

“L’agente di commercio, una professione che ha ancora tanto da dare”

Venerdì 14 aprile il convegno che ha toccato numeri, dati, commenti, ma anche prospettive, futuro e innovazioni sul mondo degli agenti di commercio.

Numeri, dati, commenti, ma anche prospettive, futuro e innovazioni. Venerdì 14 aprile, nella sede di via Borgo Palazzo di *Ascom Confcommercio Bergamo*, gli agenti di commercio hanno fatto il punto sullo stato della professione e presentato le principali novità che interessano la categoria con il convegno “Pianificare l’evoluzione, analisi del presente e vision sul futuro”.

Presente al convegno anche **Alberto Petranzan**, presidente Fnaarc nazionale: “Gli agenti di commercio hanno potuto beneficiare della crescita del Pil, cresciuto nel 2022 del 3,1% – ha spiegato -. Le provvigioni sono cresciute del 10%. Ma attenzione perché questa è una bolla che non è destinata a durare all’infinito, quindi sarà fondamentale leggere e gestire ogni singola situazione d’ora in avanti”.

Petranzan ha poi snocciolato i dati nazionali del settore: “Nell’ultimo biennio il numero degli agenti di commercio è rimasto praticamente invariato, mentre il 15% è donna. L’80% guadagna meno di 85mila euro annui, quindi bene la flat tax che consente a tanti colleghi di riuscire a restare nel mondo del lavoro. Ma dobbiamo prestare grande attenzione al ricambio generazionale: il 65% degli agenti di commercio italiani ha tra i 40 e i 60 anni; l’età media è di 50 anni. Il nostro è un mercato che può dare ancora tanto lavoro e tante soddisfazioni, ma deve ristrutturarsi”.

Un appello rivolto ai giovani che è stato poi ripreso da **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo: “Dobbiamo far passare ai giovani il messaggio che si può fare ancora e bene l’agente di commercio” ha sottolineato, passando poi ai dati bergamaschi: “Nella nostra provincia ci 2.086 imprese attive, la ditta individuale è per lo più la natura giuridica scelta a Bergamo. Le donne sono al 10%, in leggero ritardo rispetto al dato nazionale, mentre la maggior parte degli agenti di commercio in attività abitano nell’hinterland (28,3%), il 16% in pianura e il 15,1% in città. Il settore alimentari e bevande è quello più ricco col 19,6%, seguito da quello farmaceutico-cosmetico al 19,1%”.

Presente al convegno anche **Fabio Fracassi**, presidente Fnaarc Bergamo: “I dati di Bergamo non sono buoni: prima il Covid, poi la guerra e il caro-energia hanno dato un bel colpo al nostro settore – ha spiegato -. Non sono stati facili gli ultimi anni, per questo il ruolo che Fnaarc può avere oggi nei confronti di questi professionisti è cruciale: il nostro obiettivo è di essere un punto riferimento”.

Si è parlato anche di auto, di come orientarsi nel migliore dei modi nella scelta del veicolo che per un agente di commercio è uno strumento fondamentale. Per questo **Loreno Epis**, consigliere nazionale Federmotirizzazione ha spiegato soprattutto vantaggi e svantaggi del mondo dell’elettrico, sottolineando che “oggi l’ibrido è l’alimentazione più gettonata, ha sorpassato nelle preferenze degli acquirenti anche a benzina e diesel. È l’alimentazione preferita grazie anche ai mercati delle città metropolitane, i posti in cui il vantaggio dell’elettrico può essere toccato davvero con mano”.

Poi **Giampaolo Foresi**, direttore Servizi Tributarî di Confcommercio Milano, ha affrontato tutte le novità e le opportunità di detrazione fiscale per la categoria, con un focus sul regime forfettario che riguarda di gran lunga la maggior parte degli agenti di commercio oggi in attività. E, per chiudere il confronto, **Simone Serughetti**, formatore

esperto di digital thinking Adok Studio, ha illustrato il mondo del metaverso, spiegando perché potrà essere un'opportunità per la vendita di domani.

Bergamo e Brescia capitale: dai distretti 200mila euro di contributi a fondo perduto

Sarà possibile presentare la domanda a partire dal 2 maggio al 31 luglio. In Ascom supporto per il bando

I distretti urbani del commercio di Bergamo e Brescia lanciano due bandi per sostenere i commercianti nei piani di rilancio e di riqualificazione delle proprie attività: contributi a fondo perduto, infatti, sono previsti, grazie a un finanziamento garantito da Regione Lombardia, per consentire ai tessuti commerciali della Capitale della Cultura 2023 di scommettere sul proprio futuro attraverso sistemazioni delle proprie botteghe, iniziative innovative o la riconversione della propria attività.

Il 2023 rappresenta l'anno del pieno ritorno alla normalità dopo un triennio di limitazioni dovute alla prevenzione del rischio sanitario da covid19. I tessuti commerciali dei due capoluoghi hanno dimostrato una particolare resilienza e una certa solidità – quello di Bergamo, anche grazie al bando Rinascimento lanciato in collaborazione con Intesa Sanpaolo nella primavera 2020, ha evidenziato dati più che molto incoraggianti, con la sostanziale tenuta del numero di attività dal 2019 al 2022 -, sopravvivendo a un periodo particolarmente delicato e difficile per il commercio di tutto il Paese.

Il bando presentato oggi dai due comuni rappresenta un'iniziativa di ulteriore sostegno, pensata per accompagnare il rilancio delle attività in un anno in cui Bergamo e Brescia sono oggetto di flussi turistici in crescita e nelle quali si moltiplicano iniziative particolarmente attrattive in occasione della Capitale della Cultura 2023.

La cifra messa a disposizione si aggira intorno a 200mila euro (per ogni città, quindi si tratta complessivamente di 400mila euro suddivise equamente tra le due città) e proviene da Regione Lombardia. Le imprese possono ottenere fino a un massimo di 3000€ di contributo a fondo perduto, cifra che potrà essere pari al 50% degli investimenti previsti dalle attività la cui domanda di finanziamento dovesse essere accettata.

