

Agri & Slow Travel, torna la fiera dei territori

Dal 16 al 18 febbraio 2024, un weekend dedicato al turismo lento in Fiera. Confcommercio Bergamo presente con uno stand

Per la gioia dei tanti viaggiatori alla ricerca di un turismo da percorrere senza fretta, scoprendo antichi borghi pieni di fascino, storia, cultura e tradizioni enogastronomiche, da venerdì 16 a domenica 18 febbraio 2024 alla Fiera di Bergamo torna Agri & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori, il salone internazionale organizzato da Promoberg interamente dedicato alla promozione del turismo slow, outdoor, active e sostenibile. L'evento taglia in splendida forma il traguardo della 9ª edizione, occupando 13mila metri quadrati del polo fieristico di via Lunga (i due padiglioni A e B e la Galleria centrale) e confermando l'ingresso gratuito: orari, dalle 10 alle 19. La cerimonia di inaugurazione con le autorità è in agenda venerdì 16 febbraio alle ore 11.30, presso il palco eventi (padiglione A). Forte delle esperienze delle passate edizioni, si consolida ulteriormente la formula double face, che abbina alla variegata Fiera dei territori, allestita fino a domenica 18 febbraio per il grande pubblico, un'area B2B riservata agli operatori del settore (AT&ST Expo) nella giornata di venerdì 16 febbraio. Quest'anno sono ben otto i temi portanti della manifestazione, tutti di grande attualità, con focus mirati e approfonditi: enogastronomia, cicloturismo, montagna, cammini, accessibilità, vie d'acqua, folklore e accessibilità.

Le due fiere sono state presentate martedì 13 febbraio 2024 durante un'affollata conferenza stampa presso la sala Giunta della Camera di Commercio di Bergamo. A fare gli onori di casa, il Segretario generale della CdC, Maria Paola Esposito; a seguire, sono intervenuti: Luciano Patelli e Carlo Conte, rispettivamente Presidente e Responsabile Fiere e Congressi di

Promoberg; Stefania Pendezza, Project manager Agritravel Fiera Territori; Romina Russo, Consigliere Provinciale con delega alla Cultura; Flaminia Nicora, Prorettrice con delega all'internazionalizzazione Università degli Studi di Bergamo; Eugenio Sorrentino, addetto stampa Sacbo; Andrea Oddone, referente progetto AgriGravel; Gianpaolo Gritti, Presidente Fondazione Architetti Bergamo; don Luca della Giovanna, Ufficio per la Pastorale dei Pellegrinaggi, del Tempo libero e del Turismo Diocesi di Bergamo; Laura Fumagalli, Presidente Provinciale Fitp. Collegati da remoto sono intervenuti Paolo Franco, assessore alla Casa e Housing Sociale Regione Lombardia, e Klaus Ehrlich, Segretario generale di Rural Tour (Federazione europea del turismo rurale che riunisce 28 organizzazioni professionali da 25 paesi, più 4 membri affiliati in 4 paesi dell'Asia centrale).

Tutti gli interventi hanno evidenziato come il settore turistico sia un asse portante dell'economia italiana e che in tale contesto Agritravel Fiera dei Territori mette al centro quel turismo slow, sostenibile e inclusivo richiesto da un sempre più crescente numero di viaggiatori. Una fiera internazionale nella quale Bergamo e il suo territorio, unendo le forze con strategiche sinergie, ricopre un ruolo da protagonista, sia nell'accogliere le tante realtà nazionali e internazionali, sia nel promuoversi a livello economico e turistico in Italia e nel mondo.

Complessivamente la Fiera dei territori coinvolge oltre 200 realtà (tra enti pubblici e privati, consorzi, associazioni e tour operator), in rappresentanza di 14 regioni italiane (Lombardia, Trentino, Veneto, Piemonte, Liguria, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Abruzzo, Sardegna, Sicilia, Calabria, Campania e Puglia), a cui si sommano (all'interno di AT&ST) gli oltre 40 buyer (associazioni, tour operator, tour organizer, bus operator, agenzie di viaggio, Mice, sport event organizer) in rappresentanza dell'Italia e di 11 stati stranieri: Austria, Belgio, Bulgaria, Estonia, Canada, Francia, Germania, Olanda, Norvegia, Polonia, Slovacchia e Regno Unito. L'appuntamento by Promoberg favorisce quindi gli

scambi e i confronti che sono alla base per comprendere le evoluzioni del mercato di riferimento e, nel contempo, valutare in sinergia le modalità di promozione più efficaci per lo sviluppo di nuovi business vincenti.

Conquistata con pieno merito la qualifica di evento internazionale, Agri e Slow Travel – Fiera dei Territori vede protagonista in particolare il territorio di Bergamo, ottimamente rappresentato – oltre dalle già citate Camera di Commercio, Visit Bergamo e Provincia, – da importanti Istituzioni e Associazioni di riferimento: Diocesi, Università, Fondazione Architetti, Ascom Confcommercio, Confartigianato, Sacbo Aeroporto BGY, Coldiretti, FITP, CAI Bergamo, Alpini ANA.

Oltre 150 invece gli eventi in programma, tra incontri, convegni, presentazioni, show cooking e intrattenimenti vari, a cui vanno aggiunte le opportunità date dalla grande area outdoor.

Le principali novità di quest'anno riguardano il padiglione B, con l'allestimento di una grande area dedicata alle attività outdoor, sportive ed esperienziali e la prima edizione dell'evento ciclistico AgriGravel 2024, sfida in sella alle bici gravel (ottime sia in città che sugli sterrati), con partenza e arrivo in Fiera Bergamo, sabato 17 e domenica 18 febbraio lungo un percorso di 70 km tracciato lungo la Bergamasca che transiterà sul nuovo tratto nord-est dell'anello ciclopedonale dell'aeroporto BGY appena inaugurato. Si continuerà attraverso il territorio per finire nuovamente in fiera tra degustazioni locali e il pasta party in area food.

Nel padiglione A si incrementano anche quest'anno le destinazioni che rappresentano il nostro Bel Paese, con un cammino tra gli stand che consente di toccare con mano le eccellenze dei Territori italiani. Destinazioni che prendono vita e si promuovono attraverso natura, cultura, arte, enogastronomia, tradizioni, raccontate e proposte anche

attraverso un fitto calendario di talk e incontri (sempre a ingresso gratuito e senza prenotazione). Un viaggio da vivere anche grazie a Fondazione Ferrovie dello Stato che promuove i Treni Storici e uno spazio esperienziale. Costituita nel 2013, la Fondazione è custode e gestore dell'eccezionale patrimonio storico delle FS italiane e riunisce sotto la sua tutela 400 mezzi, fondi archivistici e bibliotecari, 2 musei e le linee ferroviarie un tempo sospese e oggi recuperate al turismo grazie al progetto "Binari senza Tempo". Tutte da scoprire anche le proposte di esperienze di viaggio slow e sostenibile portate a Bergamo da un importante partner internazionale come Rural Tour, la rete europea del turismo rurale che comprende 28 organizzazioni professionali provenienti da 25 paesi, oltre a 4 membri affiliati in 4 paesi dell'Asia centrale. Di rilievo anche la presenza di Sport e Salute, impegnata con progetti per promuovere lo sport e i corretti stili di vita che sposano in toto i valori che animano la Fiera dei Territori. La manifestazione ha il grande merito di aver messo al centro, già una decina di anni fa, una nuova cultura del viaggio e del fare turismo, ovvero quello sensibile ai temi ambientali, alla ricerca dei tanti borghi e delle tante mete di straordinaria bellezza, ricche di storia e cultura, che rendono il nostro Paese unico e apprezzato in tutto il mondo.

