

Buona estate! Ci rivediamo il 27 agosto con notizie e aggiornamenti

La redazione de LaRassegna.it si prende una pausa estiva.

Torniamo on line, con aggiornamenti e notizie, il 27 agosto, con la riapertura degli uffici della sede Ascom Confcommercio Bergamo. Ecco, sede per sede, il [calendario delle chiusure](#) degli uffici dell'Associazione

Buona estate a tutti!

154 attività in più del 2017, in calo ambulanti e agenti di commercio. Cresce la ristorazione

Il terziario tiene e intravede concrete prospettive di rilancio. Complessivamente nell'ultimo anno il saldo delle imprese bergamasche è positivo, con una crescita di 154 attività, rispetto al secondo trimestre 2017, pari a +0,6%. Anche in città il dato è nel segno più, con una crescita di 104 imprese (+ 2,6%).

In particolare, prosegue il trend positivo delle attività di somministrazione bar e ristoranti e delle strutture ricettive: la crescita sfiora il 2%, con 84 attività in più rispetto all'anno scorso. La tendenza ricalca quella degli

ultimi anni: +7,2 % rispetto al 2015 (290 imprese in più) e ben +13,1% negli ultimi cinque anni (500 attività in più).

Resta sostanzialmente invariato a livello complessivo provinciale nell'ultimo anno il numero delle attività del commercio fisso alimentare. In città invece l'alimentare cresce di ben il 5,4 % rispetto allo scorso anno, con 13 imprese in più. Il trend è positivo anche analizzando il comparto negli ultimi anni: +10% rispetto al 2015 e +4,10% nel 2013.

Quanto al commercio fisso non alimentare, rispetto al 2017, le attività sono cresciute del 4%, con 249 negozi in più. Il dato conferma il trend degli ultimi cinque anni con +7,2% e 432 attività in più (negli ultimi tre anni, dal 2015, il saldo è stato di 347 imprese, pari al 5,7%).

Per quanto riguarda il commercio ambulante scende invece il numero delle imprese: il saldo è negativo con 68 attività in meno, pari al -2,8%. Si inverte così un trend di crescita che durava da tempo: +5,4% negli ultimi tre anni e ben +16,26% negli ultimi cinque anni.

Agenti e procacciatori e attività di servizi alle imprese sono diminuiti anche nell'ultimo anno (ben 120 attività in meno).

“L'aumento del numero delle imprese dedite alla ristorazione è in alcuni casi dettato da un cambio di vocazione e destinazione di attività, in altri da un cambio di abitudini del consumo fuori casa -spiega il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini-. L'offerta è cresciuta particolarmente lungo le grandi arterie urbane e dell'hinterland, dalla Briantea all'area che da Dalmine porta in città passando per Lallio. Nutriamo però dubbi sull'effettiva tenuta dell'offerta, considerato che la domanda cresce molto più lentamente dell'offerta”.

Il commercio alimentare tiene complessivamente: “La chiusura dei punti vendita tradizionali compensa l'apertura di nuove

attività con consumo sul posto, in stile street-food" - continua il direttore Ascom. Quanto alla crescita dei negozi non alimentari "l' aumento è dovuto all'apertura e alla riapertura di nuovi negozi per lo più da parte di stranieri". Non preoccupano il calo delle attività di commercio su area pubblica, né di agenti, procacciatori e attività di servizi: "Il numero delle imprese di commercio ambulante scende per una maggiore rigidità sull'apertura ai fini di cittadinanza da parte di stranieri. Per quanto riguarda i mediatori e i servizi alle imprese, il calo è imputabile in larga misura al fatto che molti titolari di partita Iva sono stati assunti in aziende, grazie anche alle politiche di incentivi occupazionali".

La città rispecchia l'andamento complessivo, enfatizzandone in parte numeri e dinamiche: bar e ristoranti crescono del 3,9 %, il commercio non alimentare segna una crescita dell'1,7% quello alimentare +5,4 %, mentre agenti e servizi registrano -2,6%; il calo è più accentuato per il commercio ambulante: -3,1%.