Sarà possibile presentare la domanda a partire dalle ore 10:00 del 2 maggio 2023 e fino alle ore 16:00 del giorno 31 luglio 2023.

“Il Bando dei Distretti di Regione Lombardia dello scorso dicembre – commenta Nicola Viscardi, direttore del Distretto Urbano del Commercio di Bergamo – ha concesso al Distretto Urbano del Commercio di Bergamo un contributo quale Distretto di Eccellenza. Una grande opportunità che, da un lato, ci rende fieri dell'operato e delle relazioni portate avanti dal DUC, e dall'altro ci impegna a condividere i fondi a disposizione con gli esercenti dell'area del DUC emanando il bando che vi presentiamo oggi. In occasione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023, come DUC di Bergamo ci siamo confrontati con il DUC di Brescia – anch'esso assegnatario del contributo di Regione Lombardia – per intraprendere una riflessione condivisa, una stesura congiunta e un'azione che avviasse parallelamente l'apertura del bando nei due capoluoghi, a dimostrazione che le due città, pur con le differenze che le caratterizzano, possono viaggiare di pari passo nell'elargire contributi ai propri commercianti, sostenendoli – conclude Viscardi – in questo momento di

ripresa e di grande opportunità quale l'anno della Capitale.”

Il bando in sintesi

È ammessa la partecipazione di imprese che soddisfino i seguenti requisiti:

- essere MPMI ai sensi dell'allegato 1 del Reg. UE n. 651/2014;
- essere iscritte al Registro delle Imprese e risultare attive;
- essere in regola con i versamenti del diritto annuale alla Camera di Commercio;
- disporre di una unità locale, oppure impegnarsi ad aprire, entro il termine di conclusione del bando, una unità locale, che sia collocata all'interno dell'ambito territoriale del Distretto del Commercio e che:
 - o abbia vetrina su strada o sia situata al piano terreno degli edifici o all'interno delle corti;
 - o disponga di locali direttamente accessibili al pubblico, presso cui si esercita una attività di:
 - vendita al dettaglio di beni e/o servizi;
 - somministrazione di cibi e bevande;
 - prestazione di servizi alla persona (Codice Ateco 96 e sottocodici);
- non rientrare nel campo di esclusione di cui all'art. 1 del Reg. UE n. 1407/2013 “De minimis”;
- non avere alcuno dei soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 (c.d. Codice delle leggi antimafia) per il quale sussistano cause di divieto, di decadenza, di sospensione di cui all'art. 67 del citato D.Lgs;

- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione (anche volontaria), di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la normativa statale vigente.

Sono inoltre ammissibili:

- le attività di commercio su area pubblica che soddisfino i requisiti sopra previsti e che, in luogo di una unità locale, dispongano di una concessione all'interno dei mercati e posteggi isolati nell'ambito territoriale del Distretto. Sono esclusi gli operatori commerciali su aree pubbliche che hanno registrato tra il 01/01/2022 ed il 31/12/2022 un numero di assenze non giustificate superiore a 16 giorni.

- le attività di servizi alla persona che non soddisfino il requisito di avere vetrina su strada o essere situate al piano terreno degli edifici o all'interno delle corti;

- gli aspiranti imprenditori che soddisfino i seguenti requisiti:

o non avere cause di divieto, di decadenza, di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 (c.d. Codice delle leggi antimafia);

o avviare prima dell'erogazione dell'agevolazione da parte del Comune, una attività economica che soddisfi i requisiti sopra previsti.

I requisiti di ammissibilità devono essere posseduti alla data di presentazione della domanda e mantenuti fino alla data di erogazione del contributo, con l'eccezione dell'unità locale all'interno del territorio del Distretto, che deve essere posseduta alla data di richiesta di erogazione.

Per accedere al contributo, le imprese che detengono apparecchi per il gioco d'azzardo lecito devono impegnarsi formalmente a rimuovere, alla scadenza del contratto di

installazione stipulato con il concessionario, gli apparecchi per il gioco d'azzardo lecito eventualmente detenuti a qualsiasi titolo e non possono procedere con nuove installazioni dalla data di presentazione della domanda di contributo e per i successivi tre anni dall'erogazione del contributo.

In fase di erogazione finale del contributo concesso da parte degli Enti Locali, le imprese beneficiarie dovranno essere in regola con gli obblighi contributivi, come attestato dal Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC). Il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità è acquisito d'ufficio dall'Ente locale presso gli enti competenti.

In caso di accertata irregolarità in fase di erogazione, verrà trattenuto l'importo corrispondente all'inadempienza e versato agli enti previdenziali e assicurativi (L. n. 98/2013, art. 31 commi 3 e 8-bis).

Le risorse complessivamente stanziare per l'iniziativa ammontano a 200.000

Le risorse sono così ripartite tra le Misure del Bando:

- Misura A: 180.000 euro complessivi, riservata alle micro, piccole e medie imprese esercenti attività di vendita al dettaglio di beni e/o servizi, somministrazione di cibi e bevande, prestazione di servizi alla persona in sede fissa;
- Misura B: 20.000 euro complessivi, riservata al commercio su area pubblica (ambulanti all'interno dei mercati e posteggi isolati).

Qualora non venissero esauriti i fondi della dotazione finanziaria della Misura A, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di spostare le risorse residue sulla Misura B, fino all'esaurimento della dotazione complessiva, e viceversa.

Il contributo è concesso con procedura automatica: le domande in possesso dei requisiti di ammissibilità formale sono finanziate in ordine cronologico di ricezione, fino ad esaurimento della dotazione finanziaria nel rispetto dei termini previsti nel presente Bando.

L'aiuto è concesso come agevolazione a fondo perduto, a fronte di un budget di spesa liberamente composto da spese in conto capitale e spese di parte corrente.

Il contributo previsto, per le domande accettate, è pari al 50% della spesa ammissibile totale (in conto capitale e di parte corrente) al netto di IVA, e in ogni caso non potrà essere superiore all'importo delle spese in conto capitale, sino ad un massimo complessivo per ciascuna impresa pari a 3.000 euro. L'ultimo operatore beneficiario potrà essere assegnato un contributo parziale rispetto a quello teoricamente spettante, in funzione del contributo residuo disponibile.

