

“Gratta la fortuna col tuo distretto”: un successone il concorso di Natale

Per partecipare basta fare acquisti di almeno 15 euro nei punti vendita dei Comuni di Trescore Balneario, Cenate Sotto e Gorlago. C'è tempo fino al 6 gennaio

Un Concorso di Natale che premia gli acquisti dei consumatori che riceveranno uno dei 20.000 biglietti ancora a disposizione per avere la possibilità di vincere dei buoni spesa dall'importo variabile, spendibili negli esercizi commerciali aderenti. L'iniziativa, promossa dall'Associazione dei Commercianti di Trescore Balneario in collaborazione con il Distretto Diffuso del Commercio Le Torri, Ascom e Confesercenti, sta avendo un grande successo e i consumatori iniziano a trovare i biglietti vincenti ricevuti al momento degli acquisti. C'è tempo fino al 6 gennaio per poter partecipare: non è ancora troppo tardi per i ritardatari che devono acquistare i regali dell'ultimo minuto, ma anche per gli acquisti in vista di Capodanno e dell'Epifania. I negozi di vicinato, con la loro grande offerta sono il posto giusto dove andare a fare le proprie spese in questo periodo di festa.

I protagonisti di questo concorso sono i negozianti dei 3 Comuni che costituiscono il DID Le Torri e i prodotti di qualità e gli eccellenti servizi che ogni giorno offrono, ma anche i consumatori che, durante questo vivace periodo di shopping natalizio, troveranno nella partecipazione al concorso una grande opportunità.

L'importanza dei commercianti di vicinato, il valore dei loro prodotti e la vivacità del rapporto con la clientela, sono il valore aggiunto che rende gli acquisti di questo mese di festa

una bella occasione per tornare ad assaporare l'unicità dei rapporti umani che accompagnano le spese nei negozi di vicinato.

Moltissime le categorie merceologiche e i commercianti coinvolti in questo grande concorso: ristorazione, bar, alimentari, abbigliamento, oggettistica, fioristi, parrucchieri, estetisti, erboristi, orefici, assicurazioni e tanto tanto altro per poter soddisfare ogni esigenza e per venire incontro a gusti e desideri di parenti e cari a cui fare regali, per esaudire desideri e per festeggiare con famiglia, amici e colleghi questo speciale periodo di festa.

Dall'8 dicembre 2022 al 6 gennaio 2023, tutti coloro che si recano presso uno dei punti vendita dei Comuni di Trescore Balneario, Cenate Sotto e Gorlago aderenti all'iniziativa ed effettueranno un acquisto di almeno 15 euro, con fasce a scaglioni di 15 euro, 70 euro e 200 euro, ricevono un biglietto "GRATTA LA FORTUNA COL TUO DISTRETTO" che consente di partecipare al concorso che prevede l'assegnazione immediata di buoni spesa di importo variabile qualora sul biglietto compaia la scritta "HAI VINTO" e l'importo indicato. I clienti hanno quindi diritto ad un biglietto "GRATTA LA FORTUNA COL TUO DISTRETTO" ogni 15 euro di spesa, oppure 2 biglietti "GRATTA LA FORTUNA COL TUO DISTRETTO" ogni 70 euro, oppure 3 biglietti "GRATTA LA FORTUNA COL TUO DISTRETTO" ogni 200 euro (in un unico scontrino) escluse frazioni. Per ogni scontrino/ricevuta valido vengono consegnati al massimo 3 biglietti "GRATTA LA FORTUNA CON IL TUO DISTRETTO", fino ad esaurimento dei biglietti stessi.

Ecco il numero e il valore dei premi dei biglietti vincenti, tra i non vincenti:

- n. 001 biglietto da 500 euro;
- n. 002 biglietti da 200 euro;
- n. 005 biglietti da 100 euro;
- n. 010 biglietti da 50 euro;

n. 030 biglietti da 20 euro;

n. 352 biglietti da 10 euro.

I buoni spesa possono essere utilizzati indistintamente presso tutti gli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa dal momento della vincita fino al 31 GENNAIO 2023 e devono essere spesi ciascuno in un'unica soluzione.

I premi derivanti dai biglietti "Gratta la fortuna col tuo Distretto" vincenti non consegnati al consumatore entro il 31 gennaio 2023, saranno devoluti a Croce Rossa Italiana Comitato di Bergamo Hinterland Odv.

Questo coinvolgente e divertente concorso non porta soltanto a un beneficio economico, ma è anche un modo per avvicinare ancora di più i cittadini ai negozi del territorio che tengono vive le comunità con passione e spirito di servizio e che offrono competenza e professionalità. Per un Natale all'insegna di qualità e originalità, ma anche di relazioni e incontri.

Affitti turistici brevi, svolta dall'Ue sull'obbligo di versare la cedolare secca: "Serve equità nel mercato"

Solo nella Bergamasca 2377 annunci per il turismo breve. Fusini: "Nello stesso mercato devono valere le stesse regole"

Airbnb deve riscuotere e versare allo Stato Italiano la cedolare secca sugli affitti brevi. È questo il succo della

sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, pronunciata questa mattina in Lussemburgo, in merito alla legittimità della normativa italiana che obbliga i portali di prenotazione a operare una ritenuta del 21% sull'ammontare dei corrispettivi riscossi per conto delle locazioni non imprenditoriali e a trasmettere all'Agenzia delle Entrate i dati relativi ai contratti di locazione conclusi tramite i portali stessi. Una sentenza attesa, partita da una vertenza iniziata nel 2017. Un punto importante, come sottolineato da Federalberghi, in attesa dei prossimi passi che toccano al Consiglio di Stato che dovrà pronunciarsi, recependo la sentenza europea, per consentire poi all'Agenzia delle Entrate di recuperare le imposte non pagate durante "sei anni di sfacciata inadempienza, applicando le relative sanzioni". Federalberghi chiede così di mettere ordine nella giungla degli appartamenti ad uso turistico, che operano come strutture ricettive a tutti gli effetti senza rispettare le regole imposte ad alberghi, affittacamere e bed and breakfast.