Con At&St Fiera dei territori spazio quindi a chi propone o è alla ricerca di percorsi autentici ed emozionali, che sempre più manifestano forti legami con concetti come la qualità della vita, la sostenibilità e la tutela dell'ambiente. Nel segno, anche in questo caso, di una forte crescita dell'interesse sul tema, tra gli stand anche numerosi percorsi spirituali, per assaporare anche gli aspetti più intimi di un viaggio destinato a lasciare il segno. Il progetto, oltre a conquistare una fetta sempre maggiore di visitatori, piace sempre di più anche alle istituzioni e agli enti nazionali e internazionali, con l'arrivo a Bergamo di delegazioni straniere. Tutto ciò genera, per le tante realtà del territorio orobico presenti, incontri e confronti in campo

nazionale e internazionale, consentendo di intrecciare nuove sinergiche relazioni e promuovere il territorio di Bergamo in Italia e nel mondo.

L'accessibilità ai luoghi turistici è un tema sempre più dibattuto, che necessita di attenzioni e soluzioni concrete, che consentano di rendere il viaggio un'esperienza alla portata di tutti. Una scelta etica ma anche economica, come sarà sottolineato dalla presenza ad At&St di ENAT, Ente Europeo del Turismo Accessibile con sede a Bruxelles, che conta circa 350 membri provenienti da più di 50 Paesi in Europa, Africa, Medio Oriente, Nord and Sud America, Asia e Australasia. ENAT sarà presente in fiera in collaborazione con AccessibleEU, che include i principali stakeholders del settore, Provincia di Bergamo.

L'evento organizzato da Promoberg ha il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio di Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Industria, Artigianato Agricoltura di Bergamo e Visit Bergamo. La squadra è completata da Fly Dubai (main partner), DeniCar (mobility partner) e Cribis (partner tecnico). Si ringraziano inoltre i partners: Università degli Studi di Bergamo, Rural Tour Federazione europea del turismo rurale, Associazione Italiana Sclerosi Multipla (Aism), AccessibleEU, European Network for Accessible Tourism (Enat), Confartigianato Bergamo, Confcommercio Bergamo, Federazione italiana Ambiente e Bicicletta (Fiab), Cammini d'Italia, Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (Unpli), Federazione Italiana Tradizioni Popolari (Fitp), Tourist Trend, Free Wheels

Fondamentale e importante anche in questa edizione il supporto di ENIT, da sempre attenta ai temi e ai valori raccontati all'interno della manifestazione.

"Agri e Slow Travel – Fiera dei Territori si conferma uno dei progetti più riusciti nell'ambito della promozione delle eccellenze del territorio, ponendosi come vetrina

internazionale qualificata a beneficio tanto degli operatori di settore, quanto dei consumatori finali- dichiara Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio di Bergamo-. La Camera di Commercio di Bergamo rinnova convintamente la sua partecipazione attiva anche nell'edizione 2024, attraverso un'ampia collettiva denominata "Bergamo Slow", che vedrà innanzitutto la presenza di tutti i soggetti turistici rappresentativi del territorio orobico impegnati nella promozione del turismo lento. Inoltre, garantiremo la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche attraverso la partecipazione di un'area dedicata dei produttori del marchio camerale "Bergamo, città dei Mille...sapori", che saranno coinvolti in prima persona nella divulgazione della storicità e tradizionalità dei prodotti bergamaschi. Gestiremo uno spazio multifunzionale, con un ricco programma di conferenze, show cooking e degustazioni. La partecipazione camerale ad Agri e Slow Travel testimonia l'impegno della Camera per uno sviluppo economico in linea con i principi ESG, sostenibile in tutte le sue declinazioni e la capacità di lavorare in rete degli operatori locali per il raggiungimento di obiettivi comuni".

Luciano Patelli, presidente di Promoberg sottolinea l'importanza della fiera: "Da una decina di anni siamo un punto di riferimento per gli operatori e il grande pubblico, che promuovono e sono alla ricerca di una nuova cultura del turismo, quello che mette al centro i temi del viaggiare lento e sostenibile, per conoscere anche i borghi meno noti del nostro meraviglioso Paese, ma che, al pari delle mete più conosciute e 'commerciali', sono straordinariamente ricchi di bellezza, storia e cultura. La formula della manifestazione, che unisce l'incontro tra operatori con quello dedicato al grande pubblico, è un unicum nel panorama del settore. Siamo pronti ad accogliere nel migliore dei modi le centinaia di operatori e le decine di buyer e stakeholder nazionali e internazionali, così come le migliaia di appassionati del settore, pronti a raggiungere Bergamo da tutta Italia e anche

dall'estero. Ringrazio i partner e le tante realtà del territorio di Bergamo che hanno sposato il nostro progetto e che, insieme alla cooperazione che contraddistingue i quindici soci di Promoberg, sono l'esempio più bello e concreto di come, facendo rete nel segno di obiettivi condivisi, si tagliano traguardi importanti anche a livello internazionale. Siamo molto soddisfatti di essere riusciti a confermare l'ingresso gratuito, così come siamo onorati di rappresentare con il nostro evento il meglio di un settore in forte ascesa e sempre più importante per il suo apporto al Pil nazionale e alla promozione turistica dei nostri territori in Italia e nel Mondo".

Il percorso nei padiglioni tra le tante cose belle e buone del turismo slow e sostenibile

Tra le principali novità di quest'anno segnaliamo l'allestimento (padiglione B) di una grande area dedicata alle attività outdoor, sportive ed esperienziali e la prima edizione dell'evento ciclistico AgriGravel 2024.

Nel primo caso, l'area mette a disposizione del pubblico, gratuitamente, una pista di sci da fondo, due piste per la discesa dedicate ai giovani per il primo approccio sugli sci, una pista da discesa con 'ciambelloni' gonfiabili per bambini – gestito grazie alla collaborazione con M-sport Ski School e Spoor Srl, una parete da arrampicata a cura del CAI Bergamo, la riproduzione di un campo Scuola Giovani Alpini a cura del Gruppo Alpini di Almenno San Bartolomeo e tante altre attrazioni. Un ampio spazio dove sperimentare e divertirsi in tutta sicurezza e dove il pubblico verrà accolto da esperti professionisti che consentiranno a adulti e bambini di provare emozioni ed esperienze nuove, per scoprire come vivere i Territori in modo nuovo e diverso, sperimentando tutte le esperienze che offrono tra natura, sport e attività e divertimento con un focus sulla Montagna da vivere in ogni stagione.

Il debutto di AgriGravel (organizzato in collaborazione con Boost Events) vedrà invece la partecipazione (in sella alle bici versatili realizzate per pedalare in ogni condizione, dai percorsi cittadini alle strade più sterrate) di oltre 300 tra atleti e appassionati di questa particolare tipologia di pedalata, che si sfideranno, con partenza e arrivo in Fiera Bergamo, sabato 17 e domenica 18 febbraio lungo un percorso di 70 km tracciato sul territorio di Bergamo e Provincia. In Fiera sarà allestito per l'occasione uno spazio per gli atleti e gli appassionati del settore, grazie al quale si potranno scoprire tutti i segreti delle bici gravel, ideali sia per il cicloturismo che per la mobilità green in città. Saranno presenti diversi esperti del settore, per rispondere ad ogni tipo di domande del pubblico.

I Focus dell'edizione 2024

Enogastronomia, quale identità di un territorio e elemento di attrattiva culturale di un luogo. Del resto, l'offerta culinaria gioca un ruolo cruciale nella decisione della destinazione, pacchetto e/o struttura ricettiva delle proprie vacanze. Sarà allestita un'apposita area show cooking in cui le diverse Destinazioni proporranno ricette e piatti tipici, presentazioni ed esibizioni culinarie.

Cicloturismo, una modalità di viaggio slow, per assaporare anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio. In questo contesto si inserisce l'importante partnership con Fiab (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta) che parteciperà alla manifestazione animandola con numerosi talk e presentazioni di itinerari.