L'importo massimo potrà essere aumentato in caso di disponibilità residua derivante da risorse non assegnate, sempre nel rispetto delle percentuali massime di contribuzione sopra indicate.

Sono ammissibili progetti di investimento che devono includere almeno una delle seguenti tipologie di interventi:

- riqualificazione e ammodernamento, in una prospettiva di innovazione e sostenibilità, di attività già esistenti;
- avvio di nuove attività o apertura di nuove unità locali, oppure subentro di un nuovo titolare presso una attività esistente;
- accesso, collegamento e integrazione dell'impresa con infrastrutture e servizi comuni offerti dal Distretto o compartecipazione alla realizzazione di tali infrastrutture e servizi comuni.

Gli interventi dovranno:

- essere realizzati presso una unità locale localizzata all'interno dell'area del Distretto e in possesso dei requisiti sopra indicati;
- interessare una attività ammissibile tra quelle indicate al punto 3 del presente Bando.

Per maggiori informazioni e per la presentazione delle domande potete contattarci allo **035/4120123** o scrivere all'indirizzo mail giorgio.puppi@ascombg.it

Agenti di commercio, un convegno per pianificare l'evoluzione

Appuntamento venerdì 14 aprile, ore 15, nella sede Ascom, Sala conferenze

Gli agenti di commercio fanno il punto sullo stato della professione e presentano le principali novità che interessano la categoria nel convegno, in programma venerdì 14 aprile, dalle 15 alle 17, "Pianificare l'evoluzione, analisi del presente e vision sul futuro". L'incontro, aperto a tutti gli agenti Ascom Confcommercio Bergamo aderenti a Fnaarc-Federazione nazionale associazioni agenti e rappresentanti di commercio, moderato da Oscar Fusini, direttore Ascom, parte dalla fotografia e sviluppo della professione: Alberto Petranzan, presidente Fnaarc nazionale, traccia il quadro degli agenti di commercio in Italia, tra luci e ombre; Fabio

Fracassi, presidente Fnaarc provinciale analizza la professione a livello locale, sulla base della ricerca Ascom, dal profilo dell'agente alla tipologia di settore, ai principali trend post pandemia. Alle 15.45 si apre la sessione dedicata agli strumenti e opportunità: Lorenzo Epis, consigliere nazionale Federmotorizzazione, affronta il tema, cruciale per la categoria, di come orientare nel migliore dei modi la scelta dell'auto; Paolo Foresi, direttore Servizi Tributari Confcommercio Milano, presenta tutte le novità e le opportunità di detrazione fiscale per la categoria. Alle 16.10 ci si proietta nel futuro della professione: Simone Serughetti, formatore esperto di digital thinking Adok Studio, illustra "Il metaverso: un salto nella vendita di domani".



Fabio Fracassi

"Il convegno è il primo momento di confronto per la categoria - commenta Fabio Fracassi, presidente Fnaarc Bergamo -. Un'occasione per analizzare la professione e guardare al futuro. Per pianificare al meglio la propria attività ci siamo focalizzati sull'informazione ai soci sulle principali novità che interessano la categoria, a partire dalla possibilità di beneficiare di nuove detrazioni fiscali. Sul fronte operativo abbiamo pensato di offrire una panoramica sulle opzioni migliori nella scelta dell'auto, mezzo di lavoro per noi insostituibile. Con la presentazione del metaverso offriamo

invece

Info: 035.4120304,mail: fnaarc.bergamo@ascombg.it

Turismo, Pasqua da 10,8 milioni di euro tra hotel e ristoranti

Si festeggia fuori casa al ristorante e crescono i visitatori italiani, specialmente in città

Sarà un weekend di Pasqua estremamente positivo per il turismo: si festeggia sia al ristorante che in hotel. I risultati dell'indagine Ascom Confcommercio Bergamo condotta tra gli operatori del settore fotografano un fine settimana da incorniciare, a conferma del trend positivo dei primi mesi del 2023. L'anno scorso era stata proprio Pasqua a riportare la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante per i bergamaschi, dopo 2 anni di stop forzato causa pandemia, e dei turisti e dei visitatori di tornare a viaggiare e soggiornare in albergo.

La novità rispetto allo scorso anno è rappresentata dalla crescita delle presenze di turisti italiani negli hotel, segno che la nostra città- complice con buone probabilità l'effetto capitale della cultura- sta entrando tra le destinazioni di itinerari, tour e gite fuori porta anche per gli italiani. Gioca in favore della città la presenza dell'aeroporto di Orio al Serio – come testimoniano le presenze ormai assodate di turisti europei, in particolar modo da Spagna, Polonia, Germania, Francia, oltre a Regno Unito, paesi scandinavi, Paesi Bassi e dalla vicina Svizzera- e l'ubicazione strategica anche per essere utilizzata come base per visitare, oltre

alla nostra, altre città.

Ascom prevede oltre 19mila presenze per una spesa per il solo alloggio negli hotel della Grande Bergamo e nel resto della provincia di 1,7 milioni di euro (1 milione e 724mila euro). Facilmente si raggiungerà quota 20mila con le prenotazioni sotto data.

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi e nei pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 9,1 milioni di euro (9 milioni e 123 mila euro, un dato in crescita rispetto allo scorso anno quando si stimavano 8 milioni di euro). La spesa media pro capite calcolata nei pubblici esercizi è di 55 euro a Pasqua, 35 a Pasquetta e 12 nei bar. A tavola vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative e per un menù si vanno a spendere dai 50 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile.

