

# Bergamo piange Ornella Arrigoni Viscardi, addio alla fondatrice di Foto Ottica Skandia

*Manca a 90 anni, dopo una vita dedicata al lavoro e alla famiglia. Fondamentale il suo appoggio nell'apertura della storica attività nel 1957*



Il mondo del commercio e la città di Bergamo, in particolare i quartieri di Boccaleone e Borgo Palazzo, piangono Ornella Arrigoni, co-fondatrice dell'Ottica Skandia, storica attività – riconosciuta nel 2015 dalla Regione- avviata con il marito Nicola Viscardi nel 1957, a Boccaleone. Le sue origini, racchiuse anche nel nome "Skandia", parlano di una passione per la fotografia e di un amore nati in Svezia, dove Ornella aveva conosciuto Nicola, emigrato come tecnico per cabine elettriche dell'azienda Asea nel 1948. Nell'obiettivo fotografico, utilizzato prevalentemente per documentare la sua attività, il signor Viscardi scopre presto una vocazione, che diventerà anche una nuova strada. Di ritorno a Bergamo nel 1957, grazie al fondamentale appoggio della moglie Ornella, Viscardi apre uno studio fotografico nel quartiere di Boccaleone. L'attività, che lo porterà ad occuparsi principalmente di servizi fotografici per matrimoni ricorrenze varie, si chiamerà "Skandia", in omaggio a quella terra lontana che gli aveva permesso, qualche anno prima, di avvicinarsi al mondo della fotografia. Con il passare degli anni il negozio cresce e conosce un numero sempre maggiore di clienti, tanto che, per

stare al passo coi tempi e riuscire a soddisfare al meglio le diverse esigenze, negli anni Sessanta si trasferisce in via Piatti, sempre a Bergamo, per poi approdare nel 1970 al civico 87/g di via Borgo Palazzo, ed infine, nel 1974, nella sede attuale. Proprio gli anni Settanta, con il crescente sviluppo del mercato della fotografia e l'incremento nella vendita delle attrezzature relative, rappresenteranno per Skandia un passaggio importante: l'azienda sarà tra le prime in Italia ad organizzare svariate, particolari iniziative in ambito fotografico. In questi anni Skandia, in seguito all'ingresso dei figli di Nicola, Giovanni e Roberto, aprirà le porte al mondo dell'ottica(occhiali vista uomo e donna, occhiali da sole, occhiali da lettura, lenti a contatto, montature a Bergamo). Da qui in poi l'attività continuerà ad evolversi: oggi l'azienda, si avvale di tre collaboratori, due dei quali specializzati nel campo dell'ottica e uno nell'elaborazione di immagini, sviluppo e stampa digitale.

Sempre sorridente, energica e solare, Ornella Arrigoni lascia un indelebile ricordo tra chi l'ha conosciuta, oltre che nella clientela e in associazione. Confcommercio Bergamo si unisce al dolore di tutta la famiglia, dei figli Giovanni e Roberto e del nipote Nicola Viscardi, che rappresenta la terza generazione della famiglia di imprenditori.

---

## **L'arte di Manuel Bonfanti da Bergamo a Venezia, con sosta**

# nella sede cittadina Confcommercio

*Esposte due tele, a tecnica mista, dell'artista visivo, tra cui un lavoro preparatorio per la collettiva all'Art Biennial dell'European Cultural Centre di Venezia, dove presenta "In The Middle of Now-Where". Dal 20 aprile al 24 novembre in concomitanza con la Biennale d'arte di Venezia Confcommercio Bergamo abbraccia l'arte contemporanea, ospitando due tele dell'artista visivo bergamasco Manuel Bonfanti. Un modo per valorizzare, con l'esposizione di due opere nella sede di Via Borgo Palazzo 137, l'impegno dell'artista, in vista della sua partecipazione a Venezia alla 2024 Art Biennial dell'European Cultural Centre. Manuel Bonfanti parteciperà infatti per la prima volta alla Biennale dell'European Cultural Centre, iniziativa in concomitanza con la Biennale d'arte di Venezia 2024. Dal 20 aprile al 24 novembre sarà esposta a Palazzo*



*Mora, nell'ambito della collettiva intitolata "Beyond Boundaries", l'opera pittorica "In The Middle of Now-Where". L'enorme tela, realizzata con tecnica mista, di venti metri quadrati, tra trasparenze e stratificazioni materiche, con un blu profondo e oceanico tracciato e poi raschiato, ridipinto e rilavato, esprime e riafferma, attraverso la negazione di spazio e tempo, l'andare oltre i confini e la ristrutturazione e*

*ricostruzione spirituale del sé. Uno spazio libero dove tornare a immaginare per edificare la propria anima. "Now-where è l'utopia, un mondo utopico che viene negato proprio dal Qui e dall'Ora, di fronte a me, qui, davanti ai miei occhi" spiega l'artista Manuel Bonfanti. "E' un onore accompagnare idealmente a Venezia un artista di valore come*

Manuel Bonfanti, che ci ha coinvolto con entusiasmo nell'esposizione di due sue opere nella nostra sede- commenta Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo- . Confidiamo in un buon successo della collettiva a Palazzo Mora e invitiamo gli imprenditori a visitare la mostra a Venezia, in concomitanza con la Biennale”.

