

# **Bergamo cambia: bene il terziario in centro, frenano ospitalità e pubblici esercizi**

*Le principali evidenze emerse dall'Osservatorio sulla demografia d'impresa Confcommercio*

Bergamo sta cambiando pelle: si arresta la crescita nel settore dell'ospitalità, per effetto soprattutto della pandemia, mentre torna a crescere il terziario, trainato dal commercio alimentare. L'ospitalità tiene soprattutto fuori dal centro storico, mentre il commercio perde insegne in periferia. Sono queste le principali evidenze emerse dall'Osservatorio nazionale di Confcommercio della demografia d'impresa nelle città italiane e nei centri storici, realizzato dall'Ufficio Studi di Confcommercio in collaborazione con il Centro Studi delle Camere di Commercio Guglielmo Tagliacarne. Un quadro che conferma le analisi effettuate da Ascom Confcommercio Bergamo sui dati puntuali della Camera di Commercio di Bergamo: dal 2019 al 2022 le attività del terziario nel centro storico di Bergamo sono tornate a crescere con un +4,4%, trascinate soprattutto dal commercio alimentare che ha trovato nella vendita per l'asporto e per il consumo sul posto nuova linfa, mentre fuori dal centro storico si registra un calo delle attività del terziario del -2,6%.

Il dato positivo del centro storico ribalta gli indici negativi relativi al trend sui dieci anni : in due lustri il commercio al dettaglio ha perso il 14,4% nel centro storico e l' 8,8% fuori dal centro storico. Di contro, dopo un trend estremamente positivo che nei dieci anni dal 2012 al 2022 ha portato ad una crescita di alberghi, ristoranti e bar del 12,3% nel centro storico e del 16,9% fuori dal centro storico,

nell'ultimo triennio, per effetto della pandemia, si è registrato un calo del 10 nel centro storico e dello 0,4% fuori dal centro storico.

*“I dati dell'Osservatorio evidenziano la tenuta del commercio della città, soprattutto riferita al campione dei capoluoghi di provincia di medie dimensioni che hanno registrato perdite consistenti in tutti i settori- commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Bergamo negli ultimi dieci anni ha cambiato in parte la sua vocazione e ha saputo rigenerarsi con l'apertura di attività di alloggio, ristoranti e bar, laddove arretrava il commercio in senso stretto. Oggi, grazie alla crescita delle presenze turistiche, la tenuta registrata è imputabile all'apertura di nuove attività dell'accoglienza fuori dal centro storico. Per quanto riguarda invece bar e ristoranti, dopo la crescita esponenziale nel decennio, negli ultimi tre anni il settore ha dimostrato di aver raggiunto la sua saturazione con la diminuzione dei pubblici esercizi, soprattutto nel centro storico”.*

### **L'Osservatorio di Confcommercio**

L'Osservatorio della demografia d'impresa nelle città italiane e nei centri storici fotografa i cambiamenti del commercio e delle imprese nelle città italiane negli ultimi dieci anni, con particolare riguardo ai centri storici. L'ottava edizione dello studio arriva in una fase che ha visto superare il picco della crisi dovuta alla pandemia e alla stagnazione dei consumi, ma che si confronta oggi con nuove emergenze derivanti dal caro energia, da una elevata inflazione e dal protrarsi della guerra in Ucraina. I cambiamenti nelle preferenze e nelle abitudini di acquisto e consumo, le scelte commerciali e localizzative della grande distribuzione e delle superfici specializzate, lo sviluppo del commercio online e altri fattori stanno modificando le nostre città e i centri storici in particolare, con meno insediamenti del commercio tradizionale e più servizi e con differenti dinamiche tra le aree geografiche del Paese. L'analisi riporta i dati

aggiornati sull'evoluzione commerciale nelle città dal 2012 ad oggi e riguarda i dati dei 120 comuni medio-grandi italiani (regione per regione), di cui 110 capoluoghi di provincia e 10 comuni non capoluoghi di media dimensione (escluse le città metropolitane perché multicentriche).

## **I dati nazionali**

### **Spariti oltre 100mila negozi dalle città italiane e 15mila ambulanti**

Negli ultimi 10 anni sono sparite quasi centomila attività di commercio al dettaglio e oltre quindicimila imprese di commercio ambulante. Crescono gli alberghi e i ristoranti ma senza riuscire a compensare le riduzioni del commercio. Tra il 2012 e il 2022 sono sparite, complessivamente, oltre 99mila attività di commercio al dettaglio e 16mila imprese di commercio ambulante; in crescita alberghi, bar e ristoranti (+10.275); nello stesso periodo, cresce la presenza straniera nel commercio, sia come numero di imprese (+44mila), sia come occupati (+107mila) e si riducono le attività e gli occupati italiani (rispettivamente -138mila e -148mila). Concentrando l'analisi sulle 120 città medio-grandi, la riduzione di attività commerciali e la crescita dell'offerta turistica risultano più accentuate nei centri storici rispetto al resto del comune, con il Sud caratterizzato da una maggiore vivacità commerciale rispetto al Centro-Nord.

