

Cda Promoberg, Luciano Patelli presidente, Dario Tognazzi subentra a Matteo Zanetti

Avviato il confronto sul profilo del futuro ad. Nella prossima riunione saranno nominati i due vicepresidenti

Il Consiglio di Amministrazione di Promoberg, riunitosi ieri pomeriggio negli uffici di via Lunga, ha nominato all'unanimità Luciano Patelli nuovo presidente di Promoberg, società che gestisce la Fiera di Bergamo. Il CdA ha provveduto alla sostituzione di Matteo Zanetti, indicato consigliere dall'Assemblea dei Soci tenutasi lo scorso 8 luglio 2022. Dario Tognazzi, CEO di Centax e presidente del gruppo Servizi Innovativi e Tecnologici (SIT) di Confindustria Bergamo, subentra a Zanetti nel ruolo di consigliere in rappresentanza di Confindustria Bergamo.

Il nuovo Consiglio di Amministrazione di Promoberg, che resta in carica fino al 2025 (tre anni), è composto, oltre a Patelli e Tognazzi, dai consiglieri Lorenzo Pinetti, Lorenzo Cereda, Giuseppe Cristinelli, Renato Giavazzi, Carlo Loffreda, Leone Algisi.

Il nuovo CdA ha avviato la discussione sulle strategie future di Promoberg, un confronto orientato dalle linee strategiche tracciate dal Piano di sviluppo 2022-2026, approvato dal precedente Consiglio di Amministrazione.

Il Consiglio ha avviato il confronto sul profilo del futuro Amministratore Delegato di Promoberg, la nuova figura manageriale prevista e auspicata dal Piano di sviluppo 2022-2026, e ha deliberato che l'AD sarà scelto da una commissione interna al CdA – rappresentativa dei mondi del commercio, dell'industria, dell'agricoltura e dell'artigianato – sulla base di una preselezione affidata ad una società

specializzata nella selezione di figure manageriali.

Nella prossima riunione, il CdA procederà alla nomina di due vicepresidenti, così come prevede lo Statuto di Promoberg.

“Ringrazio il presidente uscente Fabio Sannino per la buona gestione della Fiera di cui è stato protagonista in un momento molto difficile, non solo a causa della pandemia ma anche per la situazione economica e geopolitica complessiva in cui ci troviamo, e per aver lasciato un’azienda in salute e con prospettive di crescita – dichiara Luciano Patelli. Desidero ringraziare anche il vicepresidente uscente Matteo Zanetti, cui mi lega una profonda stima, che con me ha lavorato nella precedente consiliatura perseguendo il bene e l’interesse di Promoberg. Sono pronto a continuare il lavoro avviato in questi anni, mettendomi ancor più a servizio della Società e dello sviluppo del nostro territorio”.

La ristorazione e l’hotellerie guardano al futuro

Tre importanti consulenti del settore ci hanno raccontato quali sono i nuovi trend di bar, ristoranti e alberghi

Locali sempre più specializzati, menù hi-tech e sempre più fluidi. Tra ibridazioni e contaminazioni, la ristorazione guarda al futuro, oltre la pandemia e i rincari dei prezzi, dalle materie prime all’energia. Lo fa con ritrovato entusiasmo, dopo anni da dimenticare, confidando nei segnali di ripresa e voglia di uscire a pranzo e cena. Con cicatrici e ammaccature, ci si risollewa a colpi di marketing, strategie e competenze. La pandemia ha dato un’importante spinta verso la

rivoluzione digitale, che si è tradotta in un proliferare di menù con Qr code, App, siti per ordini online, pagamenti contactless e chiamate wireless per i camerieri. La crisi economica, già in atto da anni, sommata all'emergenza Covid, ha esasperato la forbice tra locali di lusso e pop, gettando nello sconforto la ristorazione media, che rappresenta una fetta importante del comparto dei pubblici esercizi. Scricchiolano anche formule "all you can eat" e i buffet - sostanzialmente banditi durante la pandemia- non saranno più gli stessi. A vedere però decisamente in bilico la propria sopravvivenza in questa competizione evolutiva sono i locali senza specializzazione: per chi propone sia menù di terra che di mare e magari pure la pizza, sia a pranzo che a cena, la strada verso il futuro è davvero ripida e tortuosa, per non dire sbarrata. Non si arresta l'ascesa delle food court e dello street food, sempre però a caccia di autenticità, tipicità e di quel valore aggiunto che un'esperienza gastronomica deve ormai portare con sé. Sempre più attuale l'apertura di dark kitchen per far fronte alle crescenti consegne in delivery o asporto. La ristorazione in hotel diventa sempre più un asset importante, come lounge, bistrot e lobby bar. Sono queste alcune tra le principali tendenze rilevate da tre consulenti esperti del settore, che abbiamo intervistato per fare il punto sui nuovi trend che guideranno il futuro dei pubblici esercizi e del turismo.