In *The Middle of Now-Where* rappresenta il terzo importante progetto di Aedificante Onlus, iniziativa culturale dell'imprenditore bergamasco Giuseppe Taramelli e della moglie Stefania Gambirasio dedicata ai valori umani del costruire. Il quadro



astratto di 6,5 metri di larghezza per 3 metri di altezza, rappresenta un imponente edificio dell'anima, che cattura la vista occupando interamente una delle pareti di Palazzo Mora, prestigiosa sede in Strada Nova a Cannaregio dell'istituzione culturale European Cultural Centre fondata dall'artista olandese Rene Rietmeyer nel 2002. “Dal vuoto simbolizzato di *In the Middle of Now-Where* tutto rinasce, nell'intento di elevarci con l'eleganza della forma e della materia. Per questo l'imprenditore bergamasco Giuseppe Taramelli (Taramelli Srl, specializzata nella ricostruzione di edifici, con progetti nazionali, come l'head quarter di Bottega Veneta a Palazzo San Fedele a Milano, e internazionali dalla Cina all'Inghilterra) ha voluto sostenere la ricerca di Bonfanti con Aedificante per una cultura nuova della ricostruzione: “Guardiamo all'arte con molta attenzione, perché progettisti, architetti, artigiani e maestranze possono sempre imparare dagli artisti. Creare bellezza in modo cosciente ci rende umani; se guardiamo bene, tanto le opere d'arte quanto gli edifici diventano lo specchio della nostra anima”.

## L'artista

Manuel Bonfanti è nato a Bergamo nel 1974, città in cui vive e lavora. Si è diplomato a Milano all'Accademia di Belle Arti di Brera. Ha esposto nel corso degli anni in Italia e all'estero. La sua ricerca si concentra sulla relazione estetica tra sublime, spazio e luce, spesso trattata con tele di grandi dimensioni. Dopo l'inaugurazione a Venezia, il 20 aprile, nell'ambito della citata collettiva Beyond Boundaries all'European Cultural Centre a Palazzo Mora, a Milano l'Area 35 Art Gallery (in Via Vigevano, 35), ospiterà dal 23 aprile (vernissage alle 18.30, esposizione fino al 24 maggio) la personale dedicata all'artista. La mostra "Visions Unveiled, In The Middle of Now-Where", con Giacomo Marco Valerio curatore, rappresenta un'importante retrospettiva dedicata all'artista, coprendo gli ultimi quindici anni della sua carriera e l'evoluzione del suo linguaggio espressivo.

Nella sede Confcommercio Bergamo, in Via Borgo Palazzo 137, è esposta la tela preparatoria alla maestosa opera "In the middle of now-where", 108x180 cm, realizzata nel 2024 con tecnica mista. In esposizione anche "Air Space", 100x150 cm, realizzata nel 2022 con tecnica mista su tela.

---

**Pasqua di pioggia e maltempo  
salvata dai turisti stranieri  
+39,1% in Città Bassa e  
+48,7% in Città Alta**

*Dati Confcommercio -Wind 3: da sabato a lunedì sono stati rilevati 194.281 passaggi in Città Bassa e 71.855 in Città*

## *Alta. Fusini: "Il turismo leisure si fa largo"*

Chi sono i visitatori del centro storico di Bergamo alta e bassa nel weekend di Pasqua? Quanti di loro sono italiani, stranieri e bergamaschi? A queste, e a molte altre domande, risponde la piattaforma Cities Mobility Analytics di Confcommercio, strutturata nell'ambito del progetto Cities, finalizzato a riqualificare e rigenerare i centri urbani e sostenere le economie di prossimità. Bergamo è una delle città lombarde – con Varese e Busto Arsizio- dove Confcommercio sperimenta il progetto Cities fino a settembre 2024. Si tratta di un sistema di monitoraggio delle presenze di cittadini, pendolari, residenti e turisti basato sui dati generati dalla rete mobile 4G e 5G rilevati da Wind3, che ne è partner. Dalla rilevazione nasce una piattaforma in grado di fornire dati sulle persone che si muovono nei centri urbani. In base ai dati elaborati nelle ultime ore, il maltempo di Pasqua ha frenato i visitatori "fuori porta" ma non il turismo straniero. Nonostante il meteo sfavorevole, è stato un week end di festa positivo per la città di Bergamo. Confcommercio Bergamo attraverso la piattaforma Wind 3 ha rilevato il passaggio di 194.281 persone in Città Bassa e di 71.855 in Città Alta. Quanto alla provenienza, il 22,4% dei visitatori di Città Bassa e il 38,0% di Città Alta è straniero. I turisti italiani sono pari al 17,1% in Città Bassa e al 19,9% in Città Alta. A passeggiare per la città anche i bergamaschi, provenienti da hinterland e provincia: il 27,2% in Città Bassa e il 21,3% in Città Alta. Sono invece pari al 15,5% in Città bassa e il 14,2% in Città Alta, i passaggi rilevati dei bergamaschi che abitano in città. Mentre il lunedì festivo di Pasquetta non è paragonabile a quelli lavorativi precedenti, è interessante il confronto del sabato e del giorno di Pasqua rispetto agli stessi giorni della settimana scorsa, quando il tempo era stato positivo. Città Bassa ha visto un calo di visitatori di 15.921 (-17,2%) il sabato, rispetto al 23 marzo, e di 15.728 (-21,9%) la domenica, rispetto al 24 marzo, ma con un aumento di turisti stranieri di 4.513 (+39,1%) il

