

# **Al via IMeat a Modena. E domenica c'è la finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai**

*Si svolgerà il 12 settembre in occasione dell'unica fiera in Italia dedicata al negozio di macelleria, gastronomia e ristorazione specializzata*

Creare un contesto di relazione dove domanda e offerta possono incontrarsi per ampliare le rispettive attività e valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare a un futuro più aperto e innovativo. È sempre stato questo l'obiettivo della società Ecod fin da quando, qualche anno fa, ha dato avvio al progetto fieristico iMEAT che, crescendo di edizione in edizione, è diventato una realtà ben definita nel contesto fieristico nazionale. La settima edizione di iMEAT si terrà dal 12 al 14 settembre 2021 a ModenaFiere.

## **Le novità dell'edizione 2021**

Tante le novità dell'edizione 2021 a cominciare dalla suddivisione dell'esposizione in tre aree distinte: una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti; l'altra, iMEAT Eccellenze, alle specialità di prodotto finito; infine, la novità programmata da tempo e rimandata per cause di forza maggiore: iMEAT Farm, ideata per mettere in collegamento allevatori e produttori di carni di alta qualità con il mondo della macelleria allo scopo di creare una sinergia costruttiva.

Confermati i tre giorni espositivi proprio per riuscire ad intercettare un target di visitatori ancora più ampio, con

esigenze di spostamento e programmazione diversificate dando ai negozi di macelleria e di gastronomia, alla ristorazione e alle aziende agrituristiche, l'opportunità di essere presenti per aggiornare o innovare la propria attività.

## **La finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai**

Il programma di eventi collaterali, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e altre iniziative in corso di definizione. Tutto nell'ottica di creare suggestioni da trasporre e personalizzare nel proprio negozio o attività. Sempre vivace l'attività di Federcarni, operativa nell'area offerta da Ecod: come ogni anno, infatti, la Federazione Nazionale Macellai parteciperà e domenica 12 settembre, presso l'area Federcarni, si svolgerà la Finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai ([clicca qui](#)) In programma ci sono anche altre iniziative che offriranno momenti di formazione e intrattenimento.

## **Registrazione esclusivamente online**

Attualmente sono attive le registrazioni online per visitare iMeat: l'ingresso è gratuito ma la registrazione online è obbligatoria (in fiera non sarà attiva la biglietteria). Sul sito di iMeat è possibile richiedere il biglietto di ingresso compilando, in tutte le sue parti, il modulo di registrazione online: per accedere al sito [clicca qui](#).

Per accedere al quartiere fieristico di ModenaFiere sarà obbligatorio essere in possesso del Green Pass.

---

# **Le spese obbligate si “mangiano” il 43% dei consumi delle famiglie bergamasche**

*Solo per l’abitazione, tra affitti e utenze, nel 2021 si spenderanno 4.074 euro pro capite, dato più alto dal 1995*

Spese per l’abitazione, affitti o mutui, bollette e altre utenze, manutenzioni, assicurazioni, tariffe rifiuti: se c’è una certezza che il Covid non ha spazzato via, ma che anzi ha contribuito a confermare, è che le spese obbligate, soprattutto quelle che riguardano la casa (affitti e bollette), continuano a incidere pesantemente sui bilanci delle famiglie. L’analisi dell’Ufficio Studi Confcommercio sulle spese obbligate delle famiglie tra il 1995 e il 2020, mette bene in evidenza che nel 2020 la pandemia ha compresso le spese libere, con i servizi scesi al 15,6% del totale consumi (il minimo dal 1995), e aumentando le spese obbligate (quasi il 44%, il livello più alto dal 1995) arrivate a 7.168 euro annue pro capite.

Stesso trend anche per il 2021: nonostante il parziale recupero dei consumi in alcuni segmenti, le spese obbligate si confermano la principale voce di spesa assorbendo il 42,8% dei consumi totali che, in termini monetari, significano 7.291 euro pro capite. Tra queste spese, sono quelle legate alla casa ad incidere maggiormente arrivando a “mangiarsi” – tra affitti, manutenzioni, bollette, e smaltimento rifiuti – 4.074 euro, la cifra più alta mai raggiunta dal 1995; all’interno dei consumi commercializzabili invece (9.741 euro pro capite nel 2021) la componente principale è rappresentata dai beni con una quota sul totale consumi pari al 40,3% (in lieve riduzione rispetto al 41,1% del 2020), mentre recuperano i servizi passando dal 15,6% del 2020 al 16,9%, stessa quota di spesa destinata agli alimentari.

**In Bergamasca le spese obbligate ammontano a 6,6**

## **miliardi di euro**

Il dato nazionale si riflette anche in provincia di Bergamo dove le spese obbligate a cui devono far fronte le oltre 460 mila famiglie bergamasche ammontano a oltre 6,6 miliardi di euro, circa il 43% delle spesa annua che si attesta sui 15,5 miliardi di euro. “Rispetto a prima della pandemia, ossia al 2019, le spese per servizi acquistabili sono sotto del 4,2% – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Mancano all’appello i servizi ricreativi, sportivi, culturali eventi i cui consumi nel 2021 sono sotto di oltre 650 milioni, per una spesa che quest’anno è stimata in 2,616 miliardi di euro. Anche la ridotta mobilità continua a contenere le spese per i mezzi di trasporto e i carburanti. Restano alti invece i consumi di beni, soprattutto alimentari, e le spese obbligate per la casa”.

