

# Food film Fest, ciak il 23 agosto

*Lo spettacolo del gusto in scena fino al 27 agosto. Ascom in campo con il gelato polenta e latte*

500 film provenienti da oltre 80 nazioni: si prepara al via la decima edizione di Food Film Fest, lo spettacolo del gusto che dal 23 al 27 agosto porta in Piazza Mascheroni a Bergamo registi, chef, atleti, intellettuali e grandi conduttori televisivi. Il festival – ideato dall’associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo – “serve” sul grande schermo storie di cibo e di vita, che esplorano l’universo del food attraverso lo sguardo di diversi Paesi e culture; coltiva l’appetito per la conoscenza in un percorso che porta il pubblico dagli anime, i cartoni animati giapponesi, alle paralimpiadi, dallo showman Piero Chiambretti all’invenzione della cioccolata calda. Semina, raccoglie e porta in tavola una nuova cultura del cibo come consapevolezza e sostenibilità, che dai diversi Paesi del mondo si proietta a Bergamo. Cibo, cultura, cura elencano il messaggio che quest’anno più che mai in occasione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura dobbiamo fare nostro e trasmettere più forte e più grande al di fuori dei confini del territorio. In occasione della grande cerimonia inaugurale in programma il 23 agosto i gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo presenteranno il gusto Polenta e latte messo a punto per raccontare e accomunare le due città capitale della cultura 2023. A raccontare la versione gelata della più semplice è autentica ricetta che conquista con il suo sapore ed evoca il piatto di riciclo delle nostre nonne, Luciana Polliotti, storica del gelato e Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo

Il Presidente di Camera di Commercio Bergamo, Carlo Mazzoleni, racconta dell’importanza di questo traguardo, il decimo

anniversario di un festival che è nato e cresciuto dalla collaborazione tra molte realtà presenti sul territorio, legate a doppio filo da un tema comune: “Il tema dell'alimentazione vive a 360°, in ognuna delle sue complesse sfaccettature. A partire dalle politiche legate alla sostenibilità e all'ambiente ci si orienta verso un orizzonte temporale di stabilità e visione al futuro”. A fare da faro verso un nuovo modo di pensare il nostro cibo, sono i 31 film in gara selezionati tra gli oltre 500 provenienti da 4 continenti. Dall'Africa viene un film sulla costruzione di una casa nel bosco; dall'Asia il racconto di una madre che cerca di guadagnarsi un pasto per il figlio; dall'America la tradizione di una ricetta preparata ad occhi chiusi; dall'Europa si lancia un messaggio sulla sostenibilità ambientale tra realtà e distopia, mentre l'Italia prende per mano lo spettatore tra il lavoro delle malghe e i profumi della Sicilia. I film finalisti del concorso cinematografico internazionale competono nelle 3 categorie DOC, MOVIE e ANIMAZIONE e i vincitori saranno divulgati attraverso il canale TV di Gambero Rosso (Sky 133 e 415). Tra le tante proiezioni in programma, il pubblico potrà assistere anche a 2 film da sala ad ingresso gratuito: “Si chef! La Brigade” film del 2022 diretto da Louis-Julien Petit e “Le ricette della signora Toku” film del 2015 scritto e diretto da Naomi Kawase. “Ci sono tante iniziative che nascono e dopo poco si spengono, ma siamo entusiasti di accogliere nel palinsesto BGBS2023 questo compleanno speciale che è il decimo anniversario di Food Film Fest” esordisce il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori, con un appello al significato e all'importanza del tema food – “Il cibo è un argomento fantastico, funge da punto d'incontro tra mille dimensioni e necessità, identificandosi come fulcro di convivialità in ogni luogo e ogni tempo.” Il tema scelto per la X edizione del festival è Feeling Food. Il sentimento del cibo che in un gusto, un profumo, un'immagine apre il cassetto dei ricordi negli angoli più nascosti della nostra mente. Cibo proiettato sul grande schermo che entra nel festival anche sotto forma di laboratori ed assaggi offerti da

Camera di Commercio, Coldiretti, Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca e Ascom Bergamo. Dall'aceto balsamico, parmigiano reggiano e lambrusco dell'Emilia Romagna ai casonsèi bergamaschi, dalla pasta ripiena con la formaggella della Val di Scalve alla torta Donizetti fino al Rafiolodi S. Alessandro. Il cibo si assapora con gli occhi e con la bocca, per gustare fino in fondo la cultura del food come piacere e intrattenimento; senza rinunciare agli spazi di dialogo e riflessione. Nadia Ghisalberti, Assessora alla Cultura del Comune di Bergamo, spiega la liason tra la città e la manifestazione "Bergamo è una città la cui vita culturale è arricchita dalla presenza importante di diversi festival nazionali e internazionali. Food Film Fest giunge alla sua decima edizione nell'anno di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura, e ben rappresenta un esempio di lavoro di rete, ossia la sinergia e lo spirito di collaborazione tra soggetti culturali, associazioni e imprese del territorio. La cultura del cibo è un mezzo di conoscenza di luoghi, tradizioni, persone, strumento di promozione della salute e del benessere, tocca i temi dello sviluppo sostenibile, della tutela dell'ambiente e dei lavoratori. Il linguaggio del cinema è in grado di raccontare tutto questo travalicando i confini geografici." Tra gli appuntamenti imperdibili, la serata "Prendete e mangiatene tutti" nella quale il giornalista ed autore televisivo Domenico Iannacone racconterà al pubblico il suo incontro con chi il cibo se lo deve conquistare ogni giorno. A seguire lo psichiatra Leonardo Mendolicchio, che ci prenderà per mano lungo il sentiero scosceso che mette in relazione cibo, bilancia e amore; mentre l'atleta paraolimpica Martina Caironi e la pallavolista Ilaria Galbusera apriranno per noi il frigorifero dei campioni. La cucina incantata del maestro dell'animazione giapponese Hayao Miyazaki porterà sul palco le ricette di tutti i suoi film attraverso le parole di Silvia Casini, scrittrice del libro di ricette tratte dal mondo Gibli; mentre il grandissimo showman Piero Chiambretti ci parlerà della grande torta della sua vita. Tra la fusione fredda e Socrate, svoltando in direzione dell'invenzione della

cioccolata calda e poi sempre dritti fino ad un'altra grande invenzione – quella della birra Franklin – il sociologo Massimiano Bucchi ci condurrà in un viaggio di misteri e scoperte, da cui usciremo con il sapore del buon cibo in bocca e qualche risposta in più in testa. Di tante domande e qualche risposta è fatto anche l'incontro sul cibo sintetico di Coldiretti Bergamo: possibile che il futuro sia la carne in vitro? A difendere il buon cibo bergamasco da un futuro che si muove a passo svelto è il Responsabile Servizio Cultura e UNESCO Claudio Cecchinelli. Durante l'incontro verrà anche proiettato in anteprima il nuovo documentario "Living Matter: Bergamo and the CheeseValleys" promosso da Bergamo Creative City.

