

Saldi, bilancio tra luci e ombre: +4% in media rispetto al 2022

Vendite appese al meteo, la ripresa delle cerimonie invita agli acquisti



Diego Pedrali

Con la fine dei saldi ed eventi come lo Sbarazzo, le vetrine si vestono a nuovo ospitando le collezioni primavera-estate di abbigliamento e calzature e le ultime novità per lo sport, in particolare all'aria aperta. I commercianti sperano in una ritrovata voglia di fare shopping dopo anni difficili e un bilancio dei saldi al di sotto delle aspettative, che non basta per supportare le maggiori spese – bollette in testa relative alle attività e i costi fissi, a partire dagli affitti, sempre più difficili da sostenere. Rispetto allo scorso anno, un 2022 ben lontano dal poter essere definito soddisfacente, le vendite di fine stagione hanno segnato un +4% complessivo, con dati tuttavia negativi nei centri più piccoli e nelle vie periferiche o nei paesi lontani dalle principali località di villeggiatura. “L'anno scorso è stato l'ennesimo anno difficile per il commercio, fare peggio sarebbe stato impossibile- commenta Diego Pedrali, presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo, de “L'uomo più” di Torre Boldone-. I

costi fissi in notevole aumento e l'imposizione dei fornitori di ordini minimi per assicurare la produzione dell'industria della moda, stanno mettendo in ginocchio il settore. Non è stato d'aiuto nemmeno il clima, in una stagione contraddistinta da sbalzi termici. Ma a destare particolare preoccupazione è la percezione di una certa disaffezione per lo shopping. Si vede girare sempre meno gente per vetrine, forse anche perché con promozioni e svendite continue anche fare acquisti perde appeal". Ora, tra rialzi di temperatura e la primavera che timidamente inizia a bussare alla porta, si spera in un buon marzo: "L'anno scorso marzo è stato un mese da dimenticare, segnato e condizionato irrimediabilmente dall'inizio a fine febbraio dal conflitto tra Russia e Ucraina- continua Pedrali-. Confidiamo in una riscoperta del piacere di rinnovare il guardaroba con capi alla moda". La ripresa delle cerimonie si spera possa aiutare il comparto: i negozi specializzati nella vendita di abiti per le occasioni più importanti sono positivi, grazie anche a un +10% rispetto allo scorso anno, registrato anche nei saldi. E del ritorno agli eventi può beneficiare tutto il comparto, stimolando acquisti di capi, anche importanti. Oltre alle ricorrenze speciali, matrimoni in testa, si tornano a festeggiare in grande post pandemia i diciottesimi.

Il dato rilevato da Ascom Confcommercio Bergamo , che registra un +4% delle vendite di fine stagione rispetto al 2022, è peggiore di quello nazionale rilevato da Federazione Moda Italia. Federmoda evidenzia come a gennaio le vendite a livello nazionale abbiano segnato il +8,9% e a febbraio il +5,3%. In particolare a gennaio il 65% dei commercianti ha dichiarato di avere registrato un incremento delle vendite, mentre il 16% sostanziale stabilità (positivo quindi nel complesso il bilancio per l'81% del campione rappresentativo di insegne abbigliamento, calzature e articoli sportivi). Febbraio è stato comunque abbastanza buono: il 54% dei commercianti ha segnato un aumento delle vendite, il 25% in linea con lo scorso anno (positivi nel complesso il 79%).

Tra i capi più venduti a livello nazionale cappotti, giubbini

e piumini, seguiti da maglieria, pantaloni e jeans, scarpe da donna, intimo e pigiama e abiti.

“Il dato locale- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo- è in questo caso peggiore del nazionale per la particolare distribuzione commerciale in una provincia particolarmente estesa come la nostra che annovera oltre 240 comuni. Se le vendite hanno tenuto o sono cresciute rispetto allo scorso anno nei centri principali, a soffrire sono stati i negozi nei comuni più piccoli o che non contano su visitatori e turisti”.

Agenti immobiliari, al via il Master in Digital Communication e Personal Branding

Lunedì 6 marzo iniziano le lezioni con docenti ed esperti di elevato profilo

Si apre lunedì 6 marzo il Master in Digital Communication e Personal Branding, il percorso d'alta formazione studiato e progettato dal Direttivo FIMAA Bergamo in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo con lo scopo specifico di fornire agli agenti immobiliari associati le conoscenze e le competenze necessarie per elevare il livello di professionalità. Il master si svolge in Sala Conferenze, nella sede Ascom Confcommercio Bergamo di Via Borgo Palazzo, 137.

Il tema della digital communication viene affrontato dalle 14.30 alle 17.30 con il marketing advisor Massimiliano Hangler, esperto nell'elaborazione di strategie per piccole e

medie imprese. Il primo incontro sul tema si focalizza sulla tipologia di social da scegliere in funzione del proprio target e su come rendere la comunicazione efficace. Il secondo incontro, in programma il 3 aprile, aiuta a costruire contenuti di valore per la propria community, usando anche i tool grafici. Si prosegue con il personal branding lunedì 8 maggio, con l'esperto Gianluca Lo Stimolo di Standout-The personal branding company, che aiuta a costruire un'immagine vincente e a migliorare la web reputation. Nella seconda lezione sul tema, in programma il 5 giugno, ci si concentrerà sulle strategie del personal branding, sul contatto con i clienti e sulla gestione di newsletter. Gian Battista Gualdi, esperto in comunicazione persuasiva e ConVincente, aiuta nell'incontro del 3 luglio gli agenti immobiliari a creare la loro immagine migliore, far conoscere e promuovere ciò che realizzano.

Il master è aperto a 30 partecipanti per mantenere un elevato standard di qualità.

“Da tre anni a questa parte Fimaa ha scelto di puntare sull'alta formazione, promuovendo tra i soci un vero e proprio master con docenti di altissimo profilo- sottolinea Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo e coordinatore regionale Fimaa Lombardia-. Se un tempo agli occhi del cliente la nostra funzione iniziava e finiva con la mediazione, oggi sono sempre più le competenze richieste, anche grazie alla spinta delle normative, dall'antiriciclaggio alla regolarità urbanistica e congruità catastale. A queste nuove incombenze si sommano nuove competenze e abilità, soprattutto sul fronte della comunicazione e del marketing. Nell'era in cui l'immagine conta sempre più, è fondamentale dare subito un'ottima impressione e curare la comunicazione verso i clienti, anche in digitale”.