Montagna, quale scrigno di natura, cultura ed enogastronomia da valorizzare e custodire; numerosi operatori promuoveranno le diverse offerte che la montagna offre in ogni stagione e a ogni età.

Cammini, oggi più che mai una delle esperienze di viaggio slow capace di far vivere i luoghi in modo autentico e sostenibile attraverso la fitta rete di cammini presente nel nostro Bel Paese che verranno raccontati da Cammini d'Italia e dall'Associazione Trekking d'Italia.

Accessibilità, tema che necessita sempre più considerazione e attenzione affinché il viaggio possa essere un'esperienza per tutti. Il turismo accessibile deve essere considerato una priorità, per il bene dei turisti e per la sostenibilità a lungo termine dell'industria del turismo. Un'ospitalità attenta a tutti non è solo una scelta etica ma anche economica. In questo contesto sarà presente Enat (ente europeo del turismo accessibile i cui membri sono circa 350 provenienti da più di 50 Paesi in Europa, Africa, Medio Oriente, Nord and Sud America, Asia e Australasia) in collaborazione con Accessibile EU (https://accessible-eu-centre.ec.europa.eu/index_en).

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 che offrono sport acquatici ma anche esperienze a contatto con la natura che rispettano l'ambiente circostante e lo valorizzano.

Folklore, quale manifestazione del ricco Patrimonio immateriale dei territori da salvaguardare, valorizzando musiche, danze, canti, abiti e dialetti per ridare lustro al patrimonio culturale ed espressivo dei territori. La partecipazione in questo contesto di Unpli (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) e di Fitp (Federazione Italiana Tradizioni Popolari) sarà quindi una grande occasione per il pubblico per avvicinarsi a questi aspetti così intimi dei territori. Verrà poi organizzata, domenica 18 febbraio, una grande sfilata di abiti tradizionali provenienti da alcune regioni d'Italia, che racconterà la storia e le tradizioni del nostro Bel Paese.

Il territorio di Bergamo protagonista di Agritravel – Fiera dei Territori

Programma degli eventi al link: www.agritravelexpo.it/eventi

Il programma, per imprevedibili cause, può subire delle variazioni

Centro Missionario, Ascom e Websolidale a sostegno delle missioni nel mondo

Raccolti oltre 58mila euro. Solidarietà in campo dalla striscia di Gaza al Mozambico, dal Brasile a Siria e Marocco
Si è conclusa l'iniziativa di Natale, che quest'anno è giunta alla sua 20^a edizione, promossa da Centro Missionario Diocesano, Ascom Confcommercio Bergamo e Websolidale onlus particolare; il percorso pensato e gli obiettivi prefissati si sono inseriti nel contesto del cammino ecclesiale italiano che in modo particolare sta cercando di riflettere e vivere in uno stile sinodale. L'attenzione verso il mondo della fragilità e della povertà è stata al cuore di questa campagna finalizzata in special modo al sostegno di tre progetti missionari: per ognuno di loro si è offerta una serata di ascolto, di riflessione e di preghiera. Il progetto in Brasile a favore delle Suore Figlie del Divino Amore che a Gamaleira hanno costituito un dopo scuola per i figli delle famiglie più povere, è stato presentato giovedì 7 dicembre nella Chiesa di

Monterosso in città, nella cornice di un concerto offerto dall'orchestra d'archi "La nota in più". Il progetto a favore della Terra Santa e, in particolare, delle famiglie, dei bambini e della popolazione più fragile che vive nella striscia di Gaza, è stato presentato la sera del 9 dicembre al Tempio Votivo della pace: grazie al canto degli Harmonici e della Corale di Stezzano, si è innalzata la preghiera perché la pace possa essere costruita. Il progetto per il Mozambico, in una missione dove opera la Sacra Famiglia di Martinengo, era a favore del completamento della costruzione di un asilo per i bambini delle famiglie meno abbienti. Il pomeriggio della domenica 17 dicembre la Chiesa dell'Incoronata ha ospitato i cori propedeutici della Scuola e il coro "Nuove armonie": in questo contesto è stato presentato il progetto. A questi tre progetti se ne è affiancato un quarto: un aiuto concreto per esprimere la vicinanza dei bergamaschi alle popolazioni di Siria e Marocco duramente colpite dai devastanti terremoti dei mesi scorsi: quest'ultimo progetto ha trovato grande sostegno anche da parte della Caritas Diocesana Bergamasca.

Oltre alle serate di presentazione, altre iniziative sono state proposte con l'obiettivo di far conoscere i progetti e sostenerne la fattibilità: in primis il testimonial dell'iniziativa, il kit con 4 tovagliette realizzate in tessuto aguayo da un Club de Madres di Potosì, in Bolivia. Sono stati distribuiti 450 kit. Nel cuore della Campagna è stato collocato il concerto di Natale, che, come tutti gli anni, è stato occasione preziosa per far giungere a tutti i missionari gli auguri natalizi. Il concerto affidato ai giovani della band del The Sun, si è rivelato una occasione preziosa anche per ascoltare testimonianze di fede e di solidarietà che hanno avuto come protagonisti gli stessi giovani della band. Nel contesto del Concerto il riconoscimento del Premio Papa Giovanni a tre missionari bergamaschi e a una realtà ecclesiale: suor Clea Rota, suora Orsolina di Gandino per più di cinquant'anni in Etiopia e Kenya; padre Gianalfonso Oprandi, missionario Saveriano in

Bangladesh; don Pierluigi Manenti, sacerdote diocesano da 25 anni missionario a Cuba (e prima per 18 anni in Bolivia). La realtà ecclesiale alla quale è stato riconosciuto il premio è la Valle Imagna, che si sta prodigando in un significativo processo di accoglienza e integrazione di molti piccoli ucraini scappati dalla guerra. Molto partecipato, grazie alla collaborazione dell'Ufficio scolastico provinciale, dell'Ufficio Diocesano della Pastorale Scolastica e dell'Ufficio Pastorale dell'Età Evolutiva, il concorso artistico per le scuole di ogni ordine e grado. Gli elaborati dei ragazzi sono diventate cartoline solidali che, attraverso la piattaforma www.websolidale.org, sono state spedite in tutto il mondo. Quest'anno si è raggiunto il record di 30.000 cartoline spedite. Il bilancio complessivo dell'iniziativa, al netto delle spese sostenute, vede devolvere 56.808,00 euro (di cui 40.000 ai quattro progetti, 4.808,00 ad altri progetti, 12.000 per il premio Papa Giovanni).

Il concorso scolastico. Le scuole e gli oratori premiati

Sono stati premiati i bambini e gli studenti (Infanzia – Primaria- Secondaria I grado- Secondaria II grado) e gli Oratori per il concorso scolastico delle cartoline solidali. Scuole Infanzia: Maria Immacolata di Viadanica; "Don Francesco Garbelli" di Bergamo; Fondazione "SS Innocenti " Val Brembilla. Scuola primaria: Scuola primaria di Gandino; IC "E. Donadoni" di Adrara San Martino; Scuola Primaria di Casazza. Scuola secondaria di primo grado: Scuola "Daniele Spada" di Sovere; Scuola "San Giuseppe" di Valbrembo. Scuola secondaria di secondo grado: Liceo "Lorenzo Federici" di Trescore Balneario; "Istituto Guido Galli" di Bergamo. Oratori: Oratorio di "Sant'Anna" Bergamo e Oratorio "San Giovanni Battista e Sant'Alessandro Martire" di Viadanica.

