

# Fine stato emergenza, ecco cosa cambia dal 1° aprile

*Cambiano le regole e si allentano progressivamente le restrizioni, a partire dal green pass*

Con la fine dello stato di emergenza oggi, 31 marzo, dal 1° aprile cambieranno le regole della lotta al Covid-19. Il Governo ha previsto una "road map" con allentamento progressivo delle restrizioni.

## **Dal 1° aprile:**

- terminerà il sistema delle zone colorate;
- Negli impianti sportivi all'aperto e al chiuso la capienza ritorna al 100%, ma fino al 30 aprile proseguirà l'obbligo di indossare la mascherina Ffp2 e di avere il green pass (base per spettacoli ed eventi sportivi all'aperto, rafforzato per cinema, teatri, sale da concerto, eventi sportivi in palestre, strutture e palazzetti al chiuso);
- Sarà possibile per tutti, compresi gli over 50, accedere ai luoghi di lavoro con il green pass base, un obbligo che verrà eliminato il primo maggio;
- Nei bar e ristoranti all'aperto non servirà più il green pass rafforzato, che sarà chiesto solo in caso di feste o altre iniziative che comportino assembramenti. Per i locali al chiuso, invece, fino al 30 aprile per consumare sarà necessario presentare il green pass base;
- Niente più green pass per parrucchieri, barbieri, saloni di bellezza e centri estetici;
- Le discoteche tornano alla capienza piena, ma richiesta la mascherina chirurgica che si può togliere sulla pista da ballo. Per entrare sarà comunque necessario, fino al 30 aprile, mostrare il green pass rafforzato.
- Si potrà entrare in tutti i negozi senza mostrare alcuna

certificazione, ma fino al 30 aprile servirà la mascherina, anche chirurgica;

- Niente più certificazione verde per soggiornare in hotel e strutture recettive, ma fino al 30 aprile servirà il super green pass per accedere ad aree benessere, piscine al chiuso e spogliatoi.
- Dal primo al 30 aprile sarà sufficiente mostrare il green pass base per viaggiare sui mezzi di su treni, aerei e navi a lunga percorrenza. Per il trasporto locale e i treni regionali basterà indossare le mascherina Ffp2

## **Positivi e quarantene**

Resta “il divieto di mobilità dalla propria abitazione o dimora alle persone sottoposte alla misura dell’isolamento in quanto risultate positive al SARS-CoV-2, fino all’accertamento della guarigione”. E l’uscita dall’isolamento dovrà continuare a essere certificata dall’esito negativo di un test antigenico rapido o molecolare, effettuato anche nei centri privati abilitati.

Dal primo aprile, però, per i ‘contatti stretti’ dei positivi si applica il regime dell’**autosorveglianza** che consiste nell’obbligo di “indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie di tipo FFP2, al chiuso o in presenza di assembramenti fino al decimo giorno successivo alla data dell’ultimo contatto stretto con soggetti confermati positivi e di effettuare un test antigenico rapido o molecolare per la rilevazione di SARS-CoV-2, anche presso centri privati abilitati, alla prima comparsa dei sintomi e, se ancora sintomatici, al quinto giorno successivo alla data dell’ultimo contatto”.

Condividi

---

# Diego Rodeschini è il nuovo presidente del Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie Ascom

*Il titolare della Pasticceria Acquario di Sant'Omobono Terme: "Pronti a rafforzare il legame con le scuole per risolvere il problema della mancanza di personale adeguato"*

Cambio al vertice nel Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie di Ascom Bergamo Confcommercio: Giorgio Beltrami, titolare del "Bar Centrale" di Lovere, conclude il suo mandato alla guida del gruppo che per il prossimo quinquennio sarà diretto da Diego Rodeschini, 60 anni, titolare della Pasticceria Acquario di Sant'Omobono Terme.



Ad affiancare il neo presidente i nuovi consiglieri Diana Ferreira del "Preda Caffè" di Bergamo, Consuelo Giassi del "Bar Giassi" di Verdellino e Francesca Bassi del Chapeau Milani Caffè (insegna presente a Bergamo e all'interno di Oriocenter e Le Due Torri). Confermati nel direttivo Raffaella Andreini dell'"Half Crown Pub" di Antegnate, Elena Stroppa del

“Gino’s Bar” di Bergamo, Francesco Pappi del “Pub Sant’Orsola” di Bergamo e Vincenza Carissimi del “Bar Commercio” di Osio Sotto. Pappi e Bassi sono stati eletti vicepresidenti.

