

In arrivo 50 milioni per le imprese colpite dalla crisi. Beltrami: “Ora i criteri per elargire le risorse in modo oculato”

Tra i beneficiari le attività commerciali e di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese del wedding e parchi tematici

Nuovi fondi in arrivo per le imprese colpite dall'emergenza Covid-19. Con Dpcm 30 giugno 2021, di recente pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, è stato infatti approvato il riparto tra le Regioni e le Province autonome del Fondo di 340 milioni di euro per il sostegno delle attività economiche particolarmente colpite dall'emergenza epidemiologica.

Oltre alle imprese del trasporto turistico di persone mediante autobus coperti, tra i beneficiari individuati dal Fondo ci sono anche le attività commerciali o di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese operanti nel settore dei matrimoni e degli eventi privati e parchi tematici, geologici, acquari e giardini zoologici. La ripartizione delle risorse tra le differenti categorie di imprese spetterà alle Regioni e alle Province autonome di Trento e Bolzano.

“Sul piatto per la nostra Regione ci sono ben 50 milioni di euro da ripartire appunto tra le imprese dei settori coinvolti: “La palla passa ora alle amministrazioni regionali a cui spetta il compito di definire criteri e modalità per l'erogazione dei contributi – conferma **Giorgio Beltrami**, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del

coordinamento di Fipe Lombardia -. Sia chiaro: le risorse sono sempre ben accette ma forse questa volta non basteranno perché se consideriamo che in Lombardia ci sono oltre 50 mila bar e ristoranti possiamo stimare un contributo di 1000 euro ad attività. Briciole se consideriamo che non tutte le imprese hanno subito le stesse conseguenze dei vari lockdown. Per questo auspichiamo che la Regione individui i criteri necessari per elargire le risorse in modo oculato e, soprattutto, in favore di quelle attività che hanno avuto perdite di fatturato consistenti”.

L'emergenza Covid spinge le imprese ad aggregarsi

In Bergamasca costituite 12 reti di impresa con 61 imprese coinvolte: i dati del Registro delle Imprese

L'emergenza Covid spinge le imprese ad aggregarsi. È quanto emerge dai dati del Registro delle Imprese aggiornati al 3 settembre. I numeri consentono di fornire un'anticipazione della tendenza all'aggregazione delle imprese in Bergamasca dove sono state costituite nel corso dell'anno 12 reti di impresa, alle quali partecipano 61 imprese con sede in provincia di Bergamo. A quattro mesi dalla fine dell'anno, quindi, emerge che sono nate meno reti di impresa rispetto al 2020 (da 29 reti si è scesi a 12), mentre il numero di imprese coinvolte si sta avvicinando al dato dell'anno scorso, quando erano 68 le imprese bergamasche facenti parte di una rete di impresa: un segnale che in questa fase storica nascono meno reti ma, di fatto, molto più partecipate.

Per quanto riguarda i settori delle nuove imprese in rete,

dopo anni di crescita nel commercio, turismo e servizi, il 2020 e il 2021 vedono crescere soprattutto l'aggregazione nei settori manifatturiero, delle costruzioni e dell'artigianato. Nel 2021, su 61 imprese facenti parte di una rete di impresa, quelle del terziario sono 21 (34,4%), mentre erano 25 su 68 (36,8%) nel 2020, 12 su 27 nel 2019 (44,4%) e addirittura 34 su 46 nel 2018 (73,9%).

“Dopo qualche anno nel quale lo strumento stava affrontando una fase di stanca, soprattutto in altri settori che non nel commercio e nel turismo, la fase della pandemia ha dato nuovo impulso all'aggregazione in rete delle imprese – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il rovescio della medaglia è però legato al fatto che i numeri delle aggregazioni restano ancora limitati e, per quanto riguarda il settore del terziario, sono molto più bassi di quanto sarebbe necessario per affrontare in rete una fase molto difficile come quella attuale. Più che lo strumento, che c'è ed è valido, manca ancora una cultura collaborativa propedeutica alla rete. Per questo occorre se si torni a sostenere una campagna di sensibilizzazione verso la rete”.

Infine, si ricorda che a livello nazionale sono 7.310 le reti di imprese costituite, alle quali partecipano 41.212 imprese. Di queste 449 sono bergamasche, pari all'1,1

Distretto del commercio di Seriate: un bando comunale

per sostenere le spese delle imprese di vicinato

I fondi messi a disposizione sono pari a 22.500 euro. Domande entro il 26 ottobre per lavori già realizzati e rendicontati entro il 15 settembre

L'Amministrazione comunale indice un nuovo bando a sostegno degli investimenti sostenuti da micro, piccole e medie imprese del Distretto del Commercio (DUC) Città di Seriate a causa dell'emergenza sanitaria Covid -19. I fondi messi a disposizione, pari a 22.500 euro, sono il residuo del bando regionale che nel 2020 mise a disposizione 100 mila euro per rilanciare e incrementare la competitività degli esercizi commerciali interni all'area distrettuale, elevarne l'attrattività dell'offerta e la qualità urbana. Tale avanzo è dettato dalla non regolarità di alcune attività che avevano presentato domanda la scorsa estate. Sono ammissibili al nuovo bando comunale le imprese commerciali che hanno già sostenuto spese pertinenti e imputabili al progetto di rilancio e i cui giustificativi di spesa decorrano a partire dal 5 maggio 2020 fino al 15 settembre 2021.

“Questo nuovo bando comunale ha lo scopo di assegnare delle risorse alle attività di vicinato del Duc che lo scorso anno non hanno potuto usufruire o aderire ai fondi regionali o perché non in regola con i contributi o perché non avevano ancora deciso di realizzare dei lavori per il rilancio delle proprie imprese, poi fatti, o perché non a conoscenza del bando regionale – dichiara **l'assessore al Commercio, Gila Cremonini** -. La differenza sostanziale tra il primo bando regionale e questo comunale è che ora i lavori devono essere già realizzati e rendicontati entro il 15 settembre, così da elargire i contributi man mano che arriveranno le richieste regolari, fino a esaurimento del fondo”.