“Per il 2021 – prosegue Fusini – si stima una spesa media procapite di 2.800 euro a famiglia, circa 165 euro in meno rispetto al 2019, per un totale di una spesa media mensile di 1,29 miliardi di euro. Occorre, quindi, superare al più presto l’emergenza sanitaria con i vaccini per consolidare il clima di fiducia, preconditione necessaria per rafforzare la crescita economica e sostenere i consumi”.

---

## **Un settembre di “Moscato Gastronomico” tra degustazioni di salumi e formaggi abbinati alla Docg**

*Giovedì 9 settembre secondo appuntamento dell’iniziativa del Consorzio di tutela con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo*

L’unicità del Moscato di Scanzo si abbina ai sapori tipici

bergamaschi. Giovedì 9 settembre secondo appuntamento targato “Moscato Gastronomico”, iniziativa organizzata dal Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo in collaborazione con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. Per quattro giovedì, gli esperti gastronomi e salumieri del gruppo Ascom presenteranno le peculiarità di formaggi e salumi locali abbinati alla pregiata Docg bergamasca. Le degustazioni si tengono nell'affascinante sede del Consorzio a Scanzorosciate (via Colleoni 38). Il programma prevede giovedì 2 e 16 settembre “Moscato di Scanzo e i salumi della Bergamasca”, mentre giovedì 9 e 23 settembre “Moscato di Scanzo e i formaggi della Bergamasca”. Le degustazioni cominceranno alle 18 e per ogni appuntamento sono previste 5 sessioni da 30 minuti ciascuna (massimo 8 partecipanti alla volta).

L'iniziativa il “Moscato Gastronomico” – inserita all'interno del cartellone degli eventi del “Settembre del Moscato di Scanzo” – si chiuderà giovedì 30 settembre con una tavola rotonda aperta a giornalisti ed esperti del settore dedicata agli abbinamenti del Moscato di Scanzo.

Per accedere alla degustazione è richiesto il Green pass e la prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: tel. 0356591425 – [info@consorzioscatodiscanzo.it](mailto:info@consorzioscatodiscanzo.it).

---

**Crisi di impresa, ci mancava il Covid a far slittare a fine 2023 una vera e propria**

# **presa in giro**

Nella nuova legge sulla crisi di impresa di positivo c'è solo il rinvio a fine 2023. Il Covid, almeno per questo è servito a qualcosa.

Perché di pagare un secondo commercialista per dirmi che i miei conti non vanno bene e che rischio di chiudere è una bella presa in giro. Soprattutto perché lo Stato non mette a disposizione un aiuto concreto per sopravvivere a chi è in crisi.

Vogliamo sempre seguire l'Europa senza renderci conto che le imprese italiane sono diverse da quelle degli altri Paesi.

Ce ne renderemo conto quando non ci saranno più.

*Dino l'acidino*

---

## **Bergamo, fino a domenica è tempo di "Sbarazzo" nei negozi del centro**

*Articoli invenduti e rimasti in magazzino, stock del passato, ultimi capi dei saldi: oltre 100 i commercianti aderenti all'iniziativa di Bergamo In Centro, Duc e Comune*

Torna Sbarazzo & The City: in più di 100 negozi del Centro di Bergamo oggi, domani e domenica l'evento dedicato agli amanti dello shopping e delle occasioni. Articoli rimasti in

magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro città potranno “sbarazzarsi” di tutto questo durante una giornata destinata a dare grandissima visibilità alle attività commerciali dell’area centrale della città. Ma non solo: per le vie della città, all’interno dei negozi aderenti all’iniziativa, sono previsti sconti straordinari e occasioni imperdibili per accontentare i gusti e le richieste di tutti.

La formula riadattata dello “Sbarazzo diffuso”, organizzato ora all’interno dei negozi e non più lungo il Sentierone e in Piazza Matteotti come nel periodo pre-covid19, consente di gestire, nonostante l’alta affluenza registrata già nell’edizione dello scorso settembre, tutte le regole per prevenire il contagio da covid19. Negozianti e clienti possono evitare assembramenti garantendo così un’esperienza di shopping in sicurezza.

Sbarazzo & The City è un’iniziativa dei negozi associati a Bergamo In Centro in collaborazione con il Distretto Urbano del commercio di Bergamo e Comune di Bergamo. “Abbiamo pensato, con le associazioni del commercio, a un centro che si trasforma in un centro commerciale per un intero fine settimana – spiega il **Sindaco di Bergamo Giorgio Gori** – in modo da dare visibilità e sostegno ai negozianti del centro, che stanno ripartendo con impegno dopo le difficoltà dovute all’emergenza pandemica. Il commercio del centro ha dimostrato di essere più che mai vivo e solido e attività come questa lo rendono ancora più attrattivo: per questo motivo il Comune di Bergamo favorisce questo tipo di iniziativa, fornendo tutto il supporto e il sostegno possibili.”