La serata di sabato 26 agosto sarà l'occasione per una festa in piazza Mascheroni che comincia alle 21.30 con lo spettacolo "Veni, Vini, Cibi", che unisce intermezzi comici, musica e incursioni cantate con il buon cibo della nostra tradizione, per non dimenticarsi della poesia che c'è dietro il rito della Tavola. L'ultimo appuntamento cade di domenica mattina, giornata conclusiva di Food Film Fest, dedicata ai bambini: il laboratorio "la polenta del Giopì" a cura di Lavinia Marcu de "I Teatri dei Bambini" trasformerà ogni partecipante in un piccolo pittore, che attraverso la polvere d'oro della polenta si addentererà nel magico mondo del cibo e della creatività. Romina Russo, Consigliera della Provincia di Bergamo con delega alla cultura, interviene evidenziando il valore che il festival porta alla comunità "Importante sottolineare è la qualità della proposta di Food Film Fest, che ha portato consapevolezza e riflessione in merito al tema del cibo come identità di un popolo e di un territorio, definendone i confini".

---

# Il lungo weekend che celebra il Liberty sul Sebino

*Ultimi appuntamenti per scoprire i tesori della Belle Epoque sul lago*



“Sarnico e le gemme del Liberty”, la manifestazione che omaggia il Liberty a Sarnico, si avvia alla sua fase finale. Fino a domenica nella cittadina sebina è possibile fare un tuffo nelle atmosfere dei primi anni del Novecento grazie a concerti, mostre, rievocazioni e un

videoguida emozionante che racconterà i tesori Liberty locali. Le visite guidate e le escursioni in kayak in programma sono invece già al completo da giorni. Sul lungolago al Molo 2 si può visitare la Capitano, il più antico battello navigante sul Lago d’Iseo, accompagnati da un nostromo che ne racconta la storia quasi centenaria. Con lo scafo in lamiera chiodata originaria, il maestoso dritto di prua, la doppia alberatura, l’imbarcazione testimonia il fascino di una nobile signora galleggiante degli Anni Venti e la storia della navigazione sul lago d’Iseo. La visita ha una durata di 15 minuti e prevede un tour completo della barca all’ormeggio, con accesso al ponte di coperta, agli interni e alla plancia di comando (È prevista un’offerta come contributo all’associazione Capitano 1926). Passeggiando in centro storico e sul Lungolago si incontrano fotografie del passato dedicate al Liberty di Sarnico e la mostra “Viaggio fotografico nell’architettura Liberty”, un percorso di 12 pannelli giganti dedicati all’architettura Liberty europea meno conosciuta: da Sarnico a Milano e Firenze, da Parigi a Vienna, Barcellona, fino a Praga, Lubiana e Costanza in Romania. Vale la pena poi

spingersi in Piazzetta Freti, all'ex Biblioteca, per visitare "La Belle Époque in mostra" con i suoi pregevoli dipinti, sculture e arredi provenienti da gallerie antiquariali di Milano, Torino, Brescia e Sulzano specializzate in arte Liberty; e raggiungere l'ex Chiesetta di Nigrignano in via Vittorio Veneto per l'esposizione "Manifattura Chini" che espone numerosi disegni preparatori realizzati nei primi del Novecento per importanti vetrate di chiese e palazzi. Le mostre sono visitabili gratuitamente sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Per chi ama la musica, domani, sabato 29 luglio, alle ore 21 a Villa Faccanoni si esibisce l'Orchestra fiati di Valle Camonica con "Homages, banda e musica nel periodo Liberty", un omaggio originale e nuovo ai compositori simbolo del periodo Liberty, ma anche a Holst e Grainger, che in quel periodo gettarono le basi della musica bandistica moderna. La partecipazione è libera e gratuita, è richiesto dress code elegante.

Domenica, con inizio alle ore 21 a Villa Faccanoni (e non in Piazza XX Settembre come era in programma), l'Orchestra fiati Filarmonica Mousike proporrà "Tubular Bells", un'opera musicale, arrangiata per orchestra di fiati, di Mike Oldfield, pubblicata nell'ottobre 1973 e considerata una pietra miliare del rock strumentale. L'opera è pensata per Bergamo Brescia Capitale della Cultura Italiana 2023. Partecipazione libera e gratuita.

Domenica, giornata di chiusura della manifestazione, dalle ore 11 le vie di Sarnico saranno animate dal passaggio di rievocatori, un picnic storico e l'esposizione di velocipedi degli anni 1869-1940.

Il progetto Sarnico e le Gemme del Liberty è organizzato nell'ambito della manifestazione Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, da Pro Loco Sarnico con il patrocinio di Comune di Sarnico, Consiglio Regionale della Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Associazione Italia Liberty,

Sarnicom, il contributo di Fondazione Cariplo con Fondazione della Comunità Bergamasca e Fondazione della Comunità Bresciana e il supporto dell'Associazione Produttori Guarnizioni del Sebino.

Per maggiori informazioni: Pro Loco Sarnico, via Tresanda 1, tel. 035910900 – mail

servizi@prolocosarnico.it – sito web [www.prolocosarnico.it](http://www.prolocosarnico.it).