Secondo i dati Ascom (fonte Camera Commercio di Bergamo) negli ultimi cinque anni, bar, caffè e pasticcerie sono calati di 101 unità (-3,7%), di cui 21 solo nel 2021. Trend ben diverso in città dove, dal 2017 al 2021, gli esercizi sono aumentati di 9 unità (+2,2%) con ben 8 nuove imprese avviate nel 2021. “Mai come in questo momento dobbiamo fare squadra e costruire un percorso comune per dare un nuovo slancio alla categoria – sottolinea Diego Rodeschini -. L’aumento dei prezzi delle materie prime continua infatti a mettere a dura prova il settore che ha già dovuto affrontare questi ultimi due anni molto duri sotto il profilo della sostenibilità aziendale e non solo. A questo si aggiunge, infatti, il problema di trovare personale adeguato e per i prossimi anni l’obiettivo è rafforzare il legame con le scuole per invertire gli stereotipi e far capire che lavorare in un bar o una pasticceria può dare tante motivazioni e, quindi, soddisfazioni”.

---

## **Alta formazione, al via il corso della Camera di Commercio**

*Imprenditorialità, innovazione e strategie per l'internazionalizzazione i temi chiave della nuova edizione. La presentazione il 31 marzo*

Sono aperte fino all’11 aprile le iscrizioni alla nuova

edizione del corso di Alta Formazione “Imprenditorialità e innovazione per l'internazionalizzazione delle MPMI – GO.IN' BASIC” rivolto a imprenditori, manager e dipendenti di micro, piccole e medie imprese locali interessati a rafforzare competenze imprenditoriali/manageriali per poter affrontare al meglio le decisioni strategiche e organizzative necessarie per innovare con lo sguardo rivolto all'internazionalizzazione. L'iniziativa, alla sua undicesima edizione, è realizzata in collaborazione con il sistema associativo territoriale e vede il supporto tecnico-scientifico dell'Università degli Studi di Bergamo e in particolare dei Centri di Ateneo SdM-Scuola di Alta Formazione e CYFE-Centro per la nuova imprenditorialità giovanile e familiare.

## **Tre aree: imprenditorialità, innovazione e strategie di internazionalizzazione**

Il percorso, della durata di 120 ore (dal 22 aprile al 3 dicembre), si svolgerà, salvo limitazioni dovute a nuove recrudescenze della pandemia, in presenza, con lezioni al venerdì pomeriggio e al sabato mattina (30 lezioni), nelle sedi di Dalmine e di Bergamo dell'Università e di Bergamo Sviluppo. Obiettivo dell'iniziativa è trasferire contenuti e strumenti efficaci per affrontare le future decisioni strategiche e organizzative imposte da una situazione economica caratterizzata da recessione e da forte instabilità, rafforzando sia la capacità innovativa dell'impresa sia le competenze tecniche e personali dei corsisti. Nell'iniziativa formativa sono coinvolti docenti universitari e professionisti che concentreranno i loro interventi nelle 3 aree che quest'anno verranno affrontate nel corso, ossia imprenditorialità, innovazione e strategie di internazionalizzazione. Ognuno di questi argomenti sarà poi declinato in interventi specifici, prevedendo diverse modalità di coinvolgimento dei partecipanti.

“Anche quest'anno il corso è stato riprogettato per poter

rispondere alle esigenze delle imprese partecipanti e tener conto delle incertezze dell'attuale situazione economica - spiega il Presidente di Bergamo Sviluppo Giacinto Giambellini -. E siamo molto contenti di aver superato il traguardo dei 10 anni di attività durante i quali abbiamo formato 276 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali. Il percorso punta a far crescere le competenze personali e professionali dei partecipanti, li aiuta a sviluppare visioni più ampie, a mettere in discussione le proprie convinzioni grazie al confronto con gli altri corsisti e con i docenti coinvolti nell'attività formativa, favorendo una interazione e una partecipazione attiva. Il confronto e la condivisione, oltre che l'apertura al cambiamento e all'innovazione per guidare le scelte strategiche future, sono sempre più doti fondamentali per imprenditori e dipendenti. E questi elementi, che il percorso ha sempre favorito e stimolato, rappresentano i punti di forza che i partecipanti di ogni annualità apprezzano dell'attività formativa proposta".

