

# Libri per sognare, Ilaria Prada presenta *La Boutique dei ricordi* giovedì 14 marzo

*Moderata l'incontro Marcello Guizzetti della Libreria Il Libraccio di Curno*

Proseguono gli incontri (online) di Libri per sognare 2024 con gli autori dei cinque titoli di letteratura per ragazzi selezionati dai librai e cartolibrari Confcommercio Bergamo. **Ilaria Prada** presenta agli studenti ***La Boutique dei ricordi*** (Edizioni Salani, 2023), **giovedì 14 marzo, dalle 9-10 (replica giovedì 11 aprile, dalle 9-10)**; modera l'incontro **Marcello Guizzetti** della Libreria Il Libraccio di Curno. L'autrice è laureata in lingue e letterature straniere e ha vissuto e lavorato in molti Paesi (Polonia, Bielorussia, Slovenia, Svizzera, Germania). Dall'Est Europa ha realizzato numerosi reportage pubblicati su testate femminili e per l'infanzia. Ha inoltre pubblicato un libro per adulti dal titolo *La crudeltà delle vittime*. Questo è il suo esordio nella narrativa per ragazzi: ***La boutique dei ricordi*** ha vinto il concorso *Scrittori si diventa* ed è stato premiato con il Luigi d'oro, 'per l'originalità del tema, semplice, ma capace di stimolare la fantasia e la partecipazione affettiva dei lettori'. Il libro parla di un negozio particolare dove chi non è felice o non ha tempo di esserlo può acquistare ricordi belli e spensierati. Ma tutto si complica quando il ricordo di una gita felice si perde e una ragazzina, Clara, sparisce con esso. Questo non fermerà Sofia, la sua migliore amica, che in un percorso imprevedibile, farà di tutto per riportare a casa Clara e rimettere il ricordo (e ogni cosa) al suo posto.

**Gli incontri con gli autori**, in programma da febbraio ad inizio aprile, offrono ulteriori spunti e ispirazione per i quasi 3mila ragazzi che partecipano al progetto, giunto

all'ottava edizione, nato per promuovere la lettura, favorendo il coinvolgimento attivo e creativo dei giovani studenti. I 2905 alunni delle 146 classi partecipanti di 46 istituti comprensivi bergamaschi (fuori provincia un istituto di Praolbino-Brescia e Caravate-Varese) sono invitati a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2024 avranno la possibilità di votare il libro preferito e pubblicare le recensioni sul portale [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it). In concorso anche altri elaborati, dai video alle illustrazioni, ai manufatti, ad altre forme espressive.

L'edizione 2024 è sponsorizzata da Bper Banca, Enti bilaterale del Terziario della provincia di Bergamo, Ente bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi della provincia di Bergamo, Federcartolai Confcommercio Imprese per l'Italia, ha il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Ali Confcommercio Imprese per l'Italia, Impresa Cultura Italia Confcommercio Imprese per l'Italia, L'Eco di Bergamo.

---

## **Cuore di donna, premio 2024 a Giulia D'Ambrosio, Trattoria "Da Giuliana"**

*Zambonelli: "Un'istituzione, oltre che una donna dal cuore e dal coraggio straordinari"*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Confcommercio Bergamo dedica il riconoscimento "Cuore di

donna” a una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Il premio Terziario Donna Confcommercio Bergamo, ideato l’anno scorso nel 2023, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l’Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. La targa, con l’immagine di un cuore stilizzato, marchio del premio, è stata consegnata quest’anno a **Giulia D’Ambrosio, titolare di “Da Giuliana– Trattoria D’Ambrosio Giuochi e Bocce”**, storica attività di famiglia in Via Broseta, aperta nel 1943 dai genitori Antonio e Anna.

“Rappresenta un’istituzione nell’accoglienza e nella ristorazione- commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Una donna speciale, esempio unico per l’imprenditoria femminile, dal carattere e dal cuore straordinari. Oltre all’impegno nel lavoro nell’attività di famiglia, si è sempre distinta per attività benefiche in prima linea e a fianco di associazioni importanti, oltre che per la promozione del territorio”. Il premio è stato consegnato oggi, 8 marzo, in occasione della Giornata internazionale della Donna, nella sede cittadina dell’associazione dal presidente **Giovanni Zambonelli**, dal vicepresidente vicario **Luciano Patelli** e dal direttore **Oscar Fusini**. Alla cerimonia erano presenti anche Giampietro Rota (presidente Grossisti vino e bevande) e **Lorenzo Cereda**.