---

## **Buoni pasto a doppia velocità**

*Nel pubblico le commissioni non possono oltrepassare il 5%, mentre nel privato arrivano a sfiorare il 20%. La sfida è quella di cercare di uniformare i due settori* La questione è delicatissima ed intricata quanto basta per creare più di qualche pensiero ai tanti ristoratori che da tempo stanno interrogandosi sull'effettiva opportunità di continuare o meno ad accettare i buoni pasto. Diciamolo subito: una risposta giusta, capace di soddisfare esigenze ed aspettative di tutti non c'è. Da una parte serbatoio di clientela che facilmente può fidelizzarsi al proprio locale, dall'altra i buoni pasto rappresentano un prezzo a volte troppo alto da pagare, se si vuole restare sul mercato: commissioni esorbitanti, tempi di pagamento molto lunghi (si parla di settimane per ricevere il corrispettivo in denaro) e in alcuni casi anche l'incertezza della tenuta delle società emittitrici (leggi: fallimento di Qui! Group, che nel 2018 finì a gambe all'aria con 325 milioni di euro di debiti, pagati in gran parte proprio dai commercianti, che per molto tempo avevano continuato ad accettare ticket che non sono più stati rimborsati).

Chi è del mestiere questi meccanismi li conosce bene: chi acquista i buoni pasto dalle società emittitrici, lo fa

chiedendo sconti anche a doppia cifra, che poi si traducono in commissioni fino al 15-20% a carico dei titolari di bar e ristoranti, sottoforma di commissione. Lo scorso mese di marzo un primo, importante passo per sbrogliare la matassa è stato fatto, grazie anche al meticoloso lavoro ai fianchi della Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. Nell'ultima gara d'appalto che si è chiusa a inizio primavera, la Consip – società per azioni del Ministero dell'Economia che si occupa della gestione dei servizi – ha fissato al 5% il tetto massimo delle commissioni che le società emittitrici di buoni pasto possono chiedere ai commercianti.

Una svolta (quasi) epocale, che però non risolve del tutto il problema. Questa condizione vale infatti solo per il mercato pubblico, che pure vale un miliardo e 250 milioni di euro l'anno, pari a poco più di un terzo del giro d'affari complessivo. Resta dunque scoperto il settore privato, che di miliardi ne vale addirittura 2, e sul quale il peso dello Stato non può farsi sentire. Oggi il rischio più evidente per il titolare di un locale è quello di ricevere buoni pasto di Serie A e buoni pasto di Serie B, ovvero ticket sui quali si ritrova a pagare il 5% di commissioni e altri sui quali la percentuale può arrivare a sfiorare il 20%, con ripercussioni non solo sul cassetto del ristorante, ma anche sul servizio ai clienti (a tutti i clienti, ovviamente, non solo quelli che si presentano coi buoni). E vedremo come.

Nel frattempo aver «sistemato» il comparto pubblico rappresenta un primo obiettivo raggiunto: «Si era arrivati a condizioni di vendita con sconti a monte troppo alti, che generavano commissioni ancora più elevate e, dunque, insostenibili per i commercianti – spiega Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Lo Stato risparmiava tanto, ma tutti questi soldi venivano poi ricaricati sugli esercenti». Ora le cose sono cambiate: nella commissione massima del 5% rientrano anche gli eventuali servizi aggiunti (ad esempio i pagamenti più veloci o

anticipati), che normalmente le società si facevano pagare con ulteriori ritocchi alle loro percentuali. Tutto questo è senz'altro un bene: si stima che solo in Lombardia la mossa di dare un freno alle commissioni per il settore pubblico genererà un risparmio di 14,1 milioni di euro all'anno per i commercianti. «Siamo di fronte a una manovra importante – dice ancora Fusini –. Resta però ancora da definire il mercato privato e con esso altre questioni legate all'innalzamento della qualità del servizio e al superamento del concetto del massimo ribasso». Altri nodi da sciogliere sui quali però l'impressione è che non sarà così facile intervenire, non almeno nel breve periodo.

Il fenomeno dei buoni pasti non è affatto marginale: nella sola provincia di Bergamo sono circa 59mila lavoratori tra settore pubblico e privato a riceverli, e sono sempre più numerosi: dopo la pandemia il numero di coloro che riscuotono i ticket ogni mese è cresciuto di 2mila unità per effetto dell'incremento dei servizi legati al welfare aziendale. Il valore complessivo si aggira intorno ai 70 milioni di euro all'anno in Bergamasca, con una media di poco superiore ai 1.200 euro all'anno per lavoratore, pari a 5,36 euro al giorno, di certo non il valore di un pasto, ma un buon contributo (il buono mutualizza il valore di un pasto servito in una mensa aziendale). I punti vendita che accettano i buoni pasto sono circa 800.

«Stiamo parlando di uno strumento che risulta essere ancora efficace – spiega Fusini–; al lavoratore piace perché è molto spendibile: serve per mangiare, ma anche per fare la spesa, ed è un'integrazione al reddito del tutto defiscalizzata. I buoni pasto piacciono anche perché sono molto flessibili nell'utilizzo, basti pensare che tanti di coloro che non li hanno, vorrebbero beneficiarne. Per il datore di lavoro è innanzitutto uno strumento che fa parte del welfare aziendale e che serve in qualche modo a fidelizzare i dipendenti e a gratificarli, con un onere contributivo e fiscale davvero

minimo per l'azienda». Al netto delle difficoltà che permangono in un contesto ancora troppo variegato, i benefici ci sono e «pesano» non poco sulla circolazione dei buoni pasto e sulle loro prospettive future. «Con l'ultima gara Consip è stato ottenuto un primo risultato, ma occorre sistemare l'impianto normativo per migliorare l'equilibrio della filiera anche nel settore privato– insiste Fusini, richiamando l'obiettivo sul quale è necessario continuare a lavorare–. Si deve impedire, per esempio, alle aziende di spuntare il massimo ribasso, che si traduce in commissioni insostenibili per i commercianti, puntando in questo modo ad aumentare il livello della qualità e della fruibilità del buono pasto».