Giovani Imprenditori, digitale, brand reputation e sostenibilità i driver futuri

Davide Garufi è il nuovo presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio Lombardia. Presentati durante l'assemblea i risultati dell'indagine sul comparto Davide Garufi, imprenditore cremonese nel campo informatico, è il nuovo Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio Lombardia. Riceve il testimone per i prossimi cinque anni da Federico Gordini, che ricopriva il ruolo dal 2018. Lo affiancherà con il ruolo di vicepresidente Giuseppe De Carlo (Milano Lodi e Monza Brianza). Compongono l'assemblea dei Giovani Imprenditori i presidenti provinciali lombardi : Cristina Pontiggia (Bergamo); Marco Gregorelli (Brescia); Daniela Cammarata (Como); Davide Garufi (Cremona); Mattia Maddaluno (Lecco); Enrico Cotroneo (Mantova); Simone Rini (Sondrio); Paolo Besacchi (Varese). Durante l'assemblea elettiva (svoltasi in Confcommercio Milano) è stata presentata un'indagine sui Giovani imprenditori del terziario lombardo. Solo una minoranza accede a finanziamenti. Alle istituzioni i Giovani imprenditori chiedono contributi per innovare, incentivi per assumere e misure per accesso al credito. Digitale, brand reputation e sostenibilità i principali driver per il futuro. “Sono stati cinque anni intensi, costellati da eventi epocali e difficoltà che hanno colpito molte imprese del Terziario, comprese quelle più giovani, che hanno dovuto fare i conti con la stretta creditizia e un ventaglio ridotto di agevolazioni – dichiara Federico Gordini – Anni che ci hanno obbligato a guardare al futuro in un momento difficile, a ripensare i modelli di business secondo nuovi paradigmi

economici e sociali. I Gruppi Giovani imprenditori delle province lombarde hanno, però, costruito progettualità di grande valore e Davide Garufi, che ha fatto parte del Consiglio direttivo e dirige il Gruppo Giovani di Cremona, ben rappresenta questa vivacità. Averlo eletto Presidente è oltremodo sfidante anche per la sua passione imprenditoriale nel settore delle tecnologie e dell'innovazione. Tutto questo rappresenta un ottimo punto di partenza che sarà implementato da una bella squadra di appassionati giovani consiglieri delle province lombarde. Seppur nelle differenze territoriali – dalla grande Milano, ai laghi, fino alle montagne – sono certo che dal confronto potranno nascere idee e proposte per irrobustire start up e giovani imprese". Sfide, visione per il futuro e attese sono i temi approfonditi da un'indagine realizzata dal Gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio Lombardia su un campione di imprenditori under 42 attivi nel terziario di mercato. Emerge come il 46% delle imprese sia attivo nei servizi – seguono ristorazione e retail – il 41% abbia almeno una donna tra i soci o i titolari e l'82% si avvalga al massimo di 9 collaboratori. Ben il 65% degli imprenditori ha creato la propria attività, rispetto al 35% che partecipa a quella di famiglia. I primi sono stati spinti ad avviarla – scelta che rifarebbe l'89% degli intervistati – soprattutto da un'idea innovativa di prodotti e servizi, seguita dalla prospettiva di maggiore libertà nella gestione del tempo. Importante, nella scelta di fare impresa, anche lo "scatto" legato al desiderio di portare un contributo concreto a società e mercato. Il 72% di chi partecipa all'attività di famiglia ha apportato innovazioni gestionali e al modello di business, che si traducono in attenzione a pratiche sostenibili, vendita multicanale e presenza online. Tra il 38% di imprenditori che hanno ottenuto finanziamenti per la propria attività, il 52% li ha ricevuti dalle banche, il restante soprattutto attraverso l'intermediazione dei Confidi o grazie ad opportunità offerte da Regione e Camere di Commercio. E alle Istituzioni gli imprenditori che vogliono crescere ed investire chiedono soprattutto contributi a fondo

perduto, incentivi per assunzioni e misure per accesso al credito mentre, stimolati sull'individuazione dei servizi maggiormente utili, indicano supporto agli adempimenti burocratici e amministrativi, formazione e accesso al credito. Interpellati sul futuro della propria impresa, infine, gli imprenditori indicano come driver di sviluppo l'innovazione tecnologica, la brand reputation e la sostenibilità. "Orgoglioso di rappresentare il Gruppo Giovani di Confcommercio Lombardia – dichiara il neo Presidente Davide Garufi – Voglio innanzitutto ringraziare Federico Gordini e il Consiglio uscente per il lavoro tracciato in anni davvero difficili. Si prospetta un futuro sfidante e non dobbiamo perdere l'appuntamento con le trasformazioni in corso: l'esito dell'indagine detta già la strada per il lavoro da fare. È prioritario accompagnare i giovani imprenditori ad assumere piena consapevolezza su temi come la sostenibilità, l'intelligenza artificiale e l'innovazione tecnologica e proseguire un dialogo con le Istituzioni di ogni livello per intervenire sulle criticità, con un'attenzione particolare al tema del credito. Fare impresa è sacrificio e sudore, ma anche gioia e realizzazione: voglio far sì che sia così anche per questo mio nuovo ruolo".

Rimpiattino, l'iniziativa Fipe per sensibilizzare sul

tema dello spreco alimentare

C'è ancora imbarazzo nel chiedere la doggy bag, anche se il 74% degli italiani si è dichiarato favorevole Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino. Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa. Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta. Ma la percezione dei consumatori sembra essere più che positiva. Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante. Sono questi alcuni dei numeri presentati oggi durante la conferenza stampa organizzata da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), dal titolo "Spreco alimentare: al ristorante la Doggy Bag si chiama rimpiattino". L'evento ha l'obiettivo di favorire un confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "Doggy Bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge. Dopo la presentazione dell'indagine sono intervenuti Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio, Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco, Andrea Segrè, Direttore Scientifico Osservatorio Waste Watcher – Sprecometro, e Caterina Marchetti, Ristorante Al Ceppo, Roma.

Nell'occasione FIPE e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino" – la versione italiana della "Doggy Bag" – attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città. In contemporanea viene presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. E' il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal Professore Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco sul progetto "Rimpiattino", per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE – Confcommercio. "Che il contrasto dello spreco alimentare, tema su cui la Federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di "Expo Milano 2015" ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per superare i tanti pregiudizi che ancora condizionano le scelte delle persone. Occorre, cioè, una "spinta gentile" che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza. La diffusione su base volontaria del Rimpiattino tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla diffusione dei comportamenti anti spreco", ha concluso Stoppani. "Il settore della ristorazione può rappresentare un canale di promozione importante per la corretta gestione di cibo e vino non consumati attraverso l'adozione di buone pratiche" – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco. "Per questo insieme FIPE stiamo lavorando per rinnovare la fornitura di circa 20.000

Rimpiattini, che i ristoratori potranno richiedere su base volontaria. Una buona abitudine promossa già in occasione di Expo 2015 e che oggi consolidiamo, confermando anche il ruolo centrale dell'imballaggio in carta (riutilizzabile e riciclabile) come strumento di promozione e diffusione della cultura antispreco". «Più che di obbligatorietà, in rapporto alle food bag nei ristoranti, dovremmo parlare di prevenzione, sostenibilità, educazione alimentare. Il "Rimpiattino" lanciato già da tempo da Fipe e Comieco restituisce molto bene il senso della prevenzione dello spreco – osserva il direttore scientifico Waste Watcher e professore di Economia circolare Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco – Il prossimo 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in occasione dell'evento ufficiale a Roma lanceremo un 'Osservatorio' sugli sprechi nella ristorazione italiana grazie alla nuova funzione dell'app istituzionale Sprecometro».