Agosto parte col piede giusto: +8% in città grazie agli stranieri. E arrivano gli israeliani

Pienone a Ferragosto- quasi ovunque- sul lago e nelle valli. San Pellegrino confida nelle prenotazioni last-minute. Sport e trekking in ascesa in montagna, ma resiste anche la villeggiatura degli "over"

Acquisti last second prima del grande esodo

Si avvicina il grande esodo dei vacanzieri bergamaschi e in queste ultime ore chi è in partenza concentra gli ultimi acquisti nei negozi. Le spese sono sempre ponderate, ma a sandali, infradito e bermuda nuovi non si rinuncia. E chi ha solo bikini nel cassetto si prepara ad acquistare un costume intero, vero must della stagione. Gli appassionati di snorkeling più modaioli sono pronti a comprare il granfacciale per le immersioni, che ricopre interamente il viso invece di usare mascherina e boccaglio, piccola rivoluzione nelle immersioni. I bergamaschi diretti verso i monti, molti nelle nostre Prealpi orobiche, si concentrano su abbigliamento hi-tech per escursioni a prova di ogni intemperie, pedule e racchette. Soffre l'abbigliamento classico, in particolare d'alta gamma, anche se ovviamente non manca chi cede alla tentazione dell'abito chic sfuggito finora agli acquisti in saldo, ancora in vetrina. Ha sempre mercato l'abbigliamento bimbi e i saldi sono l'occasione per rinnovare il baby guardaroba. Quanto alle valigie, hanno avuto un discreto mercato a luglio, ora le si sostituisce solo se indispensabile o per destinazioni di viaggio che richiedono o consigliano caldamente le chiusure per i controlli di sicurezza Tsa.

Per i commercianti è tempo anche di fare un primo bilancio dei saldi, a quasi un mese dalla loro partenza ufficiale, il 7 luglio (gli sconti proseguono fino al 30 agosto).

I numeri - come rivela un sondaggio Ascom tra i commercianti - sono sostanzialmente in linea con lo scorso anno, anche se la partenza sei giorni più tardi dell'estate 2017 (le vendite di fine stagione erano iniziate il 1° luglio) non è stata ancora

recuperata per quanto riguarda gli incassi. “Molti rilevano un calo fino al 10% rispetto allo scorso anno” commenta il presidente del Gruppo Abbigliamento, Calzature e articoli sportivi Ascom Diego Pedrali.

L'interesse per i saldi, a detta dei commercianti, sta scemando per effetto delle promozioni tutto l'anno, oltre che della concorrenza sleale di chi non rispetta il divieto della Regione di vendite promozionali nei trenta giorni antecedenti l'inizio delle vendite di fine stagione. “Pesa anche la concorrenza crescente dell'e-commerce, per cui si attende la formulazione di una tassazione ad hoc. I commercianti devono operare in un contesto di regole certe e uguali per tutti” continua Pedrali.

Come ogni anno l'avvio dei saldi è decisivo per stabilirne da subito il successo: gli inizi sono stati quasi ovunque abbastanza buoni, poi la corsa allo shopping ha avuto un inevitabile calo. Si decide l'acquisto solo dopo prove e riprove nei camerini, mai così affollati, e solo se è davvero necessario, anche per non sottrarre budget, in tempo di crisi, alle vacanze pianificate. Stop quindi agli acquisti di impulso che con i saldi hanno sempre avuto fortuna, sì a qualche sfizio, ma senza eccessi e follie, a maggior ragione per un popolo di buoni risparmiatori come i bergamaschi.

Nelle catene dove è possibile ritirare gratuitamente in negozio la merce acquistata on line, crescono i pacchetti in attesa del ritiro e c'è chi compra sul web anche solo un paio di slip.