### **Il tessuto commerciale nei centri storici: più servizi e tecnologia**

Cambia anche il tessuto commerciale all'interno dei centri storici con sempre meno negozi di beni tradizionali (libri e giocattoli -31,5%, mobili e ferramenta -30,5%, abbigliamento -21,8%) e sempre più servizi e tecnologia (farmacie +12,6%, computer e telefonia +10,8%), attività di alloggio (+43,3%) e ristorazione (+4%).

## **Desertificazione commerciale: si scende da 9 a 7,3 negozi per mille abitanti**

La modificazione e la riduzione dei livelli di servizio offerto dai negozi in sede fissa confina con il rischio di desertificazione commerciale delle nostre città dove, negli ultimi 10 anni, la densità commerciale è passata da 9 a 7,3 negozi per mille abitanti (un calo di quasi il 20%). Per evitare gli effetti più gravi di questo fenomeno, per il commercio di prossimità non c'è altra strada che puntare su efficienza e produttività anche attraverso una maggiore innovazione e una ridefinizione dell'offerta. E rimane fondamentale l'omnicanalità, cioè l'utilizzo anche del canale online che ha avuto una crescita esponenziale negli ultimi anni, con le vendite passate da 16,6 miliardi nel 2015 a 48,1 miliardi nel 2022. Elemento, questo, che ha contribuito maggiormente alla desertificazione commerciale ma che rimane comunque un'opportunità per il commercio "fisico" tradizionale

---

## **Morus Alba, lunedì 27 focus sul distretto che verrà**

*La sede Bcc di Zanica ospita alle 20.30 un confronto aperto ai commercianti sui progetti per il 2023*

In un mondo che cambia, il Distretto del Commercio si evolve: questo il senso della serata organizzata dal Distretto del Commercio Morus Alba con capofila Stezzano e comprendente 7 comuni dell'area (Azzano San Paolo, Comun Nuovo, Grassobbio, Levate, Orio al Serio, Stezzano e Zanica), in programma per lunedì 27 febbraio 2023 alle 20.30 a Zanica nella sede della BCC Bergamasca e Orobica in via Aldo Moro n.2.

L'invito è aperto a tutti i commercianti per ripartire

insieme, confrontandosi sulle nuove proposte per il 2023, la nuova identità e i nuovi canali di comunicazione, nonché sul bando con i fondi ottenuti da Regione Lombardia, che ha classificato come “Progetto di eccellenza” la proposta presentata dal Distretto. Nel corso dell’incontro saranno esposti alcuni criteri per accedere a questi contributi che saranno erogati sulla base delle richieste che i commercianti faranno pervenire al Distretto.

Ci saranno inoltre alcuni approfondimenti e momenti di confronto con i presenti per impostare al meglio i progetti per il rilancio del commercio di vicinato, alla luce delle crescenti tendenze della logistica, del delivery e del commercio digitale.

Infine un momento conviviale chiuderà la serata con un brindisi dedicato al nuovo logo e nuovo nome del Distretto, che sarà svelato durante l’incontro.

È gradita la conferma della presenza alla mail: [info@distrettomorusalba.it](mailto:info@distrettomorusalba.it).

---

## **Il nuovo scenario economico per le piccole imprese, lunedì 27 convegno in Ascom**

*Al centro del convegno l'accordo di collaborazione Confcommercio-Intesa Sanpaolo*

In Italia le aziende con meno di dieci dipendenti sono circa quattro milioni e rappresentano più del 95% del totale di imprese nazionali di industria e servizi. Intesa Sanpaolo e Confcommercio hanno condiviso, attraverso un accordo di collaborazione, un programma di iniziative con condizioni

dedicate per supportare la crescita e favorire gli investimenti verso la trasformazione digitale e sostenibile. L'incontro, in programma lunedì 27 febbraio alle 15 in Sala Conferenze Ascom Confcommercio Bergamo, si propone di approfondire le soluzioni pensate per le piccole imprese per favorirne la ripresa e affrontare le sfide di un contesto in rapida evoluzione.

L'incontro si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo. Gianluigi Venturini, direttore Regionale Lombardia Nord Intesa Sanpaolo, introduce il progetto Crescibusiness di Intesa Sanpaolo. L'incontro, moderato dal direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini, rappresenta l'occasione di interrogarsi sullo scenario per le piccole imprese del territorio con l'economista Enrica Spiga della Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo. Roberto Spinucci, direttore Commerciale Retail Lombardia Nord Intesa Sanpaolo, presenta nei dettagli l'accordo tra Intesa Sanpaolo e Confcommercio. Al termine dell'incontro sarà dato ampio spazio al confronto e alle domande dei partecipanti.