"Da tre anni a questa parte - prosegue Tommaso Minola, responsabile scientifico del corso insieme a Mara Brumana - le imprese si trovano ad affrontare una situazione di grande emergenza, in cui il cambiamento e l'incertezza sono all'ordine del giorno. Il corso Basic aiuta i partecipanti a guardare ai problemi secondo uno sguardo unitario e costruttivo lavorando sulla mentalità del partecipante e stimolando un atteggiamento aperto all'innovazione, alla condivisione e al mettersi in discussione in modo critico. Per farlo, pur rimanendo nell'ambito delle aree tematiche del corso, ossia imprenditorialità, innovazione e internazionalizzazione, proponiamo ogni anno contenuti, approcci e strumenti didattici rivisti grazie al coinvolgimento di docenti e professionisti con esperienze ed estrazioni differenti, in modo che l'offerta sia varia, trasversale e favorisca la crescita e l'apertura mentale dei partecipanti".

## **Il 31 marzo la presentazione**

Per conoscere i requisiti di ammissione dei partecipanti, le quote di iscrizione e avere informazioni per effettuare l'iscrizione online all'iniziativa, è possibile partecipare alla presentazione del corso che sarà effettuata online il 31 marzo prossimo alle ore 17 (questo il link zoom per iscriversi e partecipare <https://us02web.zoom.us/j/86750732735?pwd=a0x0eVM1MjFXWHkyTzk1S0J5VFUvQT09> in alternativa mandare una mail a [campana@camcom.it](mailto:campana@camcom.it) ) oppure consultare la sezione news scorrevoli nella homepage del sito di Bergamo Sviluppo ([www.bergamosviluppo.it](http://www.bergamosviluppo.it)).

Per le sole imprese della provincia di Bergamo è previsto un cofinanziamento da parte della Camera di Commercio che riduce notevolmente la quota di iscrizione. Tutti i candidati iscritti saranno invitati ad un colloquio conoscitivo di selezione effettuato, da remoto, da un apposito Nucleo di Valutazione.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo (referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035.3888036 – [campana@camcom.it](mailto:campana@camcom.it))

---

## **Turismo in Lombardia, voglia di ripartenza in un clima di grande instabilità**

*La guerra in Ucraina, i rincari energetici e l'inflazione incidono negativamente sul comparto, ma le aspettative ora sono riposte nel mercato europeo e interno*

Voglia di ripartenza, ma tanta preoccupazione ed incertezza a causa della guerra in Ucraina e per i rincari di energia e materie prime, con l'inflazione che riduce ulteriormente i consumi. È questo il sentiment – registrato da Confcommercio Lombardia – del comparto del turismo lombardo che, dopo il lungo periodo di inattività e difficoltà dovuto alle restrizioni, aveva iniziato a guardare con speranza alla roadmap definita in Consiglio dei Ministri sul fronte dell'allentamento delle norme Covid.

Il mancato arrivo dei turisti dalla Russia e da altri Paesi dell'est peserà maggiormente su alcuni territori rispetto ad altri – a Lecco nel periodo pre-Covid rappresentavano il 5% delle presenze totali, a Livigno per la fine della stagione invernale stimano un calo di presenze tra il 20 e il 30%, a Milano rappresentano il 12% della spesa dei turisti extra UE.

Le aspettative ora sono riposte nel mercato europeo e soprattutto interno, anche se per la Pasqua e i ponti primaverili è ancora difficile fare una previsione, alla luce della tendenza a prenotare all'ultimo minuto.

L'aumento dei costi energetici – con i conseguenti rincari – ha un effetto sia sulle imprese in termini di riduzione della marginalità sia sulle famiglie per la riduzione alla propensione ai consumi con il rischio, insieme al notevole aumento dell'inflazione, di rendere vani tutti gli sforzi ed il recupero registrato nel 2021.

*“La guerra in Ucraina oltre ad essere un dramma umanitario avrà una forte impatto sul turismo e sull'economia lombarda in generale – afferma il vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia Carlo Massoletti – Bene il percorso delineato dal Governo verso l'uscita dallo stato d'emergenza e le misure previste per il taglio dei costi energetici, ma chiediamo alle Istituzioni di intervenire in modo deciso sulla carenza di liquidità e la scadenza delle moratorie, perché in questo clima di così grande incertezza non possiamo permetterci di*



*lasciare indietro le piccole imprese fondamentali per la nostra economia".*

---

## **Guida Gelaterie d'Italia, ancora tre coni per la Pasqualina e l'Oasi American Bar**

*Massimo riconoscimento dal Gambero Rosso. Menzionata anche la Pasticceria Morlacchi di Zanica*

Una piacevole – e gustosa – riconferma: la Pasqualina di Almenno San Bartolomeo e l'Oasi American Bar di Fara Gerra D'Adda sono tra le migliori gelaterie d'Italia. A decretarlo non sono sondaggi o gusti personali ma i massimi esperti della Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso che ha assegnato (anche quest'anno) tre coni alle due gelaterie bergamasche.