La seconda sessione del master Fimaa è in programma da settembre a ottobre 2023 ed è incentrata sui trend di mercato e sul Metaverso, non senza fare un'analisi sullo stato

dell'architettura bergamasca in città e nelle valli.

Info: 035 4120135, fimaa@ascombg.it

Agroalimentare a Km 0, il progetto del distretto Castelli e Fontanili

Domenica 5 marzo con Castelli aperti, mercatino con prodotti tipici locali

Promuovere la cultura del cibo di produzione locale a "Km0", offrire un'opportunità alle aziende agricole del territorio in primis ma non solo, definire una sinergia tra produttore agricolo e negoziante, pubblici esercizi, incrementare la frequentazione dei centri storici favorendo la mobilità lenta e sostenibile, questi gli obiettivi del programma Agroalimentare a "Km0". Si tratta dell'esito di un lungo percorso progettuale, della durata di mesi, che ha visto un lavoro sistematico e di cooperazione tra enti, associazioni locali dei commercianti, tra cui "Le Botteghe" di Cologno al Serio e "24059" di Urgnano, Ascom e Confesercenti e le imprese agricole, volto alla comprensione delle realtà produttive territoriali, alla valutazione delle presenze distributive e alle esigenze della cittadinanza. Il programma si concretizza in un calendario di eventi, coordinati sui 10 comuni del distretto, regolamentati da opportuna normativa e coincidenti con altre tipologie di eventi (sagre, feste religiose e civili etc...) in modo da assicurare un buon livello di frequentazione. Ulteriore impulso è stato dato dal conseguimento del contributo di Regione Lombardia, tramite il Bando Distretti 2022, consistente in 630mila euro complessivi, da distribuire

nel distretto per i vari progetti, di cui 200mila euro saranno riservati alle imprese commerciali, tramite opportuno bando, 43mila euro sono dedicati al progetto Mercato Agricolo "Km0" e la parte rimanente distribuita sui vari progetti distrettuali. Il 5 marzo Cologno al Serio, comune capofila del distretto del commercio Castelli e Fontanili della Bassa, darà il via al primo evento "Sapori della nostra terra – promozione prodotti agricoli", con l'esposizione e vendita di prodotti agroalimentari direttamente dai produttori. L'evento, in coincidenza con "Castelli Aperti", si terrà in via Rocca, la via principale del paese, a partire dalle 09:30 sino alle 18:00 e si ripeterà a Cologno al Serio e nei comuni del distretto secondo un calendario pubblicato in www.distrettocastelliefontanili.wordpress.com.

"Il progetto non si limita però a questo – aggiunge Renato De Franceschi, consigliere con delega di Cologno al Serio-. In termini più ampi vogliamo organizzare momenti di informazione e formazione per la cittadinanza e le scolaresche in modo da coinvolgere consapevolmente il pubblico nell'iniziativa. Inoltre, definiremo una convenzione tra produttori e negozianti nei paesi in modo che il pubblico possa trovare tutti i giorni, nei negozi di vicinato, i prodotti esposti nel mercato agricolo costruendo così un legame virtuoso produttore-negoziante-pubblico. Tutto ciò assume una rilevanza particolare nel contesto di "Bergamo-Brescia Capitali della Cultura 2023", ponendo in risalto il nostro territorio, i suoi centri storici e le sue aziende d'eccellenza agroalimentare, auspicando con questa iniziativa di incrementare in modo significativo la frequentazione del territorio, anche considerando i progetti di mobilità lenta e sostenibile (piste ciclabili e pedonabili) già in programma e inclusi nel contributo di Regione Lombardia".
Possono entrare a far parte del progetto altri imprenditori agricoli e produttori.

Info: didcastelliefontanili@gmail.com

Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia conquista la Corea del Sud

L'incontro getta le basi per un sodalizio e interscambio gastronomico tra la nostra città e Gangneung

Bergamo Città Creativa UNESCO per la gastronomia fa scuola nel mondo: il lavoro che la città ha svolto negli anni scorsi per vedere riconosciuta la propria arte casearia e l'attività di coordinamento che ha consentito di ospitare più di un meeting internazionale delle Città Creative hanno reso Bergamo un punto di riferimento per molti centri che in tutto il mondo lavorano per costruire i propri dossier UNESCO.

Mercoledì 22 febbraio i consiglieri comunali Ezio Deligios e Denise Nespoli, delegati dal Sindaco Giorgio Gori rispettivamente per UNESCO e la Food Policy, hanno accolto a Palazzo Frizzoni la delegazione proveniente da Gangneung, dinamica città della provincia sudcoreana del Gangwon che ha, fra l'altro, ospitato alcuni eventi delle Olimpiadi invernali del 2018. Gangneung presenterà la candidatura per divenire "Città Creativa Unesco per la Gastronomia" nel 2023: da qui la richiesta di supporto, consulenza e confronto sui contenuti e i progetti del suo dossier di candidatura.

La delegazione coreana era guidata dal Presidente del Comitato consultivo della Rete coreana delle Città Creative UNESCO – Commissione nazionale coreana per l'UNESCO, Geonsoo Han accompagnato dal dirigente dell'Ufficio cultura, turismo e affari marittimi, Seung-Rul Han e da due membri dello staff della divisione cultura e arte.

Durante l'incontro con lo staff di Bergamo Città Creativa UNESCO, guidato dal Focal Point Claudio Cecchinelli, la delegazione ha presentato Gangneung: le sue peculiarità, i suoi prodotti gastronomici e i tratti più salienti della cultura, gli obiettivi della candidatura. Inoltre, c'è stata la condivisione su temi e progetti sviluppati dal Comune di Bergamo, quali il Summit Internazionale delle Città Creative UNESCO e i numerosi progetti sviluppati dal Tavolo Food Policy. All'incontro hanno partecipato Raoul Tiraboschi, coordinatore del Tavolo Food Policy, e Davide Zarri, Food Trails Project Officer. Francesco Maroni, presidente Associazione Le Tre Signori, ha concluso la mattinata illustrando i progetti FORME e B2Cheese, a testimonianza del rilievo del comparto caseario nel riconoscimento di Bergamo quale città creativa in rappresentanza di un'area vasta.