Le risorse regionali rimesse a disposizione dal Comune di Seriate per le imprese del Duc:

- mantenere e favorire la crescita del tessuto economico locale

- favorire lo sviluppo e il miglioramento qualitativo dei servizi offerti dalle realtà economiche ai residenti e ad eventuali visitatori dell'area
- migliorare il posizionamento competitivo delle imprese del territorio
- contribuire alla nascita di sinergie tra diversi ambiti dell'economia locale
- rigenerare il tessuto urbanistico/economico per mantenere vivo l'aspetto di socialità di piazze e vie
- sostenere le imprese nell'importante processo di cambiamento legato alla rivoluzione digitale, che ha mutato le abitudini e i comportamenti di acquisto dei consumatori.

Il contributo regionale sarà calcolato nella misura massima del 50% delle spese sostenute dai negozianti a partire dal 5 maggio 2020 e fino al 15 settembre 2021 e riguardanti:

- opere edili private (ristrutturazione, ammodernamento dei locali, lavori su facciate ed esterni ecc.)
- installazione o ammodernamento di impianti
- arredi e strutture temporanee
- macchinari, attrezzature e apparecchi- veicoli da destinare alla consegna a domicilio
- realizzazione, acquisto o acquisizione tramite licenza pluriennale di software, piattaforme informatiche, applicazioni per smartphone, siti web ecc.
- materiali per la protezione dei lavoratori e dei consumatori e per la pulizia e sanificazione dei locali e delle merci
- spese per eventi e animazione
- spese di promozione, comunicazione e informazione a imprese e consumatori
- affitto dei locali per l'esercizio dell'attività di impresa

Le domande di agevolazione dovranno essere presentate sino alle ore 12 del 26 ottobre 2021.

La documentazione si può scaricare dal sito comunale al seguente link https://www.comune.seriate.bg.-it/servizi/notizie/notizie_fase02.aspx?ID=47888.

Per informazioni: tel. 035.4120123 – consulenza@ascombg.it.

Caro gas ed elettricità: rischio stangata da 70 milioni di euro sul terziario bergamasco

A ottobre previsti aumenti "shock" delle bollette. Per le imprese aumenti del 42% per l'elettricità e del 38% per il gas

Una stangata da 70 milioni di euro rischia di gravare sul terziario bergamasco. È quanto potrebbe abbattersi sulle imprese del commercio, turismo, servizi e ristorazione a seguito alla preannunciata crescita del costo dell'energia per le imprese. Numeri che spaventano e gettano un'ombra sulle speranze di ripartenza dopo i tanti mesi bui della pandemia: "Il mese di ottobre rischia di assumere i contorni di un autunno nero del terziario per i nostri associati - sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. C'è una fortissima preoccupazione per la prossima stangata sulle bollette. Il Prezzo Unico Nazionale potrebbe registrare un incremento di quasi il 50% rispetto al trimestre precedente".

Secondo una stima di Confcommercio a ottobre, ci saranno incrementi dei costi per le imprese che potranno attestarsi sul 42% per l'elettricità e sul 38% per il gas. L'aumento del costo dell'energia, se non ci fossero interventi correttivi, si abbatterebbe sul settore terziario bergamasco che conta complessivamente circa 25 mila imprese. Secondo le stime di Confcommercio con Nomisma energia, per un negozio con potenza impegnata di 35 chilowatt e consumo annuo di 75 mila chilowattora, la maggiore spesa per la bolletta elettrica

sarebbe di oltre 6 mila euro. Per un ristorante con potenza impegnata di 50 chilowattora e consumo di 100 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 8,5 mila euro annui mentre per un albergo con potenza impegnata di 90 chilowattora e consumo 260 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 20 mila euro annui.

Fusini: “Servono misure strutturali”

“Una crisi energetica di queste dimensioni è senza paragoni – prosegue Fusini -. Non è sufficiente l’impegno annunciato dal Governo per ammorbidire l’effetto. Servono misure strutturali sulla fiscalità per poter assorbire gli aumenti e abbattere così un rincaro che sarebbe davvero insostenibile per le nostre imprese”. Insomma una vera e propria Spada di Damocle incombe sul terziario che oltre a essere il settore più colpito dagli effetti della pandemia ora rischia di essere quello maggiormente esposto agli effetti dei rincari energetici.

“Infine – conclude Fusini – questa stangata rischia di neutralizzare anche le politiche di convenzionamento delle associazioni di categoria che da anni anni perseguono il risparmio energetico alle migliori condizioni economiche contrattuali a favore dei propri associati”.

Partite Iva verso i livelli pre-Covid. Ma c'è un

raffreddamento della spinta al “mettersi in proprio”

Nel primo semestre sono state aperte in Bergamasca 4.804 nuove partite Iva, ovvero 1.093 in più rispetto allo stesso periodo del 2020. Il recupero è in atto ma non completo

I lavoratori autonomi in Bergamasca tornano a crescere nel 2021, raggiungendo quasi i valori pre-Covid, ma un'attenta analisi rivela come, nel nostro territorio, aprire partita Iva sia una necessità più che una vera spinta all'autonomia. Nel primo semestre di quest'anno sono state aperte in Bergamasca 4.804 nuove partite Iva, ovvero 1.093 in più rispetto allo stesso periodo del 2020, che corrisponde a un +22%. Il confronto vero, però, è con il 2019, ovvero l'anno pre pandemia e, in questo caso, si scopre che gli avvisi di attività professionale sono invece calati di 168 unità, segnando un -3,4%.

