

Elettrodomestici, come diventare luoghi di raccolta Raee- Ldr

Opportunità e vantaggi per i negozi attraverso il ritiro di vecchi elettrodomestici



Oscar Fusini, Antonio Campana e Dario Bossi

Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con Ancra (Associazione nazionale commercianti radio, televisori elettrodomestici e affini) promuove tra i rivenditori il nuovo progetto "Luoghi di raccolta Raee-LdR", che offre opportunità e vantaggi per i negozi specializzati di diventare punti di raccolta per lo smaltimento di vecchi elettrodomestici e dispositivi. Ancra Confcommercio ha infatti preso parte, a partire dal 2019, all'Accordo di Programma con produttori e amministrazione pubblica sulla gestione dei Raee, ottenendo risorse economiche per i soci che decidano di adibire uno spazio nei loro negozi per la raccolta di elettrodomestici da smaltire. Aderendo al progetto, tutti i negozi potranno beneficiare di un contributo a fondo perduto pari a 500 euro, oltre ad ottenere un riconoscimento economico per ogni tonnellata di elettrodomestici conferiti. "Questa è un'opportunità straordinaria per contribuire attivamente alla

sostenibilità ambientale e promuovere la responsabilità sociale. Diventare luogo di raccolta (Ldr) Raee rappresenta un'occasione di relazione con i consumatori, al di là del riconoscimento economico – commenta **Antonio Campana**, presidente del Gruppo Rivenditori Elettrodomestici Ascom Confcommercio Bergamo-. È un incentivo per richiamare in negozio nuovi clienti e di fidelizzare la clientela con un nuovo servizio, ovviando a un problema che riguarda un po' tutti noi: quello di avere in casa elettrodomestici a fine vita da smaltire". Nel corso di un incontro informativo, svoltosi nei giorni scorsi, il direttore generale Ancra Confcommercio **Dario Bossi** ha fornito tutti i dettagli per diventare luoghi di raccolta: "Il requisito fondamentale resta l'iscrizione all'albo nazionale gestori ambientali 3bis in Camera di Commercio. E' poi garantita l'iscrizione gratuita al portale del Cdc Raee, che consegnerà i cestoni idonei per la raccolta e raccoglierà ogni richiesta di ritiro elettrodomestici da smaltire. L'associazione invece consegnerà cartelli espositivi e materiale utile per informare la clientela dell'opportunità di consegnare tutti i piccoli elettrodomestici (phon, ferri da stiro, telefoni, rasoi) che fino ad oggi doveva provvedere a smaltire da sé nelle apposite piazzole". Ascom è a disposizione per presentare la pratica di iscrizione. Info: 0354120135.

**Fipe e Confcommercio
Lombardia: "Dalla Regione
troppe concessioni agli**

agriturismi”

La decisione di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare i pasti somministrabili crea danni e malumori nei pubblici esercizi



Lino Stoppani

“Stigmatizziamo il comportamento della Giunta e del Consiglio di Regione Lombardia che, a più riprese continuano ad allargare l’attività degli agriturismi creando una totale sovrapposizione con i pubblici esercizi. E’ grave la decisione del Consiglio di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare il numero massimo di pasti somministrabili negli agriturismi”. Così il presidente di Fipe Lombardia Lino Stoppani commenta l’approvazione nel PDL 25 in discussione – Legge di revisione normativa ordinamentale 2023 di Regione Lombardia – di una modifica alla legge sugli agriturismi, consentendo a quest’ultimi di derogare al limite di 160 pasti somministrati al giorno anche nei giorni festivi, potenzialmente oltre dieci all’anno (tra queste: Festa della Liberazione, Festa dei Lavoratori, Ferragosto). Si tratta di giornate estremamente importanti, capaci di dare respiro al settore della ristorazione, anche grazie al comparto dei ricevimenti.