Gourmantico, fino ad aprile menù d'autore in 21 tra i migliori ristoranti

L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme" lancia il progetto che apre le porte dei locali alla convivialità a portata di tutti



L'alta ristorazione bergamasca e alcuni indirizzi rinomati fuori provincia offrono menù d'autore a un prezzo accessibile. Fino alla fine di aprile (San Valentino e Pasqua esclusi) sul sito www.gourmantico.it è già possibile scegliere la propria

esperienza, tra i menu d'autore proposti. L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme", costituita lo scorso ottobre da 21 ristoranti lombardi, lancia il progetto Gourmantico, con lo scopo di valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta Ristorazione, di promuovere iniziative ed eventi che favoriscano la crescita dell'ospitalità e del servizio degli associati, il coinvolgimento dei giovani e la ricaduta positiva in termini di immagine e consenso per il movimento della ristorazione e dell'enogastronomia. In poche parole: aprire le porte dei migliori ristoranti della Lombardia ad una convivialità alla portata di tutti. A fare gli onori di casa Beniamino Tomasoni direttore dell'Hotel Excelsior San Marco con Camillo Rota del Ristorante Antica Osteria dei Cameli, Presidente dell'Associazione e il vice presidente Maria Morbi del Ristorante Il Saraceno, che hanno spiegato gli obiettivi dell'Associazione e della nuova manifestazione. "L'obiettivo è di avvicinare il grande pubblico all'alta cucina- afferma il presidente Camillo Rota -. Ogni ristorante della nostra Associazione proporrà un menù completo dall'antipasto al dolce ad un prezzo calmierato e accessibile alla maggior parte delle persone. Vogliamo che tutti possano vivere l'esperienza dell'alta cucina e coglierne le peculiarità qualitative." Ciascun ristorante promuoverà il suo menù degustazione completo, dall'antipasto al dolce comprese le bevande, a un'unica tariffa (75 euro). I numeri che sono stati presentati da Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia sono: 21 ristoranti coinvolti, 4 province della Lombardia, 97 piatti studiati, provati e stagionalmente modificati; 44 preparazione con pesci

tra acqua dolce e salata; 32 piatti con preparazione di terra tra vegetali e animali; 21 dolci di fantasia con frutta, spezie, bacche. Tra le novità l'ingresso dello chef Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio (Como): "L'unione fa la forza. Ho aderito all'Associazione proprio perchè se ognuno di noi mette a disposizione un pezzettino della sua competenza e della sua realtà, noi ristoratori possiamo offrire al pubblico un'opportunità nuova e al nostro comparto una chance per sperimentare nuove formule." "C'è un grande interesse per questa manifestazione e per l'attività culturale dell'associazione Insieme, che ha scelto come sede la nostra Confcommercio" sottolinea Oscar Fusini direttore Ascom Confcommercio Bergamo. "Nel nostro territorio il 92,5% delle persone che lavorano nel turismo sono nel comparto ristorazione. Questa nuova associazione avrà un ruolo determinante per valorizzare una cucina lontana dagli stereotipi. Dobbiamo difendere 25mila persone che lavorano in questo settore e che dobbiamo educare alla qualità. Il mio plauso va agli chef dell'associazione che si mettono a disposizione per il bene del territorio". Anche Carlo Loffreda, direttore della Coldiretti di Bergamo, ha sottolineato quanto la qualità del cibo derivi dalla qualità dei prodotti agricoli del territorio e quanto la cucina d'autore, proposta dai 21 ristoranti, possa generare un incredibile volano per tutto il comparto agricolo. "Oggi il consumatore è più attento e noi non dobbiamo perdere i piatti locali che raccontano i territori, la cultura, la tradizione, la bontà."

Gourmantico sarà infatti l'occasione migliore per fare un viaggio in Lombardia, dalla scoperta dei sapori del territorio Bergamasco, ai profumi del Lago d'Iseo, passando per la Brianza, Como e la Val Chiavenna. Sarà un'esperienza unica per i foodlovers, alla scoperta di location eleganti e coccolati dalla cucina firmata dai migliori chef tra cui i noti stellati: Enrico Bartolini, Pierantonio Rocchetti, Giancarlo Morelli, Stefano Arrigoni, Umberto De Martino, Roberto Proto, Camillo Rota, Stefano Masanti, Cristian Fagone. Patron di

grande esperienza come Antonio Lecchi, Francesca Mauri, Maria Morbi, Mirko Magoni, vi accoglieranno nei loro locali esclusivi e confortevoli. In cascine cinquecentesche o in eleganti locali dal design minimal, gli ospiti potranno gustare piatti ricchi, equilibrati nei loro ingredienti, talvolta anche esotici e con sapori di regioni più lontane come la Campania e la Sicilia, che ogni ristoratore interpreta con creatività nel sapore al palato. Le parole d'ordine di questa nuova associazione di ristoratori sono: qualità, passione e convivialità.

Arte e antiquariato in Fiera nel weekend

170 gallerie partecipanti, migliaia di opere esposte e talk ed eventi collaterali Con la partecipazione di circa 170 Gallerie provenienti da dodici regioni italiane e dalla Repubblica di San Marino, alla Fiera di Bergamo (www.bergamofiera.it) come da piacevole tradizione anche il 2024 si apre all'insegna della bellezza dell'arte a tutto tondo e della cultura con la riproposizione in contemporanea settima edizione di Italian Fine Art (IFA) e della 19esima edizione di Bergamo Arte Fiera (BAF); le due mostre mercato di Promoberg dedicate rispettivamente all'Alto antiquariato e arte antica (Padiglione A) e all'arte moderna e contemporanea (Padiglione B) sono di scena da venerdì 12 a domenica 14 gennaio 2024. I tanti appassionati di IFA avranno poi a disposizione un'altra settimana (fino a domenica 21 gennaio) per gustarsi le opere della manifestazione nata nel solco della storica BergamoAntiquaria. Il programma della prima giornata prevede l'apertura al pubblico alle ore 15:00, seguita, alle ore 17:00, della cerimonia d'inaugurazione con

il taglio del nastro. Orari: feriali dalle ore 15 alle ore 19; sabato e domenica, dalle ore 10 alle ore 19. Ticket alle casse: intero 10 euro; ridotto (over 65 anni) 8 euro. Ticket online intero 9 euro. Parking 5 euro. Con l'obiettivo di promuovere l'arte e la cultura alle nuove generazioni, richiamare l'attenzione degli appassionati delle diverse 'correnti' e coinvolgere anche chi non è solito partecipare a mostre e iniziative dedicate all'arte, è stato confermato l'ingresso gratuito per i giovani fino ai 15 anni di età e l'agevolazione che consente di visitare (dal 12 al 14) le due mostre pagando un solo ticket d'ingresso: in buona sostanza, con il ticket di Baf si entra gratuitamente a Ifa, e viceversa. La manifestazione organizzata da Promoberg può contare sull'esperienza di Sergio Radici, storico promotore di arte a 360 gradi, che ha curato come sempre tutto il programma degli eventi collaterali, e di Armando Fusi e Gianni Zucca, curatori rispettivamente dell'area espositiva di IFA e BAF.

Le due mostre hanno il sostegno dei partner Artprice e CiaccioArte Insurance services, del mobility partner DeniCar e il Patrocinio della Provincia di Bergamo.

Le migliaia di opere esposte sui 13mila mq dei padiglioni in via Lunga consentono un percorso dai tratti museali lungo oltre quindici secoli di storia e cultura e un confronto con gli esperti del settore per approfondire e carpire tutti i segreti delle opere. Grazie alle due mostre firmate Promoberg, il capoluogo orobico si è consolidato negli anni anche quale importante polo culturale ed economico dell'arte. Tra le migliaia di opere esposte, al fianco di autori storicizzati e/o tra i più noti a livello mondiale, soprattutto nel corso di IFA, vengono scoperti alcuni capolavori 'ritrovati' che, oltre a catturare l'interesse di operatori, istituzioni e collezionisti a livello nazionale, nobilitano ancora di più la manifestazione.