“I dati bergamaschi sulle nuove partite Iva del 2021 confermano le due tendenze già registrate nei dati nazionali – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Le partite Iva tornano a crescere ai livelli pre-Covid e questa è una buona notizia ma l'aumento registrato rispetto all'anno 2020, funestato dal lockdown completo, non è però esaustivo. Facendo il confronto con il primo semestre dell'anno 2019, certamente più significativo, si scopre che le nuove partite Iva sono invece calate di 168 unità, -3,4%. Il recupero è in atto ma non è completo che comunque potremmo anche non raggiungere. Questa crescita più contenuta è più forte a Bergamo che altrove. Infatti il rapporto tra nuove partite Iva bergamasche e quelle lombarde scende dal 2018 al 2021 dal 9% al 7,7% e quello con il totale delle nuove attività a livello nazionale dall'1,5% all'1,4%”.

Un altro aspetto significativo è il rapporto tra numero di

professionisti e numero di imprese tra le nuove attività. A Bergamo, nell'ultimo semestre, è cresciuto il rapporto per i liberi professionisti. In passato si registrava la nascita di circa un professionista ogni quattro nuove partite Iva mentre questo rapporto è passato dal 2018 al primo semestre 2021 dal 25,1% al 36,6%. "Se il recupero rispetto all'anno nero 2020 era prevedibile, a Bergamo stiamo registrando una minore spinta verso i numeri pre-Covid – conclude Fusini -. C'è un raffreddamento della spinta al "mettersi in proprio" giustificata soprattutto dall'incertezza sul futuro e dalla sostenibilità dell'attività. La diminuzione, o meglio il mancato pieno recupero rispetto a prima della pandemia tocca soprattutto la costituzione di nuove attività di impresa, che richiede maggiori investimenti rispetto al lavoro autonomo ma che riguarda anche le professioni non ordinistiche che in forma anticiclica calano quando l'economia torna a far crescere il numero degli assunti".

Il 47% di aperture al Nord. Metà sono giovani under 35

Per il solo secondo trimestre a livello nazionale sono state aperte 147.153 nuove partite Iva con un incremento del 54,1% in confronto al corrispondente periodo dello scorso anno condizionato però pesantemente dalla pandemia. La distribuzione per natura giuridica mostra che il 65,6% delle nuove aperture di partita Iva è stato operato da persone fisiche, il 21,1% da società di capitali, il 3% da società di persone. Riguardo alla ripartizione territoriale, il 47,4% delle nuove aperture è localizzato al Nord, il 20,3% al Centro e il 31,6% al Sud e Isole.

In base alla classificazione per settore produttivo, il commercio registra sempre il maggior numero di avviamenti di partite Iva con il 24,8% del totale, seguito dalle attività professionali con il 16,2% e dall'agricoltura (11%). Rispetto al secondo trimestre del 2020, tra i settori principali i

maggiori aumenti si notano nelle attività di intrattenimento (+103%), nel commercio (+98,8%) e nelle attività immobiliari (+90,4%). La ripartizione di genere mostra una prevalenza della quota maschile, pari al 62,3%. Quasi metà, il 47,5% delle nuove aperture, è stato avviato da giovani fino a 35 anni e circa il 31% da soggetti appartenenti alla fascia dai 36 ai 50 anni

Tormentone Green Pass: un bel problema scaricato sui datori di lavoro che devono fare pure i controllori

Super green pass! Intanto la politica che avrebbe dovuto assumersi la responsabilità di imporre l'obbligo vaccinale ha scaricato un bel problema sui datori di lavoro che devono controllare i green pass e, nel caso, sospendere i lavoratori.

(Non) "Hai risolto un bel problema e va bene così...ma poi ce ne restano mille" canta l'inossidabile Orietta Berti nel tormentone estivo.

Il decreto, a occhio, sembra contenere leggi quantomeno singolari: perché sospendere uno dopo cinque giorni e non subito, se il dipendente non ha green pass non deve più entrare in azienda. Peraltro ha pure quasi un mese – da oggi – per vaccinarsi. Non vorremo poi che dopo averlo sospeso (e il probabile ricorso visto le norme del decreto) pagheremo il sostituto e pure quello a casa.

Perché in Italia chi ha – e fa – impresa il tormentone se lo

vive tutto l'anno!

Dino l'acidino

Art2night, sabato a Bergamo la notte bianca dell'arte

Oltre 40 appuntamenti dalle 17.00 alle 24.00 a ingresso libero: l'arte per valorizzare il territorio e promuovere il turismo culturale

Ritorna a Bergamo la notte bianca dell'arte: sabato 18 settembre- dalle 17.00 alle 24.00 – va in scena Art2night, da otto anni uno degli appuntamenti più attesi e partecipati in città. Organizzata dall'Associazione Culturale Art Maiora, patrocinata e sostenuta dal Comune di Bergamo, patrocinata da Provincia di Bergamo, SIAE e Ascom, Art2night è creatività, energia ed entusiasmo corali, un'atmosfera viva nella quale immergersi, ma è anche una festa collettiva aperta a tutti, appassionati d'arte, semplici curiosi, grandi e piccini, in un orario extra ordinario, con la formula, per la maggior parte delle proposte, ad ingresso libero.

“Art2night è da sempre più un evento che punta all'incontro e alla condivisione – sottolinea la **responsabile della manifestazione Claudia Sartirani** -. Dopo un altro anno di chiusure e limitazioni l'auspicio è quello di inaugurare un'VIII Edizione viva e partecipata, nella quale anche la conferenza stampa possa diventare un'occasione per godere delle bellezze della nostra città. Per questo motivo abbiamo deciso di tenerla martedì 14 settembre proprio dentro il Convento di San Francesco, inserito all'interno della rete del

Museo delle Storie di Bergamo, un luogo dal fascino nascosto, da sempre tra i testori simbolo di questa manifestazione”.