Per iscriversi, [cliccare qui](#)

---

## **Rotary Food Box in solidarietà alle famiglie de La Casa di Leo**

*Ascom Confcommercio Bergamo sposa il progetto solidale portato avanti dall'associazione da tre anni a questa parte*



Per il terzo anno consecutivo il Rotary Club Bergamo Sud promuove il progetto solidale Rotary Food Box. Per l'edizione 2023 offrirà sostegno con le Rotary food Box – scatole di prodotti di prima necessità e qualità – alle famiglie e ai bambini de La Casa

di Leo di Treviolo, che accoglie famiglie con bambini malati in cura all'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo e amplierà l'offerta di

formazione e avvicinamento al mondo del lavoro a persone che pensano di non poter avere una seconda possibilità anche alla provincia di Bergamo grazie alla collaborazione con i Centri di primo

ascolto della Caritas diocesana bergamasca, delle Acli e dell'Ufficio pastorale sociale e del lavoro della Diocesi di Bergamo.

In questi tre anni Rotary Food Box, nato nel 2020 dal desiderio di offrire un segno di cura e vicinanza alle famiglie colpite dal Covid non solo sul piano sanitario ma anche nella perdita del

lavoro, ha fatto tanta strada. Dal confezionamento delle "box", scatole di prodotti di prima necessità messi a disposizione da una quarantina di aziende del territorio, si è passati a un

percorso complesso e innovativo di formazione e tirocinio lavorativo per persone in emergenza occupazionale grazie al know how di Confcooperative Bergamo, Manpower group, Fondazione

Human Age Institute e Associazione SBS.

Grazie alla collaborazione dell'Assessorato alle Politiche sociali del Comune di Bergamo in questi due anni è stato possibile individuare e raggiungere le famiglie più bisognose dell'ambito cittadino.

Nel corso delle prime due edizioni sono state consegnate 1.200

box di prodotti alimentari a 200 famiglie in difficoltà grazie anche al sostegno importante di Aspan Bergamo, Confartigianato Bergamo, Confindustria Bergamo e l'associazione no profit Arenbì. Sono state oltre 40 le aziende coinvolte per la fornitura gratuita di prodotti di prima necessità e per i tirocini lavorativi cinque

le istituzioni in campo che hanno fin da subito aderito al progetto. Per 30 famiglie si è aperta la possibilità di interventi di cura e sostegno più mirati, mentre dieci persone hanno trovato lavoro

grazie all'orientamento e al tirocinio avviato dall'iniziativa. Oltre 700 i volontari coinvolti tra cui i giovani del Rotaract.

Con il 2023, anno in cui Bergamo celebra la sua rinascita grazie a Bergamo Brescia Capitale della Cultura, il Rotary Club Bergamo Sud ha deciso di rilanciare il progetto e allargare gli orizzonti

proprio per tenere fede allo spirito solidaristico che caratterizza la nostra provincia e l'attenzione al volontariato in questo anno così speciale per il territorio.

Le ormai tradizionali Rotary Food Box, scatole di prodotti alimentari e no di primissima qualità saranno devolute alla Casa di Leo di Treviolo, che da anni accoglie bimbi e famiglie in cura all'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo.

La partecipazione al progetto da parte di aziende, enti ed istituzioni, si è consolidata e l'adesione è stata confermata anche quest'anno ai quali si aggiunge Ascom Confcommercio Bergamo. "Abbiamo scelto di dare il nostro contributo a un progetto di grande valore- ha sottolineato il direttore Oscar Fusini- . In un momento di grande difficoltà e crisi come quello che stiamo vivendo allargare il più possibile la rete solidale permette di fare crescere progetti di solidarietà e di concentrare l'impegno e gli aiuti. Rotary Food Box è un progetto che oltre al sostegno immediato e materiale sostiene l'emergenza occupazionale, assicura la possibilità di tirocini ed estende il concetto di solidarietà a quello più ampio di



cura e vicinanza, con un'attenzione particolare alla salute".

Si amplia anche l'accessibilità al progetto di reinserimento occupazionale offrendo un percorso di orientamento e tirocinio qualificato grazie agli esperti di Confcooperative Bergamo, Fondazione Human Age Institute e l'Associazione SbS, rivolto a giovani e non occupati individuati dall'assessorato alle Politiche sociali del Comune di Bergamo e da quest'anno anche grazie ai Centri di primo ascolto della Caritas diocesana bergamasca, Acli e alla rete dell'Ufficio pastorale sociale e del lavoro della Diocesi di Bergamo.

"Rotary Food Box nasce durante il terribile anno della pandemia, la sfida da cogliere non era facile da affrontare ma possiamo dire di esserci riusciti. Questa vittoria è la più bella che un uomo possa desiderare perché sappiamo che, con la rete del Rotary Food Box, siamo riusciti a dare un aiuto concreto a un migliaio di persone colpite dalla pandemia nella salute e nella perdita del lavoro. Il progetto promosso dal nostro club ha trovato un appoggio generoso nelle istituzioni: Comune di Bergamo, Confartigianato e Confindustria, Confcooperative e Aspan Bergamo, ma soprattutto le aziende, che si sono messe a disposizione donando i loro prodotti e fornendo servizi strategici per la buona riuscita del progetto" spiega Giovanni Pedrali, presidente del Rotary Club Bergamo Sud. "Nella seconda edizione di Rotary Food Box, il progetto si è ampliato, siamo passati dalla cura attraverso il cibo all'apertura di un nuovo orizzonte di crescita professionale per chi sembra non averne. Sono stati effettuati interventi mirati con percorsi di ascolto e assistenza alle famiglie attraverso operatori qualificati di Confcooperative. Ad una trentina circa di persone che hanno perso il lavoro e a giovani che hanno delle difficoltà familiari a emergere, è stato offerto un percorso di orientamento e un tirocinio formativo in azienda supportando così il reingresso nel mondo professionale. I tirocini formativi sono messi a disposizione dalle aziende di soci rotariani e dalle aziende aderenti al