Presentata nei giorni scorsi al Sigep di Rimini, la guida segnala ben 461 attività, con oltre 40 nuovi ingressi, di cui 61 hanno ottenuto i prestigiosi tre coni. Anche quest'anno, inoltre, all'interno della guida spicca una sezione dedicata al Gelato del Pasticcere, un viaggio alla scoperta dei grandi nomi della pasticceria italiana che hanno riservato al gelato di qualità un posto speciale. In Lombardia sono sette i locali segnalati e, tra questi, spicca un'eccellenza bergamasca, la **Pasticceria Morlacchi di Zanica**.



Candida Pelizzoli – Gelateria Oasi American Bar

### **I Tre Coni: gelaterie top**

Ci sono ben quattro nuovi ingressi tra i Tre Coni nella guida Gelaterie del Gambero Rosso 2022. Due in Lombardia, con Terra Gelato a Milano e Pallini a Seregno. La prima in pochi anni ha conquistato consensi grazie a una proposta di alto livello curata dal maestro gelatiere Massimo Grosso. La seconda è la gelateria dei fratelli Pallini, i quali hanno inaugurato questa accogliente gelateria nel 1995 portando avanti una filosofia fatta di passione, ricerca scrupolosa delle materie prime e tecnica precisa. E ancora un nuovo Tre Coni a Roma, Fatamorgana, la creatura di Maria Agnese Spagnuolo, la quale è l'esempio concreto di quanto si possa far bene grazie a organizzazione e passione. Infine Officine del gusto a Pignola dove Luigi Buonansegna ama organizzare dimostrazioni pratiche, spiegare ai clienti il processo produttivo mentre è al lavoro e poi concludere con un assaggio: il modo migliore per

raccontare il prodotto.



*Riccardo Schiavi – La Pasqualina*

## **LE GELATERIE TRE CONI**

### **PIEMONTE**

Canelin – Acqui Terme [Al]  
Marco Serra Gelatiere – Carignano [To]  
Gelati d'Antan – Torino  
Mara dei Boschi – Torino  
Casa Marchetti – Torino  
Nivà – Torino  
Ottimo! Buono non basta – Torino  
Soban – Valenza [Al]

### **LIGURIA**

Cremeria Spinola – Chiavari [Ge]  
Profumo – Genova

## **LOMBARDIA**

La Pasqualina – Almenno San Bartolomeo [Bg]  
Il Dolce Sogno – Busto Arsizio [Va]  
Oasi American Bar – Fara Gerra D'Adda [Bg]  
Artico – Milano  
Ciacco – Milano  
Crema – Milano  
Lo Gnomo Gelato – Milano  
Paganelli – Milano  
Pavé – Gelati & granite – Milano  
Terra Gelato  
Chantilly – Moglia [Mn]  
L'Albero dei Gelati – Monza  
Pallini – Seregno [Mb]  
VeroLatte – Vigevano [Pv]

## **VENETO**

Gelateria Naturale Scaldaferro – Dolo [Ve]  
Golosi di Natura – Gazzo [Pd]  
Chocolat – Mestre [Ve]  
Gelateria Marisa – San Giorgio delle Pertiche [Pd]  
Dassie – Vero Gelato Artigiano – Treviso  
Zeno Gelato e Cioccolato – Verona

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Timballo – Udine

## **EMILIA ROMAGNA**

Cremeria Santo Stefano – Bologna  
Cremeria Scirocco – Bologna  
Stefino – Bologna  
Bloom – Modena  
Ciacco – Parma  
Cremeria Capolinea – Reggio Emilia  
Sanelli – Salsomaggiore Terme [Pr]  
Il Teatro del Gelato – Sant'Agostino [Fe]

## **TOSCANA**

Gelateria della Passera – Firenze  
Chiccheria – Grosseto  
De' Coltelli – Pisa  
Dondoli – San Gimignano [Si]

## **MARCHE**

Paolo Brunelli – Senigallia [An]

## **LAZIO**

Gretel Factory – Formia [Lt]  
Greed Avidi di Gelato – Frascati [Rm]  
Fatamorgana – Roma  
La Gourmandise – Roma  
Otaleg! – Roma  
Stefano Ferrara Gelato Lab – Roma  
Torcè – Roma

## **ABRUZZO**

Gelaterie Duomo – Il Paradiso del gelato – L'Aquila

## **CAMPANIA**

Di Matteo – Torchiara [Sa]  
Cremeria Gabriele – Vico Equense [Na]

