

Elezioni e commercio: un nuovo modo di intendere la comunità

Con l'avvicinarsi delle elezioni amministrative vengono redatti impegni e promesse elettorali per entusiasmare gli elettori, con la speranza poi di vincere le elezioni e governare il proprio paese o città.

Passata la 'baraonda' elettorale poi ci si confronta con la realtà quotidiana e non sempre le promesse vengono realizzate.

È vero che tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare e, il più delle volte, le promesse vengono disattese non solo per cattiva gestione ma anche per obiettive difficoltà sopraggiunte. E mi rendo conto che ogni paese ha una sua specifica storia ed elencare ricette o spunti che possano essere replicati diventa un'impresa improbabile.

Però per il commercio e il turismo vi sono alcuni aspetti che meritano una riflessione e che possono essere utilizzati sia in piccoli comuni montani che in aree di media e grande dimensioni.

Alla luce dell'esperienza in questi anni, i distretti del commercio devono essere lo strumento per il confronto tra le amministrazioni comunali e i commercianti – attraverso le associazioni di categoria – su tutti i temi che hanno un impatto sulle attività commerciali locali.

Il distretto è il 'luogo' di coordinamento tra attori diversi che realizzano iniziative con lo scopo comune di favorire l'attrattività del territorio e la valorizzazione delle sue risorse, non solo del commercio in senso stretto. L'aggregazione di più comuni permette una programmazione periodica degli eventi e delle manifestazioni e di raggruppare

il maggior numero possibile di iniziative promosse dai più svariati soggetti. Ciò porta a una miglior pianificazione comunicativa, favorendo sinergie e disincentivando duplicazioni di attività, con meno spreco di risorse in termini umani ed economici.

Affitti elevati e negozi sfitti sono causa ed effetto di un problema che è tra i motivi dell'incremento del turn over delle attività commerciali (negozi che aprono e chiudono nel giro di un anno) o della loro rilocalizzazione alla ricerca di valori più sostenibili, piuttosto che dell'aumento del numero di locali che restano sfitti per lunghi periodi di tempo. Il tema è molto sentito dagli imprenditori del commercio e l'amministrazione comunale potrebbe occuparsi del problema su due fronti, dal lato della proprietà e da quello dei commercianti.



Sul fronte proprietà, sarebbe interessante aprire un tavolo di confronto con le agenzie immobiliari che gestiscono i locali commerciali e/o direttamente con i proprietari al fine di trovare i modi per modulare l'affitto in base a criteri condivisibili (es. fisso+ variabile in % sul giro d'affari del locatario, differenziazione per merceologia trattata vista la diversa marginalità media di settore) e ridurre l'IMU sugli immobili affittati in via continuativa.

Sul fronte commercianti, l'amministrazione potrebbe elargire un contributo per l'affitto alle nuove attività per il primo

anno o delle riduzioni su TARI, tassa pubblicità/insegne, tassa occupazione suolo pubblico.

Nuove soluzioni per la regolamentazione della sosta, miglioramento della segnaletica, pulizia ed arredo urbano, coordinamento delle politiche dei tempi e degli orari, predisposizione di zone 30 o Ztl, urbanistica commerciale con la predisposizione di piani per la media struttura di vendita, sono temi che riguardano la vita delle attività commerciali. Sono queste le scelte di uno sviluppo commerciale dei nostri centri che le amministrazioni dovrebbero valutare, sentendo sempre le rappresentanze di categoria che potrebbero dare un supporto valutativo di tipo tecnico. Il coinvolgimento delle associazioni non dovrebbe avere solo la finalità di raccogliere consenso, ma anche di avere più informazioni e quindi prendere decisioni più ponderate.

Una seria attività di monitoraggio dell'evoluzione dell'offerta commerciale, della soddisfazione di operatori e clienti e dell'efficacia delle azioni messe in essere può consentire una valutazione più attendibile delle nuove dinamiche presenti nel mondo commerciale. Da questa conoscenza oggettiva possono nascere nuovi spunti per una azione amministrativa basata su conoscenze concrete.

L'ente pubblico non è il solo a dover affrontare queste dinamiche: il mondo commerciale nelle singole realtà in cui opera deve sentirsi parte integrante della comunità in cui vive e affrontare i temi dello sviluppo e delle nuove esigenze dei consumatori offrendo sempre prodotti e servizi adeguati.

Sono semplici osservazioni in vista delle prossime elezioni che determineranno le nuove amministrazioni per i prossimi cinque anni. La speranza è che si attui un salto di qualità fatto di condivisione e di analisi, con la consapevolezza che il commercio è parte essenziale della vita quotidiana di una comunità.