progetto. E per la terza edizione vogliamo raggiungere le persone bisognose della provincia grazie alla diocesi di Bergamo” spiega Roberta Caldara, socia del Rotary Club Bergamo Sud e tra i promotori del progetto.

“Il Rotary Food Box, progetto nato dopo la prima fase emergenziale del Covid con la finalità molto concreta di supportare le famiglie in difficoltà offrendo loro un paniere di prodotti di prima

necessità soprattutto alimentare, si è trasformato in qualcosa di ben più ampio diventando un percorso di ascolto e assistenza, oltre che di formazione e reinserimento nel mondo del lavoro.

Oggi, con la nuova edizione, la dimensione sociale del progetto va a comprendere anche un contesto, come la Casa di Leo, dove la solidarietà diventa più che mai accoglienza e vicinanza.

Ma non solo. Il Rotary Food Box rappresenta infatti un’esperienza molto valida sul piano del metodo, quello della collaborazione pubblico – privato – terzo settore che ritengo essere la leva

vincente di progettualità che richiedono risposte flessibili, efficaci e su misura, in linea con un welfare di comunità a cui stiamo lavorando con grande determinazione.” dichiara Marcella

Messina, Assessora alle Politiche Sociali del Comune di Bergamo. “Ringraziamo l’attenzione del Rotary Bergamo Sud verso la nostra realtà. L’aiuto che ci verrà fornito sarà particolarmente prezioso per le famiglie da noi ospitate. Da sempre Casa di Leo accoglie le famiglie senza chiedere loro un contributo obbligatorio e nella maggior parte dei casi l’ospitalità è completamente gratuita.

Fornire cibo alle famiglie è per noi un sostegno importante per riuscire a dare risposta ai bisogni che ogni giorno gestiamo e che aumenteranno con la realizzazione dell’ampliamento.

Grazie a nome mio e di tutta l’Associazione per il vostro meraviglioso progetto a sostegno di La Casa di Leo.” dichiara

Susanna Berlendis, presidente de La Casa di Leo.

“Siamo ben contenti di continuare nel pensiero comune che Rotary rivolge alle persone e alle famiglie più bisognose. Crediamo che sia importante non solo dare occasioni di sostegno, ma

rendere protagonisti coloro che più hanno bisogno, del loro riscatto personale, comunitario, sociale. È giusto offrire strumenti di aiuto ma ancora di più mettere in condizione le persone di

crescere tanto da poter badare a se stesse e di sentirsi soprattutto partecipi di un processo che non riguarda solo le loro fragilità ma che si rivolge alla ricostruzione di una società che è tutta

quanta fragile, ognuno a suo modo. Certamente il tema del lavoro e della strumentazione acquisita per poter entrare o rientrare nel mondo del lavoro diventa davvero strategico per tutto

questo ed è il motivo che ci spinge appunto a rilanciare quanto fatto in passato verso questa direzione. La connessione con i Centri di primo ascolto Caritas e gli sportelli lavoro Acli che hanno

sempre agito in una logica di azione sinergica risulta facile e spontanea nella partecipazione a questo progetto” spiega Don Cristiano Re, direttore dell’Ufficio pastorale sociale e del lavoro della

Diocesi di Bergamo.

“Consideriamo il lavoro come occasione di integrazione per le persone e parte sostanziale nella costruzione della propria identità. Il sistema della cooperazione sociale afferente a Confcooperative Bergamo mediante le competenze del Consorzio Mestieri, ente accreditato al lavoro, incontrerà i referenti dei Centri ascolto Caritas e degli sportelli lavoro delle Acli sul

territorio provinciale per l’individuazione delle persone da inserire nel progetto lavoro, si farà carico dei colloqui individuali di conoscenza, del bilancio di competenze in

raccordo, con

Fondazione Human Age Institute, Associazione SBS e Manpower” dichiara Fausto Gritti, presidente di Solco Città Aperta e componente del direttivo di Confcooperative Bergamo.

---

## **Vacanze sui monti per 12 milioni di italiani**

*Nei primi tre mesi dell'anno la vacanza enogastronomica in quota è la preferita, anche dai non sciatori. Buone le previsioni per Carnevale*

Sono 12 milioni gli italiani che scelgono la montagna nel primo trimestre di quest'anno: 7,5 milioni fanno soggiorni di una settimana o un periodo un po' più breve, per i restanti 4,5, si tratta invece di escursioni giornaliere. Secondo i dati dell'Osservatorio Confcommercio-Swg, la spesa media è di 540 euro a testa. Quasi 9 vacanzieri su 10 scelgono le mete nazionali: a fare da padrone è l'arco alpino, in primis le destinazioni del Trentino Alto Adige, seguite da Lombardia e Valle d'Aosta, ma con buone performance anche di Piemonte, Veneto e Friuli.