“Finalmente – commenta **Marco Recalcati dell’associazione Bergamo InCentro** – torna lo Sbarazzo del Centro Bergamo. Siamo giunti alla quarta edizione, con la partecipazione di 100 negozi/attività. Noi del direttivo della associazione dei commercianti del centro siamo soddisfatti per la grande adesione da parte dei negozianti, un’adesione che cresce di

anno in anno. La formula diffusa sul territorio e all'interno dei negozi, sperimentata lo scorso anno per l'emergenza Covid, è piaciuta a tante persone, soprattutto ai clienti che si sentono più sicuri senza la ressa e gli assembramenti che possono formarsi con la forma "a bancarelle" della manifestazione, quella che – per capirci – abbiamo sperimentato negli anni precedenti all'emergenza covid19. Stiamo già pensando a come organizzare il prossimo Sbarazzo, sperando sia finita l'emergenza sanitaria: alla luce di questa nuova esperienza, potremmo pensare a uno Sbarazzo di tipo "misto". Un grande ringraziamento va al Distretto Urbano del Commercio di Bergamo e al Comune di Bergamo per la collaborazione e Radio Number One, radio ufficiale dello Sbarazzo."

"La formula 2021 dello Sbarazzo – conclude **Nicola Viscardi, Presidente del Distretto Urbano del Commercio** – consente di dare continuità a un'iniziativa che in molte città d'Italia è diventata un appuntamento fisso, anche ripetuto più volte l'anno. È un'occasione molto ghiotta sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro: per i primi sarà possibile usufruire di offerte commerciali super vantaggiose nel bellissimo contesto del nostro centro città, per i secondi un'occasione in più per contrastare la destagionalizzazione dei saldi e azzerare le rimanenze di magazzino, promuovendo il proprio negozio."

Al link di seguito la mappa dei negozi che aderiscono all'iniziativa [www.bergamoincentro.it/lo-sbarazzo-2021/](http://www.bergamoincentro.it/lo-sbarazzo-2021/).

---



# Nuovo gruppo Ascom a sostegno della filiera marketing, media comunicazione ed eventi

*La filiera in provincia conta 1660 aziende e 3.500 addetti. La presidente Roberta Caldara: "Uniti per lo sviluppo di nuove progettualità"*

Fare squadra e, soprattutto, fare sistema. È stato presentato oggi il nuovo gruppo Marketing, Media, Comunicazione, Eventi (Mmce) aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo e ad Asseprim, la Federazione nazionale che rappresenta le aziende e le associazioni di servizi professionali per le imprese in seno a Confcommercio. Quello di agenzie di marketing, stampa e comunicazione, produzione foto-video ma anche attività di organizzazione eventi, grafica web e design è un settore molto variegato. La conferma arriva dai dati della Camera di Commercio di Bergamo (su elaborazione Ascom): al 31 marzo 2021, infatti, il mondo marketing, media, comunicazione, eventi contava in provincia di Bergamo 1660 aziende, 3.500 addetti e un fatturato stimato di 110 milioni.

“La filiera, come spesso avviene nei servizi, è lunga e corposa e distribuita su una molteplicità di codici Ateco che non evidenziano il suo peso effettivo – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** .- Si tratta infatti di imprese spesso di piccole dimensioni, molto specializzate e con competenze trasversali che offrono servizi necessari a un sistema ampio e articolato come quello economico bergamasco che si fonda su oltre 90.000 imprese dei diversi settori produttivi e che non può che sostenere o al contrario necessitare di servizi qualificati di una filiera anch'essa ampia e diversificata”.

## **Creare sinergie tra “piccoli”**

“Rappresentiamo uno spaccato di aziende e professionalità differenti che non ha maturato una sua identità di settore e per questo necessita di una regia di sistema – sottolinea **Roberta Caldara, presidente del neonato Gruppo Marketing Media Comunicazione Eventi Mmce Asseprim Bergamo** che conta già qualche decina di associati -. Ci sono categorie abituate a lavorare insieme, altre meno e per questo il confronto è fondamentale: non avendo mai avuto una casa comune siamo sempre stati indipendenti e questo sarà uno degli aspetti sui cui lavorare. Il gruppo nasce infatti per creare attività e occasioni di confronto tra professionisti: un driver importante per la crescita aziendale e lo sviluppo di nuove progettualità e che potrebbe spingere il settore a espandersi sul mercato lombardo e nazionale”.

## **L'Osservatorio di settore**

Una delle prime azioni del nuovo gruppo sarà quella di istituire un Osservatorio dedicato: “L'obiettivo è quello di dare valore scientifico a tutto il comparto – conferma Caldara -. L'Osservatorio ci aiuterà a comprendere meglio chi siamo, che tipo di servizi offrono le nostre aziende associate e come sono strutturate. Sarà un punto di partenza cruciale per poter sviluppare attività interne al gruppo e creare sinergie per partecipare a bandi e agevolazioni. Un altro obiettivo è quello di realizzare un codice etico per la nostra professione e di avviare opportunità di business rivolte ai partner e agli associati Ascom”.

La rilevazione, la descrizione e l'analisi della “domanda” dei servizi di marketing e comunicazione nell'ambito della provincia di Bergamo sarà il punto di partenza dell'Osservatorio che poi studierà anche le strategie di investimento delle imprese bergamasche nel settore del

marketing e della comunicazione e la relativa customer experience. «I macro topic e le interviste riguarderanno soprattutto la domanda attuale e quella potenziale inerente i servizi di comunicazione e marketing in provincia di Bergamo – sottolinea **Pierluigi Ascani, presidente di Format Research**, Istituto di ricerca che realizzerà l'Osservatorio specializzato nelle indagini sulle imprese -. Partiremo con una numerosità campionaria di 400 imprese per poi avviare un'indagine qualitativa su un campione ragionato nei settori del marketing e della comunicazione”.

