

E-commerce +134% con il lockdown Ascom lancia l'App #Compravicino

L'App consente di creare la propria vetrina virtuale e di essere trovati in maniera semplice e comoda dai clienti, che a loro volta potranno inserire e inviare al negoziante la propria lista della spesa

Credito, Fogalco in assemblea martedì 30 giugno, ore 17.30

La Cooperativa di Garanzia ha supportato le pmi con oltre 8 milioni di euro di finanziamenti

Fogalco, lo storico direttore Antonio Arrigoni va in pensione "I Confidi aiuto insostituibile per le pmi"

Quarant'anni di carriera in Fogalco, attraverso il passaggio all'euro, Basilea 2 e nuove norme sul capitale e fondi di garanzia pubblica

Credito, il rapporto banca- impresa tiene grazie al sistema associativo e ai Confidi

Elevato il numero delle domande accolte, sostanzialmente stabile il costo dei finanziamenti. Ma resta fondamentale l'erogazione tempestiva del credito. E' quanto emerge dall'indagine Ascom-Format Research

Camera di Commercio, eletta la nuova giunta Giovanni Zambonelli rappresenterà il commercio

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo tra i 7 componenti della Giunta, primo per preferenze nelle votazioni

Confcooperative, Giuseppe Guerini confermato alla guida: “Associazione in crescita, riferimento del terzo settore”

A fine assemblea è stato eletto il nuovo consiglio provinciale che nelle prossime settimane sarà chiamato a completare il quadro di governance con il consiglio di presidenza e i vicepresidenti

Il lavoro che non c'è metterà alla prova le politiche attive. Siamo pronti?

Quello che stiamo registrando nel lavoro sono le prime avvisaglie delle nuvoloni neri che da tempo si addensavano all'orizzonte. Il presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, Carluccio Sangalli, ha definito l'effetto economico della pandemia come “la tempesta perfetta”. Il nostro osservatorio sulle imprese del terziario realizzato ad aprile con Format Research mette a rischio la sopravvivenza tra le 8.000 e le 15.000 imprese del terziario orobico.

Il lavoro che non c'è è il “palo misuratore” dello sprofondo dell'economia. L'acqua è già molto alta. La pubblicazione del “primo impatto del Covid-19 sul lavoro dipendente in provincia

di Bergamo" evidenzia che nel mese di aprile, quello focale per il lockdown si è raggiunto il valore più basso mai registrato del saldo tra assunti e cessati. In due mesi, marzo e aprile, si sono persi nella nostra provincia oltre 6.500 posti di lavoro, quasi tutti riferibili al crollo di tirocini e apprendistati e al termine dei contratti a tempo determinato.

Sta quindi terminando drasticamente un ciclo virtuoso che, iniziato nella seconda metà del 2015, aveva portato il numero degli occupati della Bergamasca ai livelli pre-crisi del 2009, con punte di crescita molto sostenute nel 2017 e nel 2018.

Quanto sta avvenendo è infatti l'arrivo dello tsunami. Il Decreto Rilancio ha esteso il divieto dei licenziamenti collettivi e per giustificato motivo oggettivo per un totale di 5 mesi, prorogando quindi al 17 agosto la scadenza inizialmente prevista dal Dl "Cura Italia" al 17 maggio. Dopo l'estate o al più tardi quando termineranno i fondi per gli ammortizzatori sociali arriverà l'ora della verità. Le previsioni sono nere: il nostro Osservatorio stima la perdita di 49.000 posti di lavoro nel terziario.

Dobbiamo interrogarci se siamo pronti a gestire anche questa emergenza.

Partiamo dagli errori che abbiamo fatto. Eravamo impreparati al lockdown. L'urto della pandemia ha evidenziato a pieno le deficienze strutturali del sistema. Gli ammortizzatori sociali in campo in questi mesi Fis, Cid, Cio non hanno funzionato e la burocrazia ha prodotto costi per le aziende, un lavoro immane per i professionisti e ritardi odiosi nel pagamento dei lavoratori.

Siamo scivolati su quello che doveva essere un semplice atto amministrativo di liquidazione di un assegno ai dipendenti. Senza contare che gli ammortizzatori così come sono concepiti e che abbiamo ereditato dalla crisi partita nel 2009 sono più

adatti a un fermo della produzione che a una gestione flessibile della ripartenza da lockdown. Non c'è flessibilità di utilizzo sul personale e questo mette in grave difficoltà, bar ristoranti e negozi. Chiediamo a gran voce una revisione della cassa integrazione, magari con un unico accordo nazionale e un unico strumento che la renda più moderna. Se la cassa è un sostegno al reddito del lavoratore, allora deve essere (quasi) immediata e non quando il lavoratore è allo stremo; mentre se deve salvare posti di lavoro deve offrire risposte certe di flessibilità agli imprenditori. Infine, deve essere semplice da gestire evitando crisi di nervi tra i professionisti e le associazioni.