Non mancano i turisti che raggiungono destinazioni estere: primeggiano le “vette” svizzere, seguite da quelle di Austria e Francia. Le motivazioni delle vacanze in montagna sono cambiate dopo la pandemia: escursioni naturalistiche, degustazioni enogastronomiche, relax in Spa e centri benessere, shopping sono le quattro attività più importanti indicati dagli intervistati.

Solo al quinto posto la pratica dello sci e di altri sport invernali. Resta comunque alta, per chi sceglie questo tipo esperienza, l'attenzione per lo stato dell'innevamento naturale: sono 4 su 10 i vacanzieri che dichiarano che, in assenza di neve, preferiscono cambiare i programmi di vacanza.

Dal 16 al 21 febbraio, la settimana ufficiale di Carnevale, si muoveranno 4,4 milioni di italiani a cui se ne aggiungono altri 1,9 ancora indecisi ma propensi a farlo per una vacanza che, nel 50% dei casi, è fuori regione se non addirittura all'estero. Città d'arte o grandi città sono le destinazioni preferite in 4 casi su 10. A Carnevale i portafogli sembrano essere un po' più "capiienti": si spendono in media 410 euro a testa per una vacanza, per una spesa complessiva di quasi 3 miliardi.

Il consuntivo delle festività di fine anno, comunque, si è chiuso bene, con circa 25 milioni di Italiani in viaggio tra Natale e l'Epifania, e il 2023, anno dei ponti, sembra avviarsi sotto buoni auspici. L'indice di propensione al viaggio dei connazionali sale a quota 63 – su scala da 0 a 100 – due punti sopra gennaio 2022 e sostanzialmente in linea con i livelli pre-pandemia, anche se a prevalere sono gli short break da 1 o 2 notti fuori casa, soprattutto tra febbraio e marzo.

---

## **Libri per sognare, lunedì 13 febbraio ospite Matteo De Benedittis**

*L'autore de La Cassapanca dei libri selvatici incontra online gli studenti dalle 9 alle 10*

Proseguono gli incontri con gli autori di Libri per sognare, la manifestazione ideata dal Gruppo librai e cartolibrari di Ascom Confcommercio Bergamo, che quest'anno si estende alle scuole di Brescia nell'ambito di Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023. Dopo il successo e la partecipazione al primo incontro con l'autrice Silvia Vecchini, lunedì 13 febbraio, dalle 9 alle 10 Matteo De Benedittis presenta online La Cassapanca dei libri selvatici (Edizioni San Paolo) agli studenti collegati da remoto. L'incontro, moderato da Diego Liserani della Libreria Libraccio di Brescia, consigliere Associazione Librai Italiani, presenta ai ragazzi partecipanti alla manifestazione l'autore, scrittore e insegnante di lettere a Reggio Emilia, aperto al confronto e alle domande sul suo libro in concorso. Saranno collegate on line 16 classi (5 elementari e 1 medie) per un totale di circa 500 ragazzi.

La Cassapanca dei libri selvatici (Edizioni San Paolo, 2019) racconta una storia incredibile, ambientata in Inghilterra, nell'estate del 1941, in un'antica villa in cima alla scogliera. I protagonisti Tom e Mina ricevono in eredità dall'eccentrica prozia Lexandra una misteriosa cassapanca piena di libri misteriosi e speciali: i fantastici libri selvatici. Insieme alla loro amica Pennie, i due fratelli fanno presto amicizia con volumi e ne scoprono le magiche proprietà. Ma non sono gli unici a essere a conoscenza del loro segreto. Qualcuno, nell'ombra, trama per impossessarsene. Solo l'Inchiostratore conosce il segreto dei libri selvatici.

L'autore sarà protagonista di altri due incontri, in programma il 13 marzo (dalle 10 alle 11) e il 27 marzo (dalle 11 alle 12).

## **Il calendario degli appuntamenti di Libri per Sognare 2023**

Il 3 marzo Elisa Castiglioni presenta il suo romanzo La ragazza con lo zaino verde (Edizioni Il Castoro 2022), che racconta tra luci e ombre l'Italia della dittatura e delle

leggi razziali. A moderare l'incontro Matteo Bianchi della Libreria Incrocio Quarenghi di Bergamo. Il 16 marzo i ragazzi hanno l'occasione di confrontarsi con l'autore Federico Taddia che, nell'incontro online moderato da Riccardo Oprandi della Libreria Mondadori di Lovere, presenta il suo libro *Nata in via delle Cento Stelle* ( Edizioni Mondadori), una biografia di grande ispirazione con cui il divulgatore e autore di programmi radio e tv racconta la grande scienziata Margherita Hack. L'incontro con Taddia sarà replicato anche il 23 e 30 marzo (dalle 11 alle 12 per entrambe le date). Il 17 marzo saranno ancora ospiti di Libri per Sognare l'autrice Silvia Vecchini e l'illustratore Sualzo, con *Fiato Sospeso* (Edizioni Tunuè); a moderare l'incontro Massimiliano Zazzi della Libreria ComiXrevolution di Bergam. Il 22 marzo i ragazzi parteciperanno- sempre online- all'incontro con Pier Domenico Baccalario, co-autore di *Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini* ( Edizioni Salani). L'autore sarà presentato ai ragazzi da Diego Liserani della Libreria Libraccio di Brescia.