### **Giulia D’Ambrosio, “Da Giuliana” Trattoria D’Ambrosio**

Giulia D’Ambrosio, per tutti “la Giuliana”, più che chef-patronne della trattoria che porta il suo nome in Via Broseta è un’istituzione. Il suo modo unico di fare accoglienza, con modi schietti e diretti come la sua cucina, è un marchio di fabbrica. Tanto che nei momenti difficili che hanno segnato la sua vita negli ultimi anni, la saracinesca senza la sua irrinunciabile regia si è abbassata anche per mesi. Il tempo di rimettersi in pista con il suo solito piglio e la sua forza e riprendere a rimboccarsi le maniche e a correre avanti e indietro per il suo locale, dove si divide

tra sala e cucina, telefono, accoglienza e magazzino. Quando ha riaperto, 400 ultra-tifosi atalantini sono scesi in strada con lo striscione "Bentornata Giuliana". Nella storica trattoria con giuochi e bocce, come ricorda l'insegna datata 1943, tutti si sentono come a casa. È il luogo d'incontro e mondanità bergamasco per antonomasia: ai suoi tavoli si sentono a proprio agio calciatori e operai, avvocati e muratori, poeti e imprenditori, attori e commesse. Dell'Atalanta è una super tifosa, sempre presente in tribuna: tutte le maglie che ci sono nel locale, da Super Pippo a Zappacosta fino a Grassi, passando per Carrera, Conti, Freuler, Djimsiti, Hateboer e moltissimi altri, raccontano questo insostituibile legame. Come le foto di celebrità, sportivi, cantanti, politici e imprenditori: tutti ai tavoli in un posto semplice eppure raro, che mantiene inalterata nel tempo la sua magia, senza cambi di menù e rivoluzioni particolari, se non quello di restare sempre fedele a se stesso. Tutti ritrovano in questa insegna un'atmosfera conviviale e spensierata e una cucina semplice e genuina, con ricette tradizionali della tradizione lombarda, mediata nei gusti da divagazioni mediterranee che sono nel dna di famiglia, nelle origini pugliesi di papà Antonio (originario di Bisceglie) e mamma Anna, presenza che è stata sempre insostituibile- e altrettanto compianta - nel ristorante come in famiglia, madre di tre figli, Mimmo, Pinuccia , oltre a Giuliana, che l'ha sempre affiancata in trattoria.

Oltre al modo unico di fare accoglienza, Giuliana è stata da ragazza campionessa italiana di bocce e tiro al volo, finalista di Miss Italia 1977 (Selezione Fotografica), impegnata in gare automobilistiche e di sci. Non è da meno il suo impegno nella beneficenza e nell'attivismo in associazione, a partire dall'Aob- Associazione Oncologica Bergamasca di cui è vicepresidente. Appassionata di moda e grandi griffe, bambolotti e peluche, porta ad ogni viaggio e tour per mercatini un dettaglio unico pronto a fare la differenza nel suo locale.

## Il premio

Il riconoscimento Terziario Donna è alla seconda edizione. L'anno scorso venne assegnato alla famiglia Amaddeo, in ricordo di Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre 2022, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta.

---

# Saldi invernali, bilancio negativo tra inflazione e calo dei consumi

*Diego Pedrali: "Affannarsi con continue svendite va a svilire il nostro lavoro e a rendere più neri i nostri bilanci"*