La giornata è proseguita presso la sede di VisitBergamo. La delegazione coreana ha incontrato Ascom Confcommercio Bergamo, rappresentata dal direttore Oscar Fusini che si è soffermato sulle potenzialità di scambio di esperienze e reciproca promozione turistica oltre che sulla collaborazione con le città creative per la gastronomia (Bergamo, Alba, Parma) riunite nel distretto gastronomico. La presenza del Consorzio Tutela Valcalepio e del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo ha consentito di rafforzare le potenzialità di reciproco sviluppo del turismo enogastronomico. Su questo aspetto ha effettuato un focus l'amministratore delegato di VisitBergamo, Christophe Sanchez, senza trascurare la potenziale attrattività della stagione lirica del Teatro Donizetti, vista la passione per l'opera dei cittadini coreani.

“Particolare attenzione da parte della delegazione sud coreana – ha spiegato Claudio Cecchinelli del Comune di Bergamo – è stata riservata alla conoscenza delle attività portate avanti dal Servizio Cultura e UNESCO del Comune di Bergamo ed ai progetti intrapresi nell’ambito del network internazionale delle Città Creative. La città di Gangneung ha colto l’occasione per illustrare i progetti di collaborazione internazionale che intende avviare nell’ambito della rete delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia e, in caso di approvazione della candidatura, ha invitato Bergamo a partecipare al loro Wine Festival per far conoscere anche in Corea i vini pregiati bergamaschi e le eccellenze casearie. Due città fisicamente distanti che si sono però ritrovate accomunate dalla volontà di raccontare la storia di un saper fare gastronomico che si combina con sostenibilità, salute e inclusione sociale. Bergamo e Gangneung identificano la creatività, declinata nel settore della gastronomia, come elemento strategico per il proprio sviluppo urbano sostenibile, promuovendo la tutela della biodiversità e la rigenerazione del modello di sviluppo. Le due città hanno gettato un ponte per arricchirsi vicendevolmente e condividere buone pratiche per l’impiego e la valorizzazione delle risorse naturali, ma soprattutto il grande bagaglio di esperienze umane, in sintonia con gli obiettivi UNESCO.”

Alla Trattoria Visconti il premio Miglior carta dei vini d’Italia, Selezione Mosella

Primo posto assoluto tra i premi internazionali alla Slow Wine Fair di Bologna

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il premio speciale "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella", tra i 24 premi assegnati alla Slow Wine Fair di Bologna, ieri, lunedì 27 febbraio. Un nuovo riconoscimento per la storica insegna bergamasca, gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Visconti, sempre attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze

di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele, sommelier, in sala e in cantina, Roberto ai fornelli. Il locale fa parte delle 18 Premiate Trattorie Italiane, locali con gestione della stessa famiglia da 50 anni, disposte su tutto il territorio nazionale premiate da clienti, stampa e critica.

Punti di forza della cucina della Trattoria Visconti sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



Il premio va a un lavoro, portato avanti da anni con investimenti importanti, sulla selezione di etichette in cantina. "L'idea di disporre di una cantina



Daniele Caccia

showroom è diventata un vero e proprio progetto della famiglia nel 2019- spiega Daniele Caccia-. Sotto la nostra casa vi sono due antiche ed ottime cantine, ma sono di difficile accesso ed era impossibile accompagnarvi i clienti, quindi abbiamo deciso di ristrutturare due locali seminterrati e adiacenti alla sala ristorante. La ristrutturazione è avvenuta durante la pandemia, nel mezzo del lockdown, e le difficoltà sono state molte, anche per l'incertezza che la COVID-19 ha gettato sulle prospettive di investimento del settore della ristorazione. Nelle nostre cantine sono stoccate oltre 15.000 bottiglie delle quali

8.000 sono posizionate nella nuova cantina. I clienti che lo desiderano possono custodire le loro bottiglie negli appositi "mini caveau" della nuova cantina, vani a temperatura e umidità controllate e dotati di chiusura con chiave personale. Ogni caveau può ospitare fino a 18 bottiglie". Il Riconoscimento di Slow Food Miglior Carta dei Vini della Guida Osterie d'Italia 2020, arrivato durante l'ideazione della nuova cantina, sancisce l'importanza del progetto e rappresenta una grande soddisfazione, il premio miglior selezione Mosella tra tutte le carte vini d'Italia da Slow Wine Fair è motivo di grande orgoglio per continuare ad approfondire le grandi zone vinicole del mondo: "Sono nato e cresciuto nella nostra trattoria, che in passato era anche bar

con gioco della morra, delle carte e delle bocce- racconta Daniele Caccia-. Da piccolo gattonavo tra i tavoli dei clienti in una nuvola di fumo di sigari e sigarette, ben presto cominciai a servire all'avventore la "tazza mista" ovvero vino con gassosa e poi il "calice di rosso". Col tempo è stato naturale occuparmi della cantina e del servizio bevande; la passione per l'enologia via via mi ha conquistato. Oggi posso dire di conoscere personalmente quasi tutti i produttori di cui abbiamo le bottiglie in carta perché ho visitato la loro cantina oppure perché li ho conosciuti negli eventi dedicati al vino." Un patrimonio enoico costruito anno dopo anno: "Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 1780 le etichette presenti, suddivise in 300 bollicine, 300 vini bianchi di cui 70 riesling tedeschi dalla Mosella, 1000 vini rossi, 50 vini da dessert e 100 formati speciali per un totale complessivo di più di 15.000 bottiglie. Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 180 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di bianchi e rossi francesi ma soprattutto 70 diverse etichette di Riesling di Germania dalla Mosella, meritevoli del premio assegnato "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"



I riconoscimenti della Slow Wine Fair

24 riconoscimenti sono stati attribuiti a quei ristoranti ed enoteche che vantano una selezione particolarmente forte su 8 terroir scelti.

Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d'Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l'Austria e la Slovenia.

Per tutto gennaio 2023, il pubblico ha candidato i ristoranti e le enoteche del cuore sul sito dell'evento. Dal 1° al 15 febbraio si è effettuata una prima scrematura con dieci nomination per

ogni categoria, che è stata affidata al voto degli appassionati. Subito dopo sarà giuria di esperti ha decretato i 3 indirizzi per ogni tematica, che sono stati infine premiati lunedì 27 febbraio 2023.

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il 1 posto assoluto nella categoria "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"

Credit photo. Immagini, rispettivamente di Eva Arioli, Gianpaolo Ciceri e Riccardo Melillo

Antiquari: mercato in crisi, ingessato ulteriormente da regole e blocchi normativi

Durante il convegno Fima-Confcommercio nell'ambito di Modenantiqvaria è stato presentato un documento con alcune proposte per il futuro del settore

Il futuro dell'antiquariato, mestiere appassionante, forte di una lunga tradizione, è stato al centro del convegno organizzato dalla Federazione Italiana Mercanti d'Arte (Fima) nell'ambito della XXXVI edizione di Modenantiqvaria dall'11 al 19 febbraio. Nel corso del convegno "Antiquario futuro" si è parlato di tematiche legate al commercio delle opere antiche in Italia e in Europa, ed è stato presentato un documento di proposte per sensibilizzare le istituzioni nei confronti dell'adeguamento delle normative nazionali a quelle degli altri paesi europei e consentire agli operatori del settore di superare alcune criticità nella loro attività. Al convegno sono intervenuti tra gli altri, il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, il Sottosegretario di Stato del Ministero della Cultura, Vittorio Sgarbi, il Presidente di Fima-Confcommercio, Fabrizio Pedrazzini, Giulio Volpe esperto in Diritto dell'Arte e dei Beni Culturali, e alcuni esponenti politici di Camera e Senato. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli ha sottolineato l'importanza di "incoraggiare i più giovani ad intraprendere un mestiere antico ma in continuo aggiornamento, sostenere un passaggio generazionale di qualità, rilanciare la professione nel Paese e nell'orizzonte delle nuove generazioni, è un lavoro di importanza strategica. Le competenze manageriali sono fondamentali per riuscire ad interpretare alcune funzioni che si sono trasformate profondamente negli ultimi anni, pensiamo alla comunicazione o agli eventi in questo settore. E proprio noi come corpi intermedi possiamo essere i promotori della formazione che ci

serve come imprenditori. Penso ad esempio ai corsi ITS. I corsi ITS sono corsi di istruzione secondaria superiore, paragonabile dunque a quella universitaria, ma fortemente orientati alle tecnologie e diventati molto noti con il PNRR che vi ha dedicato attenzione e risorse. Gli ITS sono un tipo di formazione che coinvolge fortemente il mondo dell'impresa nelle docenze e nello sviluppo del curriculum di studi dei ragazzi. Proprio qui in Emilia-Romagna esistono diverse Fondazioni ITS, anche sullo stesso tema delle tecnologie per i beni culturali, a cui Confcommercio partecipa. Sarebbe dunque una bella sfida lanciare un corso ITS dedicato alla professione del mercante d'arte. E a proposito di sfide, mi piacerebbe oggi lanciarne anche un'altra alla nostra Fima". Particolare accento è stato posto sulla creazione di Confcommercio Impresa Cultura Italia." La nostra idea – ha sottolineato Carlo Sangalli- è stata ed è quella di integrare la cultura nella rappresentanza di Confcommercio imprese per l'Italia, nella convinzione che la cultura sia una componente fondamentale e autonoma, trasversale ma non accessoria, del terziario di mercato e dell'economia del Paese. Così è nata Impresa Cultura Italia che ha riunito in un unico coordinamento 13 federazioni e associazioni del mondo Confcommercio che interpretano le diverse facce dell'impresa culturale nel nostro Paese: dalle librerie ai locali storici, dagli spettacoli dal vivo alle guide turistiche, dai cinema ai teatri, dai servizi creativi ai festival internazionali. In questo coordinamento di Impresa Cultura Italia, non può dunque mancare il mondo dei mercanti d'arte: un mondo così fortemente legato all'identità di Confcommercio, ma anche pienamente impresa culturale, che vive di cultura, che la diffonde e che ne è interprete vivo".



Alessandro Riva

Le proposte di FIMA-Confcommercio avanzate durante il convegno vanno da una semplificazione della normativa alla richiesta di sgravi e agevolazioni fiscali. “Il settore sta vivendo un momento delicato: la richiesta di mobili, quadri, manufatti e opere d’epoca è sempre minore e le quotazioni stanno inevitabilmente risentendo di questa situazione, con svalutazioni anche importanti- commenta Alessandro Riva, presidente del Gruppo Commercianti di preziosi Ascom Confcommercio Bergamo-. Ci sono normative come quella in materia di CITES- convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione che bloccano, in un limbo normativo il nostro mercato. E’ chiaro che manufatti antichi impiegavano avorio, tartaruga e coccodrillo in epoche in cui non vi era certo minaccia di estinzione, eppure oggi esporle o commercializzarle, in attesa di un chiarimento normativo, rappresenta un problema. Molta strada va inoltre fatta per rendere più agevole l’importazione ed esportazione di opere, oltre al loro trasporto per fiere o mostre mercato”

La proposta di Fima Confcommercio

- adeguamento della disciplina italiana quanto meno alle soglie di valore di cui al regolamento CE 116/2009 del Consiglio del 18 dicembre 2008 relativo all’esportazione di beni culturali.