Con tale modifica ancora una volta Regione Lombardia consente alle aziende agricole di svolgere l’attività di ristorazione

da una posizione di concorrenza sleale. Le attività agrituristiche operano, infatti, in condizioni più favorevoli rispetto a quelle dei pubblici esercizi: per quanto riguarda la fiscalità generale, le agevolazioni e gli obblighi burocratico-amministrativi (es: doppi servizi e spogliatoi per dipendenti previsti per i ristoranti). A questo, si aggiunge un differente regime dei controlli, che per i ristoranti sono disciplinati dal Testo Unico di Pubblica Sicurezza.

“Qui non si tratta di essere contro la libertà di mercato – sottolinea Stoppani – Tutt’altro: si tratta di affermare il principio ‘stesso mercato stesse regole’, coerentemente con quanto previsto anche dal Mercato Unico Europeo. Inoltre, il comparto della ristorazione è uscito a fatica e con gravi ferite dalla crisi pandemica. E, a differenza delle attività agrituristiche, non ha altri mezzi sui quali poter basare la propria economia se non quelli dati dalla propria attività”.

“Una scelta – aggiunge Carlo Massoletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia – che mortifica il lavoro di molte migliaia di imprenditori della ristorazione che hanno già affrontato la crisi pandemica. Imprenditori che, grazie alla professionalità e alla qualità del servizio, si stanno ritagliando un ruolo sempre più da protagonisti nella filiera del turismo e che giocano un ruolo fondamentale per la vitalità delle comunità e la rigenerazione dei luoghi”.

**Alba Bergamo Parma, tre città
per un'unica destinazione**

gastronomica

Le città creative Unesco per la gastronomia alla Fiera internazionale del tartufo di Alba. Zambonelli: "Promuovere bellezza e bontà dei territori è un'occasione per il commercio e il turismo"



Lo stand
MauroGalloFotografo©2023

Alba Bergamo Parma: un legame inscindibile si è stabilito fra le tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia, riunite in un Distretto grazie ad un'intesa siglata nel 2021 dalle rispettive Amministrazioni comunali e replicata l'anno successivo dalle Ascom territoriali, nel contesto di un'iniziativa sostenuta da Confcommercio-Imprese per l'Italia. Si chiama Tipicamente Uniche la rassegna itinerante che ha preso avvio nel 2022 a Bergamo nel contesto della manifestazione *Forme Infinite* e che per il 2023 ha trovato nella 93^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba un'ambientazione ideale, per un passaggio di testimone che vedrà protagonista, l'anno prossimo, la città di Parma. Clima di festa e atmosfera delle grandi occasioni in piazza Risorgimento, tra il Duomo ed il Municipio albesi, per l'accoglienza delle autorità, delle delegazioni e degli espositori dei territori ospitati, protrattasi per tutto il fine settimana del 4 e 5 novembre scorsi. Nello spazio istituzionale sono state presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano

i rispettivi territori ed è stato promosso il pacchetto turistico congiunto, in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni. Dal “formai del Mut” dell’Alta Val Brembana Dop al Moscato di Scanzo Docg, dall’olio extravergine di oliva Dop del Sebino Bergamasco Lago d’Iseo sponda occidentale ai vini dei Colli di Parma, dal Parmigiano Reggiano dallo Strachìtunt Valtaleggio al Culatello di Zibello, al vino Valcalepio con i Sapori della Bergamasca, dal Fungo Porcino di Borgotaro al vino Valcalepio, dai formaggi delle Orobie alla Nocciola Piemonte Igp delle Langhe: ecco le meraviglie protagoniste del Mercato delle Eccellenze in un week end del gusto, dei profumi e della reciprocità territoriale.

Contestualmente all’inaugurazione dello spazio espositivo, per due giorni regno di Consorzi e Associazioni di promozione, ha avuto luogo un importante momento istituzionale al quale sono intervenuti i sindaci di Alba Bergamo e Parma, rispettivamente Carlo Bo, Giorgio Gori e Michele Guerra e i presidenti delle Ascom artefici dell’evento, Giuliano Viglione per ACA, Giovanni Zambonelli per Ascom Bergamo, Vittorio Dall’Aglia per Ascom Parma, oltre a numerose autorità del territorio albese.