Festa della Mamma? un braccialetto solidale aiuta l'associazione Oncologica Bergamasca

In occasione della Festa della Mamma, che ricorrerà il 12 maggio, il negozio Agapanthus Gioielli di via Tasso a Bergamo e A.O.B. – Associazione Oncologica Bergamasca propongono un braccialetto solidale. L'intero ricavato verrà devoluto alla onlus per sostenere attività rivolte ai malati oncologici. Testimonial dell'iniziativa, la ristoratrice Giuliana D'Ambrosio della omonima trattoria di via Broseta, uno dei volti più amati della città.

Il braccialetto è in canneté elastico con al centro un'orchidea in oro rosa 375°° fatta a mano e si può acquistare in negozio al prezzo di 50 euro.

L'orchidea in Oriente è simbolo di purezza e in Occidente rappresenta un messaggio d'amore per la persona più fondamentale della propria vita.

L'associazione festeggia quest'anno 20 anni di attività: un traguardo importante per l'Associazione che vuole essere di slancio per nuove iniziative, progetti e servizi da realizzare con il coinvolgimento di quante più persone possibili.



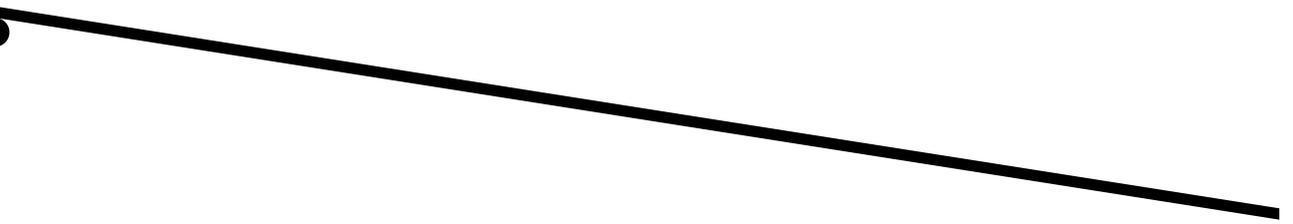
Da sinistra: Giuliana D'Ambrosio, Marina Callioni volontaria A.O.B., Paola Rocca della Gioielleria Agapanthus e Grazia Airoidi volontaria A.O.B.

Federico Pavesi tra i concorrenti di Master Pizza Champion

Federico Pavesi, classe 1997, pizzaiolo di Punto Pizza a Verdello, ha vinto la quinta tappa di selezione di Master

Pizza Champion, il talent televisivo riservato ai pizzaioli professionisti. Pavesi ha conquistato la giuria presentando la pizza Francesca, condita con crema di carote allo zenzero, Strachitunt, fiordilatte, nocciole, prezzemolo, cipolle marinate e guanciaie. Lo vedremo in autunno quando verrà trasmesso il talent su Canale Italia 83. Alle spalle di Pavesi si sono classificati rispettivamente Rossano Barbieri della pizzeria Menta e rosmarino di Carpineti (Reggio Emilia) al secondo posto e Nicola Lavezzi della pizzeria L'arte bianca di Castelmasa (Rovigo) al terzo posto.

In giuria, il maestro Raffaele Esposito, istruttore e consulente e titolare della pizzeria 360° a Carpi, Francesco Esposito, chef, docente di cucina e consulente per la ristorazione e Giovanni Mandara, titolare della pizzeria Piccola Piedigrotta, uno dei 70 migliori ristoranti con pizzeria al mondo.



Federico Pavesi

Mapello, un incontro per

Ridare vivacità al Distretto dell'Isola

Ridare slancio al Distretto dell'Isola. È con questo obiettivo che i commercianti e gli amministratori di Mapello e l'Ascom di Bergamo si sono incontrati nei giorni scorsi.

L'incontro è avvenuto alla Trattoria Bolognini e ha visto confrontarsi sul tema Maria Grazia Bombarda, presidente dell'associazione 'Vetrine amiche", il sindaco Alessandra Locatelli, Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale, e Oscar Fusini, direttore di Ascom.

Nel corso della riunione si è parlato delle principali tematiche che riguardano il commercio locale. In particolare, dell'imminente entrata in vigore dell'invio telematico dei corrispettivi, questione sulla quale si è soffermato Fusini. Silvano Ravasio ha sottolineato l'importanza di sviluppare i flussi turistici collegati soprattutto al turismo religioso che ha ricadute positive anche sul commercio. I commercianti hanno espresso apprezzamento per la collaborazione mostrata da parte dell'amministrazione nelle iniziative mentre il sindaco Locatelli si è impegnata a coinvolgere gli altri sindaci nella rivitalizzazione del Distretto.

