

Albergo intelligente, ma (anche) senza robot

Federalberghi, con il futurologo Thomas Bialas, ha pubblicato "Io e l'IA. Il mio futuro è intelligente?", un manuale che esplora l'impatto dell'AI negli hotel

Un tempo erano gli àuguri, l'ordine sacerdotale dell'antica Roma, fondato da Romolo, il cui compito era quello di interpretare il volo degli uccelli. In Grecia la Pizia di Delfi e poi Cassandra con le sue previsioni troppo spesso nefaste. Poi San Malachia e Zarathustra, passando per Nostradamus: la storia è costellata di indovini e profeti, perché interrogarsi sul domani è sempre importante, per non dire fondamentale.

Il futuro è un tema ricorrente e oggi la capacità di anticiparlo è una professione ricercata da molte aziende. L'avvento dell'intelligenza artificiale, la cosiddetta IA, non ha fatto altro che aumentare le domande su come sarà il domani, soprattutto in ambito lavorativo. È anche per questo che Federalberghi e il Centro di formazione management del terziario, con l'aiuto del futurologo Thomas Bialas, hanno proposto un percorso di riflessione sull'impatto dell'intelligenza artificiale all'interno degli hotel attraverso un volume, "Io e l'IA. Il mio futuro è intelligente?", presentato in anteprima nel corso della 74^a assemblea nazionale della federazione degli albergatori, che si è svolta lo scorso maggio a Viareggio.

Il manuale, che i soci di Federalberghi possono ottenere gratuitamente in versione e-book facendone richiesta alle associazioni territoriali degli albergatori, contiene, oltre all'analisi di scenario, anche una rassegna concreta di applicazioni che possono aiutare le imprese a migliorare le proprie performance (si può richiedere inviando una email a

Confcommercio Bergamo all'indirizzo
consulenza@confcommerciobergamo.it).

L'intelligenza artificiale, un alleato che diventerà formidabile per l'albergatore

«Nel manuale abbiamo messo le cose basiche che l'intelligenza artificiale può portare – spiega il futurologo Bialas -. Cosa semplici e quasi scontate, forse anche per questo importantissime, fondamentali, come la traduzione delle lingue: in pochi istanti, oggi grazie all'intelligenza artificiale, posso dare informazioni in cinese, in arabo, in inglese e in tedesco, pagando una semplice app che costa qualche decina di euro al mese. Anni fa un servizio del genere, svolto da un professionista, sarebbe costato molto, molto di più in termini di studio e impegno. Pensiamo a quanto deve lavorare sulla preparazione professionale un interprete».

«Per fotografare in modo chiaro la situazione di oggi – continua il futurologo – possiamo dire che l'intelligenza artificiale sta vivendo i passaggi vissuti anni fa da internet, che un tempo era appannaggio di pochi informatici e poi, a lungo andare, è diventato uno strumento di lavoro e di svago alla portata di tutti a prezzi accessibilissimi. L'intelligenza artificiale sta facendo proprio questo: oggi spaventa un po', domani sarà nelle mani di molti, per non dire tutti».

I robot nelle hall degli hotel? Probabilmente no

Ma quindi l'albergatore inteso come persona fisica verrà presto sostituito dalla tecnologia? Bialas non ne è così convinto, anzi: «Il robot al posto del receptionist è un giochetto che lascia il tempo che trova – spiega il futurologo -, un'attrazione buona solo per avere spazio sui giornali ma poi nella pratica non così performante. Io penso che, oggi come domani, sarà sempre meglio trovarsi di fronte una bella

donna o un bell'uomo che siano professionali e gentili quando si arriva come ospiti in un albergo. Credo che questa professione anche in futuro sarà umana. L'automazione porterebbe solo un'omologazione dei servizi che appiattirebbe l'offerta, creando un danno per tutti. Sì, perché il cliente cerca l'esperienza anche umana: quando arriverò in un hotel dopo un viaggio che potrà essere stato lungo e stancante vorrò sempre avere a che fare con una persona fisica, col suo sorriso, col suo saluto, magari con un suo consiglio o una sua indicazione su dove consumare una buona cena in zona. Inoltre, la disconnessione un giorno sarà ancora più difficile da trovare rispetto a oggi e in albergo un professionista in carne e ossa che mi parlerà sarà un vero e proprio plus. Sono convinto che il turismo e l'ospitalità saranno sempre un'isola felice in questo senso».