Hotel : crescono le presenze di turisti italiani, bene il lago, montagna appesa al meteo

La città e la Grande Bergamo registrano una crescita di presenze dei turisti italiani. Oltre alle ottime presenze per Pasqua e Pasquetta (che solo da qualche anno assieme a Natale stanno diventando periodi di lavoro anche intenso per gli hotel, segno di un'avanzata consistente del turismo leisure su quello d'affari e business) si segnano picchi di prenotazioni in tutti i weekend di aprile, oltre che in concomitanza con il Salone del Mobile di Milano, evento da sempre atteso e che porta da anni il pienone anche in città e provincia. Per i ponti del 25 aprile e del 1° maggio ci sono ottimi segnali e l'interesse in generale per la città e i principali punti d'interesse della provincia è alto. Prosegue il trend positivo

anche per il turismo termale e legato al benessere, in particolare a San Pellegrino e negli hotel con spa. Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. Nelle valli, anche se con la chiusura degli impianti non si scia più, si confida nel meteo. Nessun boom e situazione in generale abbastanza calma ai checkin degli hotel, ma continuano comunque ad arrivare turisti, in particolare milanesi, e iniziano a registrarsi richieste per il ponte del 25 aprile e del 1° maggio. Complice eventi di forte richiamo come la maratona "Sarnico-Lovere Run" in programma il 23 aprile, il lago registra un picco di richieste che promettono un anticipo fortunato del ponte della festa della liberazione .

"L'anno scorso Pasqua ha segnato la ripresa e un vero cambio di passo per il turismo che sta vivendo un avvio di anno estremamente positivo. Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e anche per tutto il resto di aprile si preannuncia un mese di grande lavoro - commenta **Alessandro Capozzi**, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. Le richieste sono alte anche per i week-end di maggio. La nostra provincia sta attirando sempre più italiani ed è sempre più apprezzata, visitata e vissuta. Cresce anche la permanenza media. Buone anche le presenze straniere, in particolare da Polonia, Spagna, Germania, Regno Unito, Francia e Svizzera".

La Pasqua al ristorante, si va verso il tutto esaurito nei 1713 ristoranti bergamaschi

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi l'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta i 9,

1 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, se le temperature consentiranno di utilizzare le aree esterne. Per il menù delle festività si va dai 50 ai 100 euro, cifra che sale fino a 120 euro e oltre per i locali più blasonati. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. La sensazione è che si vadano a riempire tutti i tavoli disponibili nei prossimi giorni: ci sono buone speranze quindi per i ritardatari e, per chi può contare su uno spazio esterno, non si esclude la possibilità, bel tempo permettendo, di raddoppiare il servizio. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrostiti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè. Uova, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

“Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. Sarà un weekend di intenso lavoro - commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo - . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vince la tradizione, anche se interpretata con creatività nei nostri ristoranti”.

Publici esercizi, avvio positivo per il 2023. A Bergamo 5149 imprese

```
[contact-form][contact-field label="Nome" type="name" required="true" /][contact-field label="Email" type="email" required="true" /][contact-field label="Sito web" type="url" /][contact-field label="Messaggio" type="textarea" /][[/contact-form]
```

Nel Rapporto Ristorazione 2023 Fipe la fotografia del settore. Ascom aderisce alla Giornata della ristorazione il 28 aprile

Sono 5149 le imprese della ristorazione a Bergamo, che occupano in bar, ristoranti e pubblici esercizi 23.722 addetti. Il dato, presentato oggi da Fipe-Federazione Italiana Pubblici esercizi unitamente al Rapporto sulla ristorazione e al lancio della prima giornata della ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese, dopo Milano e Brescia. Resta negativo (in linea con il resto d'Italia) il saldo tra nuove iscrizioni e cessazioni nel 2022: nella nostra provincia si evidenzia uno scarto di 165 unità tra le 183 nuove iscrizioni e le 348 cessazioni. I consumi fuori casa delle famiglie a livello regionale nel 2022 valgono 14 miliardi 690 milioni di euro (a livello nazionale sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato in quasi recupero pre-Covid, quando la quota era 85, 5 miliardi).

Il 2022 è stato in generale l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è

migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Alla presentazione dello studio sul settore è seguita quella della giornata della ristorazione, istituita il 28 aprile, per puntare i riflettori sul comparto. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, con un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. L'evento vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. L'iniziativa ha ricevuto la medaglia del Presidente della Repubblica come premio di rappresentanza per l'alto valore.

“Sarà un momento di approfondimento e studio per tutto il comparto, un'occasione per mettere in comune le esperienze presenti e analizzare la situazione attuale, ma anche per guardare al nostro futuro. In questi giorni abbiamo invitato i ristoranti a sottoporre i clienti a un sondaggio per capire e approfondire quale siano visti dalla clientela i punti di forza e debolezza del settore. Perché serve anche mettersi in discussione e alla prova– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Se la ristorazione, dopo tre anni da dimenticare, sta vivendo un momento positivo con un ritorno della clientela, le problematiche del settore restano quelle di sempre e sono anzi acuite dalla crisi generale. Il problema del personale e delle

competenze emerge in tutta la sua urgenza. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità”.

La giornata della ristorazione: appuntamento il 28 aprile

Iniziativa solidale a favore della Caritas. Ricetta nei locali a base di pane, simbolo della convivialità e della condivisione e solidarietà

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla prima “Giornata nazionale della ristorazione” (www.giornatadellaristorazione.com) promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in programma venerdì 28 aprile. L’iniziativa vede uniti i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero (finora hanno aderito oltre 5mila ristoranti in Italia e 500 all’estero e 85 associazioni territoriali) per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. L’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. Il piatto da realizzare quest’anno avrà come tema il “Pane”, simbolo del convivio, dalla forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali. Ciascun ristorante potrà realizzare una ricetta personale che esalti l’alimento-base per antonomasia. Ascom Confcommercio Bergamo organizzerà uno o più eventi a livello locale per sostenere l’iniziativa e celebrare, grazie alla capitale della Cultura 2023, l’alto livello dell’accoglienza e della ristorazione bergamasca. L’iniziativa prevede la donazione di

1 euro per ogni piatto a base di pane consumato. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding "ForFunding". Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo. Sono 30 i locali bergamaschi che hanno aderito finora all'iniziativa

Un sacchetto di cose da fare per l'ambiente, al via la campagna Confcommercio-CONAI

Poster, cartelli informativi e volantini indicano il corretto uso e smaltimento dei sacchetti

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla campagna nazionale Confcommercio- CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi) "Un sacchetto di cose da fare per l'ambiente" per richiamare il corretto utilizzo dei sacchetti in plastica rispondenti alle caratteristiche di legge, proprio in relazione al loro diversificato impatto ambientale e alla necessità di non disperderli, favorendo un loro regolare riuso, riutilizzo e riciclo. L'iniziativa, al terzo anno dal suo lancio, si inquadra all'interno del percorso di sensibilizzazione intrapreso nei confronti del sistema associativo sui temi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale, focalizzando l'attenzione anche sui comportamenti del consumatore e orientandolo verso scelte consapevoli di riduzione dell'impatto ambientale.

