

# Terziario e sostenibilità, cresce la sensibilità sui temi Esg

*La crisi energetica ha accelerato la svolta green : il 66% delle imprese ha investito in efficientamento* Crescono interesse e sensibilità tra le imprese del terziario rispetto ai temi Esg (Environmental, Social, Governance), centrali nell'agenda Onu 2030. È quanto emerge dalla terza analisi sulla sostenibilità lanciata da Confcommercio Lombardia nel secondo semestre 2023, in collaborazione con Fondazione Lombardia per l'Ambiente, nell'ambito di un gruppo di lavoro con accademici ed esperti del mondo delle imprese e delle tematiche green. L'“Osservatorio sostenibilità nel terziario” è stato presentato durante l'evento in Confcommercio Lombardia “Terziario e sostenibilità: parametri ESG per crescere e competere”. “Il tema dei fattori Esg è strategico e anche critico per tutti i settori produttivi. Da una parte è già attuale nelle scelte dei consumatori e nella valutazione del merito del credito degli istituti bancari e lo sarà sempre di più- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La ricerca evidenzia che sebbene la sensibilità delle imprese del terziario bergamasco sia migliorata, c'è ancora molto da fare per far comprendere l'urgenza del cambiamento. Un'accelerazione è comunque in atto, spinta dai rincari energetici, che ha visto la maggior parte delle imprese mettere in campo investimenti su questo fronte. Questo non basta però: nei prossimi anni sarà compito della nostra Associazione mettere in agenda come prioritario questo tema”. In questa direzione, dal questionario emerge l'importanza delle organizzazioni di rappresentanza, in particolare nel sollecitare incentivi economici (richieste dal 56% delle imprese), linee di credito dedicate e avviare percorsi formativi (27%).

## **I dati bergamaschi**

Al questionario ha risposto un campione rappresentativo di imprese del commercio (51%), turismo (17%), ristorazione (17%) e servizi e professioni (15%) di Bergamo e provincia. Il 59% delle imprese ha una donna tra i soci e titolari. Dalla ricerca emerge che solo il 27% delle imprese non è a conoscenza delle tematiche Esg. Il 70% le conosce ma non in dettaglio, mentre il 3% ha approfondito già il tema. L'interesse si conferma alto per tutti: il 73% ha espresso la propria disponibilità ad approfondire con webinar ed eventi le tematiche, mentre il 27% è disponibile a corsi e formazione sui criteri Esg. Per le pmi del terziario la figura del sustainability manager è appannaggio di una minoranza di imprese: solo il 2% degli intervistati dichiara di avere una figura specializzata in azienda. Negli ultimi 12 mesi il 66% delle imprese ha però investito nell'ammodernamento o sostituzione di attrezzature per l'efficientamento energetico. Il 12% delle pmi del terziario ha avviato collaborazioni con altre imprese con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. In particolare nei servizi congiunti (80%), nella logistica condivisa (20%) oltre che nei fornitori locali (20%). Il 37% delle imprese usa anche criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori e degli input, contribuendo a creare una filiera Esg virtuosa. Il 5% delle imprese ha già effettuato un check-up della propria impresa sull'impatto ambientale e sui possibili miglioramenti in tema di sostenibilità. Solo il 29% ha espresso il suo interesse ad effettuare uno studio approfondito per mettere alla prova la propria impresa. Il 48% delle imprese non ha ancora modificato la propria offerta di prodotti e servizi in direzione della sostenibilità. Il 38% ha invece apportato diverse modifiche all'offerta di prodotti e servizi, anche in risposta alla crescente attenzione pubblica e dei clienti ai temi. Il 12% ha pianificato un aggiornamento dell'offerta con opzioni più sostenibili da attuare entro il 2024.

## **Il dato lombardo**

Il 64% delle imprese del terziario lombarde è a conoscenza dei parametri ESG, anche se solo il 12% in modo approfondito, oltre la metà ha effettuato interventi di efficientamento energetico negli ultimi 12 mesi e più di una su quattro utilizza criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori, con in testa prossimità geografica e logistica a basso impatto. Emerge chiaro come le imprese siano consapevoli che investimenti in sostenibilità abbiano ricadute positive sul loro business: per migliorare la reputazione aziendale e aumentare l'attrattività, oltre che per fronteggiare – si pensi all'efficientamento energetico – eventi avversi. Così consapevoli, che il 45% delle attività ha apportato modifiche all'offerta di prodotti e servizi o ha pianificato un suo aggiornamento. Questo dato incoraggiante si scontra però con il numero di imprese – il 26% – che hanno adottato una strategia formale di sostenibilità. Se il 30% non ritiene prioritario il tema, il 60% è invece frenato dalla carenza di risorse economiche e di personale formato e dall'inadeguatezza di strumenti e procedure. Per incrementare il processo per la sostenibilità le imprese chiedono alle istituzioni soprattutto investimenti a fondo perduto (36%), formazione (27%) e liquidità attraverso finanziamenti agevolati (20%).