## **PUGLIA**

G&Co – Tricase – [Le]

## **BASILICATA**

Emilio – Maratea [Pz]  
Officine del gusto – Pignola [Pz]

## **SICILIA**

Cappadonia Gelati – Palermo

## **SARDEGNA**

I Fenu Gelateria e Pasticceria – Cagliari  
Dolci Sfizi – Macomer [Nu]

## **PREMI SPECIALI**

Miglior Gelato al Cioccolato  
Fiordipanna – Cornaredo [Mi]

Gelatiere Emergente  
Erika Quattrini de Il Pinguino Quattrini – Falconara Marittima  
[An]

Sostenibilità  
Gelateria Moou – Torino

Miglior Gelato Gastronomico  
L'Albero dei Gelati – Monza

Valorizzazione delle produzioni locali  
Materica – Sondrio

## **IL GELATO DEL PASTICCERE**

### **PIEMONTE**

Dalmasso | Avigliana [TO]

Avidano | Chieri [TO]

Bonfante | Chivasso [TO]

Marco Vacchieri Pasticceria Cioccolateria Gelateria | Rivalta  
Di Torino [TO]

Fabrizio Galla | San Sebastiano Da Po [TO]

Raspino | Torino

### **LOMBARDIA**

Besuschio | Abbiategrasso [MI]

Sirani | Bagnolo Mella [BS]

Pasticceria Veneto | Brescia

Sartori | Erba [CO]

L'Ile Douce | Milano

Peck | Milano

Morlacchi | Zanica [BG]

## **VENETO**

Il Chiosco | Lonigo [VI]

Biassetto | Padova

TRENTINO ALTO -ADIGE

Milano | Levico Terme [TN]

Reinhard | Moena [TN]

## **EMILIA – ROMAGNA**

Rinaldini | Rimini

## **TOSCANA**

Luca Mannori | Prato

## **MARCHE**

Roberto Cantolacqua Pasticcere | Civitanova Marche [MC]

Picchio | Loreto [AN]

## **LAZIO**

Walter Musco – Bompiani | Roma

Belle Hélène | Tarquinia [VT]

## **ABRUZZO**

Caprice | Pescara

## **CAMPANIA**

Andrea Pansa | Amalfi [SA]

Sal De Riso Costa d'Amalfi | Minori [SA]

Pasquale Marigliano | Nola [NA]

Gabbiano | Pompei [NA]

Pepe Mastro Dolciere | Sant'Egidio Del Monte Albino [SA]

## **PUGLIA**

Pino Ladisa | Bari

Moffa | Foggia

L'Arte Bianca | Parabita [LE]

## **BASILICATA**

Tiri Bakery & Caffè | Potenza

## **SICILIA**

Pasticceria Palazzolo | Cinisi [PA]  
Sciampagna | Marineo [PA]  
Caffè Sicilia | Noto [SR]  
Cappello | Palermo  
Antico Caffè Spinnato | Palermo

---

# Autosalonisti: “Cresce l’interesse per le auto usate ma pesa la concorrenza on-line”

*Loreno Epis, consigliere Federmotorizzazione, confermato presidente del Gruppo*



Loreno Epis

**Loreno Epis**, 58 anni, titolare dello storico “Autosalone Epis” di Scanzorosciate e consigliere di Federmotorizzazione, è



stato confermato alla guida del Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo. Lo affiancano nel direttivo: **Lucio Pezzotta** dell' "Autosalone Albano" di Albano Sant' Alessandro, **Valentino Delprato** di "Valentino Auto" di Grassobbio, **Marco Berta** di "AutoElite" di Costa Volpino, **Diego Bessi** di "Bessi Motors" di Antegnate e **Marco Savoldelli** di "Auto Savoldelli" di Lallio.