sabato e di 3.039 (+27,1%) la domenica. Città Alta ha tenuto il sabato con 403 (-1,5%) visitatori in meno il sabato e ben meno 8.841 passaggi (-30,2%) la domenica ma con un aumento di turisti stranieri: 3.326 (+48,7%) il sabato e di 2.312 (+35,0%) turisti stranieri la domenica

“Il turismo a Bergamo ha completamente cambiato la sua natura da qualche anno, passando da una vocazione business a leisure – commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. Siamo passati da periodi nei quali gli alberghi potevano quasi chiudere il fine settimana, oltre che a Natale e Pasqua, a rilevare come accade attualmente il massimo dell’occupazione e grandi picchi nei fine settimana e durante le festività”. Il meteo rappresenta un fattore chiave per chi si muove per visitare la città, specialmente a medio e corto raggio: “Il turismo leisure è molto volubile e segue le previsioni del tempo, almeno quello nazionale. I dati del week end di Pasqua evidenziano la caduta del turista regionale, quello che sceglie all’ultimo momento la destinazione “fuori porta” e si sposta in auto e in parte anche di quello nazionale che si sposta a breve raggio con mezzi pubblici e privati. Il turista straniero, invece, che ha già prenotato da tempo ha contribuito a tenere alte le presenze in questo ponte di Pasqua”.

## **Il confronto con le domeniche precedenti dal 25 febbraio al 24 marzo**

A conferma di quanto le previsioni del tempo abbiano un impatto sulle presenze, possiamo paragonare i dati della domenica di Pasqua 31 marzo con le domeniche precedenti (dal 25 febbraio). In Città Bassa – senza considerare quella eccezionale della mezza quaresima e dei suoi carri del 17 marzo (84.026 passaggi)- il giorno di Pasqua ha superato solo la domenica 10 marzo, quando le previsioni erano pessime (52.345), mentre è stata al di sotto dei livelli delle domeniche 25 febbraio (64.923) e 3 marzo (65.081).

In Città Alta il turismo straniero ha tenuto le presenze, superando solo domenica 24 marzo (29.800) e del 17 marzo (27.251) grazie all'effetto riflesso dei "carri" in Città Bassa e di domenica 25 febbraio (22.124) mentre la domenica di Pasqua ha superato il 10 marzo (13.375) e il 3 marzo (20.600). Il tempo ha influito notevolmente sulle scelte delle visite dei giorni di Pasqua : se sabato ha tenuto, il giorno di Pasqua ha visto un crollo delle presenze di visitatori e una ripresa a Pasquetta, grazie ad una giornata che ha finalmente fatto rivedere un po' di sole a Bergamo.

---

## Sbarazzo, ultima chiamata domenica sul Sentierone

*Domenica 7 aprile si recupera l'appuntamento saltato il mese scorso causa maltempo*



sbarazzo 2024

Domenica 7 Aprile lo Sbarazzo recupera l'evento in programma il mese scorso dopo la fine dei saldi invernali. L'evento più conosciuto dei commercianti del Centro di Bergamo torna quindi solo domenica prossima con l'iniziativa tra le più apprezzate, quella che vede i gazebo dei 40 commercianti del



centro aderenti invadere il Sentierone. Dopo i successi delle prime otto edizioni, i negozi del Centro cittadino tornano quindi con il gran finale dello Sbarazzo, sul Sentierone dalle 10 alle 19. Tutti i clienti potranno trovare tantissimi articoli dei propri negozi in offerta super scontata: un'occasione per tutti i gusti e tutte le tasche. Articoli rimasti in magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro cittadino si "sbarazzeranno" di tutto durante un intero Week End. Novità: i negozi aderenti saranno in tutta la città e non solo in centro. Tutti gli aggiornamenti sulle pagine social @bergamoincentro e @bergamoshopping e su [www.bergamoincentro.it](http://www.bergamoincentro.it).

---

## **Pasqua e Pasquetta da oltre 14milioni e 300mila euro nei locali**

*Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo*



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo ( e le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico difficile, la voglia di festeggiare fuori casa non tramonta e i posti disponibili sono quasi ultimati. **Nei 2305 ristoranti bergamaschi e nei 3070 pubblici esercizi, Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 14 milioni e 300mila euro, con una crescita del 17% rispetto allo scorso anno.** La cifra è portata per oltre 11 milioni dai ristoranti

tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno oltre **206 mila** a scegliere di festeggiare fuori casa, quasi uno su cinque dei bergamaschi, con un incremento del **+ 17,3%**.