Fra gli altri, i direttori delle tre Ascom, Fabrizio Pace per ACA, Oscar Fusini per Bergamo, Claudio Franchini per Parma, inoltre, Fabio Fulvio, responsabile settore Marketing Innovazione e Internazionalizzazione di Confcommercio.

Entrambe le giornate sono state caratterizzate dagli Show Cooking tenuti da noti chef – come Andrea Nizzi e Marco Stagi – nella sala “Beppe Fenoglio” al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, all’interno del Cortile della Maddalena, nel contesto del più importante evento albese, di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall’estero, colto e preparato rispetto all’offerta prestigiosa dei prodotti più rappresentativi dell’albese e, per estensione, del distretto enogastronomico “targato Unesco”.

L' impegno delle associazioni commercianti di Alba, Bergamo e Parma

«Dopo la positiva esperienza del 2022, con l'evento di esordio a Bergamo, siamo soddisfatti e orgogliosi di proseguire una collaborazione nata su basi solide e condivise, pur nelle rispettive specificità delle aree di nostra competenza – dichiarano Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi, Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Il passo compiuto dalle nostre associazioni ha supportato fin dall'inizio la scelta di unitarietà dei nostri sindaci, che hanno dato corso ad una visione lungimirante, parlando ad una voce sola sui temi dell'enogastronomia e sulle produzioni territoriali che hanno ottenuto l'attenzione e il riconoscimento dell'Unesco, collegando in un unico distretto tre fra le più importanti regioni italiane famose nel mondo per il Made in Italy: Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. La finalità principale è ovviamente quella di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».

Le città creative Unesco per la gastronomia

«Siamo particolarmente lieti di ospitare quest'anno l'evento di Alba, Bergamo, Parma Città Creative Unesco per la Gastronomia – affermano il sindaco di Alba Carlo Bo e l'assessore al Turismo e alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla -. L'enogastronomia, che fino a dicembre celebriamo nella 93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, è una componente essenziale del volano turistico, le cui ricadute positive in termini di fatturato e visibilità si riverberano su un vasto indotto di attività del territorio. L'idea di ideare proposte comuni fra città che condividono prestigiosi riconoscimenti in tale ambito è un'operazione

strategica che sosteniamo con convinzione».

«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta Giorgio Gori, sindaco di Bergamo – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico». Gori ha colto l'occasione per formulare gli auguri alla città di Alba, che insieme a Bra, Langhe e Roero, concorre al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2026: Bergamo, insieme a Brescia, è la Capitale in carica per il 2023. Il sindaco della città orobica ha sottolineato gli straordinari effetti positivi che tale riconoscimento genera sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello economico.

«L'unione tra Alba, Bergamo e Parma e le loro eccellenze – ha concluso Michele Guerra, sindaco di Parma – è un'occasione per far valere ancora una volta le sinergie sviluppate in questi anni e quelli a venire. È un piacere poter partecipare in questi giorni a questo appuntamento e ospitare a Parma le Città Creative Unesco per la Gastronomia il prossimo anno. Questo percorso non riguarda solo i nostri territori, ma la

forza delle regioni in cui siamo inseriti, sia rispetto al resto del Paese che alla cultura e al mercato internazionale. Sosterremo con convinzione questo scambio di idee e di progetti anche nei prossimi anni, certi di trovare in Alba e Bergamo dei partner di alto livello con cui crescere insieme».