- rapido e significativo incremento del personale degli Uffici Esportazione e delle Soprintendenze.
- applicazione rigorosa, e solo in presenza di beni di eccezionale interesse per il patrimonio storico artistico nazionale, di criteri certi e univoci per l'emissione di un provvedimento di dichiarazione e l'inserimento nell'ordinamento italiano della locuzione "tesori nazionali", come adottata da altri Paesi europei.
- rispetto di tempi certi nei procedimenti amministrativi concernenti spedizione ed esportazione di cose di interesse storico artistico, se del caso eliminando la natura ordinatoria dei termini previsti dal Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio.
- prevedere, come in altri Paesi europei, sgravi fiscali in relazione all'acquisto di opere d'arte.
- la redazione di un database o archivio unico delle opere notificate sul territorio nazionale e agevolare la consultabilità delle banche dati disponibili delle opere rubate.
- a ogni ricorso gerarchico amministrativo avverso un diniego al rilascio dell'attestato di libera circolazione corrisponda sempre una decisione espressa dell'Amministrazione competente entro i novanta giorni dalla presentazione del ricorso stesso, come previsto dall' art. 69 del Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio.
- per i beni "sotto soglia", di cui alla legge n.124 del 4 agosto 2017, che l'eventuale convocazione per la verifica del bene presso gli Uffici Esportazione avvenga con cognizione di causa e per documentata motivazione culturale.
- posto che la disciplina europea in materia di CITES prevede un certificato emesso dal Nucleo Forestale dei Carabinieri con valore di "passaporto" dell'opera, si chiede che esso segua l'oggetto e non sia avvinto al soggetto richiedente.

- una sanatoria in relazione alle opere prese in carico dall'operatore in data anteriore al 1° gennaio 2023 concedendosi, a questi fini, un termine per regolarizzare il possesso di opere derivate da specie CITES.
- per le Mostre mercato, si chiede che faccia fede la bolla di accompagnamento del bene e non occorra la consultazione del Registro delle Cose Usate ex art.128 TULPS.

San Valentino, cene a lume di candela per un giro d'affari che sfiora i 4,3 milioni

Presenze ottime nei locali, sempre apprezzati anche mazzi di fiori e gioielli tra i regali



Petronilla Frosio

Torna la voglia di festeggiare San Valentino, ricorrenza che continua a rappresentare l'occasione per molti di uscire a cena, di ricevere e scartare regali o splendidi mazzi di fiori. Ascom Confcommercio Bergamo stima un giro d'affari per i pubblici esercizi che si attesta attorno ai 4 milioni e 300mila euro (4.298.200 euro), portando oltre 138 mila bergamaschi ai tavoli di ristoranti e locali. Un trend positivo, in linea con il dato nazionale diffuso da Fipe, con 5,3 milioni di italiani che festeggeranno al ristorante, per un giro d'affari di 270 milioni di euro.

La passione è più forte dell'inflazione, anche se gli acquisti- eccezion fatta per chi può concedersi qualche follia, a partire dai gioielli più preziosi- sono sempre più meditati. Per molti, specialmente per chi ha trascorso le vacanze lontano dalla città, è la prima ricorrenza utile dopo le festività di fine e inizio anno e c'è chi opta per regali più importanti, cogliendo l'occasione di acquistare anche gioielli. Se questa scelta resta comunque appannaggio di pochi, la cena al ristorante (oltre all'aperitivo o al cocktail dopo cinema o teatro) si conferma l'opzione più gettonata dalle coppie per celebrare la festa degli innamorati. Tra menù speciali e proposta alla carta, ci si potrà sbizzarrire nella scelta tra menu di terra e di mare, con mise en place e atmosfera quanto mai curate, dai

centrotavola alle candele , alla musica in sottofondo. *“La voglia di uscire continua e nonostante la crisi stiamo lavorando molto bene– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo-. San Valentino si conferma una festa sentita e senza età e le prenotazioni nei ristoranti sono buone”*. Per celebrare la festa, non tramonta la voglia di regalare fiori, rose (rosse) in testa: *“Come fioristi abbiamo cercato di limitare gli aumenti considerevoli di rose, tulipani, ranuncoli e narcisi, legati ai rincari delle serre e al boom di richieste per quella che resta una festa condivisa con tutto il mondo-* commenta **Emiliano**



Emiliano Amadei

Amadei, presidente del Gruppo Fioristi Ascom Confcommercio Bergamo-. *San Valentino resta una delle festività più amate e una delle occasioni preferite per regalare fiori, come mostra la continua crescita delle vendite in questa giornata. La spesa media si attesta attorno ai 25 euro”*. La festa del 14 febbraio è l’occasione per regalare gioielli, da piccoli pensieri in argento a pietre semi-preziose, fino a gioielli ricercati per chi, non senza visite e valutazioni nelle scorse settimane, decide di sfruttare l’occasione per stupire con un regalo importante inatteso. *“San Valentino è una ricorrenza simpatica e sentita, che rappresenta per la maggior parte l’occasione di donare qualcosa di carino da portare tutti i giorni, ma che qualcuno usa sempre più spesso per regali più importanti”* commenta **Alessandro Riva**, presidente del Gruppo



Alessandro Riva

Commercianti di Preziosi Ascom Confcommercio Bergamo. Nonostante la maggior parte delle coppie abbia deciso di trascorrere la serata di San Valentino al ristorante, anche una breve “fuga a due”, da trascorrere nel fine settimana, si è rivelata essere un’opzione particolarmente apprezzata da molti innamorati. Secondo le stime elaborate da Confcommercio-Swg, la spesa prevista è in media di 350 euro a persona per una “luna di miele” che in 3 casi su 4 è di due notti al massimo. Le presenze negli hotel bergamaschi si confermano buone, specialmente per gli alberghi con spa e zone benessere.

BGBS2023, Confcommercio Bergamo e Brescia insieme per creare un’unica capitale

Ristorazione, ospitalità alberghiera, itinerari turistici e promozione della lettura al centro dei progetti

Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia insieme per valorizzare il territorio come unica destinazione turistica, dare visibilità all'ospitalità alberghiera incentivando le prenotazioni dirette sul portale Federalberghi, promuovere attraverso un gemellaggio della ristorazione piatti della tradizione e invitare alla lettura i ragazzi con un'edizione speciale di Libri per sognare.