**Positivo anche l'asporto**, per cui si stima un valore di **oltre 556mila euro a Pasqua e 463mila a Pasquetta**. Ottimi segnali anche dalle gastronomie, che propongono le più svariate ricette, a partire dall'intramontabile torta salata all'insalata di nervetti, oltre a una vera e propria proposta di menù, di terra e mare, che va in media, dall'antipasto al dolce, dai 30 ai 40 euro a persona.

*"Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore dei pubblici esercizi, che vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale una crescita significativa. La voglia di festeggiare fuori casa è una tendenza in atto ormai da anni, post pandemia, nonostante inflazione e difficoltà economiche per i rincari-* commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. *L'impennata dei costi delle materie prime ha portato ad un aumento dei prezzi anche al ristorante che è mediamente più alto di 5 euro per un menù completo rispetto allo scorso anno. Rincari che del resto purtroppo si fanno evidenti anche nella spesa di tutti i giorni".*

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile.** E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei

ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo, che sembra sfavorevole: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti sono al completo o quasi per la classica gita fuori porta, cui comunque non si rinuncia. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. Il menù è per molti la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrostiti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè, o viene rivisitata, proposta in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

*"Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. L'offerta è ampia e diversificata. Sarà un weekend di intenso lavoro— commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo—. Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vincono tradizione e prodotti di stagione, a partire dagli asparagi e dalle uova, interpretati con creatività nei nostri*

*ristoranti”.*



Alessandro Capozzi

**Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo.** In città, complice anche l'organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell'hinterland c'è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l'abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per

abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l’onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all’organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza meteo”*.

---

## **Il gigante egoista, emozione e successo per una favola moderna che invita all’inclusione**

*Lo spettacolo benefico in scena per l’autismo ha sorpreso con*



*sinfonie e scenografie uniche*  
Standing ovation e spettacolo  
sold out. E un piccolo bis,  
sulle note dell'Inno nazionale  
di Mameli, ad allargare i  
confini del teatro cittadino e  
il senso di appartenenza, verso  
qualcosa di più grande.

Un'emozione unica e un risultato di assoluto successo quello portato dall'interpretazione de *Il gigante egoista* di Oscar Wilde al Teatro Donizetti, per la regia di Paolo Bignamini e la direzione artistica di Dario Filippi, di Giacomo Poretti e Daniela Cristofori per Spazio Autismo Aps. Ma gli applausi sono tutti per l'orchestra sinfonica *La nota in più*, un ensemble speciale con musicisti con problemi di autismo e disabilità cognitiva, diretti dalla bacchetta amorevole e paziente della direttrice Silvia Gazzola. La scena è stata animata dai movimenti e dalla creatività dei giovani del Centro socioeducativo per l'autismo di Bergamo. L'evento benefico, fortemente voluto e ideato da Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo, subito sostenuto da Confcommercio Bergamo, affiancato sul palco dal presidente Giovanni Zambonelli, ha superato ogni aspettativa. "Quando ho immaginato questa serata, ho sperato e sognato che fosse esattamente così" ha commentato Oscar Caironi. "Una serata emozionante, all'insegna della solidarietà, a favore di un'associazione speciale che tanto fa per questi ragazzi. Quando suonano si scopre la magia" ha aggiunto Giovanni Zambonelli. L'entusiasmo e la tensione erano palpabili sin dal pomeriggio, dietro le quinte: dopo prove e riprova di mesi, l'esibizione sul palco è sempre un'emozione sfidante per i ragazzi, ancora di più al Teatro Donizetti al completo. "Ci vuole coraggio per organizzare un evento come questo e per fare quello che facciamo tutti i giorni. Ci vuole coraggio

nella vita e ci vuole visione-  
ha sottolineato prima  
dell'apertura delle quinte Tino  
Manzoni, presidente e fondatore  
di Spazio Autismo APS-. Non c'è  
musica e non c'è incontro se non  
c'è ascolto: viviamo in una  
società che urla e che spesso



calpesta i diritti. Spesso i nostri e quelli dei nostri  
ragazzi". L'assessore alle Politiche sociali del Comune di  
Bergamo Marcella Messina ha ringraziato, con emozione, per la  
serata: "Una festa per l'inclusione e un grande evento che mi  
ha subito entusiasmato sin nella primissima fase progettuale  
di questa serata. Sono emozionata nel vedere il nostro teatro  
così pieno per Spazio Autismo, associazione che conosco  
personalmente e che tanto fa per il territorio, un esempio di  
solidarietà e promozione dell'inclusione". In un'epoca in cui  
si alzano continuamente muri che separano, che segnano confini  
chiusi all'altro, che vorrebbero impedire incontri inevitabili  
e difendere proprietà presunte, questa rappresentazione ci  
racconta che l'arte non ha confini, che oltrepassa i limiti di  
ciascuno di noi rendendoci tutti più liberi. E forse anche più  
buoni. Nella sproporzione tra un gigante e un bambino, è  
proprio un gesto d'amore a scacciare l'inverno dai cuori  
induriti e giardini gelidi e a far fiorire speranza e  
primavera. "L'entusiasmo di questi ragazzi ogni volta ci  
travolge-