Cala il sipario sui saldi, con l'ultimo weekend di rush finale, ma il bilancio Confcommercio Bergamo- in attesa dei dati ufficiali di Federazione Moda Italia, a livello nazionale e provinciale- evidenzia le difficoltà di un settore tra i più penalizzati del terziario, stretto tra calo dei consumi e cambio di abitudini e priorità dei consumatori. "Il settore dell'abbigliamento e calzature sta pagando più di altri le difficoltà delle famiglie, il cui potere d'acquisto è stato fortemente colpito negli ultimi due anni tra caro energia e caro mutui e locazioni. Tutte le spese non necessarie sono state tagliate- commenta Oscar Fusini direttore Confcommercio Bergamo-. Il sistema va ripensato a salvaguardia dei saldi che piacciono ai consumatori e che, seppur tra le innumerevoli difficoltà, sono un'opportunità per i commercianti. In attesa dei dati ufficiali di rilevazione Federmoda, la sensazione è che in generale il bilancio a Bergamo e provincia sia

negativo, con una media che sfiora il 10% in meno. E' in aumento il numero delle imprese che ha registrato un calo e in diminuzione chi rileva una crescita rispetto a un 2023 che non era certo stato buono in generale per i consumi. C'è anche chi



rileva un -30%". Diego Pedrali presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale Federazione Moda Italia punta il dito contro un meccanismo distorto di sconti che, al di là dei saldi, diventano insostenibili per le attività: "L'abitudine di cercare, proporre e riproporre svendite e promozioni, specialmente nel rush finale dei saldi, con marginalità quasi nulle sta portando solo a svilire il nostro lavoro e

a rendere sempre più neri i nostri bilanci. Creare un clima di attesa verso sconti ogni volta superiori induce la clientela a posticipare l'acquisto di beni come abbigliamento, calzature e articoli sportivi di cui raramente si ha necessità contingente. Affannarsi a svendere i propri prodotti sta mettendo a repentaglio l'intero settore, fatto di tante imprese familiari e di insostituibili collaboratori. Le logiche della gdo, degli sconti continui sottobanco, stanno portando anche il commercio tradizionale a proporre nuove svendite, spesso al limite della sostenibilità. Se servono strategie diverse per data e durata per i saldi, per tutte le altre iniziative di svendita occorre interrogarsi sui reali vantaggi di creare un'attesa perenne di percentuali di sconto sempre più alte". Così fenomeni più recenti come il Black Friday portano ad allungare i tempi di sconto per realizzare un minimo di vendite e l'e-commerce strozza molti commercianti che operano sulle grandi piattaforme: "Nei primi anni il fenomeno del Black Friday ha avuto un buon successo, ora per riuscire a realizzare un po' di vendite si disobbedisce nella durata. In crisi anche chi ha optato di aprire le porte del proprio negozio a web e e-commerce: le grandi piattaforme

lasciano ai piccoli esercenti, al netto di commissioni e costi di gestione, dei margini assolutamente ridicoli". Il bilancio è decisamente negativo: "I saldi sono partiti male e proseguiti peggio, causa anche le temperature miti dell'inverno in generale. Ad essere in crisi è il sistema e un modello che va assolutamente ripensato. Inutile dare numeri e percentuali: qui si rischia un vero disastro per il settore nei prossimi anni, tra inflazione e consumi al palo".

---

## **Fondo per le Eccellenze Gastronomiche: click day da dimenticare**

*Dopo due anni di attesa per il bando Invitalia da 76 milioni di euro, oggi impossibile accedere alla piattaforma*

Da due anni le imprese aspettavano l'apertura di questo bando promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e gestito da Invitalia, del valore di 76 milioni di euro e quando finalmente è arrivato il giorno fatidico per presentare le domande, oggi 1° marzo, la piattaforma è andata in tilt. Da questa mattina migliaia di imprese sono in attesa di scaricare il modulo per presentare la domanda. Il problema interessa anche le imprese Confcommercio Bergamo, che da tempo facevano affidamento su questa misura.

L'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione e della pasticceria dimostra che c'è un grande bisogno di investire per rinnovare attrezzature, arredamenti e

beni strumentali di vario genere ma anche che le risorse sono assolutamente insufficienti per rispondere a questa esigenza.

Il meccanismo del click day si sta dimostrando inefficace e penalizzante per migliaia di imprese. Il blocco della piattaforma impone che ci sia una sospensione dei termini e si riparta solo dopo aver risolto i problemi tecnici.