Il centro studi di Federalberghi, con il supporto di due istituti di ricerca indipendenti (l'italiana Incipit consulting e la statunitense Inside Airbnb), ha rilevato e analizzato tutti gli annunci pubblicati su Airbnb, elaborando un sintetico report per ciascun territorio. A Bergamo, tra città e provincia, sono stati estratti 2.377 annunci (il dato è stato rilevato quest'estate, il 4 e 5 agosto). Tra questi 1.839, pari al 77,4% del totale, si riferisce a interi appartamenti. 1.380, pari al 58,1%, sono aperti per più di 6 mesi l'anno. 1.432, pari al 60,2%, sono annunci pubblicati da soggetti che gestiscono più di un appartamento. La città di Bergamo con 809 annunci (34%) fa la parte del leone ma significativo è il numero di offerte sul lago di Iseo con 69 annunci a Lovere, 79 a Riva di Solto, 44 a Parzanica, 44 a Predore e 38 a Solto Collina

"Non abbiamo nulla contro l'accoglienza dei turisti nelle case date in affitto anzi siamo molto favorevoli. Il turismo fa

crescere il nostro territorio con un indotto importante e prezioso per commercio e ristorazione – commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. I dati proposti da Federalberghi parlano chiaro e dimostrano che nella nostra provincia, in un anno come l'attuale di grande ripartenza del turismo, le presenze negli appartamenti affittati a scopo turistico supererebbero le stesse presenze registrate nel settore alberghiero ed extralberghiero con una stima tra i 2 e i 4 milioni di presenze e fatturato tra i 150 e i 200 milioni di euro”.

Ascom Confcommercio Bergamo sostiene però la necessità di del rigoroso rispetto delle norme: “Nello stesso mercato devono valere le stesse regole – continua Oscar Fusini -. In primo luogo occorre che gli operatori che fanno da intermediari digitali rispettino la legge italiana nella comunicazione dei dati sia di chi affitta, sia di alloggia e versino la ritenuta fiscale stabilita dallo Stato italiano, come per qualsiasi altro operatore economico. Questo per ragioni di equità fiscale e nel rispetto di una sana concorrenza leale. Inoltre, da tempo chiediamo che il fenomeno sia regolamentato da una legge unica europea per contrastare alcuni fenomeni sociali ormai evidenti che colpiscono le nostre comunità come lo spopolamento dei residenti nei centri storici, l'impossibilità di trovare case in affitto e la mala movida legata allo sviluppo selvaggio del turismo”.

Le bugie della sharing economy: i dati del territorio e nazionali

L'analisi dei dati, conferma, ancora una volta, come sottolineato da tempo da Federalberghi, le quattro grandi “bugie” della cosiddetta sharing economy. La prima, sottolinea l'associazione Confcommercio, è che non è vero che si condivide l'esperienza con il titolare, l'intento con cui nacque Airbnb (AirBed and Breakfast), con i materassi gonfiabili e colazione offerti sul web da due studenti a San

Francisco nel 2007 per ovviare alla mancanza di posti letto in città e rendere più sostenibile l'affitto di casa. La maggior parte degli annunci pubblicati su Airbnb (a Bergamo il 77,4%, in Italia l'81%) si riferisce all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Non è inoltre vero che si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci (il 58,1% a Bergamo, il 57,8% in Italia) si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno. Non è sempre vero che si tratta di forme integrative del reddito, ma di attività economiche a tutti gli effetti, con moltissimi inserzionisti (il 60,2% a Bergamo, il 64,9% in Italia) che gestiscono più di un alloggio. Esistono, rileva Federalberghi, casi limite di soggetti che ne gestiscono più di 6mila. Non è vero che le nuove formule compensano la mancanza di offerta poiché gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ad agosto 2022, gli annunci relativi ad alloggi italiani pubblicati su Airbnb erano 440.305.

Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro

Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e

dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno – confermano i ristoratori – le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712 ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti,

concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C'è qualche chef pasticciere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c'è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.

**Natale da scartare di
Austerità, budget in calo a
169 euro. E solo il 66%**

continua la tradizione

Farà regali solo il 66% dei bergamaschi (-4,3% rispetto al 2021). Online per la prima volta dal 2009 in calo. Si torna nei negozi: +5,9%

Inflazione e crisi energetica allungano l'ombra sui regali sotto l'albero di Natale. Per amici, parenti e conoscenti il budget per le strenne natalizie diventa ancora più risicato rispetto allo scorso anno. Si preannuncia così un Natale da scartare all'insegna dell'Austerità. Solo il 66% dei bergamaschi, secondo un'indagine Ascom Confcommercio Bergamo basata sullo studio nazionale Confcommercio-Format Research, si dedicherà allo shopping per i propri cari. Il dato evidenzia segna un calo del 4,3% rispetto allo scorso anno, quando a non rinunciare al tradizionale scambio di doni era il 69% dei bergamaschi. Il dato locale si presenta ben al di sotto della media nazionale, dove a fare regali è il 72,7%, il 10,1% in meno. Non è solo la crisi a fare rinunciare ai regali: molti approfittano delle vacanze, annullando così le occasioni di scambio di strenne; inoltre c'è chi sceglie di regalarsi occasioni di svago o esperienze, dal ristorante alle terme, piuttosto che i classici pacchi da scartare. Chi non rinuncia al piacere di fare regali spende comunque di più rispetto alla media nazionale: è di 169 euro il budget medio bergamasco contro i 157 a livello nazionale ma la diminuzione è particolarmente marcata sul territorio (da 174 a 169 -2,9%), contro un calo del -0,6% a livello nazionale. In generale prevale il regalo utile, unitamente alle esperienze (+7,9% viaggi e pacchetti prepagati), dalle carte regalo agli abbonamenti, ai biglietti per concerti (+6%). Si torna a regalare capi di abbigliamento (+5% rispetto allo scorso anno); i prodotti enogastronomici restano i preferiti, ma subiscono un calo del 5,2%. Tra le novità i regali per gli animali domestici: +8,4%.