commenta commosso l'attore Giacomo Poretti,  
interprete del gigante-. E' la  
terza volta che lavoriamo  
assieme eppure questa orchestra  
riesce a sorprenderci ogni  
volta. Ci sentiamo ormai vicini  
e parte di questo gruppo: ogni  
volta è sempre più emozionante e  
commovente grazie al loro

entusiasmo, genuinità e affetto". La moglie di Giacomo  
Poretti, attrice e psicoterapeuta, voce narrante della favola



di Wilde, ha aiutato i ragazzi a gestire e allentare la tensione dietro il palco: "Abbiamo il nostro rituale, che è quello di ogni attore prima dello spettacolo, di augurarsi con una formula che abbia successo. E questa sera siamo andati oltre ogni aspettativa". "E mai il gong finale è stato così liberatorio" ha aggiunto Tino Manzoni, che dopo settimane di tensione pura non vede l'ora di staccare qualche giorno.

Alla fine dello spettacolo è stato staccato un assegno di 16mila430 euro a Spazio Autismo Aps, primo bilancio del ricavato dello spettacolo e dalla vendita del libro *Il drago che non voleva tornare bambino* di Oscar Caironi, illustrato dall'artista Alessandro Pantani di San Gimignano, fresco di stampa per Sestante Edizioni. Allo spettacolo al Donizetti, si affianca la pubblicazione de *L'impegno* di Fimaa e Confcommercio Bergamo per l'autismo vede infatti in prima persona il presidente Fimaa Bergamo e coordinatore regionale Fimaa Lombardia, nelle vesti di autore, dopo il successo di *Tenetevi stretti ai sogni* (Sestante Edizioni 2023). Il ricavato della vendita del libro andrà a sostegno dell'Associazione Spazio Autismo Bergamo APS. Sono tante le copie del libro vendute prima e dopo lo spettacolo, che andranno a sommarsi alla somma devoluta all'associazione. I libri sono ancora in vendita e disponibili nella sede di Spazio Autismo Bergamo APS, in Via Alcaini, 1. *Il drago che non voleva tornare bambino* di Oscar Caironi è una favola moderna, pronta a mostrare come la normalità non sia una visione soggettiva ma una realtà inclusiva. Il libro racconta, tra scenari fantastici e regni misteriosi, la storia di Shadow, bambino Nuvola, figlio del re, allontanato dal regno per la sua stranezza e diversità e poco considerato dalla sua comunità. Ma grazie a dei preziosi amici e a una nonna draghessa, creatività, purezza e sensibilità riusciranno a battere egoismo e indifferenza. Anche se per farlo occorrerà mettere le ali e vestire i panni di un drago. E, grazie alla forza dell'amore, sarà possibile sconfiggere ogni spettro. La copertina del libro è illustrata da Alessandro Pantani, di Pantani Arte San Gimignano, che dà forma a mongolfiere, mondi

fantastici e paesaggi lunari, con acquerelli, stampe e altri manufatti originali- anche con legno di recupero- realizzati con passione e sapienza artigianale.

*Lo spettacolo ad Donizetti è stato patrocinato da Regione Lombardia, Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo e Uniacque Spa; ed è stato sostenuto da Banca di Credito Cooperativo Bergamasca e Orobica, Cms Spa, Puntopro Autoservice, Lombardia Immobili d'impresa, Bg Immobiliare insieme ad altre aziende del comparto immobiliare del territorio.*

**Credit Photo:** tutti gli scatti sono del fotografo Gianfranco Rota.

---

## **Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente. Seminario il 18 aprile**

*Brand e franchisee raccontano il loro modello di business. Appuntamento dalle 10 alle 12 in Confcommercio Bergamo*

“Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente” è il titolo del seminario in programma il 18 aprile, dalle 10

alle 12, nella sede Confcommercio Bergamo in Via Borgo Palazzo 137, in collaborazione con Assofranchising. Il convegno, che presenta con testimonianze concrete l'opportunità imprenditoriale offerta da brand affermati, si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Confcommercio Bergamo e Alberto Cogliati, presidente Assofranchising. Brand e franchisee raccontano il loro modello di business; partecipano all'incontro: Camomilla Italia (con Antonio Marco Caiazzo, retail area developer e Vanessa Ragonesi, franchisee), L'Erbolario (Claudio Di Ruscio, retail manager e Alessandro Cappelleri, franchisee), Pet's Planet (Vilma Tosco, general manager e Fabio Carissimi, franchisee) e il marchio bergamasco Spacca ( con Alex Lucon, founder e Manuel Milesi, franchisee ). Relatori, manager e franchisee sono pronti a rispondere alle domande del pubblico e a dare preziosi consigli o a portare la loro esperienza ad aspiranti imprenditori.