“Sono lontani i tempi in cui si credeva che l’arte fosse solo un di più e che non potesse contribuire alla crescita e allo sviluppo dei territori – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** –. Il successo di una manifestazione come Art2Night dimostra invece che l’arte in tutte le sue forme può fare da traino all’economia del territorio e, soprattutto, al tessuto urbano e sociale: un vero e proprio driver per il commercio e il turismo.

Come uno strumento ben accordato, 30 tra enti laici ed ecclesiastici, operatori culturali, fondazioni, associazioni, guide turistiche e artisti lavorano insieme per portare in scena attraverso uno spettacolo, un tour, una mostra, la propria storia. Artisti e luoghi d’arte noti si affiancano a quelli emergenti o poco conosciuti, diventando tutti protagonisti della serata e contribuendo al perseguimento dei principali obiettivi di Art2night: aggregare attraverso la bellezza, valorizzare il territorio, promuovere il turismo culturale ma soprattutto far conoscere ed apprezzare l’arte in tutte le sue forme. Le varie anime artistiche e i luoghi dell’arte diventando un tutt’uno, danno vita ad un qualcosa di unico ed esclusivo per questo speciale appuntamento. Oggi più che mai il desiderio è quello di dare voce ai tanti operatori culturali che sono stati enormemente colpiti dall’emergenza sanitaria e sostenere le attività ad essi correlate, tra cui i settori del turismo, dell’hospitality e dell’artigianato. Ma anche quello di ritornare ad uscire e ritrovarsi “in sicurezza” e di contribuire alla ricca proposta culturale della città per prepararsi al meglio al 2023, quando Bergamo, insieme a Brescia, sarà Capitale Italiana della Cultura.



Gli eventi in Città Alta

L'ottava edizione si presenta alla città con 40 proposte culturali distribuite tra Città Alta, Centro e Provincia strutturate in quattro percorsi tematici: Arte, Musica, Tour e Intrattenimento. Sabato 18 settembre, la notte bianca aprirà alle ore 17.00 con visite guidate e aperture straordinarie dei luoghi simbolo della città: i gioielli di Piazza Vecchia come il Campanone, Palazzo Podestà e il Museo della Cattedrale, un tour all'interno delle Mura Venete per scoprire i sistemi difensivi di Bergamo, la visita all'Ex Carcere di Sant'Agata.

Aperture straordinarie ed esclusive per la notte bianca dell'arte in Via Pignolo, con il cortile, il fondaco e il giardino di Palazzo Tasso e in Via San Tomaso con lo splendido Oratorio di San Lupo, edificio di culto sconsacrato ora gestito dalla Fondazione Adriano Bernareggi.

Cancelli aperti anche a Palazzo Moroni per visitare le quattro sale barocche affrescate, recentemente rinnovate e i suoi

magnifici giardini. Tra gli appuntamenti da non perdere l'installazione artistica dal titolo "Oltre", all'interno di Porta S. Alessandro, che mira a far riflettere sul mondo delle dipendenze e le sue molteplici sfaccettature e l'esposizione presso l'Ex Ateneo di Scienze Lettere ed Arti promossa dall'Associazione Arketipos, dedicata a Nigel Dunnet, progettista di Green Square 2021. Apertura straordinaria anche per il Monastero di Astino con la mostra dedicata al fotografo Guido Guidi.

Visite guidate ad alcune tra le moltissime chiese presenti sul territorio bergamasco: la chiesa dedicata a Papa Giovanni XXIII, presso l'omonimo Ospedale, Santa Maria delle Grazie, Sant'Alessandro in Colonna, Sant'Andrea e la Basilica di Santa Maria Maggiore. Interattiva la mostra laboratorio dell'Orto Botanico Lorenzo Rota, che quest'anno porta a scoprire l'importanza del suolo e delle buone pratiche.

La mostra "Sguardi di Donne, Storie di commercio" presso l'Hotel Cappello D'Oro



Nel cartellone di Art2night 2021 tante proposte pensate per valorizzare i luoghi dell'arte di Bergamo bassa con l'apertura di botteghe d'artista, mostre fotografiche, tra cui Sguardi di Donne, Storie di commercio realizzata dal Gruppo Terziario Donne e Ascom Confcommercio Bergamo presso l'Hotel Cappello D'Oro, e performance in Galleria Cento4. Naturalmente ed eccezionalmente, protagonista l'Accademia Carrara con la mostra Occhi negli occhi, ritratti e autoritratti con Rembrandt che, con il suo autoritratto proveniente dal Rijksmuseum di Amsterdam, sarà uno speciale padrone di casa.

Art2night raccoglie e riunisce il meglio di un territorio vitale e in pieno fermento, un sentimento che si sprigiona dai luoghi d'arte e dalle chiese anche attraverso le note musicali di brani classici eseguiti dall'Orchestra Estudiantina Ensemble Bergamo, il Trio Dea dell'Associazione Musical Mente ed il Conservatorio Donizetti e un'esclusiva trasposizione del Centro Universitario Teatrale.

Non solo eventi in città ma anche in provincia con il

Villaggio di Crespi d'Adda, il tour teatrale guidato a Cornello dei Tasso e l'esibizione musicale presso la Basilica di Santa Maria Assunta a Gandino.

Una vera e propria festa dell'arte che vuole coinvolgere non solamente le istituzioni e le associazioni culturali ma tutta la città. In occasione di Art2night tutti possono diventare artisti lasciando un segno tangibile delle emozioni vissute quella sera su alcune tele e cavalletti posizionati, in collaborazione con Imex Srl, in alcuni dei luoghi aderenti alla manifestazione, che diventeranno così delle vere opere d'arte collettive.

Per scoprire tutti i luoghi e le iniziative dell'VIII edizione visita il sito www.art2night.it o segui i canali social dell'iniziativa. L'evento si terrà anche in caso di maltempo.