## **La settima edizione di Libri per sognare**

Libri per Sognare coinvolge quest'anno nel suo complesso, tra Bergamo e Brescia, 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo), 153 classi (di cui 129 su Bergamo) e 3.108 studenti (di cui 2.621 su Bergamo). Le classi partecipanti sono invitate a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2023 avranno la possibilità di votare il libro preferito ed esprimere recensioni sul portale [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it). Da febbraio ad inizio aprile verranno organizzati incontri da remoto con gli autori dei libri selezionati. L'evento finale, con la premiazione del libro vincitore e degli studenti che avranno inserito nel portale le migliori recensioni, avrà luogo il 5 giugno a PalaFacchetti , palazzetto dello sport a Treviglio.

Libri per sognare è un'iniziativa ideata dal Gruppo Librerie e Cartolibrerie e promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo; ha il patrocinio di

Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Provincia di Bergamo, Provincia di Brescia, Comune di Treviglio, L'Eco di Bergamo, Coordinamento Impresa Cultura Italia Confcommercio, Ali-Associazione librai italiani ed è sponsorizzata da Bper Banca e Federcartolai Confcommercio.

Per informazioni: [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it) – facebook @librixsognare

---

## **Turismo invernale sempre più gourmet: il 90% cerca degustazioni e prodotti tipici in quota**

*Gastronomia, ristorazione e produzioni tipiche di qualità. Fabbriche di cioccolato per lei, i birrifici per lui*

Sci, escursioni ed esperienze gourmet: nelle località di montagna è tornato il turismo. Siamo nel pieno della stagione invernale, le piste da sci dell'arco alpino sono state prese d'assalto già prima di Natale e ora a febbraio, il mese più importante per le settimane bianche, si conferma il trend positivo. Nella scelta della vacanza invernale, oggi non conta soltanto la qualità dell'offerta sciistica ma anche, e sempre di più, quella legata alla gastronomia, alla ristorazione e alla produzione di cibi che rappresentano l'espressione del territorio. È quanto emerge dall'anticipazione dell'edizione 2023 del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, a cura di Roberta Garibaldi e realizzato sotto l'egida dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, che sarà



presentato a maggio. La nuova edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano di Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE-Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico e professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, analizza la volontà di unire la vacanza in alta quota con la scoperta delle produzioni locali e della ristorazione. Oltre il 90% degli intervistati vuole partecipare a degustazioni in montagna e i due terzi intende visitare i luoghi di produzione del cibo. La popolazione femminile è particolarmente attratta dalle fabbriche di cioccolato, quella maschile dai birrifici. Il fine dining seduce soprattutto i più giovani. Per la prima volta, il Rapporto ha analizzato le attese e le propensioni di spesa del turista che sceglie la montagna come destinazione per le proprie vacanze e il risultato non lascia spazio al dubbio: oltre il 90% degli intervistati, senza distinzione tra la popolazione femminile e quella maschile, ha intenzione di unire l'esperienza in montagna con le degustazioni che si possono provare nel territorio. In particolare, il 68% circa vuole degustare in un ristorante locale i piatti tipici del luogo prescelto e più di un intervistato su quattro ha previsto la visita a un ristorante o un bar storico durante la permanenza in montagna. L'esperienza di fine dining tra i monti tenta soprattutto la parte maschile e ancor più la fascia di età 18-24 anni, dove si supera il 27%.

E se la cucina tipica di montagna resta il punto di riferimento per la maggioranza degli intervistati, va segnalato come il turista enogastronomico contemporaneo sia sempre più aperto a nuove esperienze. Al di là della ristorazione, una vacanza in montagna offre la possibilità di visitare tanti luoghi di produzione del cibo e questo aspetto sta diventando particolarmente interessante per una piena immersione nel mood territoriale. Due turisti su tre manifestano la volontà di approfondire questa conoscenza organizzando attività di vario tipo. La più "gettonata" è la visita a un'azienda agricola (24%) e a seguire troviamo

i caseifici (23%) e le cantine (22%). Tra i maschi si nota una particolare predisposizione a organizzare visite nei birrifici, mentre le donne sono attratte in maggior misura dalle fabbriche di cioccolato.