Info e iscrizioni: [direzione@confcommerciobergamo.it](mailto:direzione@confcommerciobergamo.it), 0354120203.

[Il programma](#)

---

## **100 birre nel castello, degustazione al Castello di Malpaga**

*Quattroerre promuove la selezione con produttori ed esperti, oltre a un menù a tutta birra. Lunedì 18 e martedì 19 marzo*



19 birrifici, 100 birre da degustare (di cui 43 alla spina) in un contesto storico unico come il Castello di Malpaga di Cavernago, scrigno d'arte e cultura bergamasca, sede ~~storia~~ de

l condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano di ventura agli ordini della Repubblica di Venezia. Un contesto esclusivo che già aveva ispirato



l'edizione speciale del birrificio Otus, Malpagus, oggi scelto da Quattroerre Group di Torre de' Roveri, dagli anni Ottanta pionieri nella selezione di birre speciali oltre che produttori, per presentare agli addetti ai lavori una selezione unica. Due giornate intere, dalle 11 alle 18, il 18 e 19 marzo, a tutta birra, dedicate agli operatori del settore Ho.re.ca., pronti a scoprire dall'incontro con i produttori da Austria, Belgio, Germania e Italia, tecniche e segreti di produzione. Alla selezione di birre in bottiglia si affianca quella alla spina, mentre una pausa gastronomica nelle sale del castello, con ricette che impiegano in modo creativo un ingrediente versatile come la birra, suggerirà abbinamenti inediti. Lo staff tecnico e commerciale di Quattroerre supporta bar, pub, ristoranti e locali nell'individuazione delle birre più adatte allo stile di ogni pubblico esercizio. Un'occasione per comporre una carta delle birre differenziante e competitiva. L'evento coinvolgerà oltre 1000 responsabili di hotel, ristoranti, caffetterie, bar, pub in un'atmosfera informale e spumeggiante.

---

# Cuore di donna, premio 2024 a Giulia D'Ambrosio, Trattoria "Da Giuliana"

*Zambonelli: "Un'istituzione, oltre che una donna dal cuore e dal coraggio straordinari"*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Confcommercio Bergamo dedica il riconoscimento "Cuore di donna" a una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Il premio Terziario Donna Confcommercio Bergamo, ideato l'anno scorso nel 2023, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. La targa, con l'immagine di un cuore stilizzato, marchio del premio, è stata consegnata quest'anno a **Giulia D'Ambrosio, titolare di "Da Giuliana– Trattoria D'Ambrosio Giuochi e Bocce"**, storica attività di famiglia in Via Broseta, aperta nel 1943 dai genitori Antonio e Anna.

"Rappresenta un'istituzione nell'accoglienza e nella ristorazione- commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Una donna speciale, esempio unico per l'imprenditoria femminile, dal carattere e dal cuore straordinari. Oltre all'impegno nel lavoro nell'attività di famiglia, si è sempre distinta per attività benefiche in prima linea e a fianco di associazioni importanti, oltre che per la promozione del territorio". Il premio è stato consegnato oggi, 8 marzo, in occasione della Giornata internazionale della Donna, nella sede cittadina dell'associazione dal presidente **Giovanni Zambonelli**, dal vicepresidente

vicario **Luciano Patelli** e dal direttore **Oscar Fusini**. Alla cerimonia erano presenti anche Giampietro Rota (presidente Grossisti vino e bevande) e **Lorenzo Cereda**.

### **Giulia D'Ambrosio, "Da Giuliana" Trattoria D'Ambrosio**

Giulia D'Ambrosio, per tutti "la Giuliana", più che chef-patronne della trattoria che porta il suo nome in Via Broseta è un'istituzione. Il suo modo unico di fare accoglienza, con modi schietti e diretti come la sua cucina, è un marchio di fabbrica. Tanto che nei momenti difficili che hanno segnato la sua vita negli ultimi anni, la saracinesca senza la sua irrinunciabile regia si è abbassata anche per mesi. Il tempo di rimettersi in pista con il suo solito piglio e la sua forza e riprendere a rimboccarsi le maniche e a correre avanti e indietro per il suo locale, dove si divide tra sala e cucina, telefono, accoglienza e magazzino. Quando ha riaperto, 400 ultra-tifosi atalantini sono scesi in strada con lo striscione "Bentornata Giuliana". Nella storica trattoria con giuochi e bocce, come ricorda l'insegna datata 1943, tutti si sentono come a casa. È il luogo d'incontro e mondanità bergamasco per antonomasia: ai suoi tavoli si sentono a proprio agio calciatori e operai, avvocati e muratori, poeti e imprenditori, attori e commesse. Dell'Atalanta è una super tifosa, sempre presente in tribuna: tutte le maglie che ci sono nel locale, da Super Pippo a Zappacosta fino a Grassi, passando per Carrera, Conti, Freuler, Djimsiti, Hateboer e moltissimi altri, raccontano questo insostituibile legame. Come le foto di celebrità, sportivi, cantanti, politici e imprenditori: tutti ai tavoli in un posto semplice eppure raro, che mantiene inalterata nel tempo la sua magia, senza cambi di menù e rivoluzioni particolari, se non quello di restare sempre fedele a se stesso. Tutti ritrovano in questa insegna un'atmosfera conviviale e spensierata e una cucina semplice e genuina, con ricette tradizionali della tradizione lombarda, mediata nei gusti da divagazioni mediterranee che sono nel dna di