Per la prima volta dal 2009 internet subisce il primo

contraccollo: resta il canale preferito con il 64,6% delle preferenze, ma segna un calo del 4,4% rispetto allo scorso anno, dopo oltre un decennio di crescita. Si torna ad acquistare nei negozi di vicinato: sono preferiti dal 45%, contro il 42,5% dell'anno scorso.

“Rispetto al contesto di difficoltà che stiamo vivendo, prevale comunque il desiderio di vivere un Natale di normalità. Non è arrivato il crollo che temevamo tutti- commenta il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini-. Sono meno i bergamaschi a fare regali rispetto al resto d'Italia per una combinazione di consuetudini e fattori culturali: notoriamente non amiamo la corsa al regalo e lo scambio. Infatti sono molti che trascorrono il Natale fuori casa e chi può lo fa lontano da casa, in vacanza”. Quanto al budget: “Chi fa i regali spenderà meno dello scorso anno ma più di quanto non si faccia in Italia- continua Fusini-. Le ragioni sono economiche, questo è un Natale che viene dopo un autunno molto costoso da un punto di vista energetico e in un momento in cui la fiducia per il futuro è molto bassa”.

Perché si rinuncia ai regali

Le difficoltà del momento sono innegabili: il 30% ha la priorità di far fronte alle spese per la casa e la famiglia (+ 1% rispetto allo scorso anno), il 19,2% quella di pagare tasse e bollette 19,2% (+ 5,2% rispetto al 2021), il 4,6% deve pagare i fornitori lasciati in sospeso (+ 1,6% rispetto allo scorso anno). Ma c'è anche chi ha deciso di riservare il budget a viaggi: il 4,9%, con una crescita di ben il 2,2% rispetto al 2021.

Si fanno strada regali utili ed esperienze

In cima alla lista dei regali più diffusi si confermano i prodotti enogastronomici (70%) pur in calo (segnando -5,2% rispetto al 2021) seguiti da giocattoli (49%; in calo del 5,4%, sul 2021), libri ed ebook (48%, con un calo del 7% rispetto all'anno precedente) .Tornano a farsi strada i regali

tradizionali: abbigliamento (47%), con una crescita del + 5% rispetto al 2021, calzature 10,5 % (+ 1,5% rispetto allo scorso anno) e prodotti per la cura della persona , pari al 41% (+3% rispetto al 2021).

Tra i regali che registrano l'incremento maggiore rispetto all'anno scorso si segnalano i prodotti per animali domestici (+8,4%), viaggi e pacchetti prepagati (+7,9%); in crescita anche biglietti per concerti e spettacoli + 6%

Torna il piacere di fare acquisti nei negozi di fiducia: +5,9%

Per chi sceglierà di acquistare online i regali, si confermano in cima alla lista anche quest'anno carte regalo (77,8%) e abbonamenti streaming (76,4%). Tra i canali di acquisto preferiti, Internet si conferma al primo posto (64,6%), anche se in calo per la prima volta dal 2009 (- 4,4%), mentre salgono le preferenze per i negozi di vicinato (dal 42,5% al 45%), segnando una crescita del 5,9%.

Cristian Botti, benemerenza della Provincia per Libri per sognare

Il presidente del Gruppo Librai Ascom è stato insignito del prestigioso riconoscimento

“Un premio all'impegno che ha dato lustro alla provincia di Bergamo”. Così il presidente della Provincia Pasquale Gandolfi ha consegnato i riconoscimenti a 19 bergamaschi, insigniti del premio intitolato a Renato Stilliti, storico dirigente del

settore Viabilità, nell'auditorium Ermanno Olmi. "Ognuno dei benemeriti ha dato il proprio contributo nell'ambito della coesione sociale, cultura, sport, associazionismo e valorizzazione del territorio e del mondo del lavoro- ha sottolineato il presidente della Provincia-. Dovete continuare a essere un esempio e a trasmettere e infondere il bene che avete fatto alle generazioni future. Non è mancato il ricordo di Renato Stilliti, "una figura speciale che con la sua pacatezza e il suo valore ha dato un insostituibile contributo all'attività della Provincia".

Il presidente del gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Cristian Botti è stato insignito per il progetto dal titolo "Libri per sognare" che ogni anno promuove la diffusione dell'amore per i libri e la cultura tra i ragazzi.

Tra le diciannove benemerenze, quattro sono alla memoria: Diego Bianco, operatore del 118 e volontario di Protezione Civile a Montello e Costa di Mezzate, scomparso a 46 anni a causa del Covid; Fulvio Manara, professore e tra i principali studiosi del Mahatma Gandhi, Marco Caselli, impegnato nel campo della salute mentale, ed Enrico Mismara, sindacalista.

Tra i nomi ci sono anche Luigi Santus, che ha realizzato il Museo delle Armi Bianche e delle Pergamene a Gromo, Raoul Chiesa, fondatore della prima squadra antincendio boschivo Ana italiana a Bruntino, il tenente colonnello Giorgio Deligios, comandante dei carabinieri forestali di Bergamo.