La ripartenza del calendario fieristico 2024 di Promoberg mette quindi ancora una volta al centro un settore che, oltre a rappresentare i più alti livelli storici e culturali, è, allo stesso tempo, strategico anche per quanto concerne

l'economia e la promozione turistica del nostro Paese e, in questo caso, di Bergamo in particolare.

Tra le più significative del panorama nazionale, sono complessivamente circa 170 le Gallerie presenti, provenienti da dodici regioni italiane (dalla Sicilia al Piemonte), alle quali si aggiunge una realtà proveniente dalla Repubblica di San Marino e diversi rappresentanti del mondo dell'editoria, delle istituzioni e delle librerie. Sommando ai 13mila mq dei due padiglioni anche la Galleria centrale e i due foyer laterali (sedi di alcuni eventi collaterali), sono ben 16mila i metri quadrati complessivi dedicati alle due mostre mercato. La parte del leone spetta alla Lombardia: sul totale delle gallerie presenti, la metà sono infatti lombarde (84 realtà), con il primato alle gallerie milanesi (26) seguite da quelle targate Bergamo (22) e Brescia (18). I numeri di IFA – Analizzando i dati di IFA, i 6500 mq del padiglione A sono animati da ottantasei Gallerie (elenco al link: <https://www.italianfineart.eu/espositori-2023/>) provenienti da 11 regioni italiane e da uno stato estero (San Marino). La regione maggiormente rappresentata è la Lombardia, con 47 Gallerie, seguita da Emilia-Romagna (11) Piemonte (6), Veneto e Toscana (4 gallerie a testa). Il podio delle province maggiormente rappresentate è tutto lombardo: al primo posto Bergamo con 16 Gallerie, seguita da Brescia (12) e Milano (10). I numeri di BAF – Sui 6500 mq del padiglione B dedicati a BAF sono protagoniste un'ottantina di Gallerie (elenco al link: <https://www.bergamoartefiera.it/elenco-espositori-2024/>) provenienti da 12 regioni italiane e da uno stato estero (San Marino). Anche in questo caso la regione maggiormente rappresentata è la Lombardia, con 37 Gallerie, seguita da Veneto (10), Toscana (9), Emilia-Romagna (7) e Piemonte (6), Cambiano le posizioni ma è sempre tutto lombardo anche del podio delle province maggiormente rappresentate a BAF: primo posto per Milano con 16 Gallerie, seguita da Bergamo e Brescia, con sei gallerie a testa.

Il format di successo di Ifa e Baf: migliaia di opere dal '400 ad oggi e numerosi eventi collaterali

Le migliaia di persone pronte a raggiungere Bergamo in particolare da tutto il Nord Italia (ma con percentuali significative da tutto il Paese e dall'estero) possono contare sul collaudato format che ha conquistato negli anni sempre più estimatori, composta da due 'anime' che abbinano all'ampia area espositiva numerosi eventi collaterali, tra cui citiamo i talk dedicati a temi di grande interesse e ad importanti realtà del settore, le mostre 'personali' e alcune imperdibili installazioni. Oltre a raccogliere ampi consensi tra i collezionisti più esperti, l'accoppiata Ifa e Baf ha il merito di catalizzare l'interesse anche di molti neofiti, facendo di Bergamo un consolidato punto di riferimento per il panorama dell'arte in Italia. Si può ben dire che Ifa e Baf hanno il grande merito di riportare al centro quell'arte italiana che raccoglie estimatori in tutto il mondo. Le ultime edizioni hanno registrato una crescente attenzione sia degli amanti del genere, sia di chi si sta avvicinando solo ora al settore.

“Con la concomitanza, da noi fortemente voluta, di IFA e BAF, i collezionisti e gli appassionati (anche dell'ultima ora) hanno la grande opportunità di calarsi in una “fusion” tra cultura e arte lungo un cammino di ben quindici secoli di storia – sottolinea Luciano Patelli, presidente di Promoberg Srl -. Anche negli anni più difficili, Promoberg ha continuato a credere e ad investire nelle due mostre. per dare, da un lato, la meritata visibilità ad un comparto che ha bisogno di mettere in vetrina e promuovere al meglio la propria offerta, e dall'altro (lato) per sostenere l'arte e la cultura tra il grande pubblico, con l'obiettivo in particolare di coinvolgere anche le nuove generazioni e chi non è un habitué di gallerie, mostre e musei. In tal senso abbiamo confermato l'ingresso gratuito per i giovani fino ai 15 anni di età e l'agevolazione che consente di visitare (dal 12 al 14) le due mostre pagando

un solo ticket d'ingresso. Grazie anche alle Gallerie selezionate e provenienti da tutta Italia, abbiamo incrementato ulteriormente il già elevato livello qualitative delle due mostre e il numero degli eventi collaterali, molto apprezzati, consolidando in tal modo le due mostre tra gli appuntamenti più significativi nel panorama culturale italiano. I risultati fino qui ottenuti confermano la bontà del nostro progetto e testimoniano il nostro continuo forte impegno anche nella promozione dell'arte e della cultura, per coinvolgere una platea sempre più vasta".

L'accoppiata Italian Fine Art e Bergamo Arte Fiera si consolida quale evento di riferimento per il mondo dell'arte nazionale – sottolinea Sergio Radici, curatore degli eventi collaterali ed una vita spesa per la promozione dell'arte e della cultura a tutto tondo, già a partire dalla storica BergamoAntiquaria, e poi con Italian Fine Art e Bergamo Arte Fiera -. La formula, da noi fortemente voluta, che unisce in un appuntamento condiviso tra arte antica e arte moderna e contemporanea, rappresenta un unicum nel panorama delle mostre in Italia e si è dimostrata vincente, sia per l'alto gradimento raccolto tra le Gallerie e il pubblico, sia perché ha scaturito un nuovo interesse tra i collezionisti e gli appassionati delle due diverse anime di Ifa e Baf, che si confrontano e interagiscono, scoprendo nuove passioni. Abbiamo sempre cercato di caratterizzarci dagli altri appuntamenti di settore realizzando iniziative collaterali legate alla storia dell'Arte e ai suoi protagonisti, consentendo così al pubblico di conoscere e approfondire spesso tematiche anche meno note ma di grande rilevanza e interesse culturale. Ogni anno lavoriamo con determinazione e passione per fare in modo che Ifa e Baf non siano solo delle pur bellissime mostre d'arte mercato dove collezionisti ed esperti possono incontrare opere e artisti grazie alle tante gallerie che credono in questo progetto, ma anche un luogo condiviso nel quale conoscere, esplorare e "formare" la propria cultura sul mondo dell'arte".

“Le oltre ottanta Gallerie che animano l’edizione 2024 di Italian Fine Art rappresentano molto bene il settore dell’alto antiquariato e dell’arte antica in Italia – spiega Armando Fusi, curatore dell’area espositiva di Ifa -. Pur in un quadro economico e politico (internazionale) non ottimale, l’attenzione da parte dei collezionisti di alto antiquariato e arte antica ha subito soltanto una leggera contrazione, il che fa ben sperare per Italian Fine Art, che da sempre richiama migliaia di appassionati grazie all’elevata qualità delle Gallerie, alla varietà delle opere esposte e al calendario degli eventi collaterali. In questa fase prevale soprattutto l’interesse verso la pittura (in tutte le sue correnti) e l’oggettistica, mentre i mobili restano più al palo. A parte le opere dei grandi artisti di fama mondiale, in generale siamo di fronte a quotazioni in molti casi ben la di sotto di quelle reali, il che consente quindi di fare acquisti anche economicamente molto interessanti. Piace l’abbinamento con Bergamo Arte Fiera, perchè favorisce quel confronto tra opere di epoche diverse che innesca una forte curiosità tra gli addetti ai lavori, che si traduce anche in acquisti non preventivati, con ricadute molto positive per tutto il movimento dell’arte in generale.