Gap sempre più accentuato tra luxury e pop



Lorenzo Ferrari

Per **Lorenzo Ferrari**, fondatore e Ceo di Ristoratore Top, primaria azienda di marketing del settore, fare previsioni è sempre fuorviante, ma i macro trend del mercato sono abbastanza delineati ed evidenti. «Ogni volta che si fanno previsioni si toppa -afferma-. Si è parlato di sostenibilità e sembrava che non si potesse rinunciare alla svolta green, quando alla prova dei fatti risulta irrilevante nella scelta del locale». I conti si fanno soprattutto (ma, ovviamente non solo) con il portafoglio: « I cosiddetti locali accessibili per scontrino, ma percepiti come “cool”, spopolano, così come quelli “casual”. Penso all’osteria rimodernata, cui ci si affeziona sempre e comunque. È sempre più in voga concedersi ogni tanto anche il lusso di un ristorante stellato, una gratificazione per occasioni speciali, che per molti diventa quasi un hobby, da portare avanti con passione concedendosi gite gourmet. La forbice è sempre più larga tra luxury e pop: i locali inaccessibili ai più mantengono il loro appeal e continuano a essere attrattivi. Valga il dato record di sempre di fatturato nel 2021, anno disastroso per l’economia, per lo Champagne». Se c’è chi bada a etichette, ambiente e lusso esibito, c’è ancora chi punta dritto alla sostanza: «I locali accessibili per prezzo, ma spartani e senza pretese, ottengono nuovi consensi. Basti guardare ai social: in pochi mesi dalla creazione del gruppo facebook “Mangiare bene spendendo poco”

si sono ottenuti oltre 100mila iscritti in tutta Italia». A non tramontare sono i locali che restano impressi nel cuore: «Le occasioni di uscire e provare cibi diversi ed etnici si moltiplicano, ma ci sono indirizzi storici che servono intere generazioni di famiglie e che continuano a riportarci ai loro tavoli, insegnandoci il valore della fidelizzazione più spontanea e autentica». Il punto fermo per la ristorazione che verrà è che senza specializzazione non si va da nessuna parte: «Fino a dieci anni fa erano tanti gli appassionati ad aprire locali, magari investendo risparmi o liquidazione. Ora i ristoratori sono non solo professionisti ma sempre più imprenditori. La specializzazione è fondamentale anche nel format: per chi propone tutto senza specializzarsi in nulla, il futuro è in bilico. E ciò vale anche per il classico bar con espositori di prodotti industriali tutti uguali, dove si va più per reale necessità o vicinanza, che per convinzione o piacere».

Menù liberi e ristorazione senza orario



Giacomo Pini

Giacomo Pini, amministratore di Gp Studios, società di consulenza e formazione attiva nel mondo del turismo e della ristorazione, evidenzia come tutto ruoti attorno all'esperienza e all'identità: « Le food court proposte nei centri commerciali da decenni, tornano al cuore delle città, nelle piazze, nei city walk e nei punti panoramici. I mercati

coperti diventano gourmet e attrattivi. Le occasioni di consumo si moltiplicano ma esaltano sempre l'identità dei luoghi, dal cartoccio di fritto gustato per le vie di Napoli al lampredotto al mercato di Firenze». Non mancano contaminazioni interessanti: «Nei bar si trovano colazioni sempre più simili a resort e hotel e, di contro, gli alberghi guardano finalmente alla ristorazione come ad un'opportunità interessante su cui puntare. Anni fa c'era una certa resistenza ad andare in hotel a mangiare, ora è diventato un plus. Gli hotel, specie in posizioni strategiche o panoramiche, catturano sempre più l'attenzione della clientela esterna». I menù si fanno più fluidi e snelli: «Scompare la canonica successione antipasto, primo e secondo. Si punta agli assaggi, "para picar", che favoriscono la convivialità e rappresentano un'occasione di provare più piatti, oltre ad aumentare le possibilità di consumo. Ci sono i piatti principali, abbinati come nella tradizione anglosassone dei "main course" a contorni. E poi ci sono gli irrinunciabili, signature dish: le specialità della casa sono evidenziate ormai in tutti i locali». La carta dei vini diventa più smart: «C'è sempre un certo timore nella consultazione, percepita come per super-esperti, per non dire sommelier. I menù più innovativi abbandonano la divisione per regioni dei vini e propongono icone o etichette, di più facile consultazione, che magari suggeriscono abbinamenti. Non possono mancare i vini di pronta beva e quelli "genderless" con cui iniziare e finire quasi qualsiasi pasto». Quanto alla proposta, continua il momento felice di cibo salutare: «Pokè e sushi restano sempre attrattivi e ormai sono diventati quasi un appuntamento fisso settimanale per molti. Anche in virtù di questa popolarità, per effetto-traino, il crudo, dalle carni, alle verdure al pesce sta conquistando posizioni e si concilia alla perfezione con regimi dietetici anche restrittivi».

Ristorazione e food and beverage un nuovo asset per l'hotellerie



Mauro Santinato Ph
© Giorgio
Salvatori

Mauro Santinato, presidente di Teamwork, società di consulenza e formazione nell'hospitality, rileva un vero e proprio boom di dark kitchen e ghost kitchen. «È l'eredità più evidente che ci lasciano questi due anni di pandemia, con effetti opposti per altro: per alcuni rappresenta un'importante integrazione di fatturato per assicurare delivery e asporto, per altri un'inevitabile perdita di denaro. Le cucine degli alberghi, per la maggior parte poco utilizzate, si prestano a questo tipo di utilizzo fino ad assumere valori importanti per volumi d'affari: a Dubai ci sono hotel che propongono anche quindici tipologie diverse di ristorazione per soddisfare le richieste esterne in delivery e assicurare il room service 24 ore su 24». L'hotel diventa in generale più accessibile e informale, proponendo spesso il concetto di spazi ibridi, introducendo l'all day dining, rivoluzionando la colazione e aprendo le proprie lounge e lobby bar all'esterno: «Gli spazi si moltiplicano e specializzano, con l'obiettivo di allungare la permanenza e attrarre anche una clientela esterna. Il mondo del lifestyle hotel è la tendenza attuale. Se la ristorazione

ha vissuto momenti critici in passato o è stata vista come un servizio da proporre perché necessario, ma senza passione, investimenti ed entusiasmo, ora è un vero e proprio asset. E non solo per i ristoranti stellati in hotel, che hanno fatto scuola in questo. Ora gli hotel sono un punto di riferimento per i quartieri, un posto dove concedersi un aperitivo, un drink dopocena, un business lunch o un buon caffè in giardino o terrazza». Il riposizionamento dei ristoranti degli alberghi è legato al loro stesso futuro: «Prima si cenava in hotel perché era comodo, ora accade quasi l'inverso: si sceglie l'hotel per la sua ristorazione di qualità. Si vendono camere perché abbinata a cene, colazioni e pranzi gourmet». Non mancano infine proposte curiose e insolite, perché in un mercato a sempre più elevata specializzazione, le nicchie assumono una posizione di crescente interesse. «Penso al ristorante per gatti nell'hotel specializzato nell'accoglienza dei felini. O, senza arrivare a questi estremi, a chi si specializza in cibo healthy, veg o a chi punta sulla sostenibilità, un tema particolarmente attuale anche per far fronte ai rincari energetici».