## **Il portale di Asseprim**

Osservatorio a parte, entrare nel gruppo Mmce comporta diversi vantaggi come spiega **Federico Sapienza, segretario generale di Asseprim** che ha presentato il portale [serviziproimpresa.it](http://serviziproimpresa.it): “Si tratta di fatto di una community virtuale per promuovere servizi professionali, stipulare convenzioni commerciali, condividere e fruire di contenuti redazionali e webinar su tematiche di stretta attualità: un nuovo modo di comunicare l'impresa, una chiave in più per la sua crescita”.

---

**“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le**

# ricette del Cinquecento

*Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino*

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcommercio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all'anniversario dell'artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone "A tavola con il Moroni", un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del '500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell'iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all'iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi "fattibili" grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

## **Le ricette di "A tavola con il Moroni"**

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i "Maccaroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi", molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I "ravvioli da magro (casoncelli)", sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; "Foiade condite

con una salsa verde”, sempre secondo le ricette di Scappi. Come secondo, viene proposto il “Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”, un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la “Torta de Formag”, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti “Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi”, “Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e “Casoncelli bergamaschi all’antica”.

## **I ristoranti che aderiscono all’iniziativa**

**Ristorante al Ponte – Albino** (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

[www.ristorantealpontealbino.com](http://www.ristorantealpontealbino.com)

**Trattoria Moro – Albino** (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

[www.trattoriamoro.it](http://www.trattoriamoro.it)

**Albergo Garden – Fino del Monte** (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

[www.albergogarden.net](http://www.albergogarden.net)

**Mari's Family** – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove adesioni: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it) – [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu)

---

## **Food Film Fest, premiati i vincitori delle tre categorie in concorso**

*Sabato sera la premiazioni per Movie, Doc e Animation. Assegnati anche 5 premi speciali tra cui quello Ascom Confcommercio Bergamo*

«Quasi ora», corto di Luigi Pane, è il vincitore (categoria food movie) dell'edizione 2021 del Food Film Fest andato in scena nei giorni scorsi in Città Alta a Bergamo. Le premiazioni si sono svolte sabato sera insieme ai 47 registi finalisti della VIII Edizione del festival ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca, e che quest'anno ha visto anche il coinvolgimento

di Ascom Confcommercio Bergamo come ricorda il direttore Oscar Fusini: “Abbiamo collaborato attivamente con l’organizzazione di Food Film Festival e abbiamo portato il nostro contributo sul tema del cibo e dell’educazione alimentare con [4 laboratori e ai talk](#) dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi insieme ai nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti.”

“Abbiamo fatto il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival abbiamo presentato infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell’imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di *Madre e Figlia*. L’impresa *Donna tra le generazioni*’ un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra *‘Sguardi di donne, storie di commercio’* con gli scatti, realizzati dal fotografo bergamasco Sergio Nesi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

Tornando alle premiazioni, a fare gli onori di casa Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, che ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc, Animation. Assegnati poi il Premio Speciale alla miglior opera sul territorio che da questa edizione diventa Premio Ascom Bergamo (consegnato dal direttore Oscar Fusini) e il Premio Speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati. Da quest’anno anche un Premio Speciale è assegnato dal Comitato Italiano per il World Food Programme per premiare un’opera che sensibilizzi contro la fame nel mondo, ma anche un Premio titolato a Piazzalunga assegnato al film che meglio racconta di integrazione e un Premio Speciale dalla Fondazione Creativi italiani per premiare la creatività.



## **I vincitori delle 3 categorie in concorso**

Per la categoria ANIMAZIONE viene chiamato sul palco Enrico Radicchi della condotta Slow Food Bergamo. Il premio va ai giovanissimi registi tedeschi Nicolas Sperling, Matthias Strasser and Gina Stephan per il film di animazione Composition IV presenti tutti al ritiro del premio. Kandinsky ispira lo chef Theo che libera l'ispirazione senza confini, proprio come l'arte astratta. E Theo si diverte compiaciuto fino al suo prossimo viaggio infinito, perché alla fantasia non si pongono limiti, come all'arte.

Alberto Brivio, Presidente di Coldiretti, è chiamato sul palco per consegnare il premio per la categoria FOOD MOVIE a Luigi Pane per il film Quasi Ora. Pasolini e Montanelli, spietati, parlarono di un'Italia senza memoria e quindi senza futuro. La libertà conquistata ci sembra scontata e ingombrante al punto che per molti la soluzione del capopopolo di turno affascina ancora. Quasi ora è un pranzo con la schiena dritta. A pagare il conto sono le nuove generazioni. Salato.



L'ultimo premio viene consegnato per la categoria DOC da Raffaella Castagnini Responsabile Servizio Promozione e sviluppo economia locale Camera di Commercio a Sopa, film realizzato a Panama dal regista Jorge Montenegro che ha mandato un video messaggio di ringraziamento. La discriminazione di essere una donna con origini africane, la difficoltà di perdere il marito, la povertà che ti circonda. Poi Marta e le sei figlie diventano imprenditrici. E Panama è come New York, Milano o Melbourne. Idea, progetto, passione, lavoro, risultato. Una zuppa d'autore.