Commissioni ragionevoli e dunque più sostenibili, insieme a tempi di pagamento più certi: sono questi i prerequisiti necessari per indurre ad accettare i buoni pasto anche chi attualmente preferisce non averci a che fare. Spesso si tratta di locali di un certo livello che se entrassero nel giro dei buoni pasto, potrebbero contribuire a trascinare verso l'alto la qualità media dell'offerta, ma che in questo momento non hanno interesse a farlo. «Per questo motivo – conclude il direttore di Ascom – si deve lavorare per rendere sostenibile a lungo termine tutto il processo di filiera, a vantaggio di chi acquista i ticket, di chi li compra e degli esercenti che li accettano».

Eccola, dunque, la sfida per il prossimo futuro: provare a metter mano alla giungla del settore privato che viaggia ancora con commissioni «libere». E qui la palla passa di nuovo tra i piedi della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi: «Stiamo lavorando su più fronti – spiega Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio Studi di Fipe –. Siamo impegnati innanzitutto in un'azione di “persuasione morale” nei confronti dei datori di lavoro privati e in particolare delle grandi aziende che acquistano i buoni pasto per i loro dipendenti, stiamo cercando di sollecitarli a un'assunzione di responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder della

filiera. Se loro pretendono dagli emettitori uno sconto esagerato, è chiaro che l'emettitore lo ribalta a sua volta sugli esercizi convenzionati».

Per l'azienda, vale la pena ricordarlo, sono totalmente deducibili e decontribuiti i buoni pasto fino a 8 euro (se elettronici; quelli cartacei lo sono fino a 4 euro). «Stiamo lavorando anche per capire quale potrebbe essere lo strumento più adatto per regolare il sistema. La verità è che il codice degli appalti non vale per i contratti privati e il tetto del 5% che abbiamo ottenuto sulle gare pubbliche non si applica alle aziende». In altre parole, una soluzione ancora non c'è: compito della Fipe è quello di trovarne una per fare in modo che anche ai contratti privati si possa applicare una commissione massima che non superi il 5%. Se la cosiddetta «moral suasion» sulle aziende sortirà qualche effetto lo vedremo nei prossimi mesi, ma probabilmente non prima della fine dell'anno, quando si avranno – è questo l'auspicio – i primi risultati di un'iniziativa di comunicazione in programma per la ripresa delle attività lavorative dopo l'estate.

«Il rischio al quale siamo esposti con queste commissioni non è tanto quello di ritrovarci con dei buoni pasto a doppia velocità – è l'opinione di Luciano Sbraga –. Semmai stiamo registrando lamentele da parte dei lavoratori rispetto al fatto che alcune tipologie di buoni non vengono accettate nei locali. Alcune commissioni sono troppo alte e gli esercenti possono decidere di non prendere alcuni ticket, rinunciando però a dare un'opportunità in più ai loro clienti. Il danno è per entrambi: il lavoratore sa di non poter avere un servizio, mentre per l'esercente essere costretto a rinunciare a un cliente è sempre un problema».

In alcune regioni è anche possibile che una stessa azienda emettrice abbia sottoscritto contratti sia con lo Stato che con qualche datore di lavoro privato: e così buoni pasto apparentemente uguali possono avere un peso anche molto diverso per le tasche dei ristoratori.

Il fatto è che quando una vendita presenta più costi che benefici, al titolare di un bar o di un ristorante non resta che farsi due conti in tasca e per mandare avanti l'azienda può vedersi costretto anche a rinunciare a qualche coperto. L'alternativa è quella di trasferire i costi anche sugli altri clienti, ma ciò vorrebbe dire aumentare prezzi per tutti, anche per chi paga in contanti (o comunque senza buoni pasto). «Ma anche in questo caso non è facile prendere una decisione – dice ancora Sbraga –. L'esercente deve fare i conti con il mercato, e non può permettersi né di aumentare i prezzi in modo indiscriminato, né tantomeno di abbassare troppo la qualità, rischiano di perdere i clienti».

Un equilibrio che non è per niente facile da raggiungere; la soluzione meno indolore, al momento, resta dunque quella di non prendere i buoni pasto che hanno commissioni insostenibili. Fare leva sui lavoratori non è possibile perché, a parte il disagio di non vedersi accettare i propri ticket in alcuni locali, per loro il valore del buono pasto resta quello nominale, a prescindere dalle commissioni. Anzi, molto spesso coloro che usufruiscono dei ticket non sono a conoscenza delle dinamiche che s'intersecano dietro il blocchetto dei loro buoni pasto, «e non si rendono conto che l'eventuale disservizio non è altro che il risultato finale di una scelta che fa il suo datore di lavoro quando vuole risparmiare eccessivamente sull'acquisto di quel servizio – puntualizza il direttore del Centro Studi di Fipe –. Da parte loro, anche gli emettitori hanno una parte di responsabilità, poiché rappresentano la cinghia di trasmissione tra il datore di lavoro e l'esercente, ma è evidente che se possiamo parlare di "ingordigia", questa è tutta del datore di lavoro». E non sembra percorribile neppure la strada in una forma di tassazione da mettere in capo alle aziende private per scoraggiarle a chiedere sconti sempre più elevati.

In attesa di un non facile soluzione, un'altra questione ancora aperta e sulla quale la Fipe come rappresentante dei

gestori dei locali è chiamata a fare una riflessione, riguarda i costi aggiuntivi legati alla gestione dei Pos. Nei bar e nei ristoranti ce ne sono ancora tanti e l'obiettivo è quello di riuscire ad avere un Pos unico per tutti. Un'opera di semplificazione, anche questa, di portata eccezionale, che però coinvolge anche gli istituti di credito, aumentando il coefficiente di difficoltà. «Ancora non si trova la strada per farlo – ammette Sbraga –, ed è un altro motivo per cui molti esercenti sono scoraggiati dall'accettare i buoni pasto. Ormai sulla questione dei buoni pasto elettronici la strada è tracciata: lo sono tutti i ticket oggetto dell'ultima asta pubblica, e parliamo già di un terzo del totale, e anche nel privato la percentuale di chi li adotta in questa forma è sempre più rilevante».