Il futurologo, uno sguardo al domani. Anche per le imprese

«Il compito del sociologo è di studiare la società, quello dello psicologo di studiare la psiche umana, mentre quello del futurologo è di studiare il futuro. Osservare il futuro – sottolinea Bialas – significa osservare il passato, cogliere i segnali e le tendenze per proiettarle in avanti. In sostanza il nostro lavoro sta nel raccontare storie, fare una narrazione di come potrebbero, o meglio dovrebbero, andare le cose. È sempre una proiezione in avanti. Per le imprese l'obiettivo è quello di anticipare le tendenze. La fortuna nel settore degli alberghi è che, essendo un ambito diverso dal commercio digitale così come tutto il turismo, sarà sempre collegato all'essere umano perché vende un'esperienza che un robot non potrà mai fare: la tecnologia è importante ma non così rilevante perché si tratta di lavori di relazione, emozionali».

«Queste cose non le dico solo da professionista, ma anche e soprattutto da ospite: pochi giorni fa ho chiesto la sveglia in albergo spiegando alla persona che curava la hall che l'indomani avrei avuto un appuntamento importante, che non

avrei potuto permettermi di arrivare in ritardo. La mattina successiva, dopo la sveglia automatizzata, ho ricevuto la chiamata della receptionist che si è assicurata che fossi sveglio. Per me è stato un servizio fondamentale: ben venga la sveglia automatizzata, che serve sempre, ma poi quello che per me ha fatto la differenza è stata la chiamata dalla hall».

Un turismo in mano agli algoritmi sarebbe piatto e noioso

«Gli algoritmi oggi appiattiscono l'emozione dell'esperienza – spiega ancora Bialas -. Pensate ai trend della cucina: l'avocado ormai è in tutti i toast. Ci piace questa cosa? Ormai tutto si assomiglia, manca sempre di più l'originalità che solo la mente umana può portare, ogni volta.

Se tutti usassero gli stessi servizi ci sarebbe un'omologazione dell'esperienza. E no, non è un vantaggio. Quando nacque internet avere un sito era un vantaggio commerciale. Oggi tutti hanno il sito ed è uno standard. È un bene? È un male? Non è né una né l'altra cosa. L'albergatore deve essere diverso e farsi aiutare a distinguersi dall'intelligenza artificiale. L'esempio che faccio spesso è con Chat GPT: mi posso far creare dieci quadri standardizzati da appendere nelle camere oppure posso farmi aiutare a trovare un artista locale che disegni un quadro unico, solo per me. Secondo voi quale sarebbe poi la camera più bella, quella con i quadri creati e stampati da un computer o quelli realizzati dall'artista? Io sinceramente ho pochi dubbi.»

L'IA è già nelle vite degli albergatori. E spesso non lo sanno

«Oggi chiamiamo 'intelligenza artificiale' tanti software che in realtà stiamo usando da anni, senza sapere che si trattava già allora di intelligenza artificiale – commenta il futurologo -. È buffo, vero? Pensiamo ad esempio ai chatbot che rispondono automaticamente alle domande che facciamo al servizio assistenza: esistono e sono in funzione da più di dieci anni. Oppure agli algoritmi che da tantissimo tempo

aiutano gli albergatori a stabilire il prezzo concorrenziale delle camere. Diciamo che in questa nostra era stiamo abbattendo la complessità informatica portando questi strumenti a tutti. La differenza sostanziale è che con una manciata di euro oggi ci si può abbonare a Chat GPT e vivere a stretto contatto con l'intelligenza artificiale, mentre anni fa queste cose erano appannaggio solo di grosse realtà che si appoggiavano ad altre grandi realtà del settore. Come dicevamo prima, lo stesso percorso che ha fatto internet dagli anni '90 in poi: prima era di pochissimi, oggi è di tutti».

Qualche app da consigliare agli albergatori più curiosi? Bialas non ha dubbi: «La prima che mi viene in mente è 'Antropic', finanziata anche da Amazon. Si tratta di una realtà molto interessante che mira a creare modelli di intelligenza artificiale di alta qualità e affidabilità. Ma poi ci sono centinaia, se non migliaia di applicazioni di intelligenza artificiale già a disposizione degli albergatori. molte delle quali ancora in fase di perfezionamento (alcune spariranno e saranno sostituite) ma già molto utili, come 'Sintesia': costa pochissimo e può aiutare gli operatori del mondo del turismo a creare cose spettacolari. Per farla breve, basta richiedere con un testo quello che abbiamo in mente e l'intelligenza artificiale genera per noi un video con degli avatar che possono parlare anche in 160 lingue. Si possono addirittura creare degli avatar con dei volti umani e personalizzare anche gli sfondi. Immaginatevi un albergo che dà le informazioni di un soggiorno a un potenziale ospite aiutato da questa intelligenza artificiale».

Il settore del turismo tra dieci anni

Ma, in conclusione, la domanda sorge spontanea: come sarà il settore del