## Premi e menzioni speciali

Ad anticipare le premiazioni due menzioni speciali: presente sul palco Luana Piazzalunga CEO Piazzalunga Srl e sponsor dell'iniziativa, per premiare Caprediem un film Italiano del 2021 a cui va il premio La migliore opera di emancipazione. Sul palco per ritirare il premio il regista Walter Bencini. La seconda menzione speciale assegnata dal Comitato Italiano per il World Food Programme viene assegnata dal Direttore Artistico Luca Cavadini che legge un messaggio del Dott. Pietro Lasalvia, Direttore Comunicazione e relazioni istituzionali del World Food Programme Italia e consegna il premio a Davide Dutto art director del film With Human Eyes. Il senso è preparare pasti per chi ne ha bisogno, in accordo con le realtà di distribuzione popolare. I protagonisti sono i ristoratori di Torino, chiusi per la pandemia senza distinzione tra michelin e trattorie. L'animazione coinvolge

fino alla commozione e chi ha occhi umani, li asciuga.

Si prosegue poi con il Premio della Fondazione Creativi Italiani che vuole premiare la creatività e la fantasia e viene consegnato sempre dal direttore artistico a Irene Cotroneo coregista del film Gea l'ultima mucca una storia davvero originale che ha stupito e lasciato incuriositi il pubblico e i membri della giuria. A Serravalle Langhe Gea batte Barack Obama. Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso. E il cinema, gli autori, il regista, il montaggio, possono stupire, bene, fino all'inverosimile.

E poi il momento di chiamare sul palco Oscar Fusini direttore Ascom Bergamo un nuovo partner di Food Film Fest che oltre a sostenere l'iniziativa quest'anno ha contribuito nella realizzazione del programma. A lui l'onore di assegnare il Premio Miglior opera sul territorio al film Going Dark Finding Light film americano del 2021, i registi Joshua Harding e Matt Klug non potendo essere presenti hanno inviato un divertente video messaggio di ringraziamento. Il periodo covid sia d'insegnamento. Michael Tusk, tre stelle Michelin con i battenti chiusi per la pandemia, porta la sua arte culinaria in fattoria. "La terra, i suoi prodotti a pochi metri, ci ha permesso di fare un po' meno, perché abbiamo molto di più davanti a noi".

Sempre una grande emozione la consegna del premio della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati cofondatore della manifestazione. Il premio viene consegnato dal direttore artistico che dopo aver letto le motivazioni chiama sul palco Victoria Fistes regista del film Tanagokoro film Anglo giapponese che racconta la storia di un intrepido chef e della sua battaglia. Yoshinori Ishii è uno chef, un'artista e un uomo che ha unito la passione alla curiosità. Prima regola, rispettare la materia prima. Ha indossato i panni dei pescatori ed ha rivoluzionato il modo di trattare il pesce a Londra e nel Regno Unito. Questo bel ritratto cinematografico ci fa capire perché non è vero che tutti possono essere chef.

---

# Ascom sostiene il Food Film Fest: in programma talk e laboratori

*Al via mercoledì 25 agosto il festival in Città Alta. Oltre alle proiezioni spazio anche a tavole rotonde sul tema del food e dell'educazione alimentare*

Ascom Confcommercio Bergamo entra nel network di Food Film Fest, il progetto ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca. Un Festival con due forti direttrici: l'internazionalità, con un bando aperto a registi e case di produzione di tutto il mondo, e il food che trova qui una dimensione culturalmente elevata grazie al linguaggio universale del cinema che ne mostra tutte le sfaccettature attraverso uno sguardo artistico, ma anche politico e sociale.

L'VIII edizione del Festival avrà luogo da mercoledì 25 a domenica 29 agosto, nel cuore storico di Bergamo, Città Alta, in Piazza Mascheroni: luogo speciale, teatro naturale all'aperto, ideale per la proiezione dei film in concorso e per ospitare gli eventi collaterali. Oltre 700 i film ricevuti provenienti da 80 nazioni del mondo e 47 i finalisti, che concorrono per il premio delle categorie MOVIE, DOC e ANIMATION o uno dei premi speciali. La maggior parte provenienti da Italia, Iran, India, USA, Francia, Regno Unito, Spagna, Brasile, Egitto e Grecia: l'audiovisivo si conferma così uno strumento davvero potente nella narrazione del

tema food, in ogni angolo del globo.

“Quest’anno Ascom Confcommercio Bergamo ha scelto di collaborare attivamente con l’organizzazione di Food Film Festival – dichiara il **direttore Ascom Oscar Fusini** – portando il suo contributo sul tema del cibo e dell’educazione alimentare. Ai laboratori e ai talk dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi ci saranno infatti i nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti.”