Le associazioni di categoria hanno deciso di condividere progettualità e iniziative, attraverso una proficua collaborazione che le vede impegnate fianco a fianco nell'anno in cui Bergamo e Brescia sono chiamate a rappresentare la cultura italiana come unica capitale. Un'occasione irripetibile per raccogliere e mettere in comune le energie e il saper fare di due territori che hanno costruito con impegno, sacrificio e disciplina un tessuto imprenditoriale solido, che ha mostrato tutta la sua resilienza nei giorni più difficili della pandemia. Bergamo e Brescia hanno saputo mettere da parte ataviche rivalità per riscoprirsi simili, evidenziando la peculiarità di un territorio adagiato sulla fascia prealpina, con un passato ricco di storia e un presente costruito attorno al saper fare concreto di tanti imprenditori. Lungo il percorso che collega i due luoghi simbolo della città, Bergamo Alta e Santa Giulia, si snodano percorsi e itinerari per ripercorrere, oltre alla storia e alle bellezze paesaggistiche, dalle colline di Valcalepio e Moscato di Scanzo, alle valli dei formaggi, alla Franciacorta, un territorio, a tratti aspro, trasformato con lavoro e impegno, in una terra di opportunità.

I percorsi Bergamo Brescia Tour, affidati a due importanti tour operator, Brembo Viaggi per Bergamo e Paltours per Brescia, promuovono le attività del terziario oltre ai classici itinerari turistici.

Bergamo e Brescia saranno anche unite a tavola: i ristoranti hanno scelto di scambiarsi piatti e ricette tipiche, evidenziando nel menù la proposta più autentica dei territori. Così coniglio alla Bergamasca, scarpinocc di Parre, brasato della Bassa e ciareghì si cucineranno per tutto l'anno anche a

Brescia. E a Bergamo manzo all'olio, caponsei senza ali, malfatti al Bagoss e minestra di Mariconda entreranno nei menù. Durante l'anno saranno organizzate cene a 4 mani per unire Bergamo e Brescia, attraverso chef ambasciatori della ristorazione delle due città.

Le iniziative in campo

Bergamo e Brescia: scambiamoci i piatti! e "Bergamo e Brescia: cene a 4 mani". Bergamo e Brescia insieme per la buona cucina

I ristoranti delle due province sono pronti a mettere in tavola una proposta enogastronomica che renda omaggio a questo importante riconoscimento nazionale e faccia conoscere e apprezzare ancora di più i prodotti locali a quanti visiteranno le nostre città per godere degli eventi culturali che caratterizzeranno il 2023. Non si tratta certamente di una novità in quanto i ristoranti puntano da sempre sulla territorialità nei loro menù, un trend di consumo sempre più richiesto dai clienti. Con questa iniziativa si vuole invece mettere a sistema la proposta territoriale, creando un gemellaggio di gusto tra le due province.

Con "Bergamo e Brescia: scambiamoci i piatti!" i ristoranti si impegnano a mettere in carta almeno una proposta tipica della provincia consorella. Può trattarsi di un vino, oppure di un piatto tipico o anche solo di una ricetta realizzata con un prodotto del territorio gemello. Ciascun ristoratore sceglierà in autonomia come diventare protagonista di Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023, mettendo in campo talento e creatività. Per aiutare i ristoratori nella scelta dei prodotti, a titolo esemplificativo, è stato redatto un piccolo ricettario, frutto della collaborazione dei ristoratori Confcommercio.

Con "Bergamo e Brescia: cene a 4 mani" le associazioni organizzeranno nel corso dell'anno cene a quattro mani, per valorizzare la proposta di menù targata "Bergamo" o "Brescia".

Più ospiti con Italyhotels

Bergamo e Brescia insieme per valorizzare l'ospitalità alberghiera e incrementare le presenze

Un unico portale e un unico obiettivo: incrementare la presenza di turisti sui due territori. Le due associazioni hanno unito le forze per presentare le due città come unica destinazione per il 2023, invitando i propri associati a entrare a far parte del portale di Federalberghi Italyhotels. Il portale, che ha avuto un buon successo in occasione del Bonus Vacanza durante la pandemia, presenta vantaggi sia per gli albergatori che per i turisti. L'adesione alla piattaforma è gratuita per i gestori di hotel che, oltre a una maggiore visibilità, possono contare su prenotazioni senza commissioni. Turisti e visitatori possono avere una panoramica immediata delle strutture presenti nel territorio e avere un contatto diretto e immediato con la struttura, senza intermediazioni. L'invito che Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia hanno rivolto agli associati è l'iscrizione al portale per potenziare la rete e intercettare la clientela che per abitudine sceglie di prenotare sulle OTA (Online Travel Agency).

Bergamo Brescia Tour

Bergamo e Brescia insieme alla scoperta delle eccellenze del territorio

Ascom Bergamo e Confcommercio Brescia hanno sviluppato un progetto per valorizzare il territorio e nello stesso tempo promuovere le attività del terziario, andando a ricercare le eccellenze non solo dal punto di vista paesaggistico, architettonico ma anche imprenditoriale, così da fare emergere insegne e storie d'impresa che hanno saputo contraddistinguere le nostre valli, i nostri borghi di città e pianura. E' l'occasione per far conoscere Bergamo e Brescia anche

attraverso il lavoro, la passione, la resilienza che contraddistingue le nostre terre e i nostri imprenditori. Il progetto è stato realizzato grazie alla direzione tecnica di due importanti agenzie di incoming che operano sul territorio: Brembo Viaggi di Ponteranica (Bg) per la parte relativa a Bergamo e Paltours di Palazzolo sull'Oglio (Bs) per la parte relativa a Brescia. Al progetto hanno collaborato diversi enti e realtà, tra cui le guide turistiche, le associazioni di promozione del territorio, il Consorzio Moscato di Scanzo, il Consorzio Valcalepio, La Strada del vino e dei sapori, Fai-Fondo Ambiente Italiano Bergamo, Associazione Dimore Storiche. La collaborazione tra queste realtà ha portato alla realizzazione di pacchetti turistici ed esperienze di visita che raccontano le due province. Gli itinerari toccano la città di Bergamo con le sue bellezze architettoniche e i suoi palazzi, i borghi storici della Valle Brembana e Valle Seriana, i castelli della Bassa, il romanico; per Brescia gli itinerari proposti spaziano dalla città e dal complesso unico di Santa Giulia alle colline della Franciacorta con le sue cantine, alle sponde del lago d'Iseo, con l'unicum di Monte Isola e dei borghi del Sebino . Gli itinerari studiati dalle due agenzie legano idealmente le due città e le due province, proponendole come unica destinazione. I pacchetti proposti saranno promossi sul sito www.bergamobresciatour.it e si potranno acquistare sul portale Visit Bergamo (www.visitbergamo.net) , che dedica una sezione sul sito ufficiale di promozione turistica di città e provincia.