E ancora: Giovanna Mangili, direttrice del Dipartimento materno-infantile e pediatrico della Patologia neonatale all'ospedale Papa Giovanni, don Luigi (noto come Gino) Cortesi, ex parroco di Crespi e Giampiero Crotti di Ranica, entrambi distinti per la propria passione e le ricerche sulla storia locale e territoriale.

Prosegue l'elenco con Aldo Ghilardi, fondatore e presidente per quarant'anni della Cooperativa Città Alta, il mastro di

sci per diversamente abili Mauro Bernardi, l'architetto Cesare Rota Nodari, il presidente dei bergamaschi a Londra Radames Ravelli, Giuliana Nessi, presidente dell'associazione "I Colori del Mondo".

Premiato anche il progetto "Brave@rt" realizzato dai giovani di Confartigianato a supporto dei giovani imprenditori del territorio e due associazioni: "Il corallo" di Scanzorosciate, impegnata nel sociale, e "Agedo Bergamo", che offre accoglienza e ascolto a genitori e figli che hanno difficoltà a relazionarsi con tematiche Lgbt+.

Gli immobiliari bergamaschi a rapporto: "Il futuro della città passa anche da noi"

Allo Spazio Daste di Bergamo l'annuale convegno di Fimaa Bergamo è servito per fare il punto della situazione sui grandi cambiamenti che sta per affrontare la città, anche grazie al mercato immobiliare

Che Bergamo stia vivendo una fase di trasformazione è cosa ormai nota: lo si vede dai lavori che stanno portando alla nascita di nuove strutture e dai progetti che presto saranno cantieri. Il convegno di fine anno organizzato dagli immobiliari e mediatori d'affari Fimaa Bergamo, mercoledì 14 dicembre allo Spazio Daste di Bergamo, ha confermato i grandi cambiamenti ai quali sta andando incontro la città.

L'evento, dal titolo "Bergamo Futura", ha rappresentato un momento di confronto professionale rivolto alle innumerevoli trasformazioni e alle sfide attese per la categoria.

Dopo i saluti istituzionali del presidente Fimaa Bergamo e coordinatore Fimaa Lombardia, **Oscar Caironi**, che oltre a fare gli onori di casa ha voluto sottolineare i "411 associati di Fimaa Bergamo alla fine del 2022", il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** ha sottolineato come "Fimaa rappresenti una scommessa vinta da Ascom Bergamo: i corsi di aggiornamento degli agenti immobiliari sono tra i più partecipati e il mondo immobiliare a Bergamo è cresciuto in modo non indifferente sotto il punto di vista di partecipazione e professionalità".

Professionalità che è stata rimarcata anche dal presidente di Ente Fiera Promoberg **Luciano Patelli**, che nel corso della serata è stato premiato anche come "uomo dell'anno" per Fimaa Bergamo.

È poi toccato all sindaco **Giorgio Gori** fare il punto sulle infrastrutture e i piani futuri della città: "Bergamo è in accelerata fase di trasformazione – ha spiegato il primo cittadino -, gli ultimi anni sono stati impiegati soprattutto nel recupero di aree aziendali dismesse, che meritavano di essere rigenerate. Questo per salvaguardare anche quelle aree verdi che rischiavano, come da Pgt, di diventare cemento. Porta Sud è ormai qualcosa più di un semplice sogno, e parliamo di un milione di mq. Dal PNRR abbiamo ottenuto soldi importanti, circa 80 milioni di euro dallo Stato e 20 dalla Regione, oltre agli investimenti che arriveranno dai privati. Insomma, non c'è più solo Milano: Bergamo oggi è attraente e attrae".



Santino Taverna, presidente di Fimaa Italia, ha invece voluto rimarcare l'importanza del rapporto che lega l'associazione alla Confcommercio: "Presentarci alle istituzioni con voi alle spalle rappresenta un distintivo di pregio, ci dà una credibilità in più" ha sottolineato.

Christophe Sanchez, amministratore delegato del portale Visit Bergamo, ha portato un'analisi concreta sullo stato di salute del turismo bergamasco, "ormai in netta ripresa dopo la batosta portata dal Covid – ha spiegato -. Purtroppo la guerra tra Russia e Ucraina ha minato questa crescita dal momento che i turisti russi rappresentavano l'11% delle persone che sbarcavano a Bergamo fino al 2019, un numero importantissimo. Ma i dati generali dicono che il turismo a Bergamo sta molto bene. Ci eravamo fissati l'obiettivo di aumentare le presenze, ossia il numero di notti che ogni turista passava nella nostra città: possiamo dire di aver centrato l'obiettivo perché la permanenza media nel 2019 era 2.0, oggi è 2.1: quella piccola percentuale di aumento rappresenta il 5%. Qualcosa che potremmo definire ottimo".



E quando si parla di turismo a Bergamo non si può di certo ignorare l'aeroporto il Caravaggio di Orio al Serio: "L'obiettivo del 2023 sarà quello di raggiungere i 14 milioni di passeggeri, un dato che sarebbe più alto anche di quello del 2019 pre-Covid- ha spiegato il presidente di Sacbo **Giovanni Sanga** -. Già l'anno prossimo investiremo 40 milioni per ampliare l'area dei check-in: sarà l'ultimo lotto di lavori che andranno a completare la ristrutturazione dello scalo iniziata anni fa. Una ristrutturazione importantissima per il mondo del commercio bergamasco dal momento che i numeri ci dicono che il 55% dei turisti che transitano a Bergamo passano proprio dall'aeroporto Il Caravaggio".