Il sito e la promozione del territorio con un unico pacchetto turistico

Nel corso dell'evento albese è stato inoltre presentato il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it nel quale sarà possibile esplorare le caratteristiche salienti dei tre territori e conoscere il tour strutturato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare

al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Credit photo: MauroGalloFotografo©2023

Elettrodomestici, l'opportunità di diventare punto di raccolta Raee

*Martedì 7 novembre alle ore 13.15 incontro informativo con
Ancra nella sede Ascom*



Antonio Campana

Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con Ancra (Associazione nazionale commercianti radio, televisori elettrodomestici e affini), presenta il nuovo progetto "Luoghi di raccolta Raee-LdR". L'incontro in programma martedì 7 novembre alle ore 13.15 nella sede cittadina di Via Borgo Palazzo 137, illustra le opportunità e i vantaggi per i negozi specializzati di diventare punti di raccolta per lo smaltimento di vecchi elettrodomestici e dispositivi. Ancra Confcommercio ha infatti preso parte all'Accordo di Programma

con produttori e amministrazione pubblica sulla gestione dei Raee, ottenendo risorse economiche per i soci che decidano di adibire uno spazio nei loro negozi per la raccolta di elettrodomestici da smaltire. Aderendo al progetto, tutti i negozi potranno beneficiare di un contributo a fondo perduto pari a 500 euro, oltre ad ottenere un riconoscimento economico per ogni tonnellata di elettrodomestici conferiti. “Questa è un’opportunità straordinaria per contribuire attivamente alla sostenibilità ambientale e promuovere la responsabilità sociale. Diventare luogo di raccolta (Ldr) Raee rappresenta un’occasione di relazione con i consumatori, al di là del riconoscimento economico – commenta **Antonio Campana**, presidente del Gruppo Rivenditori Elettrodomestici Ascom Confcommercio Bergamo-. È un incentivo per richiamare in negozio nuovi clienti e di fidelizzare la clientela con un nuovo servizio, ovviando a un problema che riguarda un po’ tutti noi: quello di avere in casa elettrodomestici a fine vita da smaltire”.

All’incontro partecipano il direttore generale Ancra Confcommercio **Dario Bossi**, il presidente del Gruppo Rivenditori Elettrodomestici Ascom Confcommercio Bergamo **Antonio Campana** e il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**. L’associazione è a disposizione per presentare la pratica di iscrizione. Partecipazione libera e gratuita, previa iscrizione, compilando l’apposito form sul sito Ascom. Info: 0354120135.

Bergamo, con Alba e Parma alla Fiera Internazionale del

Tartufo

Le tre città creative Unesco per la Gastronomia il 4 e 5 novembre in Piazza Risorgimento per promuovere i territori. Show cooking con lo chef Stagi di Bolle

Tipicamente Uniche": Alba, Bergamo e Parma, le tre Città Creative Unesco italiane per la Gastronomia, saranno protagoniste il prossimo fine settimana, **4 e 5 novembre**, alla 93a edizione **della Fiera internazionale del Tartufo bianco di Alba**. Nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i tre territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni.

Il progetto si sviluppa nell'ambito del Distretto delle Città Creative UNESCO, istituito dalle tre municipalità nel 2021 con l'intento di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. A integrare e supportare l'iniziativa istituzionale, lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle tre Ascom, Langhe Experience, Brembo Viaggi, e Parma Incoming. Nel 2022 l'evento "Alba Bergamo Parma. Tipicamente Uniche" è stato ospitato dalla città di Bergamo, nell'ambito dell'iniziativa internazionale dedicata ai

formaggi “Forme Infinite”. Nel 2024 l’evento sarà ospitato a Parma.

Sabato 4 novembre alle ore 10.00 ad Alba verrà inaugurato e aperto al pubblico lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna, mentre l’apertura del Mercato delle Eccellenze di Alba-Bergamo-Parma è previsto alle ore 16.00.

Alle 16.30, nello spazio istituzionale si svolgerà il talk alla presenza delle tre Amministrazioni comunali delle Città Creative Unesco per la Gastronomia e delle rappresentanze delle rispettive Ascom per illustrare, alla presenza della stampa, i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori, compreso il nuovo il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall’Unesco in Italia
www.cittacreativeperlagastronomia.it.