Agritravel & Slow Travel Expo, alla Fiera di Bergamo la kermesse dedicata al turismo sostenibile

Novità 2021 il 'Villaggio della montagna' con impianti sportivi accessibili al pubblico. Tra gli stand anche i Distretti del Commercio di Ascom Confcommercio Bergamo

Torna Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori, tre giorni dedicati al turismo lento e sostenibile in programma dal 17 al 19 settembre alla Fiera di Bergamo. La manifestazione, gratuita, aperta a tutti e in presenza

(venerdì 17 settembre e sabato 18 settembre dalle 15 alle 22, domenica 19 settembre dalle 10 alle 19), è giunta ormai alla sua 7a edizione e si conferma un importante punto di riferimento per gli operatori del settore e per un pubblico – locale, nazionale e internazionale – sempre più in cerca di un modo di viaggiare all’insegna della qualità della vita, della sostenibilità e dell’ambiente: cammini, trekking, cicloturismo, itinerari in montagna e collina, vie d’acqua, percorsi spirituali e folklore per assaporare anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è organizzata da Ente Fiera Promoberg – supportata dai partner Banco BPM Credito Bergamasco e Intesa Sanpaolo – con il contributo di Regione Lombardia e il supporto di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo e Camera di Commercio di Bergamo.

Dal 27 al 29 settembre la manifestazione si sposterà in rete con una seconda tappa online riservata agli operatori del settore turistico: associazioni, tour operator e tour organizer principalmente provenienti dall’Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei. Al centro del progetto Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori la promozione delle bellezze dei territori, le destinazioni che questi offrono tra natura, arte, tradizioni e buon cibo, e la condivisione di nuove strategie d’azione in grado di superare le difficoltà generate dall’emergenza sanitaria da Covid-19 per rilanciare il sistema turistico. Grande attenzione è dedicata alla Montagna, intesa come un vero e proprio scrigno di natura, cultura ed enogastronomia da valorizzare e custodire, anche in vista della stagione invernale 2021/2022 e dei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Milano-Cortina 2026, con le importanti ricadute in termini turistici, economici e di visibilità che un evento di risonanza globale come questo porta con sé. Accanto a stand, dibattiti, incontri, workshop la novità dell’edizione 2021 è la presenza

di un grande “Villaggio della montagna”, un’area esperienziale allestita negli spazi esterni del polo fieristico, che ospita esibizioni di atleti professionisti e, insieme, offre ai visitatori la possibilità di cimentarsi con una grande pista da sci di fondo, il poligono di biathlon, dossi e curve paraboliche per biciclette, skateboard e roller, circuito mountain-bike e percorso di nordic walking.

Venerdì il taglio del nastro

I riflettori su Agritravel & Slow Travel Expo– Fiera dei Territori 2021 si accendono venerdì 17 settembre alle ore 15 con il taglio del nastro alla presenza delle autorità. Un momento che si preannuncia significativo per l’intero settore turistico che, dopo essere stato duramente colpito dalla pandemia e dalle chiusure imposte per il contenimento del contagio, torna ad incontrarsi dal vivo in un contesto fieristico. Un appuntamento che segue di pochi giorni la Fiera di Sant’Alessandro (che ha registrato 35 mila presenze in tre giorni), con la quale la Fiera di Bergamo è tornata alla sua naturale funzione dopo essere stata trasformata per un anno e mezzo in ospedale da campo e centro vaccinale. Dopo l’inaugurazione (con chiusura alle ore 22), la kermesse prosegue sabato 18 settembre dalle 15 alle 22 e domenica 19 settembre dalle 10 alle 19.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 propone tre giorni in cui il pubblico può apprezzare le risorse e le opportunità del turismo rurale, lento e sostenibile. Stand dedicati offrono ai visitatori l’opportunità di incontrare operatori del settore, enti, istituzioni e associazioni di promozione turistica, per conoscere le opportunità e le destinazioni dei territori con le loro ricchezze naturali, culturali, enogastronomiche.

Nell’area interna della Fiera di Bergamo 6.500 mq di spazi dedicati a:

- Enogastronomia: con esperienze di show-cooking, degustazioni, presentazioni e vendita di prodotti tipici, a marchio e tipici.
- Montagna: con dibattiti, incontri, workshop e il nuovissimo 'Villaggio della montagna'.
- Cicloturismo e mobilità combinata: quale importante esperienza per vivere appieno i territori, e come leva strategica per lo sviluppo di un turismo sempre più a impatto zero.
- Cammini: oggi più che mai una delle esperienze di viaggio slow capace di far vivere i luoghi in modo autentico e sostenibile.
- Accessibilità: affinché il viaggio possa essere un'esperienza per tutti. Attenzione puntata sull'abbattimento di barriere architettoniche, culturali e sensoriali nelle località e nei luoghi di villeggiatura turistica.
- Vie d'acqua: a testimonianza di quanto una buona gestione delle risorse idriche rappresenti un'opportunità per le economie locali in stretta sinergia con la buona qualità della vita e lo sviluppo di destinazioni turistiche.
- Folklore: quale manifestazione del ricco patrimonio immateriale dei territori da salvaguardare. Musiche, danze, canti, abiti e dialetti per ridare lustro al patrimonio culturale ed espressivo dei territori.