---

## **Bar, in crisi il format tradizionale del caffè sotto casa. In auge forme ibride e locali multitasking**

*Nel 2023 si spengono 90 insegne, 362 dal 2019. Crescono i locali flessibili o specializzati. In aumento catering e mense: +5,5% per effetto della crescita dei piatti pronti* I servizi di ristorazione presenti in provincia di Bergamo al 31 dicembre 2023 sono 7.105. Rispetto all'anno precedente (fine 2022), dove erano attive 7.218 imprese, si perdono 113 insegne (- 1,6%). Rispetto a fine anno 2021, quello della ripartenza post pandemia dove erano attive 7.336 unità, la perdita è stata di 231 esercizi (- 3,1%). Quanto all'andamento delle imprese nei diversi settori della ristorazione si nota come in un anno - da fine 2022 a fine 2023- si sono persi 90 servizi di bar (-2,8%), 42 servizi di ristorazione (-1,1%) e siano cresciuti invece di 19 (+ 5,5%) i servizi di preparazione pasti (mense, catering e banqueting, dark kitchen). Osservando i settori in un periodo più lungo, dal 2019 cioè prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 imprese (-10,5%), i ristoranti hanno



guadagnato 88 insegne (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti 79 aziende (+27,5%). Sono questi i principali dati emersi dall'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamere Fipe-Confcommercio Bergamo. I numeri sono emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove il rischio è la desertificazione dopo la chiusura anche dei negozi, ma anche nei centri più grandi e in città. "Ogni insegna che si spegne lascia un vuoto, specialmente nei piccoli comuni montani dove il bar rappresenta quasi sempre l'unico punto di aggregazione sociale- spiega Diego Rodeschini, presidente del Gruppo, Bar Caffè e Pasticcerie Confcommercio Bergamo- . Non è solo una questione di eccesso di offerta, che pur con le liberalizzazioni delle licenze e la crescita dell'autoimpiego c'è stata, ma a cambiare sono le abitudini dei consumatori e dei consumi in generale, tra calo del potere d'acquisto e concentrazione nei fine settimana delle uscite. La clientela ora va a cercare prodotti particolari ed esperienze. La proposta deve essere personalizzata e distinguersi dalle altre". Funzionano anche ibridazioni e contaminazioni: panifici con bar e bar ristoranti, ristoranti- pasticcerie, pasticcerie- catering e ampliamento dei servizi. Vince il modello flessibile e multitasking che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per soddisfare una domanda quanto più ampia possibile. "Bisogna



cercare di assecondare e accompagnare il cambiamento dei consumi e della clientela, modificando la proposta in base alle esigenze del momento. Innalzare sempre la qualità e rendere unica e personale la proposta, dalla valorizzazione dei prodotti a km zero o

particolari all'organizzazione e promozione di eventi e serate a tema". Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha

saputo invertire un trend inesorabile che ha visto perdere oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni, pari a ben 362 insegne. La debolezza del sistema non è evidenziata solo dal saldo negativo di imprese, ma anche dal turnover che è rimasto comunque alto dopo il 2020. In quest'ultima fase, si registra l'apertura di ristoranti e la chiusura di bar, ma questi ultimi dal 2003 al 2013 sono cresciuti notevolmente e oggi pagano pegno al cambio dei consumi in atto. Negli ultimi anni si è inoltre definitivamente affermata la cucina e i ristoranti fusion, da Poke e kebab per la somministrazione e asporto, ai sushi bar e ristoranti, ai locali etnici (dalla cucina eritrea a quella libanese, dall'indiana alla thailandese). Se il trend dei bar è lineare e purtroppo sempre negativo i servizi di ristorazione hanno registrato un cambiamento nel loro andamento. I ristoranti sono cresciuti negli ultimi anni, addirittura nel 2020 e in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021. Ma da due anni a questa parte (con particolare accentuazione nel 2023) stanno subendo un calo, dopo aver conosciuto una lunga e straordinaria curva di crescita, grazie all'aumento dei consumi fuori casa e del turismo nella nostra provincia. La crisi economica e finanziaria (prima con l'energia poi il caro mutui) sta portando ad un inevitabile crollo dei consumi. L'unico segmento che cresce - a seguito della esternalizzazione del servizio dalle imprese pubbliche e private e della tendenza a produrre piatti pronti - è quello legato alle mense, catering e banqueting che aumenta anno dopo anno, nel 2023 del 5,5% e dal 2019 addirittura del 27,5%. Questo segmento rappresenta però una nicchia nel settore, concentrando solo il 5,2% delle imprese complessive. "La crisi economica e finanziaria, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione, sta portando ad un inevitabile calo dei consumi - spiega Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo -. Un discorso a parte va fatto per Città Alta e le aree più turistiche della provincia. Nelle vie e quartieri più attrattivi della città, sul lungo lago di Sarnico e Lovere, i locali crescono, così come la presenza dei turisti. Ma sono aree limitate della Bergamasca".