---

# **La Trattoria Visconti porta i**

# primi “3 gamberi” in Bergamasca

*Il riconoscimento, che solo 38 locali italiani hanno raggiunto, va al primo locale bergamasco*



## Ristoranti d'Italia 2024

Per la prima volta viene assegnato ad un ristorante bergamasco il prestigioso premio “Tre gamberi” assegnato dalla nuova guida “Ristoranti d'Italia 2024” del Gambero Rosso, Il premio va alla Trattoria Visconti, storico indirizzo di Ambivere che, forte della sua cucina di stagione e dell'orto e della sua tradizione nell'ospitalità che dura da quasi un secolo, ha conquistato l'ambito riconoscimento di cui possono fregiarsi solo 38 locali italiani. Il premio è stato ritirato dalla famiglia a Roma, da Fiorella Visconti che guida l'attività con a fianco il marito Giorgio Caccia e i figli Daniele, in sala, e Roberto in cucina. La famiglia Visconti guida il locale da quattro generazioni, tra tradizione e innovazione, facendosi autentica interprete della cucina del territorio, dalla selezione di materie prime a km zero alle antiche ricette di famiglia, a partire dai casoncelli di nonna Ida, preparati sempre rigorosamente a mano da Fiorella. Il nuovo premio

arriva dopo una serie di riconoscimenti, tra cui anche il premio per la migliore carta dei vini d'Italia di Slow Food, assegnato nel 2020.

---

## **Confcommercio e Banca d'Italia: economia in frenata in Lombardia, si rischia la stagnazione**

*Il Prodotto interno lordo lombardo è cresciuto solo dell'1,3% rispetto al corrispondente periodo 2022. Un rallentamento che preoccupa*

Frena l'economia lombarda con il rischio di una possibile stagnazione per questa seconda parte del 2023. Uno scenario preoccupante che emerge da alcuni fra i dati illustrati oggi nell'evento di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Banca d'Italia (Sede di Milano) svoltosi in Confcommercio Milano con il Report di Banca d'Italia sull'economia regionale. Nel primo semestre dell'anno il Prodotto interno lordo lombardo è cresciuto solo dell'1,3% rispetto al corrispondente periodo 2022. Un evidente rallentamento dato che lo scorso anno il Pil nei confronti del 2021, era stato del 3,8%. L'inflazione ora è al 5,3%, ma le componenti di fondo indicano una stabilizzazione. La prospettiva, insomma, è che non prosegua la discesa. In crescita il costo medio dei prestiti per le imprese: fra il 5,4% e il 6% con una forte esposizione di rischio di rialzo dei tassi. Preoccupazioni, inoltre, per l'aumento dei costi di materie prime ed energia – in particolare gas e petrolio – dovuti soprattutto agli

effetti della guerra tra Israele e i palestinesi di Hamas. In calo gli investimenti: - 3,6% nel settore industriale secondo le previsioni delle imprese per il 2023 nei confronti dell'anno precedente.

Cresce invece il commercio al dettaglio (+ 4,7% nel primo semestre di quest'anno), ma a valori correnti: non tenendo perciò conto dell'andamento dei prezzi e dei volumi effettivi di vendita.

Nel Report della Banca d'Italia, indicazioni più positive sono emerse per turismo e ristorazione e nel mercato del lavoro (con una crescita dell'occupazione dell'1,5% nel primo semestre 2023 e migliori performance in particolare per i servizi).

“Dopo un 2022 in decisa crescita, il rallentamento quest'anno dell'economia lombarda è preoccupante. Soprattutto per due motivi: aumento dei costi di materie prime ed energia a causa del più che drammatico conflitto in Israele che rischia di ampliarsi e che si aggiunge a quello in Ucraina. E per l'inflazione che ha fermato la sua discesa e potrebbe invertire la rotta” ha affermato Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio. Per quanto riguarda il salario minimo, da Sangalli giunge l'indicazione di valorizzare lo strumento della contrattazione collettiva. “Sul salario minimo - rileva - sarebbero controproducenti interventi legislativi. Il punto centrale è dare più forza alla contrattazione collettiva tra le organizzazioni d'impres e dei sindacati maggiormente rappresentativi. Nei contratti stipulati da Confcommercio, infatti, il salario minimo orario al livello più basso è già oltre i 9 euro”.

Nei contratti collettivi nazionali del terziario (applicato a 2,8 milioni di lavoratori) e del settore turismo la paga oraria, nel livello più basso, va dai 9,47 ai 9,80 euro. La retribuzione oraria più alta dai 16,73 ai 20,60 euro.

“La contrattazione collettiva - prosegue Sangalli - è un valore aggiunto perché contiene un sistema articolato di welfare aziendale (come, ad esempio, assistenza sanitaria integrativa e previdenza complementare), dunque uno strumento

prezioso che può garantire maggiore sostenibilità economica e sociale". In Confcommercio Milano il Report di Banca d'Italia è stato illustrato da Giorgio Gobbi, direttore della Sede di Milano di Banca d'Italia assieme a Paola Rossi (capo Divisione analisi e ricerca economica territoriale e Francesco Bripi (Divisione analisi e ricerca economica territoriale) di Banca d'Italia (Sede di Milano). Sui temi economici di attualità – inflazione e riduzione del potere d'acquisto; aumento dei tassi d'interesse e difficoltà di accesso al credito; lavoro e formazione; mercato immobiliare – si è focalizzata la successiva tavola rotonda – moderata da Andrea Silla, caporedattore vicario Rai Tgr Lombardia – con Vincenzo Albanese (titolare Wea Consulting); Babila Bruni (direttore Risorse Umane Mandarin Oriental Hotel Group); Paolo Ferré (presidente FederAscomfidi); Sebastian Gatto (amministratore delegato Savini Group); Antonio Morgese (amministratore Gelaterie Rigoletto).