## **I talk in programma**

Si comincia giovedì 26 agosto, alle ore 17.30, con l’appuntamento “Rosso che passione” a cura di Enrico Rota, Presidente de “La strada del vino Valcalepio”, progetto a cui aderisce anche Ascom Confcommercio Bergamo: un vero e proprio laboratorio del gusto per celebrare la ‘piramide enografica’ completa di Bergamo, composta da una DOCG, due DOC e una IGT. Il Moscato di Scanzo, con il suo famigerato rosso aromatico passito, Valcalepio, con il blasonato Rosso, e Terre del Colleoni, con l’innovativo Manzoni Bianco, saranno le tre denominazioni protagoniste della degustazione grazie ai vini scelti per rappresentare al meglio il nostro territorio.

Venerdì 27 agosto, alle ore 19, si terrà il talk “Innovazione e tradizione scendono in campo” dedicato alle metodologie di lavorazione agricola. Sul palco Alberto Brivio, Presidente Coldiretti Bergamo, e Livio Bresciani, presidente del Gruppo Ortofrutta Ascom Confcommercio Bergamo, Vicepresidente Fida (Federazione Italiana dettaglianti dell’Alimentazione) e responsabile nazionale settore ortofrutticolo di Fida, per un confronto tra gli strumenti del passato e le moderne tecnologie di oggi. Un’analisi dell’intera filiera: dall’attenzione per la lavorazione dei prodotti fino alla loro vendita, ma anche del valore sociale del mondo agricolo e di quello commerciale.

Sabato 28 agosto, alle ore 16.00, Luca Bonicelli, Presidente Gruppo Gastronomi Salumieri Bergamo – Ascom Confcommercio Bergamo curerà il laboratorio per bambini “Educare al gusto”, portandoli alla riscoperta vero sapore degli alimenti sani e genuini, realizzati con metodologie che ne esaltano il gusto. Dopo una prima introduzione sulle modalità di produzione seguirà una degustazione guidata di formaggi e salumi. Un percorso che all’interno del Festival trova la sua collocazione ideale.

## **Uno sguardo sull’imprenditoria femminile**

Per approfondire tematiche sociali e ambientali legate al cibo il Festival ha al proprio fianco il Comitato Italiano per il World Food Programme, con il quale collabora dal 2020 per diffondere i principi dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile dell’ONU, e dal 2021 la FAO, l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura. Molti gli approfondimenti legati a temi sociali, come la parità di genere, con una tavola rotonda tutta al femminile dal titolo “Vorrei ma posso”, in programma venerdì 27 agosto, alle ore 20, che vedrà la partecipazione di imprenditrici locali: Luana Piazzalunga – AD di Piazzalunga Srl e partner del Festival, Alessandra Cereda – Presidente Gruppo Terziario Donna di Ascom Confcommercio Bergamo, Elena Lazzarini – alla guida di Donne Impresa Coldiretti Bergamo. Un appuntamento tutto in rosa per raccontare le esperienze di donne imprenditrici che si sono realizzate attraverso il proprio lavoro. Storie di coraggio e determinazione, con una particolare attenzione a quelle del mondo food.

“Faremo il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival presenteremo infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell’imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di “Madre e Figlia. L’impresa Donna tra le generazioni”, un documentario sulle aziende nel

settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra "Sguardi di donne, storie di commercio" con gli scatti, realizzati dal fotografo bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende."

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma si svolgeranno esclusivamente in streaming.

Per ulteriori informazioni sul programma: [www.foodfilmfestbergamo.it](http://www.foodfilmfestbergamo.it)

---

## **Da oggi in vigore il Green Pass in Italia: bar, ristoranti, alberghi ed eventi. Ecco cosa cambia**

*Obbligatorio per entrare e consumare nei locali al chiuso. Fipe: "Pronti sul Green Pass ma non a controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali"*

Scatta da oggi il [green pass obbligatorio](#) per entrare nei ristoranti al chiuso e consumare al tavolo anche nei bar. Ad imporlo è l'articolo 9 bis del [decreto 105 del 23 luglio 2021](#), che prevede l'impiego della certificazione verde anche per:

- spettacoli aperti al pubblico, eventi e competizioni sportive;



- musei e altri istituti e luoghi di cultura;
- piscine, palestre, centri benessere – compresi quelli collocati all'interno di strutture ricettive – al chiuso;
- sagre, fiere, convegni e congressi;
- centri termali, parchi tematici e di divertimento;
- centri culturali, sociali e ricreativi limitatamente alle attività al chiuso e con esclusione dei centri educativi per l'infanzia, compresi i centri estivi e le relative attività di ristorazione;
- sale gioco, scommesse, bingo e casinò;
- concorsi pubblici

Come noto, rimane altresì ferma la disposizione di cui all'art. 8 bis del "Riaperture" che impone il possesso di una delle certificazioni verdi per i partecipanti alle feste conseguenti a cerimonie civili e religiose. I verificatori di cui all'art. 13, comma 2 del DPCM del 17 giugno u.s. sono tenuti ad accertare la validità di tale certificazione esclusivamente attraverso l'App "Verifica C19", scaricabile gratuitamente, da installare su un dispositivo mobile ([qui](#) il video illustrativo).

## **Come si ottiene il Green Pass**

Il pass viene rilasciato dopo la prima dose di vaccino – passati 15 giorni dalla somministrazione – o a conclusione del ciclo vaccinale e quindi dopo la seconda dose, (valido 9 mesi), con il certificato di guarigione dal Covid (valido 6 mesi), con l'esito negativo di un tampone effettuato nelle 48 ore precedenti. L'obbligo di avere il green pass non si applica a tutti coloro che hanno meno di 12 anni – per i quali non è autorizzata la vaccinazione – e, dice il decreto, "ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica

rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del ministero della Salute”.