Il Ramen, l'anima più autentica del Giappone

Ne abbiamo parlato con Luca Catalfamo, unico chef non giapponese che è rimasto per due anni nella food court del Museo del ramen di Shin-Yokohama

Il ramen è un piatto unico, semplice ma saporito, diventato lo street food per eccellenza in Giappone. Esistono decine e

decine di varianti della ricetta, dal brodo di carne a quello di pesce, dalle spezie alle verdure, e in Giappone ogni regione ha la propria specialità. Fino agli anni '50 era chiamato shina soba cioè zuppa cinese, in quanto servito dai ristoratori cinesi. Il piatto simboleggiava l'imperialismo giapponese; gustare una ciotola di shina soba in quegli anni significava ingurgitare la stessa Cina. Il nome fu cambiato in ramen, che richiama la parola cinese lamian, ossia tagliolini tirati a mano. A introdurre la specialità, per primo, in Italia è stato lo chef Luca Catalfamo, 46 anni, di Vignate, che nel 2013 ha aperto a Milano Casa Ramen e poi Casa Ramen Super, ristorante dove si possono prenotare altri piatti, abbinando un bicchiere vino o birra. Nel libro Casa Ramen, pubblicato da Giunti, Catalfamo racconta la sua storia, una giornata nei suoi locali e non manca la ricetta per preparare un ottimo ramen a casa.

La scoperta del Ramen

«Una dozzina di anni fa lavoravo nelle cucine dei ristoranti di New York quando ho scoperto il ramen per caso, come accade per tutte le cose belle – racconta Catalfamo -. Finito il turno, passando fuori dai locali nell'Est Village, mi colpì una lunghissima coda. Era gente che aspettava di entrare a Ippudo, iconico ramen bar. Entrai e fu un colpo di fulmine». Lo chef si è messo a ricercare, ha studiato, assaggiato, testato, ponendo fin da subito un confine netto tra la sua attività culinaria tradizionale e la sua passione. «Il mio approccio era da cliente affezionato, cercavo di assaggiare più tipologie differenti – dice -. Così sono volato a Sidney e a Londra, l'idea era di aprire un ramen bar a Milano. E così è stato, nel 2013, con Casa Ramen, quando nessuno sapeva cosa fosse questo piatto: ho spianato la strada a tanti professionisti, dando un'impostazione». Dopodiché è ripartito per il Giappone per un'immersione totale nella cultura che ha dato origine al ramen per poterne catturare l'anima.

Definizione e categorie

Il ramen è una zuppa calda. «Questo secondo la visione italiana il ramen – afferma Catalfamo -. Ma è riduttivo definirlo tale, è molto di più: è il comfort food asiatico, composto da noodles freschi fatti con farina di frumento, brodo di carne o pesce e tanti altri ingredienti come pollo, uova sode, alghe. Si definisce da solo». Ci sono quattro macrocategorie: shio (brodo chiaro e molto saporito che combina carne di pollo con pesce, verdure e alghe, spesso guarnito con prugne sotto aceto), shoyu (brodo di carne scuro con salsa di soia, alghe, germogli di bambù, fagioli, uova sode e spezie), miso (brodo di miso con pesce o pollo) e tonkotsu (brodo di maiale, spesso servito con zenzero sotto aceto). «Ma non c'è una regola, la differenza la fa chi lo cucina, in base al proprio gusto, esperienza e anche umore – afferma l'esperto -. Varia a seconda del luogo, come accade in Italia per i piatti regionali. Il sapore del brodo non è mai identico. La regola semplice è cercare di non copiare, ma riprodurre l'anima con gli ingredienti del territorio. Il fine è portare chi lo gusta in Giappone o regalare un assaggio a chi desidera andarci».

Tonkotsu Ramen

Si narra che il ramen sia uno dei pochissimi piatti che consente di sentire l'umami, il quinto sapore, separato rispetto al dolce, al salato, all'aspro e all'amaro, che noi occidentali non conosciamo affatto. In questo caso, la prova è dimostrata facilmente assaporando il tonkotsu ramen. «Il migliore, quello che ho introdotto per primo, dal brodo denso, lattiginoso, preparato con carne e ossa di maiale che cuoce per 12-14 ore e riposa un'intera notte – conferma lo chef -. E' anche la variante più diffusa e gustosa».

I segreti per gustarlo

Il ramen è anche divertente da mangiare: si usano la bacchette, ma anche un mestolino per il brodo. Ecco alcune

regole per gustarlo al meglio. «Girare i noodles con bacchette e cucchiaio fa molto spaghetti all'italiana, ma è parte della nostra cultura, dunque è bello da vedere – sorride Catalfamo - . Poi suggerisco di consumarli al dente e velocemente, altrimenti la pasta si ammorbidisce. Prima però si assaggia il brodo e prima ancora, lo si annusa. Gli ingredienti non vanno mescolati per godere di tutti i sapori e delle diverse sfumature, ma si mangiano uno alla volta, partendo dal topping. Seconda cosa: il brodo si beve alla fine, alzando la ciotola, senza badare all'etichetta».

Dal film Ramen Heads al Museo del Ramen

“Ramen heads” di Koki Shigeno, più che un documentario è un atto d'amore verso questa pietanza che rivela, passo dopo passo, i segreti dei migliori chef di questa zuppa, a partire da Tomita Osamu considerato l'imperatore indiscusso del ramen. Per far capire quanto è grande la sua fama, il Tomita Ramen, a Matsudo, ha solo undici posti ed è un luogo di culto tra i più visitati in Giappone tanto che ha dovuto sviluppare un sistema di biglietteria digitalizzato per le prenotazioni. Esiste anche il Museo del ramen di Shin-Yokohama, vero parco a tema dedicato a questo piatto. Luca Catalfamo è stato invitato a presenziare nella food court, dove è rimasto per due anni, unico chef non giapponese.