## **I dati dell'inflazione a Bergamo**

In base ai recenti dati Istat sull'inflazione annuale, Bergamo è la settima provincia a livello lombardo, decisamente al di sopra della media nazionale, in cui occupa il 21esimo posto con un incremento pari a 1318 euro all'anno per famiglia, con un' inflazione che raggiunge il + 5% su base annua (era il +4,7% ad agosto). Il maggiore aumento tendenziale si rileva nei pacchetti vacanza, con +18,5%, a seguire i servizi di alloggio (+13,4%), i servizi finanziari (+7,6%), i servizi di trasporto (+6,7%), i prodotti alimentari (+6,1%), la ristorazione (+2,3%).

---

# Emozioni dal mondo, si chiude il XIX Concorso: premio all'Australia

*E' il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia*



Ad aggiudicarsi l'ambito premio al XIX Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è stato il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia,

con un punteggio di 92,70. Ad assegnare la Gran Medaglia d'Oro e le 80 Medaglie d'Oro dell'unico Concorso Enologico al mondo dedicato ai Merlot e Cabernet e ai loro blend ufficialmente riconosciuto da OIV (Organization International de la Vigne et du Vin) sono stati i 79 giudici (tecnici e giornalisti) provenienti da 30 Paesi che, suddivisi in 7 commissioni, si sono riuniti ad Almenno San Bartolomeo nell'affascinante cornice di Villa Malliana per le degustazioni ufficiali di venerdì 13 ottobre 2023.

I campioni che hanno raggiunto Bergamo da 22 Paesi Produttori per partecipare a Emozioni dal Mondo sono stati 270 in rappresentanza di nazioni quali Argentina, USA, Sud Africa, Francia, Serbia, Brasile, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Ungheria, Bulgaria, Grecia, Chile, Bulgaria e Croazia.

Per la prima volta nella storia del Concorso i campioni esteri iscritti hanno superato quelli italiani (130 a dipingere un mosaico delle regioni italiane con vini prodotti dalla Lombardia alla Sicilia, dalla Toscana alla Basilicata al Veneto). Le 80 Medaglie d'Oro assegnate rappresentano

perfettamente la grande varietà di nazioni partecipanti: 36 le medaglie d'oro assegnate all'Italia (di cui 5 a vini bergamaschi), 17 alla Serbia e 5 ciascuna a Grecia e Croazia. Nel medagliere figurano anche Australia, Slovacchia, Romania, USA, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Moldavia, Slovenia, Sud Africa, Francia e Bulgaria.

Un format, quello di Emozioni dal Mondo, che conferma ancora una volta l'intenzione degli organizzatori (Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio) di promuovere il territorio bergamasco e i suoi prodotti nel mondo. Non solo vino, quindi, ma anche visite alle bellezze storiche e architettoniche della provincia orobica.

Il programma comprendeva, infatti, non solo la visita a due aziende vitivinicole socie del Consorzio Tutela Valcalepio (Il Castello di Grumello a Grumello del Monte e la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon) ma anche un pomeriggio alla scoperta del Castello Palma Camozzi Vertova di Costa di Mezzate. A fare da cornice ai momenti clou della kermesse (le degustazioni delle commissioni e la cena di gala) gli affascinanti spazi di Villa Malliana ad Almenno San Bartolomeo. "Una delle cose che i nostri ospiti, italiani e internazionali, apprezzano maggiormente è proprio l'incredibile varietà di ambienti che in questi 19 anni abbiamo mostrato loro. Il Concorso è stato ospitato in ville, palazzi storici, castelli, musei e ogni anno siamo riusciti a coinvolgere un pezzetto del nostro territorio" ha dichiarato Carlotta Grumelli Pedrocca, presidente di Vignaioli Bergamaschi, a capo dell'organizzazione di quella che a tutti gli effetti si può definire una manifestazione "Born in Bergamo loved all around the World". "Quello che rende Emozioni dal Mondo davvero unica nel suo genere" ha aggiunto l'enologo Sergio Cantoni, direttore dell'evento, "è la sua capacità di unire momenti di altissimo livello professionale come le degustazioni tecniche, le visite in cantina e il convegno internazionale del sabato mattina, a momenti di convivialità e spensieratezza. I nostri ospiti si sentono a casa, in famiglia e questo contribuisce moltissimo

all'Emozione che sono in questo concorso si prova".