Entrambe le giornate saranno caratterizzate da momenti di degustazione dei prodotti del territorio. Per Bergamo saranno presenti i consorzi di tutela del Moscato di Scanzo, del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana Dop, dello Strachitunt Valtaleggio, del Valcalepio, dell’Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi – Sebino e Lario, **La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca** e l’Associazione The Cheese valleys – Le tre signorie. Lo **Show cooking** dedicato al territorio sarà affidato a **Marco Stagi**, chef stellato del **Bolle Restaurant** di Lallio.

*«Siamo contenti di portare Bergamo e le sue eccellenze in un contesto così importante di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall’estero, colto e preparato. E siamo soddisfatti della sinergia che è nata tra le tre città e le tre associazioni, sulla spinta dell’accordo preso dalle tre amministrazioni comunali – afferma **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo –. Il nostro obiettivo è quello di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici*

locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».

«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta **Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo** – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico».

IL PACCHETTO TURISTICO

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma è stato strutturato un tour speciale tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di

visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Terziario, migliora la fiducia nonostante le criticità

Le imprese del commercio, turismo e servizi mostrano ancora una volta la loro resilienza e guardano con maggiore ottimismo ai prossimi mesi



Giovanni
Zambonelli

La situazione del terziario bergamasco resta negativa ma sta migliorando rispetto all'anno terribile del 2022. Dopo il panico dello scorso anno, causato dall'esplosione dei costi dell'energia, il clima di fiducia delle imprese del terziario bergamasco migliora, in linea con il dato nazionale. La fiducia nella propria impresa è addirittura cresciuta rispetto al dato pre-Covid del 2019 (51 a ottobre 2023 contro il 49,8 dell'ottobre 2019). Migliora anche leggermente l'andamento dei ricavi (53 del 2023 contro il 48 della scorsa primavera e il 52,1% del 2019), anche se l'impatto di inflazione e ritardi nei pagamenti continuano a destare preoccupazione. Tiene anche l'occupazione, in lieve crescita rispetto al periodo precedente (attualmente a quota 53 rispetto al 51 di marzo), con previsione di un assestamento a quota 52 a marzo 2024. Sono queste alcune delle principali evidenze emerse dall'ultimo Osservatorio Congiunturale Ascom Confcommercio Bergamo- Format Research. La presentazione degli ultimi dati e indicatori (aggiornati a fine ottobre), affidata al presidente di Format Research Pierluigi Ascani, è stata anche l'occasione per fare un'analisi sul tessuto economico del terziario bergamasco che, con quasi 44mila imprese, rappresenta il 62% delle aziende in Bergamasca (extra agricole). Il primo semestre 2023 ha registrato un maggior

numero di aperture e minori chiusure rispetto all'analogo semestre del 2022. Le criticità non mancano: il turnover resta alto e con esso la fragilità delle nuove imprese che affrontano un mercato sempre più difficile. "Restano molte criticità da risolvere, dagli aumentati costi che le imprese devono sostenere alle grandi difficoltà che molte famiglie stanno vivendo, tra aumento dei tassi di interesse e inflazione, che erodono mese dopo mese la capacità di spesa - commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo -. Ciò nonostante le imprese bergamasche mostrano ancora una volta resilienza e un certo cauto ottimismo. La fiducia sia nella propria azienda che nel futuro è in netto miglioramento, ed è il giusto presupposto per affrontare le sfide del mercato". Il dato - in linea di massima positivo - evidenzia quanto la crisi energetica dei primi mesi dell'anno fosse allarmante: "Il caro bollette ha rappresentato la vera emergenza di inverno e primavera scorse - ha aggiunto il direttore Ascom Oscar Fusini -. Ora le imprese confidano in un miglioramento, benchè i ritardi nei pagamenti e gli aumentati costi dei fornitori preoccupino tutti".