La vendita di auto sta vivendo, nonostante le difficoltà non manchino, un buon momento: "Ogni 100mila auto nuove immatricolate, se ne vendono 400mila usate. In Italia il rapporto è ormai arrivato a 1 a 4- commenta **Loreno Epis-**. Le richieste non mancano, complici anche i lunghi tempi di attesa del nuovo. Il problema è trovare auto usate di qualità, per intercettare quella fascia di consumatori che punta a un usato recente. Le stesse grandi compagnie di noleggio non riescono a sostituire le flotte perché il nuovo tarda ad arrivare e viene così a mancare una buona parte di usato recente". I numeri sono destinati a crescere: "La crisi sta riducendo il potere d'acquisto ed è ragionevole pensare che vi sia una crescente propensione all'usato piuttosto che al nuovo". Come in ogni mercato in crescita, che muove cifre interessanti, aumentano truffe e operatori non qualificati: "Il 60% delle vendite di auto usate avviene tra privati, principalmente online. Purtroppo si verificano spesso truffe o vendita di veicoli con problemi che senza garanzie diventano guai seri, ma nonostante i rischi i più giovani preferiscono affidarsi al web. Da anni, anche attraverso Federmotorizzazione, chiediamo normative più stringenti per le vendite tra privati". Anche per questo, per qualificare ulteriormente la categoria e intercettare anche quella fetta di clientela che si affida al fai-da-te, gli autosalonisti hanno scelto di investire in formazione: "Per tenere al passo titolari e venditori sull'accoglienza del cliente e la gestione marketing e commerciale, abbiamo organizzato un percorso ad hoc con Ascom Formazione- continua Epis-. In collaborazione con Federmotorizzazione investiremo sulla formazione del personale 'service' e assistenza, con una

*certificazione per riparazioni sulle nuove motorizzazioni, dall'elettrico alle versioni ibride". Quanto al gruppo, gli Autosalonisti puntano ad allargare la base associativa: "Fare rete è fondamentale per fare valere le nostre istanze - sottolinea Epis-. L'estensione degli incentivi all'acquisto di auto usate, fortemente voluta da Federmotorizzazione, ne è la prova. Il nostro obiettivo è di portare sul territorio, l'esperienza della nostra associazione".*

Il numero delle imprese e operatori che rivendono auto usate iscritte alla Camera di Commercio (dati Ascom su elaborazione fonte camerale al IV trimestre 2021) è sensibilmente cresciuto negli ultimi cinque anni, passando da 243 nel 2017 (di cui 24 in città) a 376 (di cui 40 in città), con un incremento del 35,3%. Il numero degli autosaloni si attesta nell'ordine di 100 imprese tra città e provincia; nel dato si contano imprese e titolari partita Iva che rivendono auto soprattutto verso l'estero.

---

## **PNRR, il piano di rilancio che non tiene conto del terziario**

*Il commercio non è inserito nel piano di rilancio. I benefici sono solo indiretti attraverso la rigenerazione urbana*



Oscar Fusini

Se il PNRR apre la stagione di rilancio dell'azione pubblica e accelera la progettualità, sembrano limitati i benefici per le imprese del commercio, turismo, terziario e servizi. Ascom Confcommercio Bergamo sottolinea una mancanza di attenzione a un settore che ha pagato alto il prezzo della crisi e della pandemia, tra stop forzati e continue restrizioni. E la coperta sta diventando ancora più corta per i pesanti rincari di energia e materie prime. Le principali opportunità progettuali e strategie del PNRR per le imprese del terziario non saranno infatti dirette, ma richiedono un approccio integrato, oltre a nuove politiche di governo del territorio. Servono capacità di tenuta, presidio dei servizi commerciali ricreativi turistici e culturali e sportivi.

Progetti di rilancio della prossimità, sviluppo della distrettualità, rivisitazione dei progetti di rigenerazione urbana e territoriale. Sul territorio lombardo ricadono ad oggi circa 6,3 miliardi di euro divisi tra le diverse azioni: rigenerazione urbana, borghi e cultura. "Su circa 60 bandi ancora aperti per circa 40 miliardi in gioco c'è n'è solo uno aperto alle imprese del terziario che è il bando per le strutture ricettive, peraltro con risorse a disposizione talmente scarse da rendere quasi impossibile il buon fine del finanziamento per gli imprenditori- sottolinea Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La competitività nel turismo si fa certo con i luoghi ma anche e soprattutto con le imprese ricettive e questo concetto non è passato nel PNRR". Va peggio per le attività commerciali: "Il grande escluso è il commercio- continua-. In particolare, pur essendoci circa il

21% delle risorse totali, pari a 40,29 miliardi, destinate alla digitalizzazione, competitività e cultura, non ci sono misure stabilite a favore delle imprese del commercio". I benefici sembrano solo indiretti: "Siamo consapevoli che le risorse destinate alla rigenerazione urbana potranno in via trasversale costituire una modalità di rilancio anche del commercio ma questo potrà avvenire esclusivamente per le aree destinatarie dei progetti finanziati- sottolinea Oscar Fusini-. Il PNRR avrebbe potuto intervenire sui problemi reali che vivono i nostri borghi, la desertificazione commerciale soprattutto nei piccoli paesi di montagna, che fanno servizio e presidio per la gente e che sono determinanti per la qualità del vivere e dell'abitare. Questo non è avvenuto e questa parte del mondo produttivo pagherà ancora di più il divario con quella parte del mondo delle imprese che godrà di contributi notevoli".