Spazio sostenibilità: le aree protette lombarde

Tra i contenuti della manifestazione un posto di primo piano è ricoperto dal tema della sostenibilità, declinato in vista del raggiungimento degli Obiettivi di Agenda ONU 2030 e nelle sue dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Per questo uno spazio specifico, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con ERSAF Lombardia (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) è dedicato al Sistema delle Aree Protette Lombarde che comprende, ad oggi, 24 parchi regionali, 105 parchi di interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali e 66 riserve naturali regionali, 33 monumenti naturali e 242 siti Rete Natura 2000. Un'occasione per dare visibilità ad un inestimabile patrimonio di ricchezze naturali, storiche e culturali, destinazioni ideali per un turismo slow che in Lombardia ha la possibilità di entrare in contatto con ambienti unici, dalla montagna alla pianura. Nei diversi stand presenti in questo spazio, attività didattiche per bambini e famiglie alla scoperta della ricca biodiversità

del territorio e delle esperienze offerte dalle aree parco lombarde.

I Distretti del commercio di Bergamo e provincia tra i protagonisti

Ascom Confcommercio Bergamo ha confermato la sua presenza ad Agri&Slow Travel Expo con uno stand dedicato ai negozi di vicinato insieme ai Distretti del commercio. Al momento hanno confermato la loro presenza il Distretto Urbano del Commercio di Bergamo, Il Distretto dei Colli e del Brembo, il Distretto "Delle Torri", il Distretto de "Le Cinque Terre della Val Gandino" e il Distretto di Honio. In programma ci sono diverse iniziative che coinvolgeranno gli operatori del settore e il pubblico.

"Bergamo slow" tra sapori, natura e cultura

Le eccellenze della Bergamasca espresse attraverso la partecipazione delle principali realtà, associazioni e imprese del territorio si concentrano in un ampio spazio promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo. L'area 'Destinazione Bergamo Slow' vede la partecipazione attiva di numerosi attori impegnati nella promozione del territorio bergamasco, tra cui Visit Bergamo, PromoSerio, Visit Brembo, PromoIsola, Pianura da Scoprire, Infopoint Valle Imagna. Uno spazio ad hoc è riservato al marchio "Bergamo, Città dei Mille...Sapori", finalizzato alla valorizzazione e promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e dei suoi produttori. Non solo uno spazio espositivo utile a conoscere i prodotti del marchio, ma un'area ricca di appuntamenti: show-cooking e degustazioni, eventi di intrattenimento, presentazioni, incontri con l'autore, laboratori didattici ed esibizioni.

Folklore, ricco patrimonio immateriale

Un'attenzione particolare è rivolta al folklore e alle tradizioni locali, patrimonio immateriale del territorio fatto di abiti, cibo, danze e canti della tradizione. Tante le attività di animazione e scoperta del patrimonio immateriale del Bel Paese, della Bergamasca e della Lombardia, che nei tre giorni troveranno spazio all'interno delle piazze del folklore. Grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Tradizioni Popolari (FITP), e al mondo delle Pro Loco con la partecipazione attiva di Unione Nazionale Proloco d'Italia (UNPLI) della Lombardia. Numerosi gli stand che raccontano le bellezze delle destinazioni turistiche italiane, con operatori ed enti di promozione del territorio di Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Molise, Puglia, Calabria e Sicilia. Da Nord a Sud sono presenti, tra gli altri, Garda South Cycling, Strada di Leonardo, Confcommercio Pesaro Urbino, Bologna Welcome, Le Stagioni di Ostuni, Valle d'Itria e A Sud Est dalla Puglia.

Infine, non mancano le rappresentanze internazionali di paesi come Giappone, Marocco, Turchia e Portogallo. In particolare lo stand del Giappone, animato da una decina di realtà, intende raccontare e valorizzare le arti lente giapponesi e la cultura del paese attraverso dimostrazioni di pittura Sumi-e, l'esecuzione di massaggi Shiatsu, laboratori di arti tipiche giapponesi (Ikebana, Kintsugi, Origami), l'arte del Bonsai, show-cooking di cucina tradizionale, il racconto letterario di viaggi all'interno della cultura nipponica, la storia e l'esperienza olistica del paese del Sol Levante.

Il "Villaggio della montagna": pista da sci e impianti esterni

Novità 2021 di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è il Villaggio della montagna un'area esperienziale che, oltre ad ospitare le esibizioni di sportivi professionisti, offre a tutti i visitatori l'emozione di

cimentarsi, con l'assistenza di personale qualificato, in attività outdoor più o meno note. 8.000 mq di impianti sportivi di grande impatto:

- Pista da sci di fondo in materiale Neveplast: 54 metri di lunghezza per 15 metri di larghezza, equipaggiata da binari laterali – per la tecnica classica – lunghi 42 metri. Neveplast è uno speciale materiale plastico che simula la sciata sulla neve naturale.
- Pista kidstosnow: una pista da sci per l'approccio allo sci dei più piccoli.
- Poligono biathlon: spazio dedicato predisposto all'interno del circuito di sci di fondo.
- Circuito pumptrack: una pista adatta a tutti gli sport che prevedono ruote e rotelle, composta da dossi e curve paraboliche dallo sviluppo lineare di 71 metri. Il circuito sarà utilizzato per simulazioni di snowboard e da roller skaters.
- Circuito offroad in terra battuta per il test drive di MTB ed E-bike, dove saranno organizzate mini-competizioni di trail running e mountain-bike. Qui sarà possibile testare ausili per persone diversamente abili, tra cui handbike da fuori strada e carrozzine offroad.
- Percorso di nordic walking: per l'approccio alla sempre più diffusa pratica della camminata nordica, accompagnati da istruttori qualificati.
- Roller park: uno spazio dedicato ai pattini a rotelle.

Nei tre giorni di Fiera è prevista la partecipazione di sportivi e atleti delle diverse discipline proposte oltre alla presenza dell'Esercito italiano con il Comando Truppe Alpine e le sue eccellenze legate alle attività di montagna – i Centri Settore Meteomont (servizio per la prevenzione e previsione

del pericolo [valanghe](#)) e le squadre di Soccorso Alpino militare – , oltre a quella del servizio di Assistenza sulle piste da sci e del Centro Sportivo Esercito, un'eccellenza dello sport italiano nelle discipline invernali.