Attività storiche, premiate in Camera di Commercio 56 insegne

Per il primo anno la cerimonia ufficiale si sposta da Palazzo Lombardia ai territori

Nel novero delle 2850 insegne storiche lombarde entrano 56 negozi, pubblici esercizi, attività e botteghe artigiane bergamasche. L'importante riconoscimento di Regione Lombardia è stato consegnato ieri, giovedì 15 dicembre, nel corso della cerimonia ufficiale organizzata in Camera di Commercio, nella sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni.

Tra le autorità presenti, **Carlo Mazzoleni**, presidente della Camera di Commercio di Bergamo, l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Guido Guidesi**, l'assessore regionale al Turismo, marketing territoriale e moda **Lara Magoni** e il consigliere regionale **Niccolò Carretta**. Il premio riconosce il lavoro, molto spesso tramandato di generazione in generazione, di imprenditori che hanno svolto la propria attività senza interruzioni per un periodo di almeno 40 anni. Negozi, locali e botteghe artigiane che hanno fatto la storia di piccoli centri, borghi e vie cittadine, dal 1850, questo l'anno di fondazione dell'impresa più longeva, a quella più recente, al 1982, anno che segna il requisito minimo dei 40 anni.

“Nelle precedenti edizioni– ha sottolineato l'assessore **Guido Guidesi** – questo evento si svolgeva in un'unica giornata a Palazzo Lombardia. Quest'anno abbiamo invece scelto di organizzare le premiazioni direttamente sul territorio perché queste imprese sono la linfa e l'anima delle comunità e garantiscono servizi fondamentali per la vita e la vivacità dei nostri centri storici. Queste attività testimoniano la tradizione ma anche la capacità di adattarsi e innovarsi per continuare ad essere competitive. Spesso le storie di queste attività coincidono con le storie familiari ed è stato emozionante vedere diverse generazioni riunite in questa occasione. Ho visto negli occhi dei premiati l'orgoglio per essere arrivati fin qui e la gratitudine per le generazioni che hanno dato il via all'attività”. La vicinanza di Regione Lombardia non si limita al riconoscimento, ma prevede anche azioni di sostegno riservate alle attività storiche incluse nell'albo regionale. L'edizione di quest'anno ha infatti visto finanziati tutti i progetti presentati dalle attività e

ritenuti ammissibili da Regione Lombardia grazie alla scelta dell'assessore allo Sviluppo Economico, Guido Guidesi, di aumentare la dotazione finanziaria portandola a 7,7 milioni di euro. Il bando "Imprese storiche verso il futuro 2022" mette a disposizione risorse da investire per l'innovazione, per favorire il ricambio generazionale e la riqualificazione dei locali. Nel dettaglio per la provincia di Bergamo sono stati concessi contributi pari a 1.290.369 euro per un totale di 61 imprese. Di questi, 1.213.038 euro per il settore del commercio e 77.330 euro per il settore dell'artigianato.

Carlo Mazzoleni ha fatto gli onori di casa: la sede scelta per l'evento è infatti, come ha sottolineato Guidesi, la casa di tutte le imprese. Il presidente della Camera di Commercio di Bergamo ha manifestato la sua vicinanza a tutti gli imprenditori presenti: "Rappresento anche io un'impresa storica e conosco le difficoltà che tutti voi potete avere affrontato in almeno 40 anni di storia. Se non negli ultimi 38 anni, negli ultimi terribili due". Non ha nascosto l'emozione l'assessore regionale **Lara Magoni** che, prima di essere una campionessa di sci, ha ereditato una lunga tradizione nel settore dell'ospitalità alberghiera, nella sua Selvino. "Premiamo la passione e il lavoro di tanti commercianti ed esercenti che hanno dedicato la vita alla loro attività. I negozi storici della Bergamasca rappresentano un vero e proprio punto di riferimento per intere comunità e valorizzano il turismo dei territori, dei piccoli borghi e delle nostre città d'arte". Sono 26 i riconoscimenti ad altrettante insegne Ascom Confcommercio Bergamo, che sono state premiate anche dal direttore dell'associazione **Oscar Fusini** e da **Roberto Alvaro**, segretario Aspan- Associazione panificatori aderente a Confcommercio. "Le insegne testimoniano la storia, i sacrifici, la passione e la capacità di adattarsi e trasformarsi nel tempo di generazioni di imprenditori. Rappresentano la tradizione del commercio" ha tenuto a ricordare il direttore Ascom.

L'elenco delle attività premiate nei comuni e in città

Albino

Acerbis Minimercati ed altri esercizi (1969)

Cugini 1850, Commercio al dettaglio di calzature e accessori (1850)

Almenno San Bartolomeo

Mobili Rota (1974)

Ristorante La Frasca (1891)

Alzano Lombardo

Cartolibreria Nani (1890)

Ditta Terzi Mercerie e Tessuti (1883)

Ravasio Moda (1960)

Ardesio

Albergo Ristorante Bar Da Giorgio (1968)

Bergamo

Abbigliamento Benzoni, Via Piatti (1968)

Conti Casalinghi, Via XXIV Maggio (1964)

Daverio 1933, Via Tasso (1982)

Italo Tresoldi Forno Artigianale, Via XXIV Maggio (1977)

Lavasecco arlecchino di Rota Luigi, Via Carlo Alberto (1963)

Mafioletti Giosuè Restauro e Antichità, Via Spino (1981)

P.t.b Centro Produzioni televisive, Via Suardi (1981) P

Salumeria Mazzoleni, Via Statuto (1966)

Tatum, Abbigliamento, Via Colleoni (1975)

Viaggi Lorandi, Largo Porta Nuova (1923)

Borgo di Terzo

Nicola Acconciature & Co. (1967)

Bossico

Trattoria Colombina (1979)

Branzi

Ristorante Bettina (1964)