L'azione di comunicazione si rivolge sia al settore della distribuzione alimentare, sia alle attività diverse non food (distribuzione elettronica, abbigliamento, ferramenta, etc). Tutte le aziende associate avranno a disposizione un kit di divulgazione per ricordare alla clientela quali sono i sacchetti più idonei da utilizzare e qual è il loro corretto smaltimento.

Poster, cartelli informativi e volantini indicano il corretto uso e smaltimento per ogni tipologia di busta per la spesa. La bioplastica può essere ad esempio riutilizzata per raccogliere gli scarti organici ed essere così conferita nel sacchetto dell'umido: così gli si dà un nuovo utilizzo senza inutile dispersione nell'ambiente. Lo stesso discorso vale per i sacchetti ultraleggeri per alimenti sfusi che, smaltiti nell'umido, possono tornare in natura sotto forma di compost, utile al terreno. I sacchetti di plastica per il trasporto riutilizzabili possono essere usati più volte per spesa o altri scopi. Una volta rotti o terminato il loro uso vanno conferiti nella plastica per essere così riciclati per ottenere nuove materie prime secondarie, utili per realizzare nuovi prodotti.

“L'iniziativa rafforza il tentativo di dare un contributo fattivo alla sensibilizzazione verso l'ambiente, attraverso la promozione di piccoli gesti e attenzioni che coinvolgono ogni giorno potenzialmente tutti noi- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Un corretto utilizzo dei sacchetti può portare un risparmio non solo per gli imprenditori, ma anche per i consumatori, ma soprattutto non può che fare bene all'ambiente”.

Ecco la [locandina](#) della campagna

Il [volantino informativo](#) distribuito ai clienti

Il passaggio generazionale su misura della micro e piccola impresa

Un convegno di approfondimento con l'Università e un docufilm raccontano la successione nelle pmi

Il tema del passaggio generazionale rappresenta uno dei momenti più importanti nella vita di un'impresa, tra investimenti sul futuro e apporto emotivo. Secondo la stima di Ascom Confcommercio Bergamo (su dati CCIAA) su 23.652 imprese del settore commercio, turismo e servizi della provincia di Bergamo (14.217 ditte individuali e 9.435 società) il 28,22% delle imprese (pari a 6.675 imprese) ha un titolare o un amministratore che ha 60 o più anni e quindi deve intraprendere probabilmente nei prossimi anni un percorso di ricambio generazionale per dare continuità alla propria impresa, con tutte le difficoltà connesse in quanto ogni società familiare è diversa da un'altra perché ogni famiglia è unica.

Le relazioni tra familiari prevalgono spesso su quelle economiche e le esperienze sono sempre l'una diversa dall'altra.

Temi psicologici, patrimoniali e di dialogo generazionale si intrecciano e rendono la successione una fase molto delicata, al punto che tra le imprese piccole e medio piccole supera la terza

generazione solo il 15-20%, secondo quanto rileva Studio temporary manager (Stm), società specializzata nei servizi di temporary management (dopo aver sondato 300 manager tra C-Level e

quadri direttivi, che hanno vissuto almeno un passaggio

generazionale negli ultimi 10 anni). Dalla ricerca è emerso che sono ancora pochi gli imprenditori che decidono di affrontare con il giusto anticipo il tema: solo il 15%, infatti, ha pianificato il ricambio, indirizzando i familiari verso i percorsi formativi e professionali necessari per la posizione che dovranno ricoprire. E solo il 41% si affida a manager esterni esperti, mentre in oltre la metà dei casi viene gestito direttamente dall'imprenditore senza l'aiuto di persone esterne (39%) o al massimo con il supporto di una persona di fiducia ma non esperta (16%). Inoltre, gli imprenditori nella loro scelta hanno cercato di dare precedenza agli equilibri familiari (per il 69% dei manager) piuttosto che puntare alla competitività dell'impresa.

Il convegno

Per questo Ascom Confcommercio Bergamo ha deciso di dedicare un focus sul tema, a partire dal convegno, realizzato in stretta collaborazione con l'Università degli studi di Bergamo e il suo centro Cyfe (Center for Young and Family Enterprise) per analizzare in profondità tre temi significativi che sono al centro della questione: la delega con i ruoli e le responsabilità, l'affiancamento e il passaggio delle competenze ed infine le aspettative e le aspirazioni delle persone, perché è vero che si parla di continuità delle imprese ma soprattutto di passato presente e futuro delle persone.

Il convegno "Il passaggio generazionale nelle Pmi: dinamiche, aspirazioni, aspettative" e il docufilm "L'impresa familiare tra passato, presente e futuro", promosso dal Gruppo Giovani Imprenditori, rispondono all'obiettivo di raccontare e far emergere le dinamiche e gli aspetti principali di uno dei momenti più particolari della vita di un'azienda a conduzione familiare.

“Il passaggio generazionale è un momento di cambiamento e al tempo stesso di crescita personale sia per chi lascia sia per chi raccoglie il testimone di un’impresa- commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. Passato, presente e futuro si fondono e legano, con un unico filo invisibile, le storie e le esperienze di persone che hanno dedicato la loro vita – non solo lavorativa – alla costruzione di una visione e di un bene comune. Un progetto fatto di regole visibili e invisibili, di valori dominanti e caratterizzanti, di sogni e prospettive, di promesse e sacrifici, che coinvolge e mette inevitabilmente a confronto due distinte generazioni”.