Nelle località di villeggiatura si spera in un bell'agosto complice il pienone nelle valli e sul lago: gli acquisti dei turisti sono quasi sempre contenuti, ma possono contribuire a risollevarne un poco una stagione non entusiasmante sul fronte dei consumi.

Doggy bag, e se ci abituassimo a chiederla al ristorante?

Se chiedete a dieci persone, 9 rispondono che la doggy bag è utile per non sprecare cibo e bevande già pagate, eppure la maggior parte al ristorante non chiede di portare a casa il cibo e le bevande avanzate. Farlo provoca imbarazzo nei confronti del cameriere, ma soprattutto verso chi ci vede portare via gli avanzi. Il problema è culturale. Crediamo sia poco elegante e di venir considerati taccagni, maleducati o addirittura rozzi. In realtà la vera vergogna è quella di gettare cibo ancora utilizzabile. Da parte loro i ristoratori obiettano che il cibo viene preparato per essere ordinato e consumato sul posto e che le porzioni sono adeguate.

Secondo gli ultimi dati, nei ristoranti italiani si sprecano ogni anno 185mila tonnellate di cibo. Un'enormità. La cosiddetta legge Gadda (L.166) contro gli sprechi alimentari, introducendo procedure semplici e chiare per la donazione di alimenti commestibili ma non più commerciabili, ha portato a un significativo miglioramento circa il quantitativo di cibo sprecato (le donazioni sono aumentate del 20%). Ma bisogna lavorare anche sull'ultimo anello della catena: la pratica della doggy bag deve diventare un'abitudine, come lo è già in molti paesi.

NEL RESTO DEL MONDO CHIEDERE IL CIBO AVANZATO È NORMALE

In India, in Cina, Malesia, nelle Filippine e in Sudafrica la doggy bag è una pratica comune (è assolutamente normale chiedere di portare via il cibo non mangiato) anche nei

ristoranti di lusso, dove si usano confezioni sofisticate. Negli Stati Uniti portare a casa il cibo avanzato è un'abitudine molto diffusa, già dagli anni '40, anzi spesso sono gli stessi camerieri a proporlo (risparmiando ai clienti l'imbarazzo di chiederlo. Addirittura esistono anche le wine-bag per le bottiglie di vino non terminate. In Francia i ristoranti con più di 180 coperti sono obbligati a mettere a disposizione la vaschetta per i propri clienti. Anche se sono più reticenti, i britannici seguono l'esempio americano. In Germania, molti ristoranti su richiesta della clientela preparano un pacchettino da asporto e non per il cane. Nel resto d'Europa, compresa l'Italia, questa pratica stenta a prendere piede.

SPRECHI ALIMENTARI: E GUERRA SIA!

UNA DOGGY BAG PER FERMARE LO SPRECO A PARTIRE DAL NOME

Per incentivare l'uso della 'sportina', nel 2015 Fipe, insieme a Comieco (il consorzio per il recupero e riciclo degli imballaggi di cellulosa) ha lanciato con successo il progetto 'Doggy bag se avanzo mangiatemi', distribuendo contenitori appositi in oltre 200 ristoranti tra Milano, Bergamo, Varese e Roma. Per vincere la reticenza, le aziende hanno realizzato scatole-cestini di design ed ecologiche (la più rispettosa dell'ambiente è in 'crush mais', un cartoncino ecologico che utilizza sottoprodotti di lavorazioni industriali, in grado di sostituire fino al 15% della cellulosa ricavata dagli alberi; quindi per cominciare non si spreca in natura). Se si vuole dare il via davvero a un percorso virtuoso il primo passo da fare è uscire da un equivoco (rinforzato anche da molti servizi in tv): il nome doggy bag è fuorviante: gli avanzi sono per noi, non per un nostro ipotetico cane!

Fipe, la federazione italiana dei pubblici esercizi, ha lanciato nei mesi scorsi un concorso per trovare un nuovo nome, tutto italiano alla sportina anti-spreco. Anche Ascom Bergamo ha partecipato proponendo il simpatico termine 'ovetto'. Ora si tratta di capire quale idea vincerà e come

chiameremo in futuro la sportina.