Tra le altre esperienze da provare compaiono la visita a un mercato locale, scelta da oltre il 40% del campione, e alle attività di piccole botteghe artigiane del gusto con oltre il 37%. E più del 57% degli intervistati punta a partecipare a un evento legato all'enogastronomia, meglio se focalizzato sul cibo e a seguire sul vino e sulla birra. Tra le esperienze di turismo attivo, invece, svettano quelle dei trattamenti di benessere (SPA, massaggi, ...) a tema vino, birra e olio. Tra i più giovani (età 18-24) è particolarmente alta l'intenzione di partecipare ad attività sportive all'aria aperta come trekking del gusto, tour in bicicletta o mountain bike tra i luoghi di produzione del cibo.

“Il binomio enogastronomia e montagna si conferma essere di grande appeal tra i turisti italiani, l'interesse è forte e si traduce nel desiderio di partecipare ad una pluralità di proposte, dalle più tradizionali ai nuovi format tra sport e gusto”, afferma Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. “Valorizzare l'enogastronomia nelle aree montane del Belpaese contribuisce ad arricchire l'offerta, la diversifica e la destagionalizza. È certamente un'opzione percorribile per slegarsi dai tradizionali modelli turistici ed orientarsi verso forme di sviluppo più sostenibili e in grado di generare benefici diffusi per le filiere dell'agroalimentare e del turismo”.

---

# Borghi e tradizioni, distretto del commercio d'eccellenza per la Regione

*Turismo slow e riqualificazione urbana per i paesaggi e le tradizioni contadine de L'Albero degli Zoccoli*



Il logo del distretto  
Borghi e Tradizioni della  
Bassa

La graduatoria pubblicata da Regione Lombardia per il Bando dedicato ai Distretti del Commercio premia il Distretto del Commercio Borghi e Tradizioni della Bassa, che con 155 punti ha conseguito il riconoscimento di Eccellenza e ricevuto un contributo complessivo di 487.000 euro. Il contributo verrà utilizzato dai Comuni di Martinengo, Cividate al Piano, Mornico al Serio e Palosco per migliorare il contesto urbano e costruire un sistema integrato di comunicazione e promozione delle attrazioni locali. “Come amministrazioni comunali crediamo molto nel Distretto del Commercio che abbiamo creato e il lungo lavoro svolto ci ha portato ad essere riconosciuti come Distretto d'Eccellenza- commentano i referenti delle quattro Amministrazioni Alessandro Colombani (Martinengo),

Paolo Foresti (Cividate al Piano), Luca Signorelli (Mornico al Serio) e Massimo Finazzi (Palosco)-. Il 2023 sarà l'anno cruciale per dare subito le risorse ai commercianti attraverso un bando e per sviluppare iniziative e aiuti concreti a questo settore per noi fondamentale all'interno delle nostre comunità".

Secondo Giorgio Puppi, Responsabile Distretti del Commercio di Ascom Bergamo "Il risultato ottenuto è tanto più importante se pensiamo che l'aggregazione voluta dalle



Amministrazioni si è formata in poche settimane, ma già in grado di esprimere un progetto molto interessante".

La strategia del Distretto si basa sulla promozione del territorio e sull'aumento della domanda di servizi per il commercio locale che può derivare dalla crescita del turismo slow. Obiettivo della

strategia è, quindi, da un lato valorizzare e promuovere gli elementi di attrattività del territorio, e dall'altro far crescere la capacità del commercio di vicinato di garantire i necessari servizi ai residenti e ai turisti.

Principale filo conduttore è il cicloturismo, che agevola la connessione tra i centri storici dei Comuni, e le loro attività commerciali, con le attrazioni storiche, culturali e naturali del territorio, in

particolare quelle legate alle tradizioni contadine (in particolare quelle celebrate ne L'Albero degli Zoccoli del Maestro Ermanno Olmi) che danno il nome al Distretto. L'ambizioso progetto presentato in occasione del Bando prevede quattro linee di intervento: la riqualificazione urbana e miglioramento accessibilità, la creazione di un sistema digitale di promozione turistica integrato sui 4 Comuni, la valorizzazione e il miglioramento dell'offerta commerciale, la promozione del territorio e del cicloturismo a sostegno del commercio locale.

Il Distretto ha inoltre presentato il suo logo, che richiama

nelle forme il concetto di supporto e sostegno reciproco dei 4 Comuni e delle Amministrazioni con gli operatori commerciali, e nei colori le caratteristiche del territorio della Media Pianura Lombarda.

Agli operatori commerciali il Distretto destinerà inoltre tre iniziative, a partire dalla pubblicazione di un bando a marzo, che servirà per distribuire i circa 72.000 euro di contributi regionali finalizzati a supportare gli imprenditori negli investimenti per la riqualificazione e la digitalizzazione delle loro attività e per il miglioramento e l'innovazione dei servizi alla clientela. E' inoltre previsto un calendario di corsi e iniziative di formazione realizzato in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo e associazioni di categoria e un servizio di informazione sui bandi e le altre opportunità di finanziamento disponibili.