---

# Forme Cult, dal 20 al 22 ottobre Bergamo capitale dei formaggi in Città Alta

*Da Piazza Vecchia al Circolino, dal Sole a Palazzo Terzi: convegni, lab eventi e mercati per celebrare il formaggio in tutte le sue Forme*



Dal 20 al 22 ottobre Bergamo omaggia i suoi formaggi e le cheese valleys con l'ottava edizione di Forme. Il concept dell'edizione targata 2023 è "Forme Cult": l'obiettivo è quello di sottolineare come la cultura sia alla base del

progetto, ma anche evidenziare il valore emblematico della manifestazione che è diventata un vero e proprio "cult event" per il settore e per il pubblico di appassionati di formaggio e food. Il naming dell'ottava edizione è inoltre un omaggio a Bergamo e Brescia nominate Capitale Italiana della Cultura 2023 e rappresenta l'occasione per valorizzare anche Bergamo come città creativa Unesco per la gastronomia, in gemellaggio e sodalizio con Alba e Parma, attraverso le tre associazioni Confcommercio dei territori. La manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura che si pone l'obiettivo di perseguire il progetto dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano, si snoda in

Città Alta tra Piazza Vecchia, Circolino e Palazzo Terzi. Durante questi tre giorni, appassionati e intenditori avranno la possibilità di partecipare a numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario, in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Per questa ottava edizione sono diverse le novità: i Cheese Labs, ben 25 masterclass dedicate al formaggio, quest'anno guidate direttamente dai più autorevoli e pluripremiati professionisti del settore. Ulteriore novità la presenza di imperdibili labs internazionali, da Inghilterra, Francia, Spagna, Svizzera e Ucraina. Un'occasione unica per scoprire prodotti introvabili e abbinamenti sorprendenti, tra grandi formaggi, vini, birre, acque aromatizzate, sidri e prodotti agroalimentari d'eccellenza, in affascinanti location storiche in Bergamo Alta come il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole. Nei giardini del Circolino sarà poi possibile degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) nel "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana". Non mancheranno poi convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, il concorso caseario internazionale "Stupore ed Emozione", la mostra organizzata con Coldiretti sulle grandi battaglie combattute a difesa del Made in Italy, i docufilm "I guardiani delle Cheese Valleys" di Ferdy Wild e "Living matter: Bergamo and the Cheese Valleys" a cura dell'Ufficio Unesco del Comune di Bergamo, il "Red Party", il talk "Parole al vino" di Ascovilo, l'evento di Charity organizzato da ARMR a favore della ricerca del Mario Negri, momenti didattici, l'iniziativa "FORME Cheese Ambassador" e la tradizionale Piazza Mercato del Formaggio nella meravigliosa cornice di Piazza Vecchia, con le degustazioni di prodotti tipici di Regione Lombardia, il laboratorio sensoriale di Slow Food e quello di caseificazione con la Scuola Casearia di Pandino e molto altro. "Quest'anno FORME ha un ruolo chiave non solo per la città di Bergamo ma anche a livello nazionale, essendo, insieme a Brescia, Capitale della Cultura 2023 – dichiara

Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME – Partendo dalle nostre Cheese Valleys, FORME sta diventando sempre più un evento con risonanza nazionale e quest'anno ospiterà anche esperti europei provenienti da Regno Unito, Spagna, Francia, Svizzera e Ucraina. L'elemento davvero differenziato è rappresentato proprio dal fatto che le masterclass dei Cheese Labs di quest'anno saranno tenute dai veri e propri protagonisti dell'arte casearia italiana e europea: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai. Saranno quindi i veri protagonisti della filiera lattiero-casearia a tramandare ai nostri visitatori informazioni e curiosità. L'evento vuole rappresentare un processo dinamico che si fonda su conoscenze da condividere e rielaborare per far nascere continuamente nuovi stimoli e opportunità per tutti". "FORME CULT mutua il suo nome dalla radice della parola 'cultura', in un anno particolarmente importante in cui Bergamo è con Brescia Capitale Italiana della Cultura. FORME è infatti soprattutto un prodotto culturale, e dalla cultura, che diventa conoscenza diffusa e quindi valore vogliamo partire per promuovere un prodotto straordinario come il formaggio, con il suo sapere millenario, il radicamento sul territorio, il gusto che non è mai uguale perché contiene tutta la ricchezza della sua terra, le erbe, i fiori, l'acqua, il respiro delle stagioni. – afferma Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME – Formaggio come cultura quindi, ma anche come opportunità economica e occasione per fare networking: questo è FORME e ogni anno ci impegniamo a fare di questa manifestazione un appuntamento unico per appassionati e professionisti del settore. E a ogni edizione il programma di FORME si arricchisce e siamo orgogliosi che istituzioni e associazioni di categoria supportino il progetto. Ci tengo quindi a ringraziare Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per l'importante supporto e tutte le associazioni di categoria, quest'anno con una menzione particolare per Coldiretti che ha prodotto la mostra "Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy", i consorzi e gli enti territoriali