Andamento lento, il bello e il buono della cottura slow

La cottura a bassa temperatura in sottovuoto nasce in Francia agli inizi degli anni Settanta, lo chef Giovanni Rota spiega i vantaggi di cuocere i cibi sottovuoto e senza fretta



Giovanni Rota

Agli inizi dell'età moderna erano i pentolini lasciati sulle stufe in ghisa dalle donne che uscivano per lavorare nei campi o in fabbrica per ore. Nella storia della cucina contemporanea tutto iniziò negli anni Settanta dal foie-gras: Georges Pralus del Troisgros a Roanne, in Francia, era in cerca di una tecnica che consentisse di ottimizzare conservazione, gusto e ridurre la perdita di peso in cottura di una materia prima così pregiata. Scoprì così che, cuocendolo a bassa temperatura e sottovuoto (sous-vide), a migliorare era non solo il sapore, ma anche la conservazione e gli aromi. Lo chef-scienziato Bruno Gossault e Juan Roca e Narcis Caner misero a punto la tecnica, creando un'attrezzatura ormai irrinunciabile per molti locali come il Roner (nome nato per crasi tra le iniziali dei cognomi dei fondatori Roca e Caner). Dagli albori del foie-gras la cottura a bassa temperatura ha conquistato un numero crescente di consensi e oggi i vantaggi del sous vide ad andamento lento tornano alla ribalta per ottimizzare la gestione del ristorante. E, in tempi in cui i rincari energetici diventano insopportabili, la tecnologia può ridurre – a sorpresa – nonostante le lunghe cotture, i consumi. Giovanni Rota, chef per professione e docente per passione, dall'Accademia del Gusto all'Accademia Gualtiero Marchesi, dal 2019 executive chef de La cucina italiana, invita a guardare alle vasche di cottura con una nuova prospettiva: «Il Roner

come altri macchinari per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura hanno consumi decisamente inferiori, attorno ai 2 kilowatt, rispetto a un forno professionale che ne richiede in media 18. È errato pensare che sia una tecnologia dispendiosa. Senza contare i vantaggi indiretti che porta con sé, a partire da quello più evidente di triplicare se non quadruplicare la vita dei prodotti». Con una buona organizzazione i costi si abbattano ulteriormente, per non parlare dell'annullamento pressoché totale degli sprechi: «Si possono concentrare gli acquisti, con un risparmio notevole sulla spesa e organizzare il lavoro in cucina in modo di avere pronte salse, porzioni di pesce o carne, basi per dolci... Non ci sono limiti alle preparazioni: dalla salsa alla carbonara alla base per gelati, dal pollo succulento al punto giusto per una Caesar's salad a un arrosto di vitello». Oltre al miglioramento della gestione di acquisti e dispensa, a trarre enormi vantaggi è la programmazione del lavoro: «Si possono ottimizzare i tempi, programmando la cottura quando la cucina non è operativa, oltre a sfruttare al meglio gli spazi- continua Rota-. Si migliorano i tempi di servizio grazie alla diminuzione dei vari passaggi se possiamo contare su una buona "scorta" di basi pronte o cotture solo da ultimare o, ancora, rigenerare. Non mancano i vantaggi indotti, dal minor quantitativo di attrezzature da lavare alla migliore salubrità dell'aria e dell'ambiente in cucina». La cottura avvenendo per conduzione e in sottovuoto, con un'ulteriore garanzia rispetto alla prevenzione di possibili contaminazione batteriche e in atmosfera modificata, esalta in particolare le carni ricche di collagene o a muscolatura mista: «Tagli come la spalla o il reale stupiscono in morbidezza- continua-. La cottura lentissima fa coagulare lentamente le proteine e rende morbido il collagene. Si esaltano così anche tagli meno pregiati che, grazie a questa tecnica, nulla hanno da invidiare alle parti più nobili. Si possono quindi ampliare le scelte all'interno del menù con tagli desueti ed economici, difficili da lavorare con tecniche tradizionali». La cottura a bassa temperatura può essere sostitutiva e migliore rispetto alle tecniche