---

## **Comunità energetiche rinnovabili, convegno in Fiera giovedì 9 febbraio**

*Serata informativa sull'opportunità offerta dalle Cer aperta a imprenditori e cittadini*



Gianluigi Piccinini

Ceress-Comunità energetiche rinnovabili e Ress Solar, con il patrocinio di Provincia di Bergamo e Ascom Confcommercio Bergamo, organizzano una serata informativa aperta a imprenditori e cittadini per proporre un modello sostenibile per rispondere ai rincari energetici. L'evento, con partecipazione gratuita, si svolge in Fiera, in Via Lunga, nella Sala Caravaggio del Centro Congressi. La serata, presentata dalla giornalista Silvia Valenti, è suddivisa in due momenti: alle 17 si apre l'incontro riservato agli imprenditori, alle 20.30 inizia invece il confronto aperto a tutti i cittadini. Intervengono durante la serata Pasquale Gandolfi, presidente della Provincia di Bergamo, Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Niccolò Carretta, Giovanni Malanchini e Jacopo Scandella, consiglieri Regione Lombardia. L'approfondimento entra nel vivo con gli interventi di Gianluigi Piccinini, presidente Ressorar e direttore tecnico Ceress e di Andrea Brumgnach, amministratore delegato Ceress. Si apre poi il dibattito con il confronto e le domande del pubblico.

“La nuova normativa sulle comunità energetiche rinnovabili ha dato nuovo impulso alla crescita della consapevolezza dell'importanza di fare rete, innescando un processo virtuoso per l'ambiente, incentivato dai vantaggi economici, ambientali e sociali derivanti dall'unire le proprie forze per ridurre

sprechi ed emissioni, abbattendo i costi energetici e ricavando utili dalla vendita di energia in eccesso- commenta Gianluigi Piccinini-. Il territorio si è mostrato molto sensibile su queste tematiche, come emerge dagli incontri che continuiamo a organizzare nei vari comuni della Bergamasca. Unire le proprie forze per dotarsi di uno o più impianti per la produzione e l'autoconsumo virtuale e condiviso di energia elettrica da fonti rinnovabili, porta con sé benefici per ambiente e portafoglio, con un taglio in bolletta di almeno il 20%, cui vanno sommati gli incentivi erogati su base ventennale dal Gestore dei Servizi Energetici”.

Per iscriversi e consultare il [programma](#) del convegno

In caso di esaurimento posti in sala, è possibile collegarsi alla diretta facebook dell'evento sulla pagina Ceress

---

## **Il ciondolo gioiello di Mario Donizetti per la solidarietà**

*Dalla fiera Ifa alla vetrina di Riva Antichità: l'opera unica, omaggio alla bellezza femminile, per il progetto solidale “Io ci metto il CUORE”*



Il ciondolo gioiello di  
Mario Donizetti

Arte e poesia in un ciondolo gioiello per la solidarietà, con un progetto speciale e inedito. Dall'idea divenuta opera d'arte grazie al grande artista bergamasco il Maestro Mario Donizetti e con lo sguardo curioso ed attento dell'esperto in preziosi Alessandro Riva nasce un'opera unica, dall'anima solidale, che in questi giorni si può ammirare nella vetrina di Riva Antichità in Via Paglia 7/b, a Bergamo. Incastonata in un ciondolo, in un tondo di 5 centimetri di diametro in metallo rosato e con una catena raffinata in tono brunito, la prima opera d'arte del Maestro Donizetti è pronta per essere indossata come un raffinato cammeo dalla bellezza senza tempo. Da tempo l'artista desiderava che le sue opere potessero essere indossate dalle donne ogni giorno, rendendo così omaggio alla loro unica bellezza : grazie anche all'amicizia con Riva, ha preso forma negli anni, con l'interruzione forzata per il Covid, questa opera che è stata consegnata giusto in tempo per essere esposta in Fiera alla Mostra Antiquaria – Italian Fine Art 2023 ed essere poi anche visibile per tutta la città nella vetrina di Via Paglia nel giorno del 91esimo compleanno dell'artista. La ricorrenza è stata l'occasione per il Maestro Donizetti di rendere in qualche modo omaggio anche al ricordo dell'adorata moglie e musa Costanza Andreucci, sua compagna di una vita per 62 anni,



scomparsa improvvisamente due anni fa. Il gioiello è un vero e proprio affresco in miniatura, realizzato su "malta Donizetti", con una tecnica a carbonatazioni cumulative che contraddistingue l'artista, raffigurante un delicato bocciolo di fiore, che ricorda la magnolia, tra i suoi rami. "Un'opera straordinaria quella del maestro Mario Donizetti che non ha esitato a sposare con entusiasmo un progetto che potesse rendere omaggio alla bellezza femminile e all'arte, pronta da indossare e portare sempre con sé, con anche una finalità nobile di sostenere un'iniziativa solidale- commenta Alessandro Riva-. Questa opera potrà infatti generare anche solidarietà per due Onlus legate alle malattie rare come ARMR e Amiche per la Vita che condividono da tempo lo spazio di "Io ci metto il CUORE " progetto solidale che ho ideato 6 anni fa e che annualmente si rinnova con contenuti artistici diversi".