Libri per sognare

Bergamo e Brescia insieme per l'amore alla lettura

Quest'anno l'iniziativa "Libri per sognare", ideata dal Gruppo librai e cartolibrai di Ascom Confcommercio Bergamo, si estende alle scuole di Brescia. Il concorso, giunto alla sua settima edizione, viene proposto alle scuole primarie (classi quinte) e secondarie di primo grado (classi prime) degli Istituti scolastici, statali e paritari, di Bergamo e

provincia. La finalità principale resta sempre quella di promuovere la lettura nelle classi partecipanti, favorendo il coinvolgimento attivo e creativo dei giovani studenti, a partire dalla proposta di alcuni titoli di letteratura contemporanea per ragazzi, molto stimolanti e ricchi di suggestioni. L'edizione 2023 di Libri per Sognare coinvolge nel suo complesso, tra Bergamo e Brescia, 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo), 153 classi (di cui 129 su Bergamo) e 3.108 studenti (di cui 2.621 su Bergamo).

Libri per sognare è un'iniziativa promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo; ha il patrocinio di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Provincia di Bergamo, Provincia di Brescia, Comune di Treviglio, L'Eco di Bergamo, Coordinamento Impresa Cultura Italia Confcommercio, Ali-Associazione librai italiani ed è sponsorizzata da Bper Banca e Federcartolai Confcommercio.

Un unico logo e un nuovo portale per promuovere i territori



Tutte le iniziative saranno promosse con un unico logo, che unisce idealmente le due città, con i principali monumenti stilizzati di Bergamo e Brescia e i colori di BGBS2023: azzurro, blu, giallo e rosso.

Porta Sant'Agostino, Battistero, Palazzo della Ragione e Torre dei Caduti sono i principali monumenti scelti per rappresentare Bergamo; il Duomo Vecchio, Palazzo della Loggia, Tomba del cane e Torre della Pallata per Brescia.

Il nuovo portale, in fase di ultimazione, www.bergamobresciatour.it, raccoglierà tutti i pacchetti turistici proposti, invitando a scoprire i territori

Gli albergatori rafforzano la presenza su Italy Hotels per la capitale della cultura

Si va verso il tutto esaurito anche per la cerimonia inaugurale nel fine settimana. Capozzi: "Ottimo avvio dell'anno"

Federalberghi Bergamo, in vista di Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023, invita gli albergatori a inserire la propria struttura nel portale Italy Hotels, messo a disposizione dei soci, e ad aggiornare i dati forniti in caso di registrazione già effettuata. L'inserimento o l'aggiornamento sul portale sono completamente gratuiti e le prenotazioni da parte dei clienti saranno senza commissioni. "Il sito ha avuto grande successo in occasione del Bonus Vacanza promosso dal Governo, ma perché possa essere competitivo e convincente agli occhi dei clienti che oggi tendono a prenotare sulle OTA, è fondamentale che tutte le strutture ricettive della provincia siano presenti. - sottolinea Alessandro Capozzi, presidente del gruppo albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. L'obiettivo della Federazione è quello di dare nuovo stimolo al portale inserendolo sui siti di promozione turistica dei nostri territori. Per la nostra provincia, per esempio, un primo accordo è già in essere con il sito della Fiera di Bergamo". In vista della giornata inaugurale di Bergamo Brescia capitale della cultura le prenotazioni e le richieste sono elevate negli hotel di città e Grande Bergamo. I dati sulle occupazioni alberghiere di Visit Bergamo evidenziano come 1 camera su 3 sia già prenotata. "E' dall'inizio dell'anno che il weekend dell'inaugurazione, il 21 gennaio, si presenta con

numeri importanti- continua Capozzi-. Si conferma un trend positivo anche per i week-end a venire da qui a febbraio". Ascom Confcommercio Bergamo è a disposizione per qualsiasi informazione alla mail: consulenza@ascombg.it a supporto dell'iscrizione al portale

Attività storiche, premiate in Camera di Commercio 56 insegne

Per il primo anno la cerimonia ufficiale si sposta da Palazzo Lombardia ai territori

Nel novero delle 2850 insegne storiche lombarde entrano 56 negozi, pubblici esercizi, attività e botteghe artigiane bergamasche. L'importante riconoscimento di Regione Lombardia è stato consegnato ieri, giovedì 15 dicembre, nel corso della cerimonia ufficiale organizzata in Camera di Commercio, nella sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni.

Tra le autorità presenti, **Carlo Mazzoleni**, presidente della Camera di Commercio di Bergamo, l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Guido Guidesi**, l'assessore regionale al Turismo, marketing territoriale e moda **Lara Magoni** e il consigliere regionale **Niccolò Carretta**. Il premio riconosce il lavoro, molto spesso tramandato di generazione in generazione, di imprenditori che hanno svolto la propria attività senza interruzioni per un periodo di almeno 40 anni. Negozi, locali e botteghe artigiane che hanno fatto la storia di piccoli centri, borghi e vie cittadine, dal 1850, questo l'anno di fondazione dell'impresa più longeva, a quella più recente, al 1982, anno che segna il requisito minimo dei 40 anni.