“Quest’anno la risposta delle Gallerie è stata particolarmente significativa – spiega Gianni Zucca, curatore dell’area espositiva di BAF – al punto che già da alcuni mesi avevamo il padiglione sold out. Con le oltre ottanta gallerie tra le più quotate del settore abbiamo alzato ulteriormente il livello qualitativo della mostra, che vede affiancare ai grandi artisti del Novecento e contemporanei famosi in tutto il mondo (citiamo tra i tanti, De Chirico, Fontana, Castellani, Bonalumi, Pomodoro, Christo e Banksy), numerosi autori contemporanei emergenti sia già noti a livello internazionale, sia ancora poco conosciuti ma dalle grande potenzialità e sotto la lente d’ingrandimento di gallerie autorevoli e importanti collezionisti. Ad arricchire l’area espositiva i diversi appuntamenti collaterali curati da Radici, che

completano nel migliore dei modi un'offerta culturale di altissimo livello. Con tali premesse aspettiamo ora la risposta del pubblico, sempre molto attento all'appuntamento di Bergamo, che apre nel migliore dei modi il nuovo anno".

Eventi collaterali IFA e BAF 2024

Da venerdì 12 a domenica 21 gennaio, Mostre e Installazioni

- Ingresso esterno Fiera – Ulisse Finazzi: "Mondo" (1975/76), Installazione Artistica
- Galleria centrale ottagonale interno Fiera – "L'arte e la storia del ferro attraverso i secoli". Pierpaolo Boccardi: "gli alberi guerrieri" installazione artistica
- Galleria centrale interno Fiera parete sx (prossimità Ristorante) – Una collezione di foto d'Artista: Berengo Gardin, La Chapelle, Fontana.
- Galleria centrale parete sx – Achille Funi "La battaglia di Legnano" bozzetto preparatorio
- Foyer centrale Fiera – Max Marra: "Omaggio a Pier Paolo Pasolini" Installazione Artistica Padiglione A (pareti interne) – "Il legno che canta": Mostra d'Arte e Liuteria storica. Un'occasione per riflettere sulla pittura italiana dell'800
- Foyer pareti sx e dx interno Fiera – Luigi Erba (Fotografo): "Oltre lo sguardo"
- Foyer padiglione B – Elvino Motti scultura "Red Age" (the rebirth)

Area Talk (Galleria Centrale) – Incontri condotti da Sergio Radici

Sabato 13 gennaio 2024

- ore 11,00 – Quale futuro per le Associazioni Culturali di Bergamo. Partecipano i rappresentanti de: Il Cavaliere giallo, The Blank, Gamec e associazione Amici dell'Accademia Carrara
- ore 15,00 – Intelligenza artificiale nel mondo dell'Arte. Interviene Claudio Francesconi

Domenica 14 gennaio 2024

- ore 11,00: Presentazione del volume Volti d'Artista. Intervengono: Alberto Nacci, Fabio Sannino, Romina Russo, Giorgio Berta, Rolando Bellini, Sandra Nava.
- ore 15,00: Presentazione del volume Acque fragili. Infrangibili equazioni. Intervengono: Fortunato D'Amico, Giovanna Brambilla, Paola Suardi e Pina Inferrera

Mercoledì 17 gennaio 2024

- ore 15,15: Dignità umana, Trascendenza Divina, lungo la secolare storia della pittura italiana. Interviene Emanuele Motta

Giovedì 18 gennaio 2024

- ore 15,00: Il sistema museale dal passato al futuro sul web. Intervengono: Sergio Curtacci, docente Università di Bergamo, realizzatore del progetto on line Google Arts & Culture; Carlo Micheli, direttore dell'Ufficio Mostre di Mantova; Giovanni Carlo Federico Villa, direttore di Palazzo Madama di Torino e presidente dell'Ateneo di Scienze e Arti di Bergamo; Federica Nurchis, dell'Ateneo di Bergamo

Venerdì 19 gennaio 2024

- ore 15,00: Lorenzo Lotto, un Grande nell'Europa del '500. Interviene Fernando Noris, storico e critico d'Arte antica

Sabato 20 gennaio 2024

– ore 15,00 – Presentazione dei volumi Tredici gocce di cera rossa e Il tredicesimo simbolo. Interviene Arnaldo Pavesi

Comunità energetiche rinnovabili, focus l'11 gennaio in Camera di Commercio

L'incontro organizzato da Briane Srl, Ceress e Hservizi Spa, con anche Ascom tra le associazioni

La nuova normativa sulle comunità energetiche rinnovabili ha dato nuovo impulso alla crescita della consapevolezza dell'importanza di fare rete, innescando un processo virtuoso per l'ambiente, incentivato dai vantaggi economici, ambientali e sociali derivanti dall'unire le proprie forze per ridurre sprechi ed emissioni, abbattendo i costi energetici e ricavando utili dalla vendita di energia in eccesso. Briane Srl, Ceress-Comunità energetiche rinnovabili e Hservizi Spa, con il patrocinio di Provincia di Bergamo e Ascom Confcommercio Bergamo, Bergamo Smart City & Community e Confindustria Bergamo organizzano una serata informativa aperta ad amministrazioni comunali, imprenditori e cittadini per proporre un modello sostenibile per rispondere ai rincari energetici. L'evento, con partecipazione gratuita, si svolge in Camera di Commercio (Sala Mosaico) in Via Petrarca 10 a

Bergamo giovedì 11 gennaio, alle ore 16.30. Intervengono Gianfranco Masper, delegato amministrazione provinciale per le C.E.R., Marco Donadoni, presidente Hservizi Spa, Gianluigi Piccinini, legale rappresentante e direttore tecnico Ceress, Giuseppe Franchini, Università di Bergamo e Lucio Brignoli, amministratore Briane Srl. Si apre poi il dibattito con il confronto e le domande del pubblico, cui segue un light dinner.

Il territorio si è mostrato molto sensibile su queste tematiche, come emerge dagli incontri che si continuano a organizzare nei vari comuni della Bergamasca. Unire le proprie forze per dotarsi di uno o più impianti per la produzione e l'autoconsumo virtuale e condiviso di energia elettrica da fonti rinnovabili, porta con sé benefici per ambiente e portafoglio, con un taglio in bolletta di almeno il 20%, cui vanno sommati gli incentivi erogati su base ventennale dal Gestore dei Servizi Energetici.

Per iscriversi
www.ceress.it/dettaglio-evento/cer-hservizi-aziende/

2023, si chiude un altro anno difficile per il commercio

Bilancio provvisorio pesante anche per il 2023, con 939 attività che lasciano il mercato, tra cui 88 insegne alimentari

Le chiusure rilevate dall'Osservatorio Ascom Confcommercio

Bergamo al 30 novembre 2023, da inizio anno, nel terziario orobico sono 939 in Bergamasca e 148 in città. "Considerato che il mese di dicembre pesa molto nelle decisioni di impresa potremmo anche restare al di sotto delle 1.650 , che furono le chiusure registrate nel 2022, anno record negativo per chiusura di attività- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Rispetto allo scorso anno hanno però già chiuso nei primi undici mesi del 2023 ben 88 attività di commercio alimentare di cui 45 negozi di alimentari, 10 fruttivendoli, 14 panifici e 11 macellerie oltre a 8 attività alimentari all'ingrosso. E' presto per fare il punto sugli andamenti dell'anno appena chiuso ma il timore è forte che la striscia negativa registrata nel post Covid con la chiusura delle attività commerciali al dettaglio possa proseguire. Nei numeri forse riscontreremo livelli meno pesanti di chiusure rispetto allo scorso anno ma preoccupa invece l'impatto delle chiusure sui negozi di genere alimentare, vero presidio di servizio e vicinanza alle persone nei centri storici". Per la prima volta si assiste ad una vera e propria revisione della spesa alimentare. " La contrazione dei consumi alimentari che stiamo registrando è senza precedenti in un comparto che era considerato il più stabile nella spesa dei consumatori- continua Fusini-. La gente mangia di più fuori casa, viaggia e compra molto meno. La spesa si sposta verso l'hard discount per molte famiglie ed il prezzo, con i recenti rincari, è la leva più importante per arrivare a fine mese". Un altro vero problema è quello del ricambio generazionale, che interessa anche attività storiche: " Tra le attività che chiudono c'è anche chi ha raggiunto i limiti d'età e si ritira per godersi il meritato riposo dopo una vita di sacrifici- continua il direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Non c'è ricambio generazionale o subentro di nuovi imprenditori perché non ci sono prospettive di un lavoro sicuro e lungo. Servono grandi fatiche per guadagni risicati".