---

## **Macellai, riconferma per Coffetti: "La categoria deve vincere la sfida del ricambio generazionale"**

*Il numero dei negozi è in calo da anni. Il presidente del gruppo Ascom al terzo mandato: "Il nostro è un lavoro che richiede molti sacrifici"*

Ettore Coffetti è stato riconfermato alla guida del Gruppo Macellai di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1972, di Bergamo, Coffetti è al suo terzo mandato e per il prossimo

quinquennio sarà affiancato da un direttivo ormai assodato. Confermati, infatti, i due vicepresidenti Giuseppe Oberti (70 anni, Grone) e Nicola Cazzaniga (36 anni, Canonica d'Adda), e il consigliere Luciano Pandolfi (66 anni, Cologno al Serio). Tra le incognite che il settore dovrà affrontare nei prossimi anni c'è sicuramente quella del ricambio generazionale, vera scommessa della categoria per riportare in auge un mestiere che richiede competenze e tanto sacrificio. Sul territorio, infatti, il numero dei negozi dedicati alla carne è in calo e da 251 attività nel 2017 (di cui 22 in città) si è scesi a 232 (di cui 17 in città) a fine 2021: un deficit di 19 unità (-7,5%).



“A pesare sulla categoria è sempre il ricambio generazionale – conferma Ettore Coffetti -. Il 50% delle macellerie bergamasche sono in attività da più di 25 anni, con il mestiere che richiede un saper fare altamente specifico che nella maggior parte dei casi viene tramandato di padre in figlio. E oggi non sono tanti quelli che scelgono di continuare l'attività di famiglia: fare il macellaio vuol dire infatti avere competenze tecniche, pratiche, logistiche e amministrative e non tutti hanno la volontà di intraprendere un lavoro che richiede molti sacrifici”.

Il rovescio della medaglia è nei numeri di un settore che tiene, capace di diversificare l'offerta adeguandosi alle nuove richieste dei consumatori e, quindi, proponendo piatti

“pronti a cuocere”, prodotti di gastronomia, primi piatti: “In questi ultimi due anni i vari lockdown e il blocco della ristorazione hanno fatto riemergere il valore delle macellerie di quartiere – conferma Coffetti -. Dietro a una fetta di carne ci sono infatti competenza, qualità, cortesia e assistenza che in altri spazi di vendita non si trovano. Ora vogliamo continuare su questa strada organizzando magari delle iniziative all’aria aperta”.

---

## **I fioristi scrivono ai sindaci per dire no alla vendita abusiva di fiori per la Festa della donna**

*Una lettera per intensificare i servizi di controllo per le feste dell’ordine*



Gruppo Fioristi Ascom Confcommercio Bergamo, in vista della ricorrenza della festa della donna dell’8 marzo, ha inviato a tutti i sindaci bergamaschi una lettera per sollevare l’attenzione sul tema dell’abusivismo. “Il fenomeno, se non adeguatamente contrastato, si ripeterà anche in questa occasione, e vedremo venditori abusivi posizionati nelle principali piazze e strade delle città vendere

indisturbati la loro merce a dispetto di ogni legge fiscale,

amministrativa e in mancata ottemperanza di tutti i provvedimenti per il contrasto della diffusione del Covid 19” queste le parole di **Adriano Vacchelli**, presidente del Gruppo Fioristi Ascom. “Tale situazione produce un danno enorme agli operatori in regola, i quali devono giustamente operare nel rispetto di tutte le norme fiscali, amministrative ed oggi anche sanitarie- aggiunge-. In queste giornate particolari, dove il fiore è anche il simbolo della festa, speriamo di poter recuperare una parte del lavoro perso in questi mesi”. La categoria ha chiesto ai sindaci di predisporre per l’occasione un servizio di controllo da parte delle forze dell’ordine, a tutela della legalità.

---

## **Torna Museo City: Milano, Brescia e Bergamo riscoprono “Le Stanze dell’Arte”**

*Da oggi a lunedì oltre 90 istituzioni apriranno le proprie porte ai visitatori con mostre, visite guidate, laboratori e attività speciali*

Dopo due edizioni online, torna in presenza “Milano Museocity”, la manifestazione promossa dal Comune di Milano e realizzata in collaborazione con l’Associazione MuseoCity, nata per riscoprire e far conoscere la ricchezza del patrimonio artistico dei musei cittadini, valorizzandone la funzione culturale.