Cosa verrà deciso di fare in merito è un aspetto che si delinearà dopo la fine di maggio, a elezioni concluse, dal momento che alcune amministrazioni sono in scadenza di mandato.

**Cena solidale con Mirko
Ronzoni per i bambini**

disabili gravi

Mirko Ronzoni, chef e vincitore di Hell's Kitchen Italia su Sky, scende in prima linea per aiutare l'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus. Ronzoni sarà presente per amicizia e simpatia alla cena solidale promossa giovedì 9 maggio al ristorante La Fabbrica del Gusto di Bergamo. Partecipando alla serata ogni commensale finanzia un'ora di assistenza educativa per un bambino con disabilità grave durante i progetti estivi.

Con la chiusura delle scuole, ogni anno i genitori che hanno figli con fragilità devono affrontare il problema di trovare un progetto estivo adeguato e l'assistenza educativa che permetta loro la frequenza. Iniziative come questa nascono da questo grande bisogno.

L'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus è nata nel 2006 da quattro mamme che hanno deciso di dare vita a progetti di integrazione per i loro figli con disabilità sviluppandoli sia all'interno sia all'esterno dell'ambito scolastico. Nel tempo il sodalizio è cresciuto e ha ampliato la propria attività: oggi coinvolge circa 20 famiglie in attività relative al tempo libero che si svolgono nel corso dell'intero anno. Le iniziative promosse dall'associazione sono rivolte ai giovani, promuovono l'integrazione con il contesto comunitario, vengono progettate in sinergia con Associazioni, Cooperative (in particolare la SER.e.N.A) e Istituzioni e sono organizzate in modo da accogliere persone con una disabilità che richiede un alto livello di assistenza.

“È sempre un piacere essere presente a iniziative così belle e pure, non ci rendiamo conto di quanto poco basti per offrire del bene. L'associazione GCI0 svolge un grandissimo lavoro in quasi totale autonomia, pensare di poter essere parte a questo progetto mi esalta e non mi fa dimenticare le mie radici bergamasche che continuo a nutrire nonostante gli innumerevoli

progetti nazionali” spiega Mirko Ronzoni.

“Mi sento di ringraziare sentitamente la nuova proprietà del locale che ha deciso di scommettere sulla nostra iniziativa decidendo di dedicarci la serata contribuendo con una parte economicamente importante” dice la presidente della onlus Nadia Alborghetti.

È ancora possibile prenotare la cena chiamando il numero 345.227.42.80 o scrivendo una mail a ass.costruireintegrazione@gmail.com



ASSOCIAZIONE GENITORI
COSTRUIRE INTEGRAZIONE
ONLUS

GIROPIZZA
FABBRICA
DEL GUSTO

ALIMENTA I NOSTRI
PROGETTI

CON LA TUA CENA CI REGALERAI
UN'ORA
DI LAVORO EDUCATIVO

Stadio, lavori al via. Si

chiamerà Gewiss Stadium

Hanno preso il via i lavori di ristrutturazione che porteranno ad uno stadio tutto nuovo. Conclusa l'ultima partita casalinga, sono iniziati ufficialmente i lavori di cantierizzazione per il nuovo tempio della Dea che si chiamerà Gewiss Stadium grazie al sodalizio stretto tra l'omonima azienda e l'Atalanta.

Il cronoprogramma è molto stretto: entro metà maggio la Curva Nord sarà completamente abbattuta; i mesi estivi serviranno per ricostruire la Curva-Tribuna Nord che rappresenterà di per sé un'opera ingegneristica di grande rilevanza.

Nella zona opereranno 4 gru da 4mila e 5mila tonnellate e i nuovi gradoni della Nord verranno via via assemblati grazie a calcoli che prevedono l'utilizzo di ferro e cemento, legati da 90mila tonnellate di placche d'acciaio. Un'operazione unica nel suo genere, che metterà Bergamo al centro dell'attenzione.

Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo, che ha sottolineato i cinque passaggi in Consiglio comunale e il grande lavoro degli uffici e dell'assessore Valesini, e Roberto Spagnolo, coordinatore unico di Stadio Atalanta srl e direttore operativo di Atalanta B.C., non nascondono l'emozione per essere arrivati finalmente alla prima pinzata che inizierà la demolizione, previsto per lunedì 6 maggio.

Nei prossimi 24/36 mesi la famiglia Percassi investirà 40 milioni di euro nel nuovo Atleti Azzurri d'Italia (14 milioni verranno stanziati per il rifacimento della Nord).