tradizionali per arrostiti o bolliti, alternativa per la preparazione di alcune verdure o ricette di mare, con i vantaggi però di una maggiore vita e conservazione perfetta: «L'ossidazione è azzerata e i colori risultano così vivi e brillanti, una vera gioia per gli occhi- continua lo chef-. Non si disperdono i profumi che sprigioneranno tutta la loro invitante carica quando si aprirà il sacchetto. A essere garantita è anche la compattezza degli alimenti. Il mantenimento dei succhi del pesce sorprende il palato e, tra i plus, c'è la possibilità di cotture confit o in liquidi di governo. Nel caso delle verdure si può andare a migliorare la texture, oltre al taglio e al colore; è particolarmente interessante anche l'aromatizzazione con l'osmosi». I vantaggi sono considerevoli sul fronte della sicurezza alimentare: «Viene totalmente inibita la proliferazione batterica aerobica e si azzerano anche i rischi di contaminazione incrociata». Per arrivare a ottenere il meglio da questa tecnica di cottura serve però investire tempo e risorse in sperimentazioni: «Il superamento del punto di cottura è difficile con questa tecnica, ma non impossibile- spiega il docente-. Può capitare più frequentemente con le carni bianche o grigie che in overcooking subiscono in modo deciso la denaturazione delle proteine, risultando spappolate al palato. La conoscenza della materia prima è fondamentale, penso all'età dell'animale, al tipo di allevamento e alla frollatura nel caso delle carni. Ad essere insostituibile è però la bilancia oltre al metro: va sempre valutata con cura la pezzatura che si va a cuocere, non solo in termini di peso, ma, ovviamente di spessore. Una volta messi a punto tempi e modalità non resta che vivere in un certo senso di rendita, perché si possono avviare con successo diverse preparazioni incrementando in modo considerevole l'efficienza in cucina». Molta attenzione va prestata nella preparazione che precede il tuffo in vasca in sottovuoto: via libera quindi a marinature, affumicature e all'utilizzo di grassi neutri o aromatizzati: «Un limite, se così lo si può definire, della cottura a bassa temperatura è che le spezie per esprimersi al

meglio vanno tostate: un escamotage di successo può essere il ricorso a oli speziati- precisa Rota-. Anche vini e altri alcol vanno de-alcolati preventivamente tramite bollitura, per scongiurare il rischio di trasmettere aromi amari o sgradevoli. Vanno usati con cura anche succhi ricchi di enzimi, in particolare zenzero, kiwi e ananas, che possono andare ad alterare o scomporre le fibre proteiche». La stessa cura della preparazione va posta nella conservazione: «Una volta che il nostro alimento è stato cotto se non viene consumato immediatamente si può scegliere se cuocere e abbattere a temperature positive (comprese tra 0 e 2 gradi), abbattere e freezare a 18 o 20 gradi sottozero oppure decidere dopo opportuna abbattitura di lavorare l'alimento a freddo e successivamente congelare (cook, chill and freeze)». Nonostante i benefit superino di gran lunga le difficoltà, non manca ancora una certa resistenza da parte della ristorazione: «Persuadere gli chef a volte non è semplice- allarga le braccia Rota-. Sono comunque sempre più i cuochi ad annoverare la tecnica tra quelle insostituibili. Fatta eccezione per i cereali e i suoi derivati che non risultano così gradevoli cotti a bassa temperatura e tagli di carne che richiedono cotture rapide e ad elevate temperature, i plus sono davvero tanti. E non solo per il gusto, ma per la resa, l'azzeramento degli sprechi, il miglioramento di spesa e dispensa e un notevole risparmio sul combustibile».

Join the club, prosegue il successo del format con tanto

di cena in vigna

Esperti e liberi professionisti a confronto nelle stanze tematiche, dal metaverso a start-up e crowdfunding, da brand e digital identity a energia e fisco

Join the Club, l'evento dedicato ai liberi professionisti bergamaschi e allargato anche agli imprenditori, replica il successo dello scorso anno, in una sede particolarmente suggestiva come quella di Villa Celinate a Scanzorosciate. Nel berceau dell'agriturismo, un'antica villa immersa nei vigneti, si è svolta una serata di formazione ma anche di svago e incontro informale. L'approfondimento, suddiviso in "stanze" tematiche, ha radunato attorno a un tavolo quasi cento tra professionisti, imprenditori e relatori per un focus interattivo sugli argomenti di maggiore interesse e attualità per il mondo delle libere professioni: dalle opportunità offerte dal metaverso a donne e imprenditoria, da start-up e crowdfunding all'identità fisica e digitale, passando per brand e digital identity, oltre alla sostenibilità energetica e al rapporto con il fisco. Docenti universitari, media specialist, legali, manager e altri esperti di settore hanno affrontato, in un confronto aperto e diretto, i diversi temi in un contesto informale e spontaneo. In un'ora intensa di full immersion (mezz'ora per ogni "room") e scambio e confronto di idee, ogni professionista ha partecipato a due tra le otto stanze tematiche proposte, spostandosi da un tavolo all'altro.

L'evento, organizzato dal Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato realizzato in collaborazione con Pro2B, il primo portale bergamasco che incrocia la domanda e l'offerta tra le prestazioni fornite dai liberi professionisti e le esigenze delle imprese.

«L'obiettivo è quello di continuare con eventi come questo ad agevolare il matching tra domanda e offerta -spiega Matteo Mongelli, presidente del Gruppo Libere Professioni di Ascom

Confcommercio Bergamo-. Tra mondo delle imprese e lavoratori autonomi le relazioni continuano a essere fondamentali e in questo sta la forza del nostro gruppo, che sa trasformare le connessioni virtuali in veri e propri scambi di opportunità e di crescita professionale, creando una community operativa. Crediamo nell'importanza del network, base per la ripartenza, in un processo in cui i liberi professionisti sanno dare, con la loro molteplice e variegata esperienza tra diversi settori di business, un valore aggiunto». La crescita dei professionisti è continua, basti pensare che nei primi tre mesi dell'anno, in base ai dati della Camera di Commercio di Bergamo, si sono iscritti 1239 nuovi professionisti: una crescita pari all'1,2% rispetto al 2021 per un peso sempre maggiore sul totale delle nuove partite Iva, di cui i professionisti assorbono il 41,1%. «Il percorso Confcommercio Professioni prosegue e viene costruito pezzo dopo pezzo in stretta collaborazione con le reti locali, offrendo una platea di professionisti motivata che intende rendersi riconoscibili al mercato – ha sottolineato la senatrice Anna Rita Fioroni, avvocato d'impresa presidente nazionale di Confcommercio Professioni-. È bello vedere un gruppo così coeso ed entusiasta come quello di Ascom Confcommercio Bergamo che con questo evento ha creato un format davvero interessante, da replicare anche in altri territori, con spunti di riflessioni stimolanti per il futuro». Luciano Patelli, vicepresidente vicario Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato il valore di Join the Club: «L'anno scorso ho seguito da lontano e con interesse l'evento, ora sono contento di parteciparvi e di sentire tutta l'energia e la voglia di confrontarsi degli imprenditori». Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, ha ribadito l'importanza del creare relazioni: «Abbiamo parlato e approfondito il metaverso, ma nulla potrà ancora sostituire lo scambio e il confronto diretto, specialmente con format che favoriscono il dialogo, in uno splendido contesto, tra un bicchiere di vino del territorio e una cena in vigna». La serata- trasmessa anche in diretta Facebook sulla pagina dedicata- è proseguita all'insegna della