Focus: “Vivere la montagna”, verso Milano-Cortina 2026

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è anche Vivere la Montagna – Enjoy the Mountains, una maratona di incontri, presentazioni, e dibattiti dedicati alla montagna che vedono protagonisti giornalisti, testimonial, atleti, esperti ed operatori del settore, che si avvicendano sul grande palco allestito all'interno della Fiera. Numerosi gli appuntamenti in programma per venerdì 17 settembre (dalle 16 alle 19). Tra questi:

- Verso le Olimpiadi Milano-Cortina 2026: momento dedicato ai Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina 2026 con un focus su opportunità e benefici.

- SBX (Snowboard Cross), l'evoluzione della disciplina dello Snowboard Cross con la presenza della campionessa olimpica Michela Moioli, bergamasca d'origine, insieme a Cesare Pisoni, Sofia Belinghieri, Filippo Ferrari, Cristian Belingheri.
- SKIMO, lo Sci d'alpinismo: incluso tra gli sport olimpionici invernali proprio a partire da Milano-Cortina 2026 con la presenza di Robert Antonioli, atleta valtellinese della nazionale italiana e squadra Centro Sportivo Esercito. Sei ori ai mondiali di Sci alpinismo, Sette ori nei campionati italiani, Tre ori agli europei, quattro coppe del mondo. Sarà presente anche William Boffelli, atleta bergamasco di Roncobello della nazionale di Ski Mountaineer e di Skyrunning. Detentore di diversi record, come l'ascesa al pizzo Diavolo di Tenda da Carona, e vincitore di numerose competizioni di skyrunning.
- Outdoor, focus sulla valorizzazione del turismo d'Alta Quota come opportunità per le economie locali e per riscoprire le bellezze dei luoghi montani. In particolare, focus su trekking e trail running con l'intervento del campione bergamasco Mario Poletti, che presenterà la gara Orobie Skyraid, che a luglio in Val Seriana ha registrato 650 partecipanti e una giornata di grande affluenza in tutta la valle.
- Tutti in quota! La montagna accessibile per tutti: un confronto tra enti e operatori, pubblici e privati, sull'accessibilità in montagna. In questo contesto, è previsto anche un focus sulle paralimpiadi.
- Montagna su due ruote. MTB e E-bike sono sempre più diffuse: obiettivo puntato su ciclovie e percorsi adatti sia alle famiglie che ai più esperti.

La consegna del riconoscimento a Sacbo di impresa “amica della bicicletta”

L'Aeroporto Il Caravaggio di Bergamo negli anni è diventato una vera e propria porta di accesso di livello internazionale per un ampio territorio, al quale intende collegarsi con una rete sempre più solida di connessioni nell'ottica dell'intermodalità e della mobilità sostenibile. Lo scalo, al centro di una rete europea di piste ciclabili che gli appassionati delle due ruote possono facilmente raggiungere proprio a partire da Bergamo, dispone di una ciclovia che collega l'aerostazione con i principali luoghi di interesse del territorio tra cui la stazione dei treni della città.

SACBO, la società che gestisce lo scalo bergamasco, ha implementato inoltre una serie di politiche 'bike friendly' e di azioni specifiche volte a favorire la mobilità in bicicletta da e per l'aeroporto nell'ottica della sostenibilità, pratiche virtuose da condividere con altri aeroporti nel mondo e in grado di rafforzare la competitività de Il Caravaggio. A partire da tutto ciò, SACBO ha ottenuto il certificato di Cycle Friendly Employer, ovvero di “Impresa Amica della Bicicletta” rilasciato da ECF European Cyclists' Federation, la Federazione Europea dei Ciclisti. È la prima azienda in Italia ad ottenere questo riconoscimento, che giunge proprio durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile e che sarà consegnato nell'ambito di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 (venerdì 17 settembre, ore 18.30).

Dopo la verifica dei requisiti richiesti da parte dalle principali organizzazioni di riferimento del mondo della bicicletta – a livello nazionale (FIAB Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta) ed europeo (ECF) – sarà lo scalo stesso, nei prossimi mesi, a ricevere la certificazione. Un percorso mai sperimentato in Italia, che ha come punto di arrivo l'ottenimento da parte de 'il Caravaggio' del titolo di primo aeroporto Bike Friendly d'Italia e d'Europa. La

cerimonia di consegna del certificato Cycle Friendly Employer a SACBO è l'atto conclusivo di un confronto sul tema della ciclo mobilità (venerdì 17 settembre, ore 18) a cui partecipano: Klaus Ehrlich Segretario Generale Ruraltour, Valeria Lorenzelli Direttrice FIAB (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta), Francesco Baroncini ECF (European Cyclist Federation). Giovanni Sanga, Presidente SACBO.

Il progetto Whp (workplace health promotion): salute e luoghi di lavoro, il convegno di Confindustria Bergamo

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 ospita il convegno di Confindustria Bergamo dedicato al programma WHP (Workplace Health Promotion), da anni importante strumento di promozione di stili di vita sani sul luogo di lavoro (venerdì 17 settembre, ore 15.30). Un'occasione per le imprese aderenti di confrontarsi su questo tema e condividere buone pratiche efficaci per il miglioramento della salute e la prevenzione delle malattie croniche attraverso la promozione di cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro. Partecipano: Luca Dubbini Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Bergamo, Giuliana Rocca Promozione della Salute ATS Bergamo, Giuseppe Togni Sindaco di Cavernago, Hanes Italy Srl, Vittorio Oberti Assessore allo Sport del comune di Almenno San Bartolomeo, ABB Spa.

27-29 settembre: Agritravel online per gli operatori del settore

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 prosegue online dal 27 al 29 con una seconda tappa riservata agli operatori del settore turistico locali, nazionali e internazionali, ai quali viene offerta la partecipazione a un ricco programma di convegni e workshop B2B online dedicati ad ogni aspetto della filiera del viaggio.