Un'operazione fatta con il cuore, come l'ha definita Roberto Spagnolo, "con una contropartita inferiore ai 4mila metri quadri di commerciale, quando tutti i business plan indicano almeno un metro quadro ogni posto ricavato (a Bergamo sarebbero 24mila)".

Sul fronte degli appalti, il 90% delle aziende scelte sono bergamasche, a partire dalla Despe, leader mondiale nel settore delle demolizioni, che insieme alla famiglia Panseri (da sempre super tifosa dell'Atalanta) avrà l'onore entrare nella storia atalantina iniziando i lavori del nuovo stadio.

Da oggi basterà transitare dal Comunale per notare il cantiere, che prevede anche alcune modifiche della viabilità: doppio senso di marcia in viale Giulio Cesare, da Monterosso alla curva Nord; a seguire senso unico verso il centro città fino alla curva Sud. Sulla corsia opposta, il traffico scorrerà a doppio senso sulle vie Pietri e Celestini. Tra Viale Giulio Cesare e Ponte Pietra rimarrà il doppio senso di marcia, con istituzione del senso unico in via Fossoli verso via Marzabotto.

Obiettivo per questa prima operazione: chiudere i lavori entro il 22 settembre, giocando da una a tre partite in campo neutro ad inizio campionato.

[Le modifiche viabilistiche](#)

A Sarnico degustazioni “divine”

Sabato 4 e Domenica 5 maggio 2019 tornano a Sarnico due giornate dedicate agli amanti del vino. “Lago diVino” porta in Piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di apprezzare le etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai possessori di Kit, acquistati presso lo Stand dell'Organizzazione (anche in prevendita) al costo di € 12,00 (calice e sacca inclusi). I primi 500 “degustatori” riceveranno la sacca porta calice

realizzata in occasione del riconoscimento a Sarnico quale "Borgo Liberty 2017".

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Commercianti di Sarnico

[Programma-Un-Lago-di-Vino-2019](#)

L'Italia invecchia? La voglia di mangiare fuori casa, no.

Ristoranti a rischio per l'invecchiamento della popolazione? Bando a inappropriati allarmismi. "L'invecchiamento della popolazione in Italia avrà sicuramente ripercussioni da un punto di vista economico, già ora si nota la crescita di offerte di prodotti e servizi rivolti in particolar modo ai consumatori più maturi.

Ci sentiamo tuttavia di affermare con sufficiente tranquillità che le imprese della ristorazione, se coinvolte, lo saranno solo in minima parte. L'analisi di Moody's non tiene infatti conto del significativo cambiamento degli stili di vita nel nostro Paese, con un numero crescente di italiani che sceglie di consumare pasti fuori casa e passare sempre meno tempo davanti ai fornelli. Ricordiamo a questo proposito i dati dell'ultimo Rapporto Ristorazione Fipe secondo cui gli italiani dedicano solo 37 minuti al giorno alla preparazione dei pasti, mentre il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Eventualmente, sarà necessario adeguare l'offerta alle esigenze e ai gusti dei consumatori d'età più alta che, tra l'altro, sono anche quelli più alto spendenti. E siamo certi che gli imprenditori italiani della ristorazione

saranno capaci di rinnovare e adeguare la loro offerta in funzione delle nuove richieste del mercato, con quella inventiva, capacità di innovazione e cura del cliente che li ha sempre contraddistinti e resi famosi nel mondo”.

Questa la risposta di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi all’analisi di Moody’s sulle conseguenze dell’invecchiamento della popolazione italiana e relativa diminuzione di spesa che potrebbe mettere a rischio settori dell’economia tra i quali la ristorazione.

Sede e delegazioni Ascom chiuse venerdì 26 aprile

Gli uffici della sede di Ascom e delle nove delegazioni (Albino, Calusco d’Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore, Treviglio e Zogno) rimarranno chiusi venerdì 26 aprile.

La sede di Via Borgo Palazzo 137 e le delegazioni riapriranno con i consueti orari lunedì 29 aprile.

Storie di formaggi, in Ascom l’esperto di Filosofia del

cibo

Continuano gli appuntamenti con “Historiae Casei”, le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell’ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana progettata dall’Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un’occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un alimento che accompagna l’umanità da millenni e resta profondamente legato all’identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d’eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest’anno alla terza edizione con l’obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l’8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo “ Di Formaggi e di Altri biancori”. La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell’Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l’intervento di Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su “Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura”. Frenda è autrice di tre libri, “Racconti di

Cucina”, “La cucina felice” e “Ricette per Natale” (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolo per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: info@progettoforme.eu