## Il dato: l'identikit dell'impresa della ristorazione

### La fotografia del settore

#### **Imprese giovanili, femminili e straniere**

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo sono 1.845, pari al 32%, e sono in percentuale più alte del totale della Lombardia, 27% e dell'Italia 28%. Le imprese femminili attive del settore sono 1.630. Il saldo del IV trimestre è negativo -9: le iscrizioni sono 22 (+4,8%) e le cessazioni 31 (+19,2%). Sono giovanili per il 14% e straniere per il 22%. Le imprese giovanili (con proprietà o controllo in prevalenza under 35), sono 695, pari all'11,9% del totale (allineate alla percentuale regionale 12,0% e nazionale 12,0%). Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del IV trimestre è -2, frutto di 17 iscrizioni (+70,0%) e 19 cessazioni +72,7%. Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Le imprese straniere, 1.085, sono il 18% del totale inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. Nel IV trimestre ha registrato un saldo negativo -1 frutto di 15 aperture (-34,8%) e di 16 cessazioni (-11,1%). Sono femminili per il 37% e giovanili per il 18%.

#### **La forma societaria**

Il settore presenta 2.826 ditte individuali attive (39,8%), 1.886 società Snc e Sas (26,5%) e 2.116 Srl, Srls e Spa (29,8%). Non mancano altre forme 277 (3,9%). Come negli altri settori del commercio, si registra il calo vistoso della costituzione di società di persone a favore delle forme di società di capitale e in particolare della società a responsabilità limitata semplificata (Srls), introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa la costituzione della società.

#### **Le dimensioni delle imprese**

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti (ma la stima è più alta e sfiora il 50%, dato che è alto il numero delle imprese per cui non è disponibile l'informazione sul numero degli addetti); le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%. Solo il 12,4% delle imprese è di dimensione media (fino a 49 addetti), mentre solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50.

### **Segmenti di servizi erogati**

I **bar e pubblici esercizi che non hanno cucina**, ma solo tavola fredda e bevande, sono 3.070 (pari al 43,2% totale), le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.669 (pari al 51,6%) e Gli esercizi del catering e delle mense sono 366 (pari al 5,2%). Mentre il settore dei bar con licenza di pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse, costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre micro settori: 296 mense, 15 catering su base contrattuale e 55 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 3.669 unità locali. Le unità con somministrazione, ristoranti e pizzerie, sono 2.305 (32,4%), 859 sono senza somministrazione e di asporto (12,1%), 370 pasticcerie e gelaterie (5,2%), 94 (1,3%) imprese di ristorazione e pasticcerie ambulanti, oltre a 41 imprese (0,6%) di altri microsettori.

### **Dimensioni dei segmenti**

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie, emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione. Confcommercio Bergamo stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti). I ristoranti hanno per quasi il 50% tra i 4 e i 9 dipendenti. Il 20% ha fino a 3 addetti e un altro 20% ha più di 10 dipendenti. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione,

si esprime oltre il 90% nella categorie fino a 9 addetti, con una forte concentrazione che sfiora il 70% fino a 3 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente, senza grandi variazioni dalla media, su tutte le dimensioni dalla micro alla più grande. Il settore del catering e delle mense è rappresentato da tutte le categorie della micro, piccola e media dimensione. Ha una forte accelerazione nelle grandi, dove esprime quasi il 40% delle imprese grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti che gestiscono 350 unità locali sul territorio.