convivialità e dello scambio di idee tra la degustazione di un vino a metro zero, prodotto dall'azienda agricola Celinate, e specialità, con particolare attenzione ai prodotti locali, proposte a buffet, per poi rompere le righe con le danze con dj-set.

Rigenerazione urbana, convegno Fimaa il 6 luglio

A partire dalle 17 nel Teatro-Chiostro alle Grazie, in viale Papa Giovanni XXIII,13, i mediatori immobiliari incontrano architetti e costruttori

“Rigenerazione urbana: un nuovo modo di abitare” è il tema scelto dagli immobiljaristi Fimaa Bergamo per il convegno estivo, in programma mercoledì 6 luglio, a partire dalle 17 nel Teatro-Chiostro alle Grazie, in viale Papa Giovanni XXIII,13.

Durante l'incontro i relatori faranno il punto su come poter rendere le città e i territori più sostenibili e a misura d'uomo, non senza uno sguardo all'andamento del mercato immobiliare nella Bergamasca.

Il convegno si apre con i saluti istituzionali di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo. Al tavolo dei relatori si alterneranno ai microfoni Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo, Marzia Pesenti, vicepresidente Ordine degli Architetti, Renato Guatterini, vicepresidente Ance e Luca Dondi Dall'Orologio, ad Nomisma – Osservatorio Immobiliare. Dopo le 19, orario previsto per la chiusura del convegno, spazio a un momento di confronto informale e conviviale con un aperitivo.

“Il Pnrr ha dato impulso a opere pubbliche e infrastrutture, di cui beneficeranno sia la città che la provincia- sottolinea Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo-. Il mercato immobiliare asseconda questa tendenza: ci auguriamo di poter chiudere un altro anno come il precedente, con 749mila compravendite, anche se temiamo un rallentamento per effetto dell'aumento dei tassi e la conseguente diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie. Il tema della rigenerazione urbana è di grande interesse e valore per un'accurata progettazione e cura nella realizzazione di spazi abitativi: per questo abbiamo fortemente voluto un confronto tra le tre categorie, dagli architetti ai costruttori ai mediatori immobiliari, per rimodulare le esigenze di spazi urbani sempre più belli e funzionali da vivere e da abitare”.

Per informazioni: 035.4120135 mail: fimaa@ascombg.it

**Join the club, martedì 5
luglio cena informale e tanti**

contenuti in dieci stanze tematiche

Metaverso, tecnologie informatiche, crowdfunding, identità fisica e digitale, sostenibilità energetica e rapporto con il fisco, sono alcuni dei temi delle stanze tematiche Torna Join the Club, l'evento dedicato ai liberi professionisti bergamaschi e allargato quest'anno anche agli imprenditori. L'appuntamento è per martedì 5 luglio a Villa Celinate a Scanzorosciate (dalle ore 19.30): una serata di formazione ma anche di svago e incontro informale, che consentirà di generare nuovi contatti e opportunità di crescita professionale tra liberi professionisti e mondo delle imprese.

L'evento, organizzato dal Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo, sarà realizzato in collaborazione con Pro2B, il primo portale bergamasco che incrocia la domanda e l'offerta tra le prestazioni fornite dai liberi professionisti e le esigenze delle imprese.

Il programma prevede l'approfondimento, suddiviso in "stanze", dei temi di maggiore interesse e attualità per il mondo delle libere professioni: dalle opportunità offerte dal metaverso alle tecnologie informatiche, dall'importanza dell'offline a donne e imprenditoria, da start-up e crowdfunding all'identità fisica e digitale, passando per brand e digital identity, oltre alla sostenibilità energetica e al rapporto con il fisco. Docenti universitari, media specialist, legali, manager e altri esperti di settore affronteranno i temi a cuore dei professionisti in un contesto informale e spontaneo, in un confronto aperto e diretto. Ogni professionista potrà iscriversi e seguire due stanze tematiche, in un'ora intensa di full immersion (mezz'ora per ogni "room") e scambio e confronto di idee. A seguire una cena in vigna con prodotti tipici e dj-set per chiudere la serata.

«L'obiettivo è agevolare il matching tra domanda e offerta -

spiega Matteo Mongelli, presidente del Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo-. Tra mondo delle imprese e lavoratori autonomi le relazioni continuano a essere fondamentali e in questo sta la forza del nostro gruppo, che attraverso eventi come "Join the club", che lo scorso anno ha visto oltre cento partecipanti, sa trasformare le connessioni virtuali in veri e propri scambi di opportunità e di crescita professionale. L'obiettivo è creare una community operativa». La crescita dei professionisti è continua, basti pensare che nei primi tre mesi dell'anno, in base ai dati della Camera di Commercio di Bergamo, si sono iscritti 1239 nuovi professionisti: una crescita pari all'1,2% rispetto al 2021 per un peso sempre maggiore sul totale delle nuove partite Iva, di cui i professionisti assorbono il 41,1%. «Rappresentiamo una platea variegata di imprenditori che spazia dai professionisti del digitale e del web marketing agli operatori dello sport, del benessere, dagli organizzatori eventi a consulenti commerciali e agenti -afferma Mongelli-. Con eventi come questo vogliamo fare sempre più rete e aprire il confronto su temi estremamente attuali e strategici per i professionisti, in grado di abbracciare le diverse esigenze e di accrescere in modo trasversale le nostre competenze».