Ristorante Hotel Corona (1953)

Brembate

Panificio Casati (1974)

Brignano Gera d'Adda

Lanzeni Mario Pietre da vivere (1970)

Capriate San Gervasio

La gabbia (1954)

Carona

Ristorante Carona (1954)

Casnigo

Panificio Zucca (1880)

Castione della Presolana

La Griglia Da Bramante (1977)

Pasticceria Presolana (1970)

Cerete

Savoldelli Maria Adelina (1960)

Clusone

Petrogalli Moto (1977)

Credaro

Abbigliamento Cadei (1975)

Ristorante pizzeria La Cascina (1982)

Dalmine

Gioielleria Cornali (1956)

Gandellino

Trattoria Da Martino (1956)

Lovere

Bar Centrale (1975)

Medolago

Panificio Cazzaniga (1939)

Piazzatorre

La Bottega di Aronne e Gabriele (1967)

Ponte San Pietro

Panificio Longaretti (1968)

Pradalunga

Tabaccheria n.3 Mologni (1950)

Rota d'Imagna

Panificio Mazzucco (1971)

Sarnico

Cerdelli (1979)

Seriate

Scaccabarozzi mobili (1959)

Sovere

Bar Roma (1968)

Stezzano

Daminelli (1982)

Suisio

Caglioni Carmela (1946)

La Rivierasca Bar Trattoria(1964)

Lavasecco Diana (1978)

Previtali A. & Figlio (1947)

Torre Boldone

Don Luis (1975)

Treviglio

Foto Attualità Cesni (1957)

Verdellino

Tabaccheria n.1 (1961)

Zanica

Cereda Mobili (1951)

Zogno

“Da Gianni” Ristorante (1956)

Ortofrutta Mazzola Fiori e Piante (1961)

Turismo a livelli pre-pandemia, con numeri migliori del 2019

Il 32,7 % degli alloggi disponibili nella Bergamasca a dicembre è già stato prenotato, in Città e Grande Bergamo occupazione già al 35%

Ottime notizie per quel che riguarda il turismo a Bergamo nel 2022: i flussi turistici sono infatti tornati ai livelli pre-pandemia, con numeri addirittura migliori rispetto al 2019, e il turismo straniero è in forte crescita. A fornire questo confortante spaccato sull'attrattività del territorio di Bergamo è l'ultima ricognizione svolta dal Tourist Data Hub di VisitBergamo, grazie ai dati dell'Osservatorio turistico della Provincia di Bergamo; l'elaborazione rivela anche che i dati sulle prenotazioni di dicembre fanno presagire un ulteriore miglioramento nelle ultime settimane dell'anno.

Ma andiamo con ordine. Se per gli arrivi il dato 2022 è leggermente inferiore rispetto al 2019, per quel che riguarda le presenze, invece, si è registrato un valore più alto

(+0,6%). Determinante in questo senso è l'apporto del flusso turistico generato dagli stranieri durante il periodo estivo, in grado di appaiare e superare ad agosto quello dei visitatori italiani.

Su tutto il 2022, il numero di stranieri a Bergamo è tornato ad essere, sia per arrivi che per presenze, comparabile a quello degli italiani. In termini assoluti, i turisti stranieri sono raddoppiati rispetto al 2021 e hanno quasi raggiunto i livelli del 2019. Per quanto riguarda le presenze il risultato è ancora migliore: quelle degli stranieri hanno superato i numeri del 2019.

L'analisi per zone rivela come tutte le aree bergamasche abbiano registrato valori in netta crescita rispetto al 2021, con un picco importante in Bergamo città (+111% di arrivi e +103% di presenze). Confrontando l'analisi per zone di quest'anno con il 2019, si nota come molte macro-aree siano ampiamente migliorate sia in termini di arrivi che di presenze. In particolare, i valori più alti si registrano nell'Alto Sebino, in Val Brembana e in Valle Imagna. L'area che invece fatica di più a ritornare ai livelli pre-pandemia è la Pianura, con il 38% di arrivi e il 28% di presenze in meno.

Gli ultimi dati consentono, quindi, di guardare al futuro con ottimismo: il 32,7 % degli alloggi disponibili nella bergamasca a dicembre è già stato prenotato – nel 2019 la percentuale si attestava al 25,3% -, un dato che migliora ulteriormente se si analizza il numero di prenotazioni in Città e Grande Bergamo, con il 35% di alloggi già prenotati.

L'attività di Web Listening dimostra come il numero di post riguardanti Bergamo sia rimasto costante negli ultimi mesi, con un leggero aumento proprio nell'ultima parte del 2022. Il dato da tenere in considerazione è che quando si parla di Bergamo lo si fa in maniera assolutamente positiva (85% dei post secondo la sentiment analysis). Da sottolineare come questo dato sia in miglioramento rispetto al 2021 (+2%). I temi più discussi sul web sono i siti d'interesse, l'enogastronomia e i musei.

L'aumento del numero di post nell'ultima parte dell'anno può essere attribuito parzialmente a Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, che da ottobre sta generando molto più dibattito sul web rispetto ai primi mesi di quest'anno.

“Anche il turismo, come diversi altri settori economici, sta dimostrando, nonostante il duro colpo inferto dalla pandemia e l'attuale situazione di crisi, la capacità del nostro territorio di rimboccarsi le maniche per recuperare e per ricostruire il presente e il futuro – commenta il presidente della Provincia Pasquale Gandolfi -. Significativi sono anche il ritorno dei turisti stranieri e l'ottimo dato sulle prenotazioni per questi ultimi mesi del 2022. Alle porte abbiamo l'anno della Capitale della Cultura che deve rappresentare un'occasione imperdibile di valorizzazione, crescita e rilancio per la terra bergamasca”.