Carlo Mazzoleni, presidente della Camera di commercio di Bergamo, ha riportato a tratti anche la sua personale esperienza: “Rappresento la quarta generazione ma ho la quinta già in azienda, quindi sto vivendo il ruolo su tutti i fronti. Il tema del passaggio generazionale ha riempito biblioteche di studi. Decisamente meno esplorato il ricambio tra generazioni calato nelle micro e piccole imprese, dove il passaggio rappresenta aspetti particolari diversi da aziende più strutturate dove sono più persone a detenere cariche di manager. Come ricordava in una bellissima lettera Alberto Falck ai suoi figli ogni generazione è chiamata a rifondare e riscrivere il futuro dell’azienda di famiglia”. Armando Santus della Fondazione Banca Popolare di Bergamo ha sottolineato il valore dell’imprenditoria familiare: “La testimonianza degli imprenditori sancisce il successo del passaggio generazionale. Fare impresa arreca beneficio a tutta la comunità con le ricadute positive che ciò comporta. L’iniziativa è lodevole perché ha fondamento scientifico grazie alla validazione dell’Università degli Studi di Bergamo e del suo centro specializzato Cyfe. Il filmato unisce le emozioni delle varie generazioni un aspetto fondamentale del passaggio familiare dove il subentro si fa comunità e condivisione. Il passaggio avrà un buon successo se l’imprenditore saprà staccarsi dalla

sua impresa come accade a un padre con un figlio alle soglie dell'età adulta e maturità". Anche Federica Bruletti neosegretario generale della Fondazione Comunità Bergamasca ha ribadito l'importanza del tema: "Il tema del passaggio generazionale è cruciale perché porta alla nascita di nuove prospettive senza dimenticare mai il passato. Gli imprenditori coinvolti con la loro testimonianza raccontano al meglio tutto ciò che questo particolare momento per le imprese portano con sé".

Tommaso Minola docente ingegneria gestionale e direttore Cyfe Università degli Studi di Bergamo ha messo in luce le peculiarità dell'imprenditoria familiare: "Non è solo questione di orgoglio italiano e passione: i nostri studi evidenziano come l'azienda familiare sia un valore aggiunto con vero e proprio vantaggio competitivo. L'idea di rifondare l'azienda ad ogni generazione, la capacità di gestire relazione è la pazienza nell'attesa del risultato economico sono dei veri vantaggi. Oggi non si fa impresa da soli: servono testa, cervello energia ma anche cuore. L'impresa familiare ci insegna questa condivisione questo apporto emotivo fatto di aspettative e responsabilità. Essere parte di qualcosa che è venuto prima di noi e che verrà dopo di noi è un valore importante. L'università è consapevole di avere un compito e vuole lavorare su questi asset anche per poter dare il suo supporto al territorio".

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, nella presentazione del docufilm, ha messo in evidenza come "Il video fa emergere dal basso aspetti e testimonianze autentiche di ogni tema, mettendo in evidenza la peculiarità delle micro e piccole imprese, spina dorsale del sistema economico bergamasco che ne conta oltre 9mila. Il tema emerge quindi con tutto il suo interesse, coinvolgendo potenzialmente il 97 per cento delle imprese".

Giovanna Campopiano, docente Università degli Studi di Bergamo e Cyfe: "Il docufilm evidenzia la ricchezza delle relazioni, raccontando di un passaggio ricco di sfide ma anche di opportunità. Studi internazionali evidenziano come mettendo a

confronto imprese con età Ceo in Italia 94 per cento di over 40 e over 70 (in altri contesti Ceo hanno meno di 40 anni). L'età di pensionamento medio è di oltre 70 anni, un primato tutto italiano. Nella maggior parte dei casi chi si appresta a cedere la realtà fatica a pensare a se stesso con "pensione". In Italia prevale la tendenza ad essere ancorati a propria realtà di business . Il ricambio generazionale è un processo lungo che inizia con la selezione di chi sarà designato a portare avanti l'azienda e a rifondarla fino al processo in sé, alla fase del passaggio che deve essere il più fluida possibile . Uno studio internazionale identifica studenti universitari con impresa familiare alle spalle, lasciando emergere chiaramente come chi abbia un'impresa di famiglia abbia buone possibilità di intraprendere carriera imprenditoriale o fondando una start up o mandando avanti attività di famiglia".

Trasmettere il bagaglio di conoscenze non scritte consente di portare azienda e business ad avere successo nel tempo: "La formazione assume un ruolo centrale nel passaggio generazionale, specie se la scelta di successione avviene in famiglia. Talvolta si costruisce un percorso formativo in linea con quelle d'azienda, ma anche trasversali come accade con l'ingegnere che decide di mandare avanti la macelleria di famiglia (la Macelleria Cazzaniga di Canonica d'Adda, ndr.). La terza fase del passaggio avviene con la vera e propria consegna dell'azienda: come accade con la panetteria rilevata da due ragazzi (Panificio di via Rocca di Ugnano, ndr).

Il docufilm

Con Indie Studio e l'associazione culturale Art Maiora di Bergamo, grazie alla collaborazione del gruppo Giovani Imprenditori, è stato realizzato il docufilm "Impresa familiare tra passato, presente e futuro", in cui, attraverso dieci interviste, vengono raccontate e fatte emergere le dinamiche e gli aspetti principali di questo delicato percorso. Le attività coinvolte sono 10 e appartengono al settore dell'ospitalità, del commercio, dei servizi e dell'ambulato. L'intento è quello di essere di aiuto agli imprenditori, studiando in profondità casi nei quali si è o si sta consumando il ricambio

generazionale per isolarne punti di forza, criticità e buone prassi. Rispetto a un tema che rende ogni esperienza diversa l'una dall'altra, è infatti fondamentale avere metodo anche per la selezione delle buone pratiche e dei consigli giusti per affrontarlo, senza improvvisare, ma pianificando.