L'evento sarà trasmesso in diretta sulla pagina Facebook di Ascom Confcommercio Bergamo.

Per informazioni e richieste di partecipazione consulenza@ascombg.it. Il costo per partecipare (comprensivo di cena) è di 35 euro. Ogni professionista potrà iscriversi a due stanze tematiche.

Saldi al via, 228 euro la spesa stimata a famiglia per un indotto di 70,9 milioni di euro

Tagli ai prezzi dei cartellini progressivi. Occasione per fare buoni affari in vista degli annunciati aumenti delle prossime collezioni

Conto alla rovescia per la partenza dei saldi estivi, sabato 2 luglio. Fino al 30 agosto a Bergamo e nel resto della Lombardia sarà possibile acquistare capi e accessori moda primavera-estate a prezzi scontati. Il clima, con temperature elevate e solleone, incentiva lo shopping di stagione. E, in vista degli annunciati aumenti da parte dell'industria della moda dei prezzi a catalogo nei prossimi mesi (si stima un ritocco al rialzo del 10-12% in media con punte fino al 20%), si possono fare affari ancora più interessanti, senza indecisioni e tentennamenti nello shopping d'occasione.

Secondo le stime dell'Ufficio Studi di Confcommercio, quest'anno per l'acquisto di capi scontati ogni famiglia spenderà in media 202 euro – pari a 88 euro pro capite – per un valore complessivo di 3,1 miliardi di euro. 15,4 milioni di famiglie italiane non rinunceranno allo shopping d'occasione. Il dato è in aumento rispetto allo scorso anno, grazie anche al ritorno del turismo nazionale e internazionale.

Le previsioni a livello locale di Ascom Confcommercio Bergamo sono leggermente al di sopra della media nazionale, con un budget pari a 228 euro, per una media pro-capite pari a 97,50 euro per un valore complessivo di 70,9 milioni di euro. Il 66% delle famiglie bergamasche (310.200 su 470mila totali, dato Istat) acquisteranno articoli in saldo. *“I dati confermano una*

*voglia di fare acquisti da parte dei consumatori- commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Dopo lo choc dei primi mesi dell'anno dovuti alla guerra e al rincaro energetico, le vendite stanno recuperando. I problemi certamente persistono, ma i bergamaschi, come testimonia la ripresa dei consumi fuori casa, vogliono tornare a uscire e fare acquisti. Ci aspettiamo un luglio e agosto buoni e confidiamo, non senza qualche preoccupazione, in una tenuta per settembre".*

*Le aspettative da parte dei commercianti sono alte, anche se pesa sempre più la concorrenza senza regole di promozioni e sconti, vietati come impone la legge regionale, nei trenta giorni antecedenti i saldi. "Su internet la deregulation è totale e la concorrenza sleale dell'online pesa sempre più sulle attività tradizionali, senza contare che i colossi del web hanno beneficiato di un'importante rendita di posizione. C'è molta attesa per l'attuazione degli accordi per la global minimum tax- commenta **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo-. Promozioni e perfino Black Friday estivi stanno impazzando ovunque, a scapito di chi segue e rispetta le regole e dell'attesa stessa di quello che è sempre stato un appuntamento sentito come la partenza dei saldi".*

I tagli ai prezzi dei cartellini saranno come gli altri anni progressivi: dal 20-30% iniziale fino al 40%. Da anni la maggior parte dei commercianti invoca un cambio di data per le svendite che, per loro stessa definizione, sono nate per essere "di fine stagione": "Il tema è complesso, perché è inutile rinviare i saldi se si parte prima con gli sconti - continua Pedrali-. Dopo anni di dibattito si era arrivati alla definizione di una data unica nazionale di partenza dei saldi per mantenerne l'appeal e tutelare le attività, ma il calendario perde di valore se non si rispetta il codice del consumo".

Andamento delle vendite positivo negli ultimi due mesi

L'avvio dell'anno non è stato dei migliori, come evidenziano i più recenti dati Federmoda (-9% a gennaio rispetto allo stesso periodo del 2021, seguito da -16,3% a febbraio e -4,5% a marzo), ma aprile e maggio, anche se ben distanti dai dati pre-covid, segnano un rapido recupero: +3,5% ad aprile e +5,7% a maggio, ritenuto dal 59% degli intervistati un mese positivo.

Il 78% dei commercianti non ha effettuato vendite online o a domicilio e la maggioranza di chi ha optato per e-commerce, il 68%, non ha superato il 5% del fatturato. La percentuale di imprese che ha scelto di affiancare le vendite online all'attività tradizionale è passata dal 14,4% del 2019 al 51,2%. Instagram è tra i canali di promozione emergenti (30,3%), seguito da sito web (21,2%), whatsapp (16,7%), facebook (13,6%), piattaforme aggregatrici (9,1%).

LE REGOLE FEDERMODA PER SALDI CHIARI E SICURI

CAMBI La possibilità di cambiare il capo acquistato è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante. Tuttavia, se il prodotto è danneggiato o non conforme (ex artt. 130 e ss. d.lgs. 6 settembre 2005, n. 206, Codice del Consumo e successive modificazioni) scatta l'obbligo per il negoziante di riparazione o sostituzione entro un congruo periodo di tempo e, nel caso ciò risulti impossibile o se i costi che il venditore dovrebbe sostenere siano sproporzionati: riduzione o restituzione del prezzo pagato. Il compratore è tenuto a denunciare il vizio del capo entro due mesi dalla data della scoperta del difetto.