Saldi, Ascom stima 145 euro a persona per 116milioni e 800mila euro complessivi

“Mai come quest’anno i saldi hanno un valore fondamentale per la tenuta del sistema del commercio tradizionale”

Con il weekend, dopo l’avvio del 5 gennaio, si è aperto il primo banco di prova per gli acquisti scontati di capi invernali, con grande attesa per la coincidenza del ponte dell’Epifania, che porta anche turisti e visitatori in città e provincia. Le previsioni di spesa di Ascom Confcommercio Bergamo fanno ben sperare, con 145 euro a persona (erano 139 nel 2023) che in media verranno spesi sul nostro territorio. Una cifra in rialzo di 6 euro rispetto ai 139 euro del 2023 (erano 134 nel 2022 e 124 nel 2021), ma che purtroppo non basta nemmeno ad assorbire l’inflazione. Sono oltre 350mila le famiglie che acquisteranno in saldo, con 805.474 bergamaschi dedicati al rito della caccia ai capi scontati, magari già adocchiati in vetrina nei giorni precedenti. La spesa complessiva stimata da Ascom Confcommercio Bergamo è di 116 milioni e 800mila euro. Il 72,5% farà qualche acquisto in saldo in Bergamasca, percentuale superiore a quella nazionale (61,7%), anche per l’importanza degli acquisti di capi della stagione autunno-inverno a queste latitudini. La media di spesa nazionale, rilevata dall’Ufficio Studi Confcommercio, è di 137 euro a persona per un giro d’affari complessivo di 4,8 miliardi di euro e 15,8 milioni di famiglie italiane impegnate nello shopping d’occasione. “Mai come quest’anno i saldi hanno un valore fondamentale per la tenuta del sistema del commercio tradizionale- spiega il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** -. Veniamo da una stagione difficile.

Anche se non si riusciranno a recuperare i margini persi negli ultimi mesi, la maggioranza dei piccoli imprenditori attende i saldi per sostenere le vendite e per riallestire i negozi con le nuove collezioni moda e fare acquisti per la nuova stagione”.

Come già accaduto con i saldi estivi, a garanzia di chi acquista ci sono le ulteriori tutele del nuovo Codice del consumo, che cambia le norme su sconti, promozioni e liquidazioni. In particolare, l’obbligo di indicare il prezzo praticato nei 30 giorni antecedenti l’avvio degli sconti, con il rischio di sanzioni fino a 3098 euro.

Sui saldi invernali in arrivo restano però anche delle zone d’ombra. Sono quelle denunciate da **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale Federmoda, che punta il dito contro la pratica dei pre-saldi e con gli sconti tutto l’anno: “Una consuetudine purtroppo consolidata, che è bene ricordare quanto sia completamente fuori norma, che il nuovo codice del consumo va a regolamentare a tutela dei consumatori. Sconti e saldi non andrebbero mai anticipati. Questi, in aggiunta al Black friday (che per alcuni esercenti dura non due giorni, ma settimane), contribuiscono a creare una gran confusione nei consumatori e un’importante disparità tra i commercianti che li applicano e i commercianti che non li applicano perchè non sostenibili. I saldi devono essere visti come un elemento per rilanciare i consumi, ma devono essere saldi veri e di fine stagione, senza continue promozioni e pratiche illecite e scorrette. Il commercio può anche resistere, soprattutto ora che abbiamo assorbito tanti costi per non riversarli sui consumatori, senza svendersi per mantenere i giusti margini tutto l’anno”.

PER IL CORRETTO ACQUISTO DEGLI ARTICOLI IN SALDO, FEDERAZIONE MODA ITALIA E CONFCOMMERCIO RICORDANO ALCUNI PRINCIPI DI BASE:

1. **Cambi:** la possibilità di cambiare il capo dopo che lo si è acquistato è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante, a meno che il prodotto non sia danneggiato o non conforme (d.lgs. 6 settembre 2005, n. 206, Codice del Consumo). In questo caso scatta l'obbligo per il negoziante della riparazione o della sostituzione del capo e, nel caso ciò risulti impossibile, la riduzione o la restituzione del prezzo pagato. Il compratore è però tenuto a denunciare il vizio del capo entro due mesi dalla data della scoperta del difetto.
 2. **Prova dei capi:** non c'è obbligo. È rimesso alla discrezionalità del negoziante.
 3. **Pagamenti:** le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante e vanno favoriti i pagamenti cashless.
 4. **Prodotti in vendita:** i capi che vengono proposti in saldo devono avere carattere stagionale o di moda ed essere suscettibili di notevole deprezzamento se non venduti entro un certo periodo di tempo.
 5. **Indicazione del prezzo:** obbligo del negoziante di indicare il prezzo normale di vendita, lo sconto e il prezzo finale.
-

Acquisto auto: convenzione Agenti FNAARC

Sconti fino a 750 euro



Fabio Fracassi

La Federazione Agenti FNAARC (la Federazione degli agenti e rappresentanti commercio aderente a Confcommercio) e brumbrum (brumbrum.it, primaria società con Stellantis come azionista di maggioranza, leader europeo con 90mila auto usate vendute online all'anno) hanno attivato una nuova convenzione che permette ai soci in tutta Italia di acquistare auto usate e garantite a condizioni vantaggiose. La convenzione offre agli agenti e rappresentanti di commercio associati, molto attenti all'usato garantito nel mercato automobilistico, un'opportunità in più anche in considerazione del forte aumento dei prezzi delle auto nuove e dell'inadeguatezza per la categoria del tetto di deducibilità fiscale (Agenti FNAARC ha, in questo senso lanciato un appello al Governo e sta conducendo la campagna #piùdeducibilità). L'accordo valido per tutti gli associati Agenti FNAARC e parenti di primo grado, prevede uno sconto di 250 euro sulle auto già in promozione e fino a 750 euro su tutte le altre auto in vetrina. Oltre agli sconti è assicurato il reso gratuito entro 14 giorni e 1.000 km, la consegna gratuita in oltre 35 città, garanzia e soccorso stradale di un anno inclusi nel prezzo, oltre a finanziamenti a tasso agevolato e sconti sull'estensione della garanzia. "Anche se tendenzialmente gli agenti preferiscono auto di proprietà, con i rincari del nuovo e lunghi tempi di consegna, incertezza sulla scelta da compiere fra diesel,

benzina ed elettrico e sul valore futuro residuo dell'auto, l'usato garantito rappresenta un'opzione interessante – spiega Fabio Fracassi, presidente provinciale degli Agenti FNAARC-. L'auto è per ogni agente uno strumento irrinunciabile di lavoro e avere auto sicure e confortevoli è fondamentale per la categoria. Di fronte a una deducibilità dell'auto con un importo fissato a 25mila euro del tutto inadeguato e anacronistico per l'acquisto del nuovo, l'accordo offre la possibilità di un contenimento immediato dei costi in fase di acquisto. Rappresenta anche un'opportunità per i giovani o per chi inizia questa attività, per cui l'acquisto dell'auto è un gravoso impegno finanziario”.