Intanto, può essere più facile chiedere già ora una scatola da asporto invece che una doggy bag. L'invito è duplice: i ristoratori propongano ai clienti di portare via ciò che hanno ordinato e non consumato, i clienti non si vergognino di chiedere un contenitore adatto per gustare in un secondo momento ciò che non si è consumato. Un'idea per condividere davvero l'esperienza, anziché su Facebook e Instagram.

Dida Una pratica virtuosa che prenderà sempre più piede nella nostra cultura

dida Le origini romane delle doggy bag

La doggy bag ha origine antiche, la pratica è nata nel sesto secolo. I romani avvolgevano gli avanzi in fazzoletti puliti e consideravano scortese chi non lo faceva perchè si pensava non apprezzasse il cibo

Notte bianca a San Pellegrino

Sabato 4 agosto a San Pellegrino è in programma «La notte bianca anni 2000»: a partire dalle 20.30 il centro della città, chiuso al traffico, si veste a festa e propone esibizioni musicali, artisti circensi, gonfiabili e street food. Da non perdere l'emozionante spettacolo di sabbie luminose, il concerto di musica italiana della Mirage Band, le evoluzioni dello spettacolo di tessuto aereo e il «Concerto sotto le Stelle» di scena al parco del Grand Hotel alle 23. A seguire si potrà trascorrere la notte nel parco del Grand Hotel con la «Notte in Tenda».

Ad Ardesio un tour divino

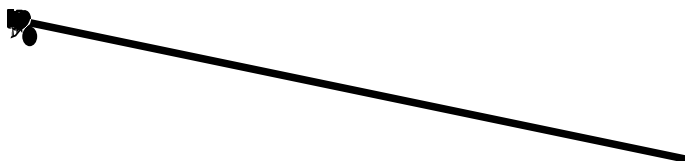
Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, www.ardesiodivino.it.

Trasferimento Mediaword. Incontro in Ascom

Oggi nella sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 è in programma un incontro con tutti gli attori legati al trasferimento della sede di Mediaword di Curno a Verano Brianza. Il trasferimento coinvolge 430 dipendenti (circa settanta si sono dimessi nelle scorse settimane). L'auspicio è che la proprietà consideri il disagio dei dipendenti trovando forme di sostegno.

Imprese e Territorio, Brivio confermato presidente

Alberto Brivio, presidente di Coldiretti, è stato confermato alla guida di Imprese & Territorio. Lo ha deciso all'unanimità l'assemblea plenaria dei presidenti e direttori delle dieci associazioni di categoria aderenti (Ascom, Cia, Coldiretti, Confartigianato Bergamo, Confcooperative, Confesercenti, Confimi Apindustria, Cna, Fai e Lia). Per Brivio si tratta del secondo mandato. Rinnovata la fiducia anche ai vicepresidenti Giacinto Giambellini (Confartigianato) e Elena Fontana (Confesercenti) e a Edoardo Ranzini, direttore di Confimi, che continuerà a ricoprire l'incarico di coordinatore dei direttori. Il direttivo nei prossimi mesi sarà impegnato su due fronti: i Tavoli Ocse e i tavoli sul Welfare aziendale e per lo sviluppo del Digital Innovation Hub.