PROVA DEI CAPI Non c'è obbligo. È rimessa alla discrezionalità del negoziante (Non sono più previsti obblighi di effettuare la prova dei prodotti previa disinfezione delle mani e di utilizzo delle mascherine, anche nei camerini).

PAGAMENTI Le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante. Da domani, 30 giugno 2022, per chi non accetta

pagamenti con bancomat e carta di credito (ex art. 18 del Decreto Legge n. 36 del 30 aprile 2022) scatteranno le sanzioni (pari ad una quota fissa di 30 euro cui va aggiunta una quota pari al 4% del valore della transazione rifiutata).

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

INDICAZIONE DEL PREZZO Obbligo del negoziante di indicare il prezzo normale di vendita e la percentuale di sconto (In altre regioni è richiesta anche l'indicazione del prezzo finale)

MODIFICHE SARTORIALI In caso di modifiche e/o adattamenti sartoriali alle esigenze della clientela (es. orli, maniche, asole) il costo è a carico del cliente, salvo diversa pattuizione. Va data preventiva informazione al cliente.

Federazione Moda Italia, Diego Pedrali nella giunta nazionale

Il nuovo direttivo del neo presidente Giulio Felloni impegnato nella valorizzazione dei negozi di moda

Il consiglio nazionale di Federazione Moda Italia, riunitosi nei giorni scorsi, ha confermato nella squadra- quasi completamente rinnovata- del neo presidente Giulio Felloni, Diego Pedrali, presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo. Pedrali, in Federmoda dal 2001, già vicepresidente nazionale, entra nella

giunta che guiderà la Federazione Moda Italia nei prossimi cinque anni (2022/2027). “Sono orgoglioso di continuare a fare valere le ragioni del nostro comparto e a dare voce alle 1867 imprese bergamasche che rappresento, con un ruolo attivo e partecipativo nella Federazione di Confcommercio nazionale - commenta Diego Pedrali, 71 anni, titolare de “L’uomo più” di Torre Boldone -. A fianco dei miei nuovi colleghi cercherò di continuare ad affermare il valore del negozio di moda, a tutela di un comparto tra i più penalizzati negli ultimi due anni. Grazie all’azione della Federazione e all’impegno di Confcommercio, atelier sartoriali e negozi di abiti di cerimonia hanno avuto accesso al fondo messo a disposizione dal governo per il comparto wedding”. Tanti i temi affrontati dal nuovo consiglio nazionale per il rilancio della categoria, a partire dal ruolo fondamentale che sta svolgendo il fashion retail per il contenimento dei prezzi. “I negozi di moda stanno dimostrando un grande senso di responsabilità nei confronti dei consumatori, mantenendo inalterati i listini nonostante debbano affrontare, al pari di altre categorie, le conseguenze dell’inflazione, l’aumento dell’energia e dei carburanti, nonché dei costi di esercizio e dei prodotti delle nuove collezioni” sottolinea Pedrali. A poco più di una settimana dall’inizio dei saldi estivi, previsti a partire dal 2 luglio, non manca, nel primo giorno d’estate, uno spunto per le battaglie future da portare avanti a livello nazionale: “Cercheremo di portare in futuro almeno un po’ più in là, anche solo a metà luglio, la data di inizio dei saldi, nati come vendite di fine stagione e non per bruciare marginalità a stagione appena iniziata, in un momento di già grande difficoltà” continua Pedrali.

Il nuovo direttivo Federmoda

La Federazione, che rappresenta 30 mila punti vendita del settore moda, tessile, abbigliamento, calzature, pelletteria, accessori e articoli sportivi e 72 mila addetti, ha rinnovato i suoi vertici. Affiancano Giulio Felloni con il ruolo di vice

presidenti: Riccardo Capitanio (Padova); Andrea Colzani (Milano); Patrizia Di Dio (Palermo); Paolo Mantovani (Arezzo); Marisa Tiberio (Chieti); Leonardo Tosti (Lazio Nord). Fanno parte della Giunta, oltre a Diego Pedrali: Giovanni Amendola (Cosenza); Giacomo Bramucci (Marche Centrali), Andrea Ferri (Alto Piemonte), Carlo Massoletti (Brescia), Mariano Lievore (Verona), Lorenzo Nuti (Pisa) Carlo Petrini (Umbria), Carlo Saponaro (Bari), Riccardo Savella (L'Aquila), Alessandro Tollon (Udine); Sergio Tricomi (Pistoia-Prato), Giammaria Zanzini (Rimini).

**Valli Bergamasche, revival
internazionale per gli**

appassionati di due ruote

Due giorni dedicati ai biker, con 278 piloti. In un convegno le opportunità del mototurismo

Al via la due giorni su due ruote Valli Bergamasche, revival internazionale 2022, che dal 18 al 19 giugno riunirà i biker e tutto il mondo che ruota attorno al motociclismo. Tra i temi trattati nei convegni ed eventi proposti, quello della crescita economica del territorio legata al mototurismo, che potrebbe rappresentare un'importante opportunità per le strutture ricettive. L'evento sportivo, organizzato dalla Scuderia Norelli, porterà a Bergamo e in diversi centri della provincia 278 piloti provenienti da tutta Europa. La due giorni, organizzata per fare rivivere una competizione diventata leggenda, rappresenta, attraverso un convegno organizzato al Sant'Agostino, l'occasione di trovare nuovi punti di ripartenza del turismo, attraverso una proposta dedicata ai bikers. "Il mototurismo rappresenta un segmento di grande interesse per l'economia di molti piccoli centri montani – commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, tra i relatori del seminario-. Raggiungere i nostri passi in moto e muoversi tra le curve dell'arco prealpino orobico sa regalare grandi emozioni di guida. Una recente ricerca promossa da Promoserio e realizzata dall'università di Bergamo ha evidenziato come la stragrande maggioranza degli intervistati, di cui il 27% stranieri, abbia raggiunto le alte valli in moto. Le curve rappresentano una delle attrattive più apprezzate del Vivione". Una tipologia di turista che rappresenta un