---

## **Polenta e latte, il nuovo gusto di gelato per la capitale della cultura 2023**

*Tradizione e semplicità per la ricetta dell'infanzia e della tradizione in versione estiva elaborata dai Gelatieri Bergamaschi*



Polenta e latte: la ricetta della semplicità e della tradizione celebra in un'originale interpretazione "gelata" Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023. La ricetta del gusto di gelato dell'estate della capitale della cultura, in collaborazione con Lactis e a sostegno della filiera locale con latte made in Bergamo, è stata realizzata dal Comitato Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo, con il sostegno

di Puntogel, Carpigiani Iceberg e Frigogelo . Le gelaterie aderenti proporranno fino a fine anno il gusto della capitale della cultura, seguendo la ricetta (che può essere modificata e rielaborata con creatività) che vede tra gli ingredienti principali latte, panna e polenta. L'obiettivo è quello di accomunare in modo simbolico le due province – Bergamo e Brescia – con la creazione di un gusto che racconti i due territori. *"Abbiamo subito pensato alla polenta, ingrediente per antonomasia tradizionale per entrambe le province, abbinata al latte, base del gelato– sottolinea **Giorgia Mologni**, presidente dei Gelatieri Bergamaschi-. Un abbinamento particolarmente felice che si presta ad essere interpretato con creatività. Abbiamo infatti fornito alle gelaterie aderenti le linee guida per realizzare il gusto, ma ci si potrà sbizzarrire con la creatività, a partire dalla scelta della farina di mais".*

La vetrofania identifica sin dalla vetrina le gelaterie dove assaggiare il nuovo gusto, che a molti evoca la ricetta della primissima infanzia, mentre richiama ad altrettanti il sapore unico di un comfort food invernale, con un'inedita e inaspettata freschezza. Queste, ad oggi, le gelaterie che hanno aderito: Carmen Gelato, Bergamo; Gelateria Cherubino, Bergamo; Mandorlacchio, Bergamo; Il Dolce Freddo, Albano Sant'Alessandro; Fior di Panna, Almenno San Bartolomeo; Gelateria Petit Fleur, Almenno San Salvatore; Gelateria

Pezzotta, Costa di Mezzate; Laboratorio Gelateria Franca, Albino e Leffe; Il Pirata, Lurano; La Fonte, Oltre il Colle; Bar Commercio, Osio Sotto; Pasticceria Toffy, Osio Sotto; Mogni Gelato, Paratico; Gelateria Capriccio, Romano di Lombardia; Sottozero Gelato & Cioccolato, Rovetta; La Gelateria, San Pellegrino Terme; Mimosa, Scanzorosciate; Gelateria La Mimosa, Seriate; Yog, Sotto il Monte; Gelateria Rubis, Torre Boldone; Gelatiamo, Treviolo; Gelateria Dolceamaro, Vercurago (LC); La Crem, Vertova; Gelateria L'Oasi, Villongo; Artigel, Zanica; Il Gioppino, Zanica.

---

## **Bergamo, i saldi non partono bene: – 10-15% rispetto allo scorso anno**

*Pedrali: “Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall’industria della moda”*

Il primo bilancio dei saldi è decisamente negativo. Da un sondaggio fatto da Ascom Confcommercio Bergamo i primi due fine settimana di saldi registrano un -10% sulle vendite di fine stagione rispetto allo scorso anno, con picchi anche del – 30%. Un andamento negativo che rispecchia anche le vendite del mese di giugno, che hanno registrato in media un -10% rispetto al giugno 2022.

La caccia a capi scontati risente dell’inflazione e della spending review familiare al ritmo della recessione: Ascom

Confcommercio Bergamo stima che a rinunciare agli acquisti in saldo sarà il 5% in più delle famiglie rispetto allo scorso anno. I commercianti confidano in una ripresa delle vendite: l'assortimento nei negozi non manca e le occasioni di fare buoni affari, anche per i turisti in visita alla città e nelle principali località di villeggiatura, non mancano.

La crescita della merce esposta deriva dai maggiori acquisti effettuati nel 2022 in vista della primavera/estate 2023. "In questi ultimi anni, estremamente difficili per il comparto, i negozi si sono trovati a dover ordinare più di quanto necessario, nonostante il calo generalizzato degli acquisti nei negozi, per non parlare dell'aumento degli affitti e delle spese energetiche – commenta **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento, Calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo, oltre che consigliere nazionale di Federazione Moda Italia -. L'industria della moda oltre ai rialzi di listino punta a mantenere budget prefissati; così se si vogliono continuare a proporre marchi e articoli che contraddistinguono la propria insegna si è costretti ad ordinare stock di merci che vanno oltre la sostenibilità d'impresa, già messa a repentaglio da rincari e inflazione".

E le imprese stanno già acquistando per la prossima primavera/estate: "Stiamo facendo ora gli ordini per la primavera estate 2024, senza avere previsioni ma solo imposizioni. Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall'industria della moda – continua Pedrali -. I commercianti stanno mettendo in campo strategie per contenere gli aumenti senza scaricare i costi sui consumatori. Sarà comunque importante e cruciale per i prossimi mesi dedicare cura allo studio e alla pianificazione degli sconti durante tutto l'anno, facendo attenzione al prezzo finale proposto per fidelizzare e venire incontro ai consumatori, in modo tale che i saldi non siano l'unico salvagente delle imprese. Dalle Istituzioni ci aspettiamo interventi utili al comparto come ad esempio quelli

che abbiamo richiesto e che continueremo a richiedere al Tavolo della Moda: in particolare, una misura per ridurre il costo delle locazioni commerciali; un'Iva agevolata sui prodotti di moda Made in Italy e un bonus moda per l'acquisto di prodotti ecosostenibili".

---

## **Sarnico e le gemme del Liberty, la Belle Époque in mostra in un tour**

*Dal 21 al 30 luglio in programma tour guidati, esperienze sul lago, mostre, concerti e laboratori per scoprire il percorso del Liberty più poetico d'Italia*

Il percorso del Liberty più poetico d'Italia svela i suoi tesori. Dal 21 al 30 luglio 2023 Sarnico -candidata Patrimonio Unesco per il Liberty- sul Lago d'Iseo dedica allo stile unico della Belle Époque oltre 50 appuntamenti tra tour guidati, esperienze sul lago, mostre, concerti e laboratori per bambini. Un grande evento che promette di trasformare uno dei borghi più affascinanti del Sebino in un palcoscenico di arte, natura e bellezza, tra ville, sculture e abitazioni visitabili per la prima volta. La manifestazione è organizzata da Pro Loco Sarnico, con il patrocinio di Comune di Sarnico, Consiglio Regionale della Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Associazione Italia Liberty e con il contributo di Fondazione Cariplo con Fondazione della Comunità Bergamasca e Fondazione della Comunità Bresciana, nell'ambito della manifestazione Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023. Il programma completo sarà pubblicato nei prossimi giorni sul sito della Pro Loco di Sarnico [www.prolocosarnico.it](http://www.prolocosarnico.it).