che da sempre sostengono il progetto". **Carlo Mazzoleni**, Presidente Camera di Commercio di Bergamo, sede scelta per presentare l'iniziativa, ha ribadito il valore della manifestazione: "FORME è diventata un prodotto culturale, frutto di un processo dinamico di studio e condivisione delle conoscenze. Per la Camera di commercio, che la sostiene fin dalla sua prima edizione, rappresenta un'occasione concreta di sostenere gli operatori della filiera casearia e di favorire il consolidamento dell'attrattività del territorio. La consapevolezza di possedere in questo ambito un punto di forza e una caratteristica identitaria arricchisce i motivi per cui celebriamo quest'anno Bergamo Brescia Capitale italiana della cultura 2023". Il sindaco **Giorgio Gori** ha sottolineato l'unicità del territorio: "In Italia esistono 53 Dop per quanto riguarda i formaggi. A Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Per questo credo che l'appuntamento di Bergamo sia di grande importanza: perché consente alla nostra terra di valorizzare quel che di importante sa produrre. Da anni lavoriamo perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è e farsi conoscere non solo in ambito nazionale, ma anche internazionale. Aumentare la consapevolezza tra i cittadini, gli operatori e i visitatori dello straordinario patrimonio che questo territorio sa offrire è di fondamentale importanza. Lo è anche in ottica di creazione di una rete di istituzioni che collaborano insieme per valorizzare il territorio e il patrimonio della città. Tra questi vi sono, appunto, i formaggi. I nostri, frutto di un sapere antico di secoli, rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. Lo abbiamo fatto con FORME, lo abbiamo fatto ottenendo il riconoscimento UNESCO Città Creative per la Gastronomia e con molto lavoro e impegno da parte di tante persone". **Roberto**

**Amaddeo**, consigliere Provinciale con delega al Turismo ha aggiunto: “Il progetto FORME rappresenta il modo migliore per qualificare e approfondire il valore dell’enogastronomia italiana. Parlare di formaggi significa parlare di montagna, di transumanza, di dialetti, di abbigliamento, di canti, di antiche pratiche che trovano in questo vero e proprio festival un’espressione moderna della connessione tra terre alte e città. Bergamo è la città dei formaggi ed è grazie a questo che UNESCO ha voluto premiarci come Città creativa per la gastronomia, titolo che condividiamo con città come Parma e Alba con le quali abbiamo stipulato un protocollo d’intesa. E se di UNESCO dobbiamo parlare ricordo che oramai quasi tutto il menù italiano è diventato patrimonio UNESCO a partire dalla dieta mediterranea, alle colline del Barolo e del Monferrato, all’arte di fare la pizza, alle colline del Prosecco, alla vite ad alberello del Passito di Pantelleria. Mancavano giusto i formaggi”.

## **Bergamo città creativa Unesco, con Alba e Parma al Circolino**

A Forme Cult 2023 non poteva mancare il progetto “Tipicamente uniche”, nato dalle tre [città creative Unesco per la gastronomia](#): Alba, Bergamo Parma. L’iniziativa è il frutto di un protocollo sottoscritto nel gennaio del 2022 dalle Confcommercio delle tre città con l’intento di realizzare iniziative ed eventi che uniscano i tre territori italiani a partire dalle loro vocazione enogastronomica, nell’ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario. A Forme cult “Tipicamente Uniche” troverà spazio al “Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana” nell’inedito market che si terrà nei giardini del Circolino di Citta`Alta. Lì troveranno casa i prodotti più identitari e profondamente legati alla cultura e alla storia delle tre province; video e pannelli illustrativi racconteranno i luoghi, i consorzi e i prodotti stessi. Spazio ai prodotti e ai consorzi delle tre città verrà dato anche in

Piazza mercato del Formaggio. I visitatori potranno cogliere in unico spazio i sapori delle Langhe, della "Food valley" parmense e della provincia orobica, terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire insieme alla storia di ogni prodotto, delle persone che lo lavorano e del territorio in cui è nato. "Tipicamente Uniche" è un progetto triennale che ha fatto il suo esordio nell'edizione 2022 di Forme, quest'anno parteciperà il 4 e 5 novembre alla 93a Fiera internazionale del Tartufo Bianco di Alba e il prossimo anno sarà protagonista di un evento dedicato all'enogastronomia che si svolgerà a Parma. Fiore all'occhiello del progetto è la realizzazione di un itinerario comune che vede nelle tre città una vera unica attrattiva destinazione enogastronomica. Un itinerario che si snoda tra Bergamo, Alba e Parma costituita da un pacchetto turistico che comprende pernottamenti in ogni città, visite ai borghi storici, paesaggi, castelli, incontri con i produttori e approfondimenti sulla conoscenza dei prodotti, degustazioni e cene, oltre che le più rappresentative esperienze nei vari territori.

---

**Nuova sede Ascom per l'Alto**

# Sebino a Lovere

*Gli uffici all'interno del complesso dell'Accademia Tadini rappresentano un punto di riferimento per 11 comuni*