Da oggi, venerdì 4 marzo, fino a lunedì 6 marzo oltre 90 Istituzioni pubbliche e private parteciperanno alla sesta edizione della manifestazione, musei d’arte, di storia, musei scientifici, case museo, archivi d’artista, archivi e musei

d'impresa diffusi su tutto il territorio cittadino e, per la prima volta, anche oltre i confini della città con i Comuni di Bergamo e Brescia – insieme saranno Capitale Italiana della Cultura nel 2023 – che hanno selezionato alcune tra le Istituzioni più rappresentative del territorio.

L'iniziativa, generalmente circoscritta alla città meneghina, quest'anno allarga gli orizzonti coinvolgendo quindi Bergamo e Brescia con l'intento di aprire le porte di luoghi storici e artistici inserendoli nel circuito di MuseoCity che si propone di mettere in rete musei d'arte, di storia, di design, musei scientifici, case museo, atelier d'artista, musei d'impresa, archivi, fondazioni e istituzioni bancarie e culturali.

## **Centinaia gli appuntamenti: “Le stanze dell’arte” il tema della sesta edizione**

Dal 4 marzo i musei coinvolti aprono al pubblico le loro porte fisiche o virtuali, proponendo un programma con centinaia di appuntamenti tra visite guidate, laboratori per bambini, conferenze, incontri, aperture straordinarie e iniziative speciali accomunate da un unico tema conduttore – le “Stanze dell’Arte” – focalizzato sugli edifici che ospitano i musei (pubblici e privati), raccontati dai loro curatori e direttori.

Tra le Istituzioni presenti per la prima volta, ci sono l'Archivio Emilio Scanavino, ospitato in una palazzina di inizio '900, una volta sede di un noto laboratorio professionale fotocolore; l'Archivio Negrone, che propone un corso introduttivo al bassorilievo con esercizio pratico; l'Associazione Culturale Mosè Bianchi, Pompeo Mariani, Elisabetta Keller con l'apertura dell'ex Atelier della Keller, oggi sede degli archivi dei tre artisti, e visite guidate e conferenze quotidiane dedicate ad un'artista differente; la Fondazione Francesco Somaini Scultore, ex atelier dello scultore in un palazzo storico del FAI, recentemente inaugurato (settembre 2021), propone una mostra, una conferenza e un'attività digitale; la Fondazione Luciana



Matalon, spazio nel cuore di Milano, dedicato all'arte contemporanea, in cui ogni parte è stata ideata e personalizzata dall'artista (soffitto di specchi, pavimento dipinto); l'Officina Rancilio 1926, progetto in itinere alla scoperta degli oggetti di design custoditi nei musei cittadini di Parabiago.



## **Prima volta per Bergamo e Brescia**

Prima volta, ovviamente, anche per le realtà di Brescia e Bergamo: nella città dei Mille saranno invece coinvolte l'Accademia Carrara, il Museo Civico di Scienze Naturali "E. Caffi", il Museo delle Storie di Bergamo, il Palazzo della Ragione, il Palazzo e Giardini Moroni. La Leonessa partecipa con le quattro sedi gestite da Fondazione Brescia Musei – Museo di Santa Giulia, Brixia. Parco archeologico di Brescia Romana, Pinacoteca Tosio Martinengo e Museo delle Armi "Luigi Marzoli"-, con il Museo Diocesano e con la Casa Museo di Palazzo Tosio.

## **“Museo Segreto”, l’itinerario tra realtà e metafora**

Come ogni anno l’Associazione MuseoCity, oltre a coordinare il programma generale, cura e organizza direttamente alcune tra le più importanti iniziative della manifestazione tra cui “Museo Segreto”, itinerario curato da Federica Giacobello con la supervisione di Gemma Sena Chiesa, dedicato alle Stanze dell’Arte. L’attenzione sarà rivolta alle sedi, palazzi storici o di nuova

creazione, che ospitano le diverse istituzioni partecipanti, ci si focalizzerà anche sulle sale espositive, si scopriranno particolari architettonici e decorativi inediti, e allestimenti storici o contemporanei. Si racconterà anche di altre “stanze”, semplici laboratori, dove l’opera d’arte è stata creata. Una mostra diffusa, quindi, tra realtà e metafora.

Il programma completo di tutte le iniziative su [www.museocity.it](http://www.museocity.it) , su [www.yesmilano.it](http://www.yesmilano.it) e su [app.museocity.it](http://app.museocity.it) con anche alcune proposte di itinerari.