In particolare:

- Lunedì 27 settembre 2021: apertura evento B2B con Celebrazione della Giornata Mondiale del Turismo. La prima edizione del 2020 ha generato più di 130 contributi provenienti da tutto il mondo.
- Martedì 28 e mercoledì 29 settembre 2021: workshop B2B online tra buyer e seller. In questa edizione saranno circa una sessantina i buyer presenti, tra associazionismo e intermediato, tour operator e tour organizer, principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei, con particolare riferimento al mercato americano. Un'importante opportunità per mantenere vivi i contatti con i mercati di riferimento e sviluppare proficue collaborazioni in vista della ripartenza delle nuove stagioni turistiche.

INGRESSO CON GREEN PASS E PRENOTAZIONE

L'accesso ad Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è gratuito per tutte e tre le giornate (prenotazione fortemente consigliata). Orari di apertura: venerdì 17 settembre 15-22 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 15). Sabato 18 settembre 15-22, domenica 19 settembre 10-19. La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma. Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti

dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata, allestita in prossimità dell'Ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore), sarà possibile accedere ai locali della Fiera. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito www.bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso.

Oltre a quello del Polo Fieristico di Via Lunga è a disposizione il parcheggio P3 dell'aeroporto di Orio al Serio, collegato con una navetta gratuita alla Fiera. Un servizio in collaborazione con SACBO. Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso tornelli di sicurezza che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per assicurare il necessario distanziamento sarà impiegato personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati termoscanner facciali per rilevare la temperatura corporea. È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°. Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati

ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale. La mascherina è obbligatoria sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia

Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare

il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella** -. Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d’Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d’acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l’olio extravergine d’oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero”. “Il Lago d’Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all’appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva”.

Punto di partenza dell’iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d’acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d’acqua dolce firmate dall’Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.

La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l’agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi

Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D'ACQUA DOLCE



Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all’iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d’Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologne, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d’Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d’acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d’acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsì di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecca (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito <http://www.cascinaclarabella.it/> nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

IL FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:

#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi, storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo, Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla, sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni categoria saranno premiate con una confezione di prodotti ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori del Lago d’Iseo”.

L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE



Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d'acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l'acquacoltura sostenibile del Lago d'Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l'intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna "Tesori d'acqua dolce" finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d'Iseo. "Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d'acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell'acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta".

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d'acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismisso nel 2019 è stato creato inoltre un centro di acquacoltura a Lodrino denominato "Centro Ittico Valli Resilienti". Il centro fa parte del progetto Valli Resilienti, finanziato dal Programma AttivAree di Fondazione Cariplo.

L'ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI

El Licinsì di Kilometri Zero

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all'aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Raggio 35

MENU "Sapori del Lago d'Iseo" – 25 euro con dolce, acqua e caffè

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

Trattoria Porteri

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

CLUSANE

Trattoria al Porto

Tinca al forno con polenta 14 euro

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Ristorante Le Margherite

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Locanda del Lago Rosmunda

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Zucca 2

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusane con polenta 18 euro

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

COLOGNE

Osteria Quadra

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafiletti al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdure e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

GUSSAGO

Osteria dell'Angelo

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

ISEO

Bottega Clarabella

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott'olio extravergine d'oliva

Tocchetti di Storione sott'olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Il Cantuccio

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantuccioplona@alice.it

gruppodiegos.com

Radicì

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145 – radici.territoriovivo@gmail.com

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecca

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

Loc. Rebecca

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

MARONE

La Dama sul Lago

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglieooglio.it

aglieooglio.it

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

“Calma Piatta”: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdure in pastella 12 euro

“Peler”: agoni essiccati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

“Il Lago Fritto”: mix di filetti (scardola, persico, trota, agone) in pastella di farina di riso e verdure in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

“Lake & Chips”: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all’erba cipollina 8 euro

“Shrimp Roll Chips”: sandwich con salsa all’erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

ORG Franciacorta

Risotto di lago 12 euro

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada

Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglioeglio.it

aglioeglio.it

RIVA DI SOLTÒ

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

**L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscalì.it

ristorantealguelfo.it

Ristorante Trenta Passi

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO" – 32 euro persona

Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato

Casarecce al ragout di pesce di lago

Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell'orto

con Caffè, $\frac{1}{4}$ lt Valcalepio Bianco "Il Calepino", Acqua Gaverina naturale o frizzante

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

Ristorante Zù

Zuppetta calda di lago 15 euro

MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI Zù:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

*Paccheri di Gragnano con broniose di pesce di lago varietà di
pescato di lago in 2 cotture*

PRODOTTI

*Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro)
– Tinca (15)*

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zuccina e cous cous croccante 14 euro

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

SULZANO

Darsena 21

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

VILLA D'ALME'

Tenuta Casa Virginia

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"

48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zuccina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it

Se sussidio e lavoro non sono compatibili a cosa – e soprattutto a chi – serve il reddito di cittadinanza?

L'avrebbe capito anche mio nonno che sussidio e lavoro non sono compatibili. Questo è il reddito di cittadinanza.

Sempre mio nonno avrebbe detto: se mi dessero la paga per stare a casa, perché mi dovrei spaccare la schiena ed alzarmi al mattino? È proprio quello che sta avvenendo in Italia. Molti (per non dire la maggioranza) di coloro che prendono il reddito di cittadinanza se ne stanno approfittando...e non ci pensano proprio a cercare un posto di lavoro.

Le imprese hanno bisogno di lavoratori, persone volenterose e non geni. Ma non li trovano. La “manna” per qualcuno, e fatica doppia per gli altri.

Un ristoratore incazzato perché non trova il personale