Taglio ufficiale del nastro per la nuova sede Ascom Confcommercio Bergamo Alto Sebino. Gli uffici, situati in un contesto di grande pregio architettonico all'interno del complesso dell'Accademia di Belle Arti Tadini, rappresentano un punto di riferimento per le 827 imprese del terziario del territorio (Dati Ascom Confcommercio Bergamo su Elaborazione Dati Cciaa al 30 settembre 2023). Tra queste imprese, 347 rappresentano il commercio, seguono i servizi (285) e il turismo (195) per oltre 3mila addetti. Sono 11 i comuni dell'Alto Sebino cui si rivolge la nuova sede; oltre a Lovere, comune principale dell'area, gli uffici Ascom assicurano assistenza e consulenza alle attività con sede nei comuni di Bossico, Castro, Costa Volpino, Endine Gaiano, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina e Sovere. Con la nuova delegazione, Ascom rafforza la sua presenza sul territorio, radicata dal 2008, anno di inaugurazione della prima sede di Lovere, in Via San Giovanni al Rio. *“Dopo la ristrutturazione della sede di Treviglio e l'inaugurazione dei nuovi uffici di Clusone, proseguono gli investimenti sul territorio con questa nuova e prestigiosa sede, punto di riferimento per l'Alto Sebino-* commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo. *L'associazione punta ad essere sempre più vicina alle imprese e alle loro esigenze, in un territorio ricco di attività economiche e dal grande potenziale e appeal turistico”.* Alla cerimonia ufficiale di questo pomeriggio hanno partecipato tra le autorità, oltre al presidente Ascom Confcommercio Bergamo, il sindaco di Lovere **Alex Pennacchio** e l'assessore al commercio, turismo ed eventi del Comune di Lovere **Sara Raponi**. In rappresentanza di Ascom Confcommercio Bergamo anche il vicepresidente vicario **Luciano Patelli**, il

vicepresidente **Cristian Botti**, il direttore **Oscar Fusini** e **Giorgio Beltrami**, delegato del territorio. A benedire la nuova sede **Don Alessandro Camadini**.

---

## **Come cambia il mondo del lavoro? In Università un convegno su giovani e placement**

*Venerdì 13 ottobre si pone al centro il tema, tra analisi dello status quo e spunti internazionali. Ascom al tavolo con il direttore Oscar Fusini*

La profonda fase di transizione demografica, tecnologica, sociale, ambientale ed economica in corso sta influenzando anche le modalità con cui i giovani si rapportano al lavoro e con cui rispondono alle dinamiche del mercato. Con il nuovo progetto di Ateneo "Giovani, lavoro e lavori: Nuove traiettorie e politiche nel contesto di transizione economica, sociale, demografica", coordinato dalle professoresse Vera Lomazzi e Federica Origo, l'Università degli studi di Bergamo ambisce ad offrire un contesto di dialogo e scambio tra conoscenza scientifica ed expertise specifiche degli attori locali sul tema del rapporto tra giovani e lavoro. Il convegno, in programma venerdì 13, si apre con i saluti del prorettore alla didattica, orientamento e placement Adolfo Scotto di Luzio e di Laura Viganò, direttrice del Centro sulle Dinamiche Economiche Sociali e della Cooperazione (CESC). Sul tema "Giovani nella transizione demografica, economica e sociale" intervengono Bobby Duffy (Director of the Policy

Institute, King's College London) su tema delle nuove generazioni, mentre Annalisa Dordoni, sociologa del lavoro, Università di Milano Bicocca, membro direttivo ESA-RN30 Youth and Generation, fa il punto sul lavoro giovanile in Italia, tra questioni strutturali e difficoltà nella transizione nella vita adulta. Eliana Viviano (direttrice Divisione famiglie e mercato del lavoro, Servizio struttura economica, Banca d'Italia) pone al centro della questione il tema di tutele e flessibilità nel mercato. Vera Lomazzi e Federica Origo (Università degli Studi di Bergamo): fanno il punto sul contesto lavorativo bergamasco nel panorama nazionale e internazionale. La parola passa agli stakeholder: Paolo Romano, Consigliere regionale Componente Commissione Permanente Attività produttive, istruzione, formazione e occupazione; Elisabetta Donati, Dirigente Mercato del Lavoro della Provincia di Bergamo; Loredana Poli Assessora all'istruzione, università, formazione, sport e tempo libero, politiche per i giovani, edilizia scolastica e sportiva, Comune di Bergamo. Tra le associazioni di rappresentanza interviene Ascom Confcommercio Bergamo con il direttore Oscar Fusini. Partecipano anche Acli, Bergamo Sviluppo, CGIL-NIDIL, CISL, Confartigianato, Confcooperative, Confindustria, Fondazione Adapt, Fondazione della Comunità Bergamasca.

---

## **Fotografica, “NOI, QUI” la cultura come cura con 12 interpreti del contemporaneo**

*Dal 14 ottobre al 19 novembre torna il Festival di Fotografia Bergamo, con 12 mostre di respiro internazionale allestite tra Carmine e Domus Magna in Città Alta*



© Sebastian Gil Miranda

Dodici mostre per un unico festival fotografico che sviscera valori ed emozioni, immortalando l'essere umano in tutte le sue sfaccettature, tra fragilità e resilienza. Si intitola "NOI, QUI" la quarta edizione di Fotografica, Festival di Fotografia Bergamo – organizzata da Associazione Fotografica APS in collaborazione con il Comune di Bergamo e con il sostegno dei main sponsor Artedil di Campenni Rocco & C. Srl e BPER Banca e del partner istituzionale Istituto per il Credito Sportivo – che mette al centro della sua indagine l'essere umano, esplorandone i valori e le emozioni. In programma dal **14 ottobre al 19 novembre** l'edizione di quest'anno, inserita all'interno del palinsesto di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023, assume i contorni di un'occasione di rinascita per due città che più di altre hanno dovuto fronteggiare gli albori di un'emergenza sanitaria globale di cui non si conoscevano gli effetti e i confini. A vincere quella sfida sono stati uomini, donne, intere comunità che tornano nel filo conduttore di Fotografica: l'essere umano. Inteso sia come singolarità che come comunità, Fotografica vuole raccontarlo nella più affascinante delle sue sfide: quella del quotidiano. Il risultato è un'alternanza di immagini ora impegnative ora intrise di positività, accumulate però dall'urgenza di mostrare la realtà, parlando direttamente agli occhi e allo stomaco: scatti che provocano sentimenti, reazioni, prese di coscienza. 12 le mostre di respiro internazionale presentate e allestite in due contesti architettonici di grande pregio in Città Alta a Bergamo,

frutto del lavoro di altrettanti fotografi.