Partecipano al docufilm:

□ Macelleria Cazzaniga Elio snc di Canonica d'Adda: Nicola Cazzaniga e il papà Elio

□ Socaf Spa di Osio Sotto: Sara Carrara e il papà Marino

□ Abbigliamento Cadei di Credaro: Silvia Cadei e il papà Giovanni

□ Interconsult srl Medical Division di Caravaggio: Giorgio Franzosi e la mamma Anna

Cremaschi

□ Albergo Ristorante Sporting di Endine Gaiano: Guido Bolandrina e il papà Luciano

□ Albergo Ristorante da Giorgio di Ardesio: Romina e Neomi Fornoni e la mamma

Annunciata Morstabilini

□ Polleria Rosticceria Colleoni di Terno d'Isola: Francesca Felini e il papà Giancarlo Colleoni

□ Panificio di via Rocca di Urganò: Giulia Carlessi, il fidanzato Samuele Marinoni e il papà

Erminio Carlessi

□ Bar Giass di Verdellino: Consuelo Giassi e il papà Luigi

□ Spaccio del Parmigiano di Bergamo: Roberta Grisenti e la mamma Fernanda Mazzoli

Dagli Enti Bilaterali, 1,2

milioni di euro per bollette, formazione e sussidi per i lavoratori

Lo stanziamento straordinario allevia i rincari con contributi su più fronti per lavoratori e imprese



Enrico Betti

Gli Enti bilaterali territoriali di Terziario e Turismo-organismi paritetici costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo, Filcams-Cgil Bergamo, Fisascat- Cisl Bergamo e Uiltucs Bergamo- hanno presentato questa mattina i nuovi sussidi messi a disposizione degli iscritti. Si tratta di risorse per complessivi 1,2 milioni di euro per contribuire su più fronti a sostenere aziende e dipendenti, dal rimborso per costi energetici alla formazione.

Sono tre le misure previste: una per contribuire, visti i pensanti rincari energetici, al pagamento delle bollette di energia elettrica e gas (400mila euro complessivi); una a sostegno della formazione con contributo per la frequenza di corsi per innalzare le competenze di dipendenti e imprenditori (per complessivi 300mila euro: 200mila per le imprese del

Terziario e 100mila per Ente Alberghiero e Pubblici esercizi); una a supporto dei lavoratori e delle loro famiglie, dai contributi per spese scolastiche e libri di testo, a mense, trasporti e assistenza disabili (per complessivi 500mila euro).

“Con queste misure intendiamo alleggerire in una qualche misura il peso dei rincari che gravano sempre più nei bilanci familiari – commenta il vicepresidente dei due Enti Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro e Welfare Ascom Confcommercio Bergamo-. Sono potenzialmente beneficiari dei sussidi circa 7mila imprese iscritte e dai 21mila ai 24 mila dipendenti. La scelta dell’Ente per lo stanziamento straordinario del 2023 è ricaduta sull’energia, che interessa tutti. Ci aspettiamo che le risorse vadano esaurite in breve tempo, come è accaduto nel 2020 per i contributi straordinari a sostegno del reddito per tutti i dipendenti in cassa integrazione durante l’emergenza Covid”.

SUSSIDIO A SOSTEGNO DEL CARO ENERGIA

Possono beneficiare della misura a sostegno dei rincari energetici i dipendenti delle aziende del terziario, della distribuzione e dei servizi e del turismo con sede a Bergamo e provincia iscritti all’Ente (indispensabile che l’azienda sia in regola con i contributi e abbia versato quote per 12 mesi consecutivi). L’accesso al contributo è riservato ai lavoratori a tempo indeterminato, compresi gli apprendisti e ai lavoratori a tempo determinato con un contratto non inferiore a 9 mesi continuativi. Il contributo varia da 50 euro (con indicatore Isee del nucleo familiare superiore a 15mila euro) a 100 euro (con Isee fino a 15mila euro).

Le erogazioni (a disposizione di un solo componente del nucleo familiare iscritto all’ente) avverranno fino al raggiungimento della cifra massima deliberata dal Consiglio Direttivo pari a 400mila euro (equamente ripartite tra Turismo, 200mila euro, e Terziario, 200mila). La domanda di ammissione al sostegno economico dovrà essere presentata a partire dal 2 maggio 2023,

utilizzando l'apposita sezione disponibile sul sito internet www.eblink.it. La domanda deve essere corredata da questi documenti: copia stato famiglia o autocertificazione; copia dichiarazione sostitutiva; copia ultima busta paga 2023; copia di una bolletta 2023 relativa alla fornitura dell'energia elettrica o gas, intestata ad uno dei componenti del nucleo familiare; copia carta d'identità del richiedente.

FORMAZIONE

Gli Enti supportano la formazione strategica per l'innalzamento e aggiornamento delle competenze delle risorse umane, stanziando un budget di complessivi 300mila euro (200mila per gli iscritti all'Ente Bilaterale Territoriale del Terziario, 100mila per l'Ente Alberghiero e Pubblici Esercizi). In particolare i percorsi formativi dovranno essere indirizzati a migliorare la qualifica delle risorse umane anche in riferimento alle competenze trasversali, rivolgendosi a titolo esemplificativo e non esaustivo alle seguenti professionalità: sales assistant, marketing consultant, social media specialist, data analyst, programmatori, addetto al banco, personale di sala, chef, desk. Le attività formative verranno affidate ad enti accreditati al sistema regionale lombardo convenzionati con gli enti.

<https://www.entebilcombg.it/calendario-dei-corsi-finanziati-dallente/>

<https://www.entebilturbg.it/calendario-dei-corsi-finanziati-dallente/>

SUSSIDI AI LAVORATORI

I sussidi ai lavoratori spaziano dall'assistenza per disabili al contributo per malattia o infortunio oltre il 180°giorno, al concorso spese per i figli (libri scolastici, mensa, trasporto pubblico, asili nido), al trasporto pubblico ai lavoratori, al concorso spese per assunzione di badanti.

SOSTEGNO ALLE IMPRESE

I contributi per le imprese vanno dalla formazione e apprendistato ai corsi di formazione sulla sicurezza, alla promozione di sistemi di qualità, all'assunzione di giovani disoccupati al concorso spese alle aziende che adottano il welfare aziendale.