“I dati 2022 sono molto confortanti e confermano il recupero del settore turistico bergamasco dei livelli pre-pandemia – commenta Christophe Sanchez, AD di VisitBergamo -. Il trend sui mesi invernali conferma l'attrattività del nostro territorio e pensiamo di poter chiudere l'anno in modo molto positivo. Vorrei sottolineare, inoltre, l'incremento della durata delle presenze (elemento questo molto importante per tutto il sistema turismo bergamasco) e il fatto che i risultati 2022 risentono comunque della guerra in Ucraina e della perdita dell'11% degli arrivi 2019, ovvero la fetta di visitatori provenienti da Russia ed Est Europa. Il 2023 si preannuncia come un potenziale anno record per la nostra provincia, visto il grande appuntamento con Bergamo e Brescia Capitale Italiana della Cultura, occasione per la quale pensiamo di poter incrementare in modo significativo il numero di arrivi e presenze sul territorio.

VisitBergamo sarà impegnata nel raccontare la Capitale soprattutto sul mercato internazionale, con una particolare attenzione verso Canada e Stati Uniti, tenendo in considerazione la parità di valore dollaro-euro, fatto che rende più conveniente ai turisti nordamericani i viaggi verso l'Europa e il nostro Paese”.

“Oggi, grazie al lavoro di Visit Bergamo, sul turismo disponiamo di dati in tempo reale. Questo fatto è di grande importanza per poter studiare in tempo reale il fenomeno e avere il quadro aggiornato della situazione. Il 2022 si conferma veramente l’anno della ripartenza con numeri positivi su tutta la provincia, soprattutto nell’Alto Sebino, seguito da Val Brembana e Val Imagna. Rimane un po’ sofferente la zona della Pianura, su cui dovremo lavorare di più – sottolinea il consigliere provinciale Diego Amaddeo – . Possiamo dire di avere un turismo che apprezza il nostro territorio e sta allargando il raggio di interesse sull’intera provincia, spostandosi dalla montagna al lago, dal centro storico al patrimonio Unesco. Dobbiamo continuare su questa linea e puntare ad allungare il tempo di permanenza dei visitatori, condizione fondamentale per avere un turismo più sostenibile. Anche la reputazione sul web è cresciuta in modo esponenziale, con l’enogastronomia come attività trainante, un settore molto importante perché rappresenta un circuito immediato che restituisce l’identità del territorio”.

Ccnl Terziario, siglato protocollo straordinario Confcommercio e sindacati

Betti: “La prima risposta concreta per attenuare la perdita di potere d’acquisto”

Nell’ambito del lungo percorso negoziale di rinnovo del contratto nazionale del Terziario, Distribuzione e Servizi, si è arrivati ieri, 12 dicembre, alla sottoscrizione del protocollo straordinario di settore, da parte di Confcommercio

e dei sindacati di categoria (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs). In base all'accordo, verranno erogati ai lavoratori un importo una tantum di 350 euro (la cifra è relativa al IV livello del settore), e un acconto di 30 euro lordi mensili (sempre relativi, per convenzione, al IV livello) sui futuri aumenti contrattuali da aprile 2023, entrambi riparametrati per livello d'inquadramento. Il range va infatti dai 20 euro lordi mensili per il VII livello fino a superare i 52 euro per i quadri.

Tra importi *una tantum* e acconti sui futuri aumenti contrattuali, l'impatto economico sul territorio stimato supera i 37 milioni di euro nel 2023 e interessa in città e provincia oltre 55mila lavoratori, di cui 40mila nel commercio e 15mila nei servizi.

*“L'accordo rappresenta la prima risposta concreta per attenuare la perdita del potere di acquisto, in un momento complicato e di grande difficoltà, dagli effetti della pandemia all'emergenza energia, al ritorno dell'inflazione, che richiede ancora maggiore attenzione e responsabilità da parte di tutti i rappresentanti coinvolti– commenta **Enrico Betti**, responsabile dell'Area Lavoro e sindacale Ascom Confcommercio Bergamo- . Il protocollo si inserisce in una trattativa avviata da tempo e che proseguirà nel prossimo anno, con il primo incontro a gennaio e altre scadenze fissate da qui a maggio”.*

Cosa cambia? Aumenti e contributi una tantum per ogni livello di inquadramento

Ai lavoratori in forza al 12 dicembre 2022, data di sottoscrizione del protocollo, verranno corrisposti importi una tantum riparametrati sui livelli di inquadramento, riconosciuti in due soluzioni (gennaio 2023 e marzo 2023). Gli importi verranno erogati pro quota in rapporto ai mesi di anzianità e servizio maturati durante il periodo 2020-2022.

Una tantum

LIVELLO	Una Tantum 1/1/2023	Una Tantum 1/3/2023
QUADRI	€ 347,22	€ 260,42
I	€ 312,78	€ 234,58
II	€ 270,56	€ 202,92
III	€ 231,25	€ 173,44
IV	€ 200,00	€ 150,00
V	€ 180,69	€ 135,52
VI	€ 162,22	€ 121,67
VII	€ 138,89	€ 104,17
OPERATORI DI VENDITA	Una Tantum 1/1/2023	Una Tantum 1/3/2023
I categoria	€ 188,79	€ 141,60
II categoria	€ 158,50	€ 118,88

Acconto sui futuri aumenti contrattuali

LIVELLO	ACCONTO DAL 1/4/2023
QUADRI	€ 52,08
I	€ 46,92
II	€ 40,58
III	€ 34,69
IV	€ 30,00
V	€ 27,10

VI	€ 24,33
VII	€ 20,83
OPERATORI DI VENDITA	ACCONTO DAL 1/4/2023
I categoria	€ 28,32
II categoria	€ 23,78