## **Chi è esonerato**

L'obbligo di esibire il green pass non si applica ai bambini di età inferiore ai 12 anni compiuti (in quanto esclusi per età dalla campagna vaccinale) e ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del Ministero della salute. Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri saranno individuate le specifiche tecniche per trattare in modalità digitale le predette certificazioni, al fine di consentirne la verifica digitale, assicurando contestualmente la protezione dei dati personali in esse contenuti. Nelle more dell'adozione del predetto decreto, per le finalità di accesso ai servizi e attività elencati all'articolo 3, possono essere utilizzate le certificazioni rilasciate in formato cartaceo.

## **Ristoranti e bar**

Il certificato servirà per le consumazioni al tavolo al chiuso in ristoranti e bar, dove non sarà invece necessario per il servizio al bancone. Il decreto prevede che “i titolari o i gestori dei servizi e delle attività ” per le quali serve il certificato “sono tenuti a verificare che l'accesso ai predetti servizi avvenga nel rispetto delle prescrizioni”. Dunque spetta ai titolari degli esercizi controllare il pass, attraverso ‘Verifica C19’, la app ufficiale del ministero della Salute. Controlli che, ovviamente, potranno esser svolti anche dalle forze di polizia.

## **Alberghi**

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass che è invece

richiesto ai non ospiti delle strutture alberghiere. Nel caso in cui però i servizi di ristorazione della struttura ricettiva siano aperti anche a clienti che non alloggiano nella struttura, l'accesso sarà riservato soltanto a chi è in possesso di una certificazione verde in caso di consumo al tavolo al chiuso. Il Green Pass in questo caso sarà richiesto sia al cliente della struttura che al cliente esterno. Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

## **Cinema e teatri**

Arriva l'obbligo di green pass per cinema e teatri, ma aumenta il numero di spettatori ammessi ad assistervi. In zona gialla si entrerà con green pass, mascherina e distanziamento, ma gli spettatori potranno salire all'aperto dagli attuali 1000 a un massimo di 2500 e al chiuso da 500 a 1000. Mentre in zona bianca, dove ora sono fissati limiti di capienza, viene fissato un tetto all'aperto di 5000 persone e al chiuso di 2500 persone.

## **Verifiche**

I titolari o i gestori dei servizi e delle attività per cui è richiesto il green pass, sono tenuti a verificarne il possesso con le modalità indicate dal Dpcm 17 giugno 2021. Al riguardo, si rammenta che la verifica del possesso del green pass si effettua mediante la lettura del codice a barre bidimensionale, utilizzando l'applicazione "VerificaC19", scaricata su un dispositivo mobile. Tale applicazione consente di verificare la validità delle certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet (offline), garantendo inoltre l'assenza di informazioni personali memorizzate sul dispositivo. L'interessato mostrerà al verificatore il relativo QR Code (in formato digitale oppure cartaceo).

L' App VerificaC19 legge il QR Code, ne estrae le informazioni

e procede con il controllo del sigillo elettronico qualificato. L'App mostra graficamente al verificatore l'effettiva validità della certificazione nonché il nome, il cognome e la data di nascita dell'intestatario della stessa. L'interessato, su richiesta del verificatore, esibisce un proprio documento di identità in corso di validità ai fini della verifica di corrispondenza dei dati anagrafici presenti nel documento con quelli visualizzati dall'App. Si ricorda infine che tra i soggetti verificatori, deputati quindi alla verifica del possesso del green pass (quando il possesso del green pass è richiesto dalle norme vigenti per attività da svolgersi all'interno delle strutture ricettive), sono ricompresi i titolari delle imprese coinvolte che possono delegare soggetti terzi, incaricandoli con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività di verifica.

## **Sanzioni**

In caso di violazione delle disposizioni previste, è applicabile la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 400 a euro 1.000, sia a carico dell'esercente sia dell'utente. Dopo due violazioni commesse in giornate diverse, si applica, a partire dalla terza violazione, la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da uno a dieci giorni.



## **Fipe: “Pronti sul Green Pass ma non a controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali”**

I 270mila bar e ristoranti sono pronti a controllare i green pass dei clienti che consumeranno al tavolo all'interno dei locali, pur tra notevoli difficoltà organizzative. Anche se non manca chi, soprattutto tra i bar, ha scelto di eliminare il consumo al tavolo perché non in grado di garantire il controllo dei certificati. Ma è l'ipotesi di dover controllare anche i documenti di identità che viene vissuta con profondo disagio dagli esercenti, perché rappresenta un atto di sfiducia nei riguardi dei clienti e una forzatura, visto che imprenditori e addetti non possono svolgere funzioni di pubblico ufficiale.

“La responsabilità dell'uso improprio del green pass – spiega **Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio** – non può ricadere sulle imprese ed è per questo

che fin dall'inizio abbiamo sostenuto la procedura dell'autocertificazione che è stata alla base di tutte le norme varate nei momenti più complicati della pandemia. Occorre immediatamente mettere mano al decreto legge per correggere una distorsione che le imprese faranno fatica ad applicare”.