Il tessuto economico: l'analisi delle imprese del terziario

Il terziario della provincia di Bergamo è costituito da 43.714 imprese il 62% delle imprese extra agricole attive in provincia. Di queste 17.818 sono del commercio, 5.526 del turismo e 20.370 dei servizi (servizi alle imprese e servizi alla persona). Le nuove iscrizioni nel primo semestre sono aumentate tra il 2022 e il 2023 da 783 a 813. Le cessazioni nel primo semestre sono diminuite da 1.847 a 1.468. Il saldo semestrale è passato da -1.064 a - 655. Le nuove iscrizioni crescono nel turismo da 100 a 110 e nei servizi da 390 a 420. Diminuiscono le nuove aperture nel commercio, da 293 a 283. Tuttavia, il dato positivo è che le cessazioni diminuiscono nel primo semestre sia nel commercio (passando da 670 a 320) che nel turismo (da 172 a 140) e nei servizi (da 222 a 195).

Clima di fiducia e congiuntura economica

La fiducia nell'economia italiana si conferma a quota 42 , in linea con le previsioni dell'ultimo osservatorio, ma con un punto in meno rispetto alla primavera scorsa. La previsione per il prossimo anno è di un assestamento del valore a quota 43. L'indice bergamasco è comunque migliore di 6 punti rispetto a quello nazionale. Il sentiment resta in linea di massima positivo, in particolare per le imprese più strutturate (sopra i 10 addetti) e per il comparto dei servizi; per il commercio e per le imprese sopra i 2 addetti il clima è in linea con le aspettative, mentre è negativo per il settore turismo e per le imprese micro (fino a 1 addetto). A crescere è invece la fiducia nell'andamento della propria impresa: l'indicatore sale a 51 (3 punti in più rispetto a aprile 2023). Tuttavia la previsione in vista dei prossimi mesi è di un assestamento a quota 51. I bergamaschi sono più ottimisti rispetto alla media degli imprenditori italiani (il cui indice attuale è a 48, con un calo previsto a 46 per la prossima primavera). Decisamente al di sopra della media è l'indice del settore dei servizi (60 e 61 nel 2024) e quello delle imprese sopra i 10 addetti (62 attuali e previsione di 61 nel 2024). Un po' sopra la media anche l'indice del commercio (53 attuale e previsione a 52 nel 2024). Sotto la media resta l'indice del settore turismo (a 40 sia attuali che in previsione del nuovo anno).

L'indice dell'andamento dei ricavi è salito a 53 (+ 5 punti rispetto a quello della primavera). Le previsioni da qui a sei mesi sono di un valore a 51. L'indice delle imprese del terziario orobico è più alto di quello nazionale che ha perso 3 punti dalla primavera scorsa, con previsione di un'ulteriore diminuzione nel nuovo anno. L'indice è sopra la media per i servizi e il commercio e quello delle imprese dai 10 addetti a salire. E' sotto la media per il turismo e per imprese fino a 9 addetti. L'indice dell'andamento occupazionale delle imprese del terziario orobico è migliorato rispetto a aprile 2023 ed è passato da 51 a 53. L'assestamento per il prossimo

autunno è peggiorativo con la perdita attesa di 1 punto. Il dato è peggiore di quello nazionale che è a 55. Il dato è sopra la media per il settore dei servizi e per il commercio e per le imprese dai 6 addetti. E' nettamente sotto la media per il settore del turismo e per le imprese micro e fino a 5 addetti.

I prezzi dei fornitori

Il 60,4% delle imprese registra un aumento dei prezzi dei fornitori (a marzo scorso erano il 60%), il 36,0% rileva una sostanziale stabilità e il 3,6% una diminuzione. Le previsioni per la prossima primavera, di contro, evidenziano un'attesa di aumento dei prezzi per il 73% delle imprese.

I tempi di pagamento

Sebbene il 32% delle imprese dichiara un peggioramento dei tempi di pagamento. L'indice specifico registra tuttavia un miglioramento dalla scorsa primavera, 35 attuali contro 33 nel primo semestre 2023, con la previsione di recupero di un ulteriore punto (36) entro la prossima primavera.