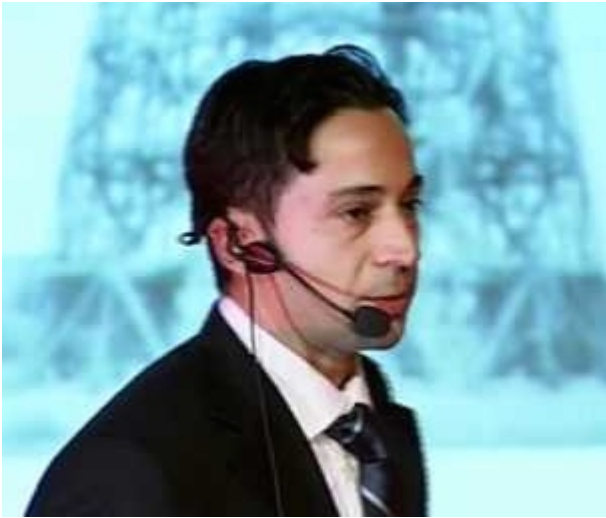
Cibi nocivi e cultura agroalimentare. Se ne parla a Lovere con lo scrittore Marco Pizzuti

Sabato 4 agosto alle ore 21 alla Libreria Mondadori di Lovere in Piazza Tredici Martiri, Marco Pizzuti presenta il suo libro *Scelte alimentari non autorizzate – Dai cibi di distruzione di massa a una nuova cultura agroalimentare*.

L'autore fa luce su ciò che sta dietro al cibo spazzatura e ai cibi geneticamente modificati e spiega evitare i prodotti alimentari nocivi.

Oggi, con l'avvento dell'agricoltura industriale, caratterizzata da colture e allevamenti intensivi, il cibo viene imbottito di sostanze chimiche, lavorato e trasformato totalmente. L'avanzata del cibo spazzatura sembra inarrestabile, perché gli interessi economici derivati dalla sua commercializzazione sono enormi. Cosa possiamo fare per combatterla? Quali sono i benefici per l'ambiente e per l'organismo di un'alimentazione più consapevole? Gli effetti di una corretta alimentazione, attivare geni preziosi del nostro DNA, disattivare quelli difettosi, guarire dalle malattie o prevenirle senza medicine, stanno provocando ormai una vera e propria rivoluzione scientifica e culturale.

L'incontro è a partecipazione libera e ha anche un fine di solidarietà: per ogni libro venduto nel corso della serata verrà devoluto 1 euro all'Associazione Angelman onlus per la ricerca sulla Sindrome di Angelman. Info: Facebook Mondadori Bookstore Lovere.



Marco Pizzuti è nato a Roma nel 1971, ex ufficiale dell'esercito, dottore in Legge, conferenziere, scrittore (più di 200.000 copie vendute solo in Italia), ricercatore scientifico e sceneggiatore di cinema e teatro, ha lavorato presso le più prestigiose istituzioni dello Stato (Camera dei Deputati, Senato della Repubblica e Consiglio di Stato) ed è spesso ospite delle emittenti radio-televisive in qualità di esperto in controinformazione. Ha contribuito alla **realizzazione di documentari** di produzione spagnola (Bitakora Film) e italo-argentina (Sydonia Production). Nel campo della divulgazione scientifica collabora con il Museo dell'Energia e durante il [TED](#) di Bologna del 2011 ha stabilito il nuovo record mondiale nella trasmissione di corrente elettrica senza fili direttamente in forma di corrente alternata (senza l'impiego del sistema wi-tricity) applicando esclusivamente la tecnologia Tesla di fine '800. Dal 2011 ha collaborato con il programma "Mistero" (poi "Mistero Adventure") di Italia Uno dove ha mostrato alcuni degli esperimenti scientifici più controversi (reazioni nucleari a debole energia, effetto Biefeld-Brown, trasmissione di energia senza fili etc..). Ha pubblicato articoli per l'omonimo magazine che sin dal 2012 si è subito affermato come successo editoriale. Dal 2016 scrive anche una rubrica scientifica per la rivista "Scienza e Conoscenza" del gruppo Macro. Per la categoria saggistica ha scritto 10 volumi attualmente in pubblicazione in 19 stati del mondo (Italia, Spagna, Bulgaria,

Romania, Argentina, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Messico, Nicaragua, Perù, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Uruguay, Venezuela). Nel 2008 ha creato il blog "Altrainformazione.it", ormai divenuto punto di riferimento della libera informazione per milioni di utenti l'anno.