---

# Una rete a tutela della legalità, Ascom con altre 10 realtà impegnate con LIBERA

*Ascom e Aspan sono tra i primi firmatari della rete di monitoraggio dei fenomeni di infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca*



Sensibilizzare sui pericoli di infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco, vigilare e promuovere il rispetto della legalità, a contrasto della criminalità. Sono questi alcuni degli obiettivi della "Rete di monitoraggio dei fenomeni di

infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca", progetto promosso dall'associazione antimafia Libera Bergamo, a cui Ascom Confcommercio Bergamo ha subito dato adesione convinta assieme ad altre dieci realtà, a cui se ne aggiungeranno a breve altre. Le associazioni rappresentano realtà imprenditoriali e del mondo del lavoro: con Ascom e Aspan, tra i primi firmatari ci sono Cisl, Anolf, Coldiretti, Confcooperative, Confimi, Cgil, Cna, Lia e Uil. All'interno della rete compito prioritario "è lo scambio di idee, informazioni, oltre alla condivisione di materiale e documentazione in merito a situazioni d'illegalità nell'ordinaria attività economica nella provincia di Bergamo",

come sottolinea il documento di costituzione. “Rilanciare il monitoraggio sulle infiltrazioni nell’economia – sottolinea Francesco Breviario, referente provinciale di Libera – è fondamentale per porre accento sui fenomeni nel nostro territorio, con particolare attenzione al tessuto economico. Dal 2019 il dossier annuale ha infatti esteso il suo titolo, che continua ad essere “Mafie, criminalità organizzata ed economia. Basti pensare che con l’exasperarsi della crisi sono in alcuni casi le stesse imprese prese dalla disperazione a mettersi in cattive mani”. “I beni confiscati a mafie e criminalità organizzata sono diventati 162 (148 immobili, 14 imprese)- ha sottolineato Rocco Artifoni, coordinatore provinciale dell’associazione- . Dal 2013 in Bergamasca si denunciano oltre 100 estorsioni ogni anno (erano 104 nel 2014 e sono diventate 156 nel 2021), si contano in media 49 incendi dolosi l’anno, quasi uno a settimana. Nel solo 2022 gli intermediari finanziari hanno segnalato 2.128 operazioni sospette in materia di riciclaggio, mentre in un decennio sono state sequestrate 7,3 tonnellate di droga. Con la crisi cresce il rischio usura, reato che, a differenza di altri, instaura un patto psicologico difficile da scardinare e di conseguenza complicato da denunciare”. Proprio per questo è fondamentale vigilare sul tema: “Abbiamo incontrato grande attenzione e sensibilità nelle associazioni, in rappresentanza sia del mondo delle imprese che in quello del lavoro- ha sottolineato Giorgio Lanzi di Libera-. È necessario essere presenti e monitorare a livello provinciale situazioni di illegalità in ambito economico e sociale”. La rete costituita si impegna a restituire un report annuale dell’attività e fissa almeno quattro incontri l’anno, salvo convocazioni urgenti emerse nel corso dei lavori. “Abbiamo collaborato sin dall’inizio al progetto di Libera per la costituzione di una rete di monitoraggio, nella profonda convinzione che l’impegno di tutte le organizzazioni possa contribuire al contrasto delle infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco- sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. Sicurezza e legalità sono un prerequisito

fondamentale del fare impresa". "Nei momenti di crisi – sottolinea Alberto Brivio, presidente di Imprese&Territorio -, mafie e illegalità possono trovare maggiori occasioni per insinuarsi nel tessuto economico. I capitali sporchi creano una concorrenza sleale, le micro e piccole e medie imprese sono le più suscettibili all'infiltrazione e per questo serve sensibilità. La stretta del credito e la crisi dei tassi d'interesse strozzano la liquidità di imprese e famiglie, esponendo a situazioni potenzialmente delicate". Tutte le associazioni hanno confermato l'impegno a tenere alta l'attenzione: "I numeri sono in costante crescita ed evidenziano l'esigenza di alzare la guardia" ha sottolineato a nome di Cna Andrea Della Valentina. "Più voci e visioni daranno un importante contributo alla rete, per cui ben vengano nuove adesioni" ha sottolineato Roberto Zanotti (Anolf). "Il primo impegno è quello di sensibilizzare e diffondere la conoscenza sul tema, anche alla luce dei dati presentati" ha aggiunto Orietta Locatelli di Confcooperative. Simone Alborghetti (Coldiretti) ha rimarcato l'attenzione al settore agricolo". Sensibilità anche dal mondo del lavoro: "Il lavoro di qualità passa dalla piena applicazione dei contratti nazionali a tutela del lavoro di qualità. Anche la bilateralità in questo senso è un'occasione per fare rete. Ben vengano infine iniziative come la Scuola Popolare Antimafia BGBS 2023" ricorda Danilo Mazzola (Cisl). Sempre dal mondo del lavoro, Valentino Rottigni (Cgil) invita "a tenere alta l'attenzione anche contro il caporalato".