Ora la piena prosegue. La partita si sposterà tra qualche mese sulle politiche attive del lavoro che hanno già malfunzionato in periodi di bassa disoccupazione. Tra qualche mese gli enti pubblici e i centri privati si troveranno sott'acqua. Io non credo infatti che i successi occupazionali di questi anni siano il frutto dell'efficienza dei servizi per l'impiego, soprattutto di quelli erogati dai Centri per l'impiego.

Anche qui dobbiamo capire se gli strumenti vecchi saranno adeguati all'emergenza Covid. Non penso.

Per le imprese dovremo lavorare sulla crescita delle competenze, l'innovazione per generare nuovi business a sostegno dei rami d'azienda tradizionali delle Pmi. Questo sarà compito delle associazioni datoriali e del sistema delle Camere di Commercio. Interrogiamoci però già da ora, prima che l'onda arrivi e le tensioni sociali crescano, se il sistema sarà in grado di dare risposte soddisfacenti con formazione, riconversione e collocamento alle tante persone che saranno in seria difficoltà. Forse potremmo fare un po' meglio.

Ad Almenno San Bartolomeo si riscopre il Lampone dell'Albenza con la collaborazione dei ristoranti

Domenica 21 giugno, dalle ore 9 fino le ore 18, presso il Campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo, ritorna l'appuntamento con il «Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico» organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Come dice il nome stesso, si tratta di una manifestazione che vedrà la presenza di produttori locali di questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggio, vino, fragole, dolci. A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione di tutti i 5 ristoranti di Almenno San Bartolomeo che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone: Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubì, Pizzeria la Quarenga.

«Siamo entusiasti della collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di Almenno che hanno preparato deliziosi menù appositi – sottolinea Pietro Rota, presidente della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti del nostro territorio rappresentano un aspetto fondamentale e caratterizzante del nostro territorio e che dobbiamo proteggere e andarne fieri. Al Mercato saranno presenti sei produttori di lamponi: Giovanni Tironi, Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina tironi oltre che Diego, Cinzia e Stefania. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei

trattori presenti fin dal mattino».

Il Lampone dell'Albenza

«Una ventina di anni fa, ad Almenno San Bartolomeo esisteva la Cooperativa Piccoli Frutti che pensava a commercializzare il famoso Lampone dell'Albenza, venduto persino alla Campari – prosegue il presidente della Pro Loco -. Ora quella cooperativa non c'è più e purtroppo negli anni si è persa la cultura, e la coltura, dei nostri piccoli frutti, soprattutto per via della grande distribuzione e delle produzioni industriali meno costose. Questa iniziativa nasce proprio per dare valore a un prodotto che è specchio della tradizione del territorio».

«Il lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni: nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nei locali rinomati – aggiunge Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi -. La storia e l'amore per la nostra terra è tornata ancora più forte di prima per riportare il nostro prodotto all'eccellenza. Mi è capitato di trovarmi anche a distanza da Bergamo e sentire parlare del nostro lampone d'Albenza. L'amore per la nostra terra unito da un senso morale, ha rimesso in moto la macchina del tempo. Bentornato lampone d'Albenza. Ricordo che queste attività agricole sono importanti anche per la manutenzione e la pulizia di boschi e campagna».

La collaborazione con i ristoratori e lo sconto sul menù

«Per via delle normative in vigore non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione – conclude Rota -. Abbiamo però voluto, in questo momento difficile per i ristoratori, proporre loro una collaborazione che si è concretizzata in poco tempo. Oltre ai menù dedicati, tutti i partecipanti al Mercato di domenica riceveranno infatti un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti».

La presentazione di «Albenzola», il dolce al lampone

In occasione della manifestazione, inoltre, lo chef almenese Mario Cornali, patron del Ristorante Collina, presenterà al Mercato del Lampone il suo nuovo dolce «Albenzola lampone per la gola» che si candida a diventare una specialità tipica del territorio. «Si tratta di un dolce a lievitazione naturale a base di lamponi dell'Albenza, sviluppato sulla scorta del grande successo delle nostre colombe pasquali – spiega lo chef Mario Cornali -. Lo abbiamo denominato “Albenzola”, registrandone marchio e logo».