Bisogna inoltre liberarsi dei pregiudizi riservati agli enduro: "Resiste ancora la credenza che questo particolare tipo di fruizione sia incompatibile con altre forme di escursionismo- continua Fusini-. Affiancare ai percorsi da trekking itinerari per le due ruote può rappresentare una soluzione. Gli sport di nicchia offrono l'opportunità di

intercettare turisti e rendere attrattiva la proposta di soggiorno con un'offerta dedicata". Il turismo su due ruote può rappresentare una leva di sviluppo per piccoli borghi: "Rientra senza dubbio nel novero di turisti sportivi e appassionati cui dobbiamo aprire la nostra mentalità oltre che le strutture ricettive. È interessante conoscere meglio questa particolare tipologia di turista. Le amministrazioni comunali dovrebbero puntare con più decisione sul turismo slow e su due ruote, garantendo accessibilità e servizi. Di contro, gli operatori dell'accoglienza devono mettere a regime servizi nel confronto del target turistico motorizzato, soprattutto sulla possibilità di posteggiare al sicuro le moto, per loro stessa natura più esposte a rischi senza un adeguato ricovero dei mezzi".

Il convegno "In Moto per l'Ambiente", in programma sabato 18 giugno, ore 17, allo Spazio Porta Sant'Agostino, Bergamo. Intervengono Massimo Sironi, presidente Moto Club "Scuderia Fulvio Norelli", Giovanni Copioli, presidente Federazione Motociclistica Italiana, Alessandro Fermi, presidente Consiglio Regionale Lombardia, Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo. Lara Magoni, assessore Turismo Regione Lombardia, Loredana Poli, assessore allo Sport Comune di Bergamo, Giorgio Deligios, comandante Gruppo Carabinieri Forestale Bergamo, Ivan Bidorini, presidente Comitato regionale FMI Lombardia, Giampiero Calegari, presidente Comunità Montana Valle Seriana, Paolo Magri, presidente ANCMA. Tra i politici saranno presenti Daniele Belotti, Stefano Benigni, Graziella Leyla Ciagà, Gregorio Fontana, Alessandra Gallone, Cristian Invernizzi, Antonio Misiani, Simona Pergreffi.

Addio a Pierangelo Cornaro, lo chef-ristoratore che ha fatto scuola

Bergamo saluta l'indimenticato chef-patron della Taverna Colleoni e Dell'Angelo

Bergamo saluta Pierangelo Cornaro, chef-patron che ha fatto grande la ristorazione, promuovendo l'arte dell'accoglienza e della cucina gourmet. Con il suo *savoir faire* inconfondibile sapeva accogliere ai tavoli e illustrare al meglio ogni singola portata. E in cucina, dopo aver collezionato importanti esperienze all'estero, portava innovazione e respiro internazionale. Dopo il diploma, negli anni Sessanta, partì per lavorare all'estero in importanti strutture ricettive e ristoranti in Germania, a partire dal Kempisky di Berlino, e poi in Polonia, Danimarca, Svezia, Francia ed Egitto. Tornò a Bergamo nel 1973, richiamato all'ordine da papà Giuseppe, che gli affidò la gestione della storica insegna di famiglia, il "Dell'Angelo" di Borgo Santa Caterina, ristorante apprezzato per la cucina tipica tradizionale. Con la sua gestione il locale si trasforma, si sgancia dalla tradizione e vira su una cucina gourmet di respiro internazionale. Dopo due anni, nel 1978, conquista la prima stella Michelin, riconoscimento riconfermato fino al trasferimento in Piazza Vecchia, dove inizia il successo della "Taverna Colleoni dell'Angelo". Pierangelo Cornaro, che avrebbe compiuto ad agosto 77 anni, è stato un rappresentante impegnato della ristorazione, ricoprendo per molti anni e mandati consecutivi il ruolo di consigliere del Gruppo Ristoratori Ascom, fino al 2016. "Era sempre pronto a collaborare con l'associazione e a mettere al servizio dei colleghi la sua esperienza, senza mai risparmiarsi- lo ricorda così il direttore Ascom Oscar Fusini-. Ha cresciuto e fatto diventare grandi chef e maitre che ora tengono alta la

bandiera della ristorazione bergamasca nel mondo". Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom lo ricorda come "un maestro". "Molti ragazzi che hanno iniziato da lui hanno avuto carriere davvero brillanti- sottolinea Petronilla Frosio, che non dimentica come tra gli chef in erba diventati illustri, cresciuti con Cornaro, ci sia anche suo fratello Paolo, una stella Michelin "Da Frosio" ad Almè-. Ha anticipato i tempi, svecchiando e rivoluzionando la cucina bergamasca, con piatti dal respiro internazionale. Non si è mai risparmiato per la categoria, contribuendo a tutelare, oltre che a fare grande, la nostra ristorazione". I funerali di Pierangelo Cornaro, che lascia la moglie Ivana e il figlio Nevio, suo braccio destro, da sempre a fianco alla Taverna del Colleoni, si svolgeranno oggi, 16 giugno, alle 15 in Duomo, in Città Alta.

**nella foto, scattata per Ingruppo, Pierangelo Cornaro a sinistra con il figlio Nevio*