---

# Convention estiva Fimaa, un brindisi a un semestre intenso di attività

*Evento informale in Terrazza Fausti sull'evoluzione della professione con le testimonianze dei soci e degli ospiti della serata*



Si è chiusa con successo la convention estiva Fimaa Bergamo, nel cuore del Centro Piacentiniano al ristorante “Legami Sushi & More” in Terrazza Fausti. Un momento all’insegna della convivialità e un’occasione di confronto sui cambiamenti e l’evoluzione della

professione di agente immobiliare. L’incontro, riservato ai soci Fimaa, e moderato dal presidente Fimaa Bergamo e coordinatore Fimaa Lombardia **Oscar Caironi**, ha visto alternarsi ai microfoni, tra le autorità, **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Michele Schiavi**, consigliere Regione Lombardia e **Cristina Pontiggia**, presidente Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo. A rompere il ghiaccio per primi i giovani, “una risorsa insostituibile per dare un futuro anagrafico alla categoria” come ha introdotto **Gerardo Paterna**, tra i più riconosciuti blogger immobiliari e consulente per professionisti, aziende e startup innovative del real estate italiano, consulente Fimaa Confcommercio e collaboratore Innovation District & Startup Accelerator del Politecnico di



Milano. Così il più giovane consigliere regionale **Michele Schiavi**, ha raccontato la sua carriera politica che da ventenne sindaco di Onore (elezioni 2019) l'ha catapultato da febbraio di quest'anno in Regione. "Mi piace sempre sottolineare- ha detto- come essere giovani sia solo un dato anagrafico e non c'è alcuna nota di merito nell'esserlo. Di contro però non deve essere nemmeno motivo di demerito. Specialmente in politica dove sembra che l'accesso ai giovani sia blindato dietro la scusa della mancanza di esperienza.



L'esperienza di sindaco è stata per me la più arricchente occasione per essere riconosciuto per quello che effettivamente facevo per la mia comunità, per quello che è un piccolo comune montano. Si può fare moltissimo, partendo dal basso, dai piccoli comuni:

durante il Covid abbiamo contato sull'aiuto e l'impegno di un centinaio di ragazzi che hanno dedicato il loro tempo alla comunità. E ora il tavolo per le politiche giovanili della Val Seriana sta crescendo grazie anche a nuove nomine, penso ad esempio al giovane sindaco di Villa d'Ogna". **Cristina Pontiggia**, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo, ha portato la sua esperienza da imprenditrice nel settore alberghiero, raccontando di essere stata catapultata dopo gli studi in Economia e grandi studi di consulenza in una realtà estremamente problematica e difficile per rispondere alle richieste della sua famiglia: "La gestione iniziale è stata davvero difficoltosa perché non c'era nulla che andasse nel verso giusto, tanto che esasperata ho subito proposto alla mia famiglia la vendita dell'hotel, ma le offerte ricevute erano troppo basse. Così passo dopo passo ho deciso di esternalizzare tutto e di rimettere in sesto l'attività. Dopo 5 anni di duro lavoro abbiamo ricevuto una proposta, questa volta interessante, di acquisto. Sono stata così chiamata ad una scelta. Ho deciso di assumere la gestione

perché dopo tanto lavoro, preoccupazioni e notti insonni ho capito di essermi davvero appassionata alla gestione del mio hotel. Oggi la crescita non è solo patrimoniale ma il valore è rappresentato dall'attività stessa, fatta di persone valide e motivate. Un capitale umano che è la vera ricchezza d'impresa: un team di 25 persone dai 22 ai 40 anni, con gli stessi stipendi ma diverse competenze, anche e soprattutto trasversali. I nostri principali driver sono la consapevolezza



e l'impegno per il proprio lavoro e deleghe e compiti precisi, oltre a tanta formazione congiunta ma anche individuale". Non manca una ricerca di segmenti particolari di mercato: "Abbiamo scelto di puntare su nicchie commerciali, ad esempio una grande

attenzione alla disabilità e servizi a famiglie, specialmente con bambini, dalla lavanderia libera per i clienti alle camere comunicanti".

L'incontro è entrato nel vivo, con la proposta di spunti interessanti su diversi temi fondamentali per seguire l'evoluzione del mercato, in un confronto interattivo con Gerardo Paterna con i soci Fimaa che hanno portato la loro esperienza su network e rete, social, innovazione e management. Sul tema dei social network è intervenuta **Katia Maestroni**, che ha intuito l'opportunità del digitale "per dare una spinta all'attività" come ha sottolineato. "Nulla è lasciato all'improvvisazione ma puntiamo molto su professionalità specifiche e dedicate- continua- . Fondamentale la pianificazione e l'organizzazione con un piano di marketing e promozione studiato in base alle esigenze della clientela. Senza dubbio i social hanno contribuito e contribuiscono ogni giorno a far crescere l'attività, oltre che a facilitare l'incontro tra domanda e offerta e a creare una rete di vendita mirata e selezionata. Si crea poi un clima di vicinanza e relazione con la clientela". **Cristian Ceroni** ha

raccontato come si è trovato a scegliere la professione di agente quando si era sempre immaginato, anche per il percorso di studi fatto, interior designer. “Ho iniziato a collaborare con agenzie con rendering e prospetti di arredi di interni per immaginare le case sin dalla progettazione dei cantieri. E poi ho finito in fretta con l'appassionarmi a questo lavoro. Perché l'agente immobiliare è una figura al centro tra tutte le parti, con l'obiettivo di rispondere a un bene carico di valore e significato come la casa. L'impegno è quello di lavorare per entrambe le parti con etica e fare sì che il cliente ci veda come un apportatore di valore aggiunto. Per me è fondamentale la verifica e gestione degli immobili anche con MLS Multiple Listing Service, un sistema semplice ed efficace che somma e mette in comune la forza dei professionisti per offrire un servizio eccellente. Con questo sistema le informazioni si moltiplicano così come le occasioni di compravendita. E' inoltre uno strumento efficace per fare percepire la professionalità di ognuno, innalzare le



competenze e condividere informazioni”. **Emanuele Pantano** ha riportato al centro il tema della professionalità degli agenti: “E' un lavoro che mi ha subito appassionato e conquistato, ma che non viene valorizzato abbastanza nella sua professionalità e competenza. Lo abbiamo fatto anche in modo creativo con l'ideazione di un fumetto pronto ad illustrare a tutti la figura dell'agente e a creare una maggiore consapevolezza sul ruolo. Per seguire l'evoluzione della tecnologia è fondamentale utilizzare i



competenze e condividere informazioni”. **Emanuele Pantano** ha riportato al centro il tema della professionalità degli agenti: “E' un lavoro che mi ha subito appassionato e conquistato, ma che non viene valorizzato abbastanza nella sua professionalità e competenza. Lo abbiamo fatto anche in modo creativo con l'ideazione di un fumetto pronto ad illustrare a tutti la figura dell'agente e a creare una maggiore consapevolezza sul ruolo. Per seguire l'evoluzione della tecnologia è fondamentale utilizzare i

mezzi digitali, ma rappresentano anche l'occasione per porre l'accento sulla professionalità".