famiglia, nelle origini pugliesi di papà Antonio (originario di Bisceglie) e mamma Anna, presenza che è stata sempre insostituibile- e altrettanto compianta – nel ristorante come in famiglia, madre di tre figli, Mimmo, Pinuccia , oltre a Giuliana, che l’ha sempre affiancata in trattoria.

Oltre al modo unico di fare accoglienza, Giuliana è stata da ragazza campionessa italiana di bocce e tiro al volo, finalista di Miss Italia 1977 (Selezione Fotografica), impegnata in gare automobilistiche e di sci. Non è da meno il suo impegno nella beneficenza e nell’attivismo in associazione, a partire dall’Aob- Associazione Oncologica Bergamasca di cui è vicepresidente. Appassionata di moda e grandi griffe, bambolotti e peluche, porta ad ogni viaggio e tour per mercatini un dettaglio unico pronto a fare la differenza nel suo locale.

### **Il premio**

Il riconoscimento Terziario Donna è alla seconda edizione. L’anno scorso venne assegnato alla famiglia Amaddeo, in ricordo di Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre 2022, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta.

---

**Bar, in crisi il format tradizionale del caffè sotto casa. In auge forme ibride e**

# Locali multitasking

Nel 2023 si spengono 90 insegne, 362 dal 2019. Crescono i locali flessibili o specializzati. In aumento catering e mense: +5,5% per effetto della crescita dei piatti pronti I servizi di ristorazione presenti in provincia di Bergamo al 31 dicembre 2023 sono 7.105. Rispetto all'anno precedente (fine 2022), dove erano attive 7.218 imprese, si perdono 113 insegne (- 1,6%). Rispetto a fine anno 2021, quello della ripartenza post pandemia dove erano attive 7.336 unità, la perdita è stata di 231 esercizi (- 3,1%). Quanto all'andamento delle imprese nei diversi settori della ristorazione si nota come in un anno - da fine 2022 a fine 2023- si sono persi 90 servizi di bar (-2,8%), 42 servizi di ristorazione (-1,1%) e siano cresciuti invece di 19 (+ 5,5%) i servizi di preparazione pasti (mense, catering e banqueting, dark kitchen). Osservando i settori in un periodo più lungo, dal 2019 cioè prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 imprese (-10,5%), i ristoranti hanno guadagnato 88 insegne (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti 79 aziende (+27,5%). Sono questi i principali dati emersi dall'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamere Fipe-Confcommercio Bergamo. I numeri sono emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove il rischio è la desertificazione dopo la chiusura anche dei negozi, ma anche nei centri più grandi e in città. "Ogni insegna che si spegne lascia un vuoto, specialmente nei piccoli comuni montani dove il bar rappresenta quasi sempre l'unico punto di aggregazione sociale- spiega Diego Rodeschini, presidente del Gruppo, Bar Caffè e Pasticcerie Confcommercio Bergamo- . Non è solo una questione di eccesso di offerta, che pur con le liberalizzazioni delle licenze e la crescita dell'autoimpiego c'è stata, ma a cambiare sono le abitudini dei consumatori e dei consumi in generale, tra calo del potere d'acquisto e



concentrazione nei fine settimana delle uscite. La clientela ora va a cercare prodotti particolari ed esperienze. La proposta deve essere personalizzata e distinguersi dalle altre". Funzionano anche ibridazioni e contaminazioni: panifici con bar e bar ristoranti, ristoranti- pasticcerie, pasticcerie- catering e ampliamento dei servizi. Vince il modello flessibile e multitasking che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per soddisfare una domanda quanto più ampia possibile. "Bisogna



cercare di assecondare e accompagnare il cambiamento dei consumi e della clientela, modificando la proposta in base alle esigenze del momento. Innalzare sempre la qualità e rendere unica e personale la proposta, dalla valorizzazione dei prodotti a km zero o

particolari all'organizzazione e promozione di eventi e serate a tema". Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha saputo invertire un trend inesorabile che ha visto perdere oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni, pari a ben 362 insegne. La debolezza del sistema non è evidenziata solo dal saldo negativo di imprese, ma anche dal turnover che è rimasto comunque alto dopo il 2020. In quest'ultima fase, si registra l'apertura di ristoranti e la chiusura di bar, ma questi ultimi dal 2003 al 2013 sono cresciuti notevolmente e oggi pagano pegno al cambio dei consumi in atto. Negli ultimi anni si è inoltre definitivamente affermata la cucina e i ristoranti fusion, da Poke e kebab per la somministrazione e asporto, ai sushi bar e ristoranti, ai locali etnici (dalla cucina eritrea a quella libanese, dall'indiana alla thailandese). Se il trend dei bar è lineare e purtroppo sempre negativo i servizi di ristorazione hanno registrato un cambiamento nel loro andamento. I ristoranti sono cresciuti negli ultimi anni, addirittura nel 2020 e in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021. Ma da due anni a questa