Come spiega **Daniela Sonzogni**, direttrice del Festival: “NOI, QUI è un’edizione di Fotografica Festival dal sapore speciale: ha la cornice della Capitale della Cultura e ci racconta – attraverso le immagini – l’essere umano in un momento storico particolarmente complesso. Se il progetto Cultura 2023 rappresenta la speranza e il rilancio delle nostre città, Fotografica ha desiderato descrivere i sentimenti, le emozioni e quei valori che ci hanno aiutato a reagire durante la tragica esperienza del Covid, che forse possono guidarci nell’affrontare i grandi temi dell’oggi e a trovare una strada diversa per vincere le grandi sfide del futuro. Il coraggio, la resilienza, il sogno di un futuro migliore, l’integrazione, la cultura come cura. I fotografi ci parlano di NOI, QUI oggi con un linguaggio che ha una forza universale e che ha la capacità di facilitare la nostra consapevolezza. Fotografica racconta la contemporaneità e l’obiettivo del fotografo rappresenta una delle chiavi per comprendere e per aprire nuove finestre sul mondo che viviamo. In continuità con le precedenti edizioni le mostre saranno esposte in luoghi di grande fascino, veri tesori della città di Bergamo, che vengono allestiti con cura e attenzione alla loro storia”.

**Nadia Ghisalberti**, Assessora alla Cultura del Comune di Bergamo, sottolinea il valore dell’arte della fotografia, interprete del contemporaneo: “Fotografica si conferma come una delle rassegne di punta della città, contribuendo a dare rilievo alla programmazione della Capitale. Bergamo non solo città dell’opera, del teatro, del cinema, della danza, della musica, ma anche della fotografia, in una sua accezione ben precisa e cercata con attenzione dagli organizzatori. La fotografia che documenta il mondo in cui viviamo, che si fa interprete dei grandi cambiamenti della contemporaneità, di ciò che accade nelle nostre periferie e in città lontane, che racconta le piccole storie di comunità, di persone, di luoghi. Ogni fotografo, con la sua formazione e con la sua

sensibilità, sceglie cosa raccontare, regala uno sguardo preciso, fornisce un punto di vista speciale. E lo spettatore è in qualche modo costretto a non volgere lo sguardo, a portarsi a casa un pezzo di quel mondo che non conosce o che non vuole vedere, ascolta, con occhi, storie che vengono da altrove. È la valenza “etica” di cui è permeata certa fotografia che fa la differenza, e che Fotografica ha scelto di portare a Bergamo. Ogni edizione è stata sempre una scoperta, e stimolo a riflessioni su ciò che accade vicino e lontano da noi. L’essere umano è al centro della ricerca di quest’anno e, con le tante mostre – ben dodici – disseminate in Città Alta tra Carmine e Domus Magna, diventa una finestra aperta sul mondo”.

**Saranno in mostra:** *In a Window of Prestes Maia 911 Building* di Julio Bittencourt; *The day may break* di Nick Brandt; *Between these folded walls*, *Utopia* di Cooper & Gorfer; *Elementi* di Edoardo Delille; *Leaving and waving* di Deanna Dikeman; *Roma Revolution* di Alessandro Gandolfi; *Io non Scendo – Storie di donne che salgono sugli alberi e guardano lontano*, a cura di Laura Leonelli; *Apnea* di Fausto Podavini per Medici Senza Frontiere; *La liberazione della follia* di Patrizia Riviera; *Progetto Sport, tra Dada e movimento ritmo/dinamico in ready* di Maurizio Galimberti; *Na Ponta Dos Pés* di Sebastian Gil Miranda; *Cover Me With Gold* di Gianmarco Maraviglia.