**Michele D'Errico**, broker, ha portato la sua esperienza nella creazione di un'azienda di servizi per agenti immobiliari: "La centralità va sempre riportata sulla persona,



attraverso un affiancamento e una consulenza dedicata, portata avanti con una visione condivisa e su obiettivi comuni. Anche il clima all'interno dell'azienda è fondamentale, basato sulla fiducia e sulla condivisione di regole". Il presidente Fimaa **Oscar Caironi** ha invitato **Gerardo Paterna**, ideatore di Synergie format di riferimento per il real estate (quest'anno a Roma il 24 novembre), blogger e divulgatore, a fare il punto sul settore e sulla professione. "La consapevolezza del proprio ruolo è la premessa fondamentale sia del presente che del futuro. Bisogna avere chiari i propri obiettivi, alzando sempre l'asticella e ponendosi risultati ambiziosi. Ma sono la perseveranza e la costanza che fanno sempre la differenza. La concentrazione sul processo e sul percorso da seguire devono essere costanti. Invece molti gettano la spugna". Sul fronte del lavoro degli agenti e delle agenzie la chiave di svolta, ha sottolineato Paterna, è la collaborazione: "Oggi l'agenzia immobiliare ha costi elevati di gestione in parte per la tecnologia che semplifica in larga misura la mole onerosa di adempimenti e responsabilità che l'intermediazione immobiliare comporta. Le strutture singole devono strutturarsi o adeguarsi: da soli non si va da nessuna parte. Il capitale umano genera sempre capitale economico. Le opportunità di crescita ci sono ma spesso per riuscire a intravederle o per andare a prendersele serve allargare il proprio orizzonte". Non manca infine l'accento su etica e responsabilità: "La percezione comune della categoria è quella di una professione non solida. Etica e responsabilità devono guidare la professione dell'agente, un lavoro meritocratico perché basato

sui risultati effettivi, oltre che economicamente soddisfacente. Oggi lo scopo più alto deve essere umanistico: perché dobbiamo lasciare il mercato più chiaro, sicuro e trasparente di come lo abbiamo trovato". L'evento ha avuto anche un momento benefico, il cui il ricavato è stato devoluto alla Fondazione Grizzly. L'aperitivo informale nella splendida Terrazza con vista aperta su Città Alta e la prospettiva unica della città Bassa dall'alto del Centro Piacentiniano ha chiuso con un brindisi un semestre associativo particolarmente intenso, terminato con la chiusura del Master di Alta Formazione il 3 luglio.

---

## **Confcommercio Lombardia, sei consiglieri in rappresentanza di Ascom Bergamo**

*Rieletto per acclamazione Sangalli, entrano in consiglio Botti e Bonicelli. Confermati Zambonelli, Patelli, Cereda e Pedrali*

Carlo Sangalli è stato rieletto oggi per acclamazione presidente di Confcommercio Lombardia dal nuovo Consiglio Generale (riunitosi in Confcommercio Milano): 48 consiglieri in rappresentanza delle 10 Associazioni territoriali Confcommercio lombarde.

Rispetto al precedente mandato Ascom Confcommercio Bergamo ha un seggio in più nel consiglio. Confcommercio Lombardia ha recentemente adeguato il suo statuto confederale alle novità legislative e fiscali del terzo settore nel corso dell'ultimo consiglio tenutosi nei giorni scorsi, il 19 giugno. Nel nuovo corso di Confcommercio Lombardia, Bergamo acquista maggiore

rappresentanza con sei consiglieri, rispetto ai precedenti cinque. Confermati in consiglio per i prossimi 5 anni Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli, il vicepresidente vicario Luciano Patelli, il consigliere del direttivo e presidente del Gruppo Mobili e Arredamento Lorenzo Cereda, il presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Diego Pedrali. Entrano per la prima volta nel consiglio di Confcommercio Lombardia Cristian Botti- neo vicepresidente Ascom Confcommercio Bergamo, presidente Gruppo Librai e Cartolibrai Ascom, oltre che di Fogalco Cooperativa di Garanzia- e Luca Bonicelli- componente del consiglio direttivo Ascom, presidente del Gruppo Dettaglianti alimentari Ascom Confcommercio Bergamo, componente del consiglio direttivo Ascom Confcommercio Bergamo.

Ad affiancare il presidente di Confcommercio Lombardia, Carlo Sangalli, per i prossimi cinque anni Carlo Massoletti (presidente Confcommercio Brescia) con l'incarico di vicepresidente vicario, e Giuseppe Freri (presidente Ascomed Milano e Federazione Nazionale Commercianti in Materiali Edili), con la carica di vicepresidente.

In Lombardia sono più di 541mila le imprese attive nel terziario di mercato (erano 537mila cinque anni fa): il 66% del totale delle imprese (814.196). Bergamo e provincia contano 25.704 imprese nel terziario (dati Ascom Confcommercio Bergamo su elaborazione dati camerali).

---

## **Obbligo Pos anche per i generi di monopolio**

*L'Agenzia delle Dogane revoca l'esenzione dall'obbligo di accettazione di pagamenti elettronici di cui beneficiavano i*

*rivenditori di tabacchi, valori postali e bollati*

E' obbligatorio accettare forme di pagamento elettronico anche i generi di monopolio. L'ha deciso l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli che, nei giorni scorsi, ha revocato la direttiva secondo la quale i rivenditori di generi di monopolio nonché i titolari di patentino, in relazione all'attività di vendita dei generi di monopolio, di valori postali e bollati, non sarebbero stati soggetti all'obbligo di accettare forme di pagamento elettronico. L'obbligo di accettazione con relative sanzioni è subito efficace.

Per informazioni: [consulenza@ascombg.it](mailto:consulenza@ascombg.it); 035 4120135.