parte (con particolare accentuazione nel 2023) stanno subendo un calo, dopo aver conosciuto una lunga e straordinaria curva di crescita, grazie all'aumento dei consumi fuori casa e del turismo nella nostra provincia. La crisi economica e finanziaria (prima con l'energia poi il caro mutui) sta portando ad un inevitabile crollo dei consumi. L'unico segmento che cresce- a seguito della esternalizzazione del servizio dalle imprese pubbliche e private e della tendenza a produrre piatti pronti- è quello legato alle mense, catering e banqueting che aumenta anno dopo anno, nel 2023 del 5,5% e dal 2019 addirittura del 27,5%. Questo segmento rappresenta però una nicchia nel settore, concentrando solo il 5,2% delle imprese complessive. "La crisi economica e finanziaria, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione, sta portando ad un inevitabile calo dei consumi- spiega Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo-. Un discorso a parte va fatto per Città Alta e le aree più turistiche della provincia. Nelle vie e quartieri più attrattivi della città, sul lungo lago di Sarnico e Lovere, i locali crescono, così come la presenza dei turisti. Ma sono aree limitate della Bergamasca".

## **Il dato: l'identikit dell'impresa della ristorazione**

### **La fotografia del settore**

#### **Imprese giovanili, femminili e straniere**

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo sono 1.845, pari al 32%, e sono in percentuale più alte del totale della Lombardia, 27% e dell'Italia 28%. Le imprese femminili attive del settore sono 1.630. Il saldo del IV trimestre è negativo -9: le iscrizioni sono 22 (+4,8%) e le cessazioni 31 (+19,2%). Sono giovanili per il 14% e straniere per il 22%. Le imprese giovanili (con proprietà o controllo in prevalenza under 35), sono 695, pari all'11,9% del totale (allineate alla percentuale regionale 12,0% e nazionale 12,0%). Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del IV trimestre è -2, frutto di 17 iscrizioni (+

70,0%) e 19 cessazioni + 72,7%. Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Le imprese straniere, 1.085, sono il 18% del totale inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. Nel IV trimestre ha registrato un saldo negativo - 1 frutto di 15 aperture (-34,8%) e di 16 cessazioni (-11,1%). Sono femminili per il 37% e giovanili per il 18%.

### **La forma societaria**

Il settore presenta 2.826 ditte individuali attive (39,8%), 1.886 società Snc e Sas (26,5%) e 2.116 Srl, Srls e Spa (29,8%). Non mancano altre forme 277 (3,9%). Come negli altri settori del commercio, si registra il calo vistoso della costituzione di società di persone a favore delle forme di società di capitale e in particolare della società a responsabilità limitata semplificata (Srls), introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa la costituzione della società.

### **Le dimensioni delle imprese**

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti (ma la stima è più alta e sfiora il 50%, dato che è alto il numero delle imprese per cui non è disponibile l'informazione sul numero degli addetti); le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%. Solo il 12,4% delle imprese è di dimensione media (fino a 49 addetti), mentre solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50.

### **Segmenti di servizi erogati**

I **bar e pubblici esercizi che non hanno cucina**, ma solo tavola fredda e bevande, sono 3.070 (pari al 43,2% totale), le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.669 (pari al 51,6%) e Gli esercizi del catering e delle mense sono 366 (pari al 5,2%). Mentre il settore dei bar con licenza di

pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse, costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre micro settori: 296 mense, 15 catering su base contrattuale e 55 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 3.669 unità locali. Le unità con somministrazione, ristoranti e pizzerie, sono 2.305 (32,4%), 859 sono senza somministrazione e di asporto (12,1%), 370 pasticcerie e gelaterie (5,2%), 94 (1,3%) imprese di ristorazione e pasticcerie ambulanti, oltre a 41 imprese (0,6%) di altri microsettori.

### **Dimensioni dei segmenti**

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie, emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione. Confcommercio Bergamo stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti). I ristoranti hanno per quasi il 50% tra i 4 e i 9 dipendenti. Il 20% ha fino a 3 addetti e un altro 20% ha più di 10 dipendenti. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione, si esprime oltre il 90% nella categorie fino a 9 addetti, con una forte concentrazione che sfiora il 70% fino a 3 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente, senza grandi variazioni dalla media, su tutte le dimensioni dalla micro alla più grande. Il settore del catering e delle mense è rappresentato da tutte le categorie della micro, piccola e media dimensione. Ha una forte accelerazione nelle grandi, dove esprime quasi il 40% delle imprese grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti che gestiscono 350 unità locali sul territorio.