---

**Love, una nuova sede per  
Ascom nel complesso**

# dell'Accademia Tadini

*Punto di riferimento per le oltre 800 imprese del terziario dell'Alto Sebino*

Domani, mercoledì 11 ottobre alle 14.30 a Lovere, in Piazza Garibaldi 6, si inaugura la nuova sede Ascom Confcommercio Bergamo Alto Sebino. Gli uffici, situati in un contesto di grande pregio architettonico all'interno del complesso dell'Accademia di Belle Arti Tadini, rappresentano un punto di riferimento per le 827 imprese del terziario del territorio (Dati Ascom Confcommercio Bergamo su Elaborazione Dati Cciaa al 30 settembre 2023). Tra queste imprese, 347 rappresentano il commercio, seguono i servizi (285) e il turismo (195). Sono 11 i comuni dell'Alto Sebino cui si rivolge la nuova sede; oltre a Lovere, comune principale dell'area, gli uffici Ascom assicurano assistenza e consulenza alle attività con sede nei comuni di Bossico, Castro, Costa Volpino, Endine Gaiano, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina e Sovere. Con la nuova delegazione, Ascom rafforza la sua presenza sul territorio, radicata dal 2008, anno di inaugurazione della prima sede di Lovere, in Via San Giovanni al Rio. "Dopo la ristrutturazione della sede di Treviglio e l'inaugurazione dei nuovi uffici di Clusone, proseguono gli investimenti sul territorio con questa nuova e prestigiosa sede, punto di riferimento per l'Alto Sebino - commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo -. L'associazione punta ad essere sempre più vicina alle imprese e alle loro esigenze, in un territorio ricco di attività economiche e dal grande potenziale e appeal turistico". Alla cerimonia ufficiale con taglio del nastro saranno presenti Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Alex Pennacchio, sindaco di Lovere; segue la benedizione della nuova sede con Don Alessandro Camadini.

---

# **Regione, fondi per strutture alberghiere in 133 comuni bergamaschi**

*Da 750 a 2500 euro di contributi a fondo perduto in base ai posti letto*

Dalla Regione arrivano fondi per le strutture ricettive, con sede in 133 comuni bergamaschi, per far fronte al caro bollette. Da lunedì 9 ottobre al 25 ottobre, gli alberghi situati nei comuni "totalmente montani" (così definiti dalla Legge 991/1952) possono richiedere un contributo a fondo perduto per attenuare l'impatto delle bollette sui bilanci. Regione Lombardia ha infatti pubblicato una misura dedicata alle strutture ricettive alberghiere (con Codice Ateco, primario o secondario, 55.10) situate nei Comuni totalmente montani, al fine di alleviare la crisi dovuta ai rincari delle fonti energetiche, destinando 1 milione di euro totali al bando. L'agevolazione viene concessa sotto forma di sovvenzione a fondo perduto definita sulla base dei posti letto della struttura ricettiva: si va dai 750 euro per strutture con fino a 30 posti letto, a salire a 1000 euro per 30-50 letti, 1500 euro per 50-100 letti, fino al contributo massimo pari a 2500 euro a partire dai 100 posti letto. Le domande dovranno essere presentate a partire dalle ore 12 del 9 ottobre fino alle ore 12 del 25 ottobre. Ascom Confcommercio è a disposizione per maggiori informazioni e per la presentazione delle domande, attraverso lo Sportello Finanza Agevolata Fogalco. Info: 035/4120212 o scrivere all'indirizzo mail [finanza.agevolata@fogalco.it](mailto:finanza.agevolata@fogalco.it).

## **Elenco dei comuni sede di strutture alberghiere definiti "totalmente montani"**

Sono 133 i comuni totalmente montani presenti nella nostra provincia: Adrara San Martino, Adrara San Rocco, Albino, Algua, Almenno San Bartolomeo, Almenno San Salvatore, Alzano Lombardo, Ardesio, Averara, Aviatico, Azzone, Bedulita, Berbenno, Berzo San Fermo, Bianzano, Blello, Borgo Di Terzo, Bossico, Bracca, Branzi, Brumano, Camerata Cornello, Capizzone, Caprino Bergamasco, Carona, Casazza, Casnigo, Cassiglio, Castione Della Presolana, Castro, Cazzano Sant'Andrea, Cenate Sopra, Cene, Cerete, Clusone, Colere, Colzate, Concesio, Corna Imagna, Cornalba, Costa Serina, Costa Valle Imagna, Costa Volpino, Credaro, Cusio, Dossena, Endine Gaiano, Entratico, Fino Del Monte, Fiorano Al Serio, Fonteno, Foppolo, Foresto Sparso, Fuipiano Valle Imagna, Gandellino, Gandino, Gandosso, Gaverina Terme, Gazzaniga, Gorno, Gromo, Grone, Isola Di Fondra, Lefte, Lenna, Locatello, Lovere, Luzzana, Mezzoldo, Moio De Calvi, Monasterolo Del Castello, Nembro, Olmo al Brembo, Oltre il Colle, Oltressenda Alta, Oneta, Onore, Ornica, Palazzago, Parre, Parzanica, Peia, Pianico, Piario, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Ponte Nossa, Pradalunga, Predore, Premolo, Ranica, Ranzanico, Riva di Solto, Rogno, Roncobello, Roncola, Rota d'Imagna, Rovetta, San Giovanni Bianco, San Pellegrino Terme, Santa Brigida, Sant'Omobono Terme, Sarnico, Schilpario, Sedrina, Selvino, Serina, Solto Collina, Songavazzo, Sovero, Spinone al Lago, Strozza, Taleggio, Tavernola Bergamasca, Torre De Busi, Trescore Balneario, Ubiale Clanezzo, Valbondione, Valgoglio, Valleve, Valnegrà, Valtorta, Vedeseta, Vertova, Viadanica, Vigano San Martino, Villa d'Ogna, Villa di Serio, Villongo, Vilminore Di Scalve, Zandobbio, Zogno.