Passaggio generazionale: serve un processo su misura delle micro e piccole imprese

Le relazioni familiari fanno sempre la differenza. Oltre la governance e gli aspetti manageriali e gestionali, resta l'unicità di ogni famiglia, che rispecchia anche quella d'impresa

Il tema della governance delle società familiari e le dinamiche del passaggio generazionale sono argomenti trattati già da molti anni dalla letteratura e dal mondo accademico eppure sono ancora aspetti poco conosciuti dagli imprenditori, almeno dalla stragrande maggioranza di essi. Il ricambio generazionale è un processo lungo e laborioso che tutte le imprese longeve sono chiamate ad affrontare, anche se spesso in modo dilettesco o meglio con un forte supporto tecnico legale e fiscale da parte dei consulenti ma uno scarso supporto di processo. Perché avviene questo?

Perché le numerose ricerche sul tema, considerato ormai molto esaminato dal mondo accademico, hanno portato molta teoria ma poca pratica. La colpa certamente non è del mondo accademico ma dal mondo delle imprese che forse l'ha trascurato un po',

rispetto all'importanza di tutti i processi che portano all'efficienza negli adempimenti obbligatori o a quelli immediati di sviluppo e ritorno degli investimenti.

Inoltre i vari aspetti sono stati poco declinati verso la micro e la piccola impresa. Eppure è proprio in queste imprese, che non si caratterizzano per una quota societaria e per un dividendo come remunerazione ma per un asset familiare da salvaguardare e soprattutto in un lavoro da passare da una generazione ad un'altra dove il problema del ricambio generazionale si acuisce.

Infine forse si ritiene che questo processo possa essere affrontato solo con forti competenze legali, economiche e finanziarie trascurando invece gli aspetti più psicologici del sistema delle relazioni dei familiari e del rapporto familiari e management che spesso invece fanno la differenza nel buon fine del processo. Certo i "Patti sociali e parasociali", "Trust", "Holding" e "Patto di famiglia" costituiscono la "cassetta degli attrezzi" per affrontare il processo, ma restano strumenti che vengono dopo due aspetti che sono fondamentali: cultura e sensibilità verso la continuità aziendale (e familiare).

Partiamo dall'assunto che la micro e la piccola impresa sono la spina dorsale del nostro sistema economico. Sono i numeri a confermarlo. Se le imprese micro e piccole in provincia di Bergamo (da 1 a 9 addetti) costituiscono il 93% delle imprese attive, per i settori del terziario, servizi esclusi, possono addirittura arrivare al 95% del commercio e al 97% del turismo. Non conta solo la dimensione ma il management. Ci sono imprese che per fatturato e numero di addetti sono grandi in cui però la gestione mantiene una dimensione familiare.

Estendendo quindi l'esigenza alle imprese più grandi dei 9 addetti e nelle quali la gestione è comunque, almeno nelle sue funzioni-chiave diretta dall'imprenditore e dai suoi familiari allora il bisogno potrebbe rasentare addirittura il 98/99% delle imprese longeve, cioè di qualsiasi impresa che voglia

darsi una proiezione oltre la prima generazione.

Il Registro delle Imprese che tanto è utile per valutare l'andamento del sistema economico non risolve l'esigenza di isolare nell'immediatezza le imprese e le società familiari. Rileva le nuove imprese e le cessate, di ogni settore, le imprese di stranieri, di giovani e a prevalenza femminile, le tipologie di società ma non le imprese gestite in famiglia. Eppure queste imprese sono un elemento distintivo del nostro tessuto economico e dovremmo cercare di definirne il peso prima ancora che porre delle tutele per le stesse. Ad esempio da anni rileviamo un calo sensibile delle società di persone a dispetto di quelle di capitale ma non sappiamo se questo fenomeno depauperi o meno il sistema e la forza delle imprese familiari. Eppure il futuro del nostro sistema economico passerà dalla comprensione di questo fenomeno.

Esistono due approcci di analisi del tema e di supporto alle imprese. Uno è quello degli Istituti previsti dalla legge e gli strumenti giuridici e fiscali a disposizione. Queste competenze non possono che venire dall'alto, dal mondo accademico e dai professionisti avvocati, notai e commercialisti. Peraltro sono stati i contenuti di due importanti seminari organizzati pochi giorni fa dalla Camera Arbitrale di Bergamo e dal titolo: "Le società familiari e le PMI tra organizzazione della Governance e raccolta dei finanziamenti". Gli strumenti ci sono sebbene debbano essere maneggiati con cura.

L'altro approccio non meno importante viene invece dal basso. Ogni società familiare è diversa da un'altra perché ogni famiglia è unica. Le relazioni tra familiari prevalgono spesso su quelle economiche e le esperienze sono sempre l'una diversa dall'altra. Nei fattori ESG (Environmental, Social and Governance Criteria) non è casuale che la governance sia il primo fattore, più importante ancora degli altri, per l'ottenimento del credito. Noi vorremmo essere di aiuto agli imprenditori studiando in profondità casi nei quali si è o si

sta consumando il ricambio generazionale per isolarne punti di forza, criticità e buone prassi. Da qui nasce il coinvolgimento del Centro Cyfe (Center for Young and Family Enterprise) dell'Università degli Studi di Bergamo per analizzare in profondità tre temi significativi che sono al centro della questione: la delega con i ruoli e le responsabilità, l'affiancamento e il passaggio delle competenze ed infine le aspettative e le aspirazioni delle persone, perché è vero che si parla di continuità delle imprese ma soprattutto di passato presente e futuro delle persone. Quindi della loro buona vita. Grazie al suo Gruppo Giovani la nostra associazione ha realizzato un docu-film sul tema del ricambio dal titolo "L'impresa familiare tra passato presente e futuro" : abbiamo intervistato dieci senior e junior di imprese che stanno affrontando gli elementi positivi e negativi del passaggio. Pensiamo che su un tema che rende ogni esperienza diversa da un'altra sia fondamentale avere metodo anche per la selezione delle buone pratiche e dei consigli giusti per affrontarlo. Insomma cercando di non improvvisare.