La Federazione segnala infine la difficoltà di quel 40% di imprese che non ha spazi esterni e che si troverà costretto a respingere i turisti che provengono da quei Paesi che hanno somministrato vaccini non riconosciuti dall'Ema. Un bel paradosso in piena stagione turistica.

## **Federalberghi: “Bene la scelta sui ristoranti degli alberghi”**

Le persone alloggiate nelle strutture ricettive possono consumare i propri pasti al chiuso nei ristoranti delle strutture stesse anche se non sono in possesso della certificazione verde. Lo ha confermato la cabina di regia, specificando che il “green pass” dovrà invece essere esibito dai clienti non soggiornanti.

“Possiamo quindi rassicurare i nostri ospiti – commenta il **presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca** – sulla possibilità di usufruire normalmente dei servizi di food and beverage presso le strutture turistico ricettive, sia per la prima colazione sia per l'accesso al ristorante e al bar. Ringrazio il ministro del Turismo, il Governo e la Conferenza delle Regioni per aver risposto alle istanze di Federalberghi con una soluzione che consente alle famiglie di trascorrere in tranquillità le proprie vacanze”.

## **Nuovo decreto sul green pass, novità per**

# scuola e trasporti

Il Consiglio dei ministri ha approvato il nuovo decreto che rende obbligatorio l'uso del green pass per scuola, università e trasporti a lunga percorrenza. Il testo è entrato in vigore il 6 agosto scorso. Vediamo il dettaglio delle misure.

## SCUOLA E UNIVERSITÀ

L'obbligo della certificazione varrà anche per gli studenti universitari, un'ipotesi che non era emersa nei giorni scorsi. A scuola, professori e personale non docente dovranno avere ed esibire la certificazione e se non lo faranno scatteranno le sanzioni: il mancato rispetto delle disposizioni, dice la bozza del decreto, "è considerata assenza ingiustificata" e dopo cinque giorni il rapporto di lavoro "è sospeso e non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento". I controlli spetteranno ai dirigenti scolastici. Il decreto raccomanda poi il rispetto del distanziamento di un metro, "salvo che le condizioni strutturali-logistiche degli edifici lo consentano" e ribadisce l'obbligo di mascherina per tutti gli studenti, ad eccezione dei bambini sotto i 6 anni e per chi ha patologie incompatibili con l'utilizzo. Il governo non esclude però che si possa stare in classe senza mascherina: per le classi di studenti "che abbiano tutti completato il ciclo vaccinale o abbiano un certificato di guarigione", i protocolli possono prevedere delle deroghe all'obbligo. Il decreto è invece molto restrittivo sulla possibilità di derogare alla presenza in classe degli studenti. I governatori potranno disporre la Dad solo per "specifiche aree del territorio o per singoli istituti...esclusivamente in zona rossa o arancione" e "in circostanze di eccezionale e straordinaria necessità dovuta all'insorgenza di focolai o al rischio estremamente elevato di diffusione del virus o di sue varianti nella popolazione scolastica".

TAMPONI A 8 EURO DA 12 A 18 ANNI

Sempre nell'ottica di favorire il rientro a scuola, il Commissario per l'Emergenza, Francesco Figliulo, ha siglato un protocollo d'intesa con le farmacie per i tamponi antigenici a prezzi calmierati: i giovani da 12 a 18 anni pagheranno 8 euro, gli over 18 invece 15. Nelle prenotazioni le farmacie dovranno dare la precedenza ai ragazzi e avranno una remunerazione complessiva di 15 euro, 7 dei quali saranno coperti con un contributo dello Stato.

## TRASPORTI A LUNGA PERCORRENZA

L'altro punto centrale del decreto è l'obbligo del green pass per i trasporti a lunga percorrenza, che scatterà dal primo settembre. Dovrà essere esibito per salire sugli aerei, sulle navi e sui traghetti, sui treni ad alta velocità e sugli intercity e anche sugli autobus di linea che collegano regioni diverse o su quelli a noleggio con conducente. Ad effettuare i controlli saranno i gestori dei servizi e chi sarà trovato senza il pass avrà una sanzione da 400 a 1000 euro. Nessun obbligo, invece, per i collegamenti con le isole minori e per lo Stretto di Messina, per bus e metropolitane del trasporto pubblico locale e per bus e treni regionali. Sia per la lunga percorrenza sia per il trasporto pubblico locale la capienza salirà dal 50 all'80%, sia in zona bianca che in zona gialla.

## ALBERGHI

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass. Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

## QUARANTENA VACCINATI E REITHERA

La cabina di regia tra i capigruppo di maggioranza ha anche dato il via libera ad altri due provvedimenti. Il primo riguarda la quarantena per chi ha completato il ciclo



vaccinale ed entra in contatto con un positivo al Covid: dovrà rimanere in isolamento non più dieci giorni ma sette, al termine dei quali dovrà fare un tampone. Un'ordinanza del ministro della Salute, Roberto Speranza, definisce invece la procedura per chi fatto la sperimentazione con il vaccino di Reithera e ha avuto una o due dosi di quel farmaco: ci sarà un certificato di esenzione temporanea alla vaccinazione valida fino al 30 settembre. A rilasciare il certificato sarà il medico responsabile del centro dove è stata fatta la somministrazione.