“Nelle precedenti edizioni– ha sottolineato l’assessore **Guido Guidesi** – questo evento si svolgeva in un’unica giornata a Palazzo Lombardia. Quest’anno abbiamo invece scelto di organizzare le premiazioni direttamente sul territorio perché queste imprese sono la linfa e l’anima delle comunità e garantiscono servizi fondamentali per la vita e la vivacità dei nostri centri storici. Queste attività testimoniano la tradizione ma anche la capacità di adattarsi e innovarsi per continuare ad essere competitive. Spesso le storie di queste attività coincidono con le storie familiari ed è stato emozionante vedere diverse generazioni riunite in questa occasione. Ho visto negli occhi dei premiati l’orgoglio per essere arrivati fin qui e la gratitudine per le generazioni che hanno dato il via all’attività”. La vicinanza di Regione Lombardia non si limita al riconoscimento, ma prevede anche azioni di sostegno riservate alle attività storiche incluse nell’albo regionale. L’edizione di quest’anno ha infatti visto finanziati tutti i progetti presentati dalle attività e ritenuti ammissibili da Regione Lombardia grazie alla scelta dell’assessore allo Sviluppo Economico, Guido Guidesi, di aumentare la dotazione finanziaria portandola a 7,7 milioni di euro. Il bando “Imprese storiche verso il futuro 2022” mette a disposizione risorse da investire per l’innovazione, per favorire il ricambio generazionale e la riqualificazione dei locali. Nel dettaglio per la provincia di Bergamo sono stati concessi contributi pari a 1.290.369 euro per un totale di 61 imprese. Di questi, 1.213.038 euro per il settore del commercio e 77.330 euro per il settore dell’artigianato.

Carlo Mazzoleni ha fatto gli onori di casa: la sede scelta per l’evento è infatti, come ha sottolineato Guidesi, la casa di tutte le imprese. Il presidente della Camera di Commercio di Bergamo ha manifestato la sua vicinanza a tutti gli imprenditori presenti: “Rappresento anche io un’impresa storica e conosco le difficoltà che tutti voi potete avere affrontato in almeno 40 anni di storia. Se non negli ultimi 38 anni, negli ultimi terribili due”. Non ha nascosto l’emozione

l'assessore regionale **Lara Magoni** che, prima di essere una campionessa di sci, ha ereditato una lunga tradizione nel settore dell'ospitalità alberghiera, nella sua Selvino. "Premiamo la passione e il lavoro di tanti commercianti ed esercenti che hanno dedicato la vita alla loro attività. I negozi storici della Bergamasca rappresentano un vero e proprio punto di riferimento per intere comunità e valorizzano il turismo dei territori, dei piccoli borghi e delle nostre città d'arte". Sono 26 i riconoscimenti ad altrettante insegne Ascom Confcommercio Bergamo, che sono state premiate anche dal direttore dell'associazione **Oscar Fusini** e da **Roberto Alvaro**, segretario Aspan- Associazione panificatori aderente a Confcommercio. "Le insegne testimoniano la storia, i sacrifici, la passione e la capacità di adattarsi e trasformarsi nel tempo di generazioni di imprenditori. Rappresentano la tradizione del commercio" ha tenuto a ricordare il direttore Ascom.

L'elenco delle attività premiate nei comuni e in città

Albino

Acerbis Minimercati ed altri esercizi (1969)

Cugini 1850, Commercio al dettaglio di calzature e accessori (1850)

Almenno San Bartolomeo

Mobili Rota (1974)

Ristorante La Frasca (1891)

Alzano Lombardo

Cartolibreria Nani (1890)

Ditta Terzi Mercerie e Tessuti (1883)

Ravasio Moda (1960)

Ardesio

Albergo Ristorante Bar Da Giorgio (1968)

Bergamo

Abbigliamento Benzoni, Via Piatti (1968)

Conti Casalinghi, Via XXIV Maggio (1964)

Daverio 1933, Via Tasso (1982)

Italo Tresoldi Forno Artigianale, Via XXIV Maggio (1977)

Lavasecco arlecchino di Rota Luigi, Via Carlo Alberto (1963)

Mafioletti Giosuè Restauro e Antichità, Via Spino (1981)

P.t.b Centro Produzioni televisive, Via Suardi (1981) P

Salumeria Mazzoleni, Via Statuto (1966)

Tatum, Abbigliamento, Via Colleoni (1975)

Viaggi Lorandi, Largo Porta Nuova (1923)

Borgo di Terzo

Nicola Acconciature & Co. (1967)

Bossico

Trattoria Colombina (1979)

Branzi

Ristorante Bettina (1964)

Ristorante Hotel Corona (1953)

Brembate

Panificio Casati (1974)

Brignano Gera d'Adda

Lanzeni Mario Pietre da vivere (1970)

Capriate San Gervasio

La gabbia (1954)

Carona

Ristorante Carona (1954)

Casnigo

Panificio Zucca (1880)

Castione della Presolana

La Griglia Da Bramante (1977)

Pasticceria Presolana (1970)

Cerete

Savoldelli Maria Adelina (1960)

Clusone

Petrogalli Moto (1977)

Credaro

Abbigliamento Cadei (1975)

Ristorante pizzeria La Cascina (1982)

Dalmine

Gioielleria Cornali (1956)

Gandellino

Trattoria Da Martino (1956)

Lovere

Bar Centrale (1975)

Medolago

Panificio Cazzaniga (1939)

Piazzatorre

La Bottega di Aronne e Gabriele (1967)

Ponte San Pietro

Panificio Longaretti (1968)

Pradalunga

Tabaccheria n.3 Mologni (1950)

Rota d'Imagna

Panificio Mazzucco (1971)

Sarnico

Cerdelli (1979)

Seriate

Scaccabarozzi mobili (1959)

Sovere

Bar Roma (1968)

Stezzano

Daminelli (1982)

Suisio

Caglioni Carmela (1946)

La Rivierasca Bar Trattoria(1964)

Lavasecco Diana (1978)

Previtali A. & Figlio (1947)

Torre Boldone

Don Luis (1975)

Treviglio

Foto Attualità Cesni (1957)

Verdellino

Tabaccheria n.1 (1961)

Zanica

Cereda Mobili (1951)

Zogno

“Da Gianni” Ristorante (1956)

Ortofrutta Mazzola Fiori e Piante (1961)