Il rispetto delle misure di sicurezza

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto degli Alpini di Almenno e di Albenza. «Si richiede tranquillità, pazienza e collaborazione oltre che a rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e le distanze di sicurezza

– conclude Rota -. Ringraziamo anche gli Alpini e i Bersaglieri di Almenno San Bartolomeo, sempre disponibili a collaborare, e Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè, per aver concesso il benessere alla manifestazione».

I RISTORANTI ADERENTI E I LORO MENÙ (IN ORDINE ALFABETICO)

Agriturismo Al Robale, Via Cabinetti 2, Almenno S.B. –
035/642633

In carta:

-Risotto al lampione con prosecco,

-Gelato con lamponi freschi

-Torta di lamponi alla bavarese

Prenotazione obbligatoria entro domenica 21 giugno (ore 11)

Antica Trattoria Giubì, Via Cascinetto 2, Almenno S.B. –
035/540130

-Il tagliere dell'Osteria, Parmigiano extra vecchio, il fiore croccante

-A scelta il secondo del giorno tra cui controfiletto di cinta senese con sottobosco di lamponi

-Caffè della Mokka e piccola dolcezza

-Bicchiere di vino e acqua minerale

29 euro a persona – Se possibile prenotazione entro sabato

Ristorante Camoretti, Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073

- Antipasto tradizionale con verdure in olio e torta salata
- Cannelloni di burrata e patate ai fiori di zucchine
- Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa all'aceto balsamico e lamponi

Chips di patate

- Sfoglia al cacao con crema al gianduja e lamponi

35 euro a persona – con scelta di due portate, dessert, acqua e caffè (vino escluso)

Prenotazione obbligatoria entro sabato 20 giugno (ore 18)

Ristorante Collina, Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570

-Carpaccio di salmerino di Preore con salsa Ceviche, gocce di lampone e olio al sedano

-Risotto con funghi porcini e mirtilli

-Pancia di maialino morbida e croccante, purea di carote e gel di ribes rosso

-L'incontro tra il lampone dell'Albenza e la nocciola gentile del Piemonte "Albenzola lampone per la gola"

Coperto e acqua inclusi (vini esclusi)

65 euro a persona

Ristorante Pizzeria Da Ivan, Via Barlino 62, Almenno S.B. – 035/642573

-Antipasto assortito

-Casoncelli alla bergamasca

-Filetto di vitello con riduzione al Valcalepio rosso e lamponi

-Semifreddo ai lamponi

-Caffè

38 euro a persona (min. due persone compreso $\frac{1}{2}$ litro di vino)

Ristorante Pizzeria La Quarenga, Via Piusano 2, Almenno S.B. –
333/9199573

-Risotto ai lamponi e grana padano

-Medaglioni al lampone

-Tortino al cioccolato con cuore di lampone

-compreso $\frac{1}{2}$ litro acqua e $\frac{1}{4}$ vino

-Caffè e amaro

30 euro a persona

Ai prezzi indicati nei seguenti menù dedicati verrà applicato da tutti i ristoranti il 15% di sconto alla presentazione del tagliando che verrà rilasciato a tutti i visitatori del Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico.

Bando Distretti del commercio per il rilancio di paesi e città

Nove incontri sul territorio per presentare le novità del bando regionale «Distretti del commercio per la ricostruzione economica territoriale urbana». Il bando stanZIA oltre 22 milioni di euro per sostenere, attraverso i Distretti del commercio, negozi, bar e ristoranti.

*«La nuova misura, che attendiamo da sei anni, ha come scopo il rilancio delle economie urbane e cerca di andare incontro alle nuove esigenze delle imprese dettate dalla situazione post-emergenziale – afferma **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Inoltre è un grande passo in avanti in quanto riconosce ai Distretti il ruolo di volano dello sviluppo e di veicolo di sostegno alle imprese. Pubblico e privato si mettono insieme per ricostruire il tessuto economico messo a dura prova dall'emergenza sanitaria».*

Gli incontri promossi da Ascom hanno preso il via il 15 giugno (primo appuntamento dedicato a Treviglio e il secondo al Sebino) e continueranno fino al 26 giugno. Si svolgono tutti on line e sono indirizzati ai commercianti, baristi e ristoratori dei 25 Distretti del commercio presenti sul territorio bergamasco, che coinvolgono circa 150 comuni: La Porta della Val Brembana – Alto Brembo – Fontium et Mercatorum (17 giugno); Seriate – 525 (18 giugno); Bergamo (22 giugno); In Valle Imagna: Tradizione e Qualità (23 Giugno); Romano di Lombardia – Brebemi Shopping – Dei Castelli e Fontanili della Bassa (24 Giugno); Alta Val Seriana – Insieme sul Serio – Asta del Serio – Honio – Le Cinque Terre della Val Gandino (25 Giugno); Ville e Torri dell'Isola – Morus Alba – Isola Bergamasca – Distretti dei Colli e del Brembo – Commercio Lexena (26 giugno).

«È da alcuni mesi che ci stiamo preparando a questo bando –

spiega **Roberto Ghidotti**, responsabile dei Territori di Ascom Confcommercio Bergamo -. *Già prima dell'emergenza sanitaria e poi subito dopo il lockdown abbiamo sondato il terreno con i comuni e con gli imprenditori e abbiamo cercato di raccogliere gli interessi degli uni e degli altri. Da un sondaggio fatto con le amministrazioni comunali capofila dei distretti risulta che circa 700 imprenditori hanno intenzione di investire nei prossimi mesi. Ora come associazione abbiamo promosso nove incontri via webinar per presentare a tutti i commercianti le tipologie di investimenti, le spese ammissibili e le caratteristiche dei bandi che ciascun comune capofila di distretto dovrebbe presentare. Lo scopo è quello di raccogliere l'interesse degli imprenditori invitandoli a collaborare con le pubbliche amministrazioni in modo che possano predisporre progetti legati alle effettive necessità dei commercianti».*



Cosa prevede il bando: da 100 a 170 mila euro

Il bando di Regione Lombardia prevede che i distretti presentino progetti integrati di supporto alle reti delle attività commerciali, di servizio e dei pubblici esercizi. Ciascun distretto può presentare una domanda per ottenere fino

a 100.000 euro di contributo per le attività commerciali di somministrazione o di vendita di beni o servizi con vetrine sul fronte strada (il contributo per le imprese sale a 170.000 euro nel caso del Duc di Bergamo). Oltre a questo, sono previsti anche contributi per le opere pubbliche e le attività organizzate dai comuni e dagli altri partner dei distretti.

Le imprese possono richiedere un cofinanziamento per le proprie iniziative di miglioramento o abbellimento delle attività commerciali, oppure per tutti gli adeguamenti e investimenti che si stanno rendendo necessari per fronteggiare l'emergenza Covid-19 e per adeguare le procedure di sicurezza, a tutela di clienti e collaboratori.

Per chiedere il cofinanziamento (che si applicherà alle spese sostenute a partire dal 5 maggio 2020 e le coprirà al massimo fino al 50%) gli imprenditori devono attendere che ciascun comune capofila pubblichi il bando relativo al proprio distretto.

Domande dal 1° luglio

Le domande di contributo devono essere presentate a partire dal 1° luglio 2020 e il progetto da finanziare deve essere promosso da un partenariato di soggetti pubblici privati che comprenda obbligatoriamente i comuni aderenti al distretto e le associazioni di categoria maggiormente rappresentative. Gli incontri promossi da Ascom si tengono on line sulla piattaforma Google meet e prendono il via alle ore 15. Per iscriversi ai webinar, gratuiti e aperti sia agli associati che ai non associati, occorre compilare il format.

Il calendario degli incontri

Gli incontri promossi da Ascom si tengono online sulla piattaforma Google meet e prendono il via alle ore 15. Per iscriversi ai webinar, gratuiti e aperti sia agli associati che ai non associati, occorre compilare il format sul sito di Ascom www.ascombg.it.

17 giugno La Porta della Val Brembana – Alto Brembo – Fontium et Mercatorum

18 giugno Seriate – 525

22 giugno Bergamo

23 Giugno In Valle Imagna: Tradizione e Qualità

24 Giugno Romano di Lombardia – Brebemi Shopping – Dei Castelli e Fontanili della Bassa

25 Giugno Alta Val Seriana – Insieme sul Serio – Asta del Serio – Honio – Le Cinque Terre della Val Gandino

26 Giugno Ville e Torri dell'Isola – Morus Alba – Isola Bergamasca – Distretti dei Colli e del Brembo – Commercio Lexena

→ [Calendario degli appuntamenti](#)

→ [Iscriviti per partecipare agli incontri di presentazione](#)

→ [Video presentazione evento](#)

Bergamo, fino al 2 agosto stop alla vendita di bevande d'asporto dopo le 19

In vigore l'Ordinanza comunale che dal 18 giugno al 2 agosto vieta la consumazione su area pubblica o privata all'aperto ad eccezione dell'acqua. Per negozi, market e distributori automatici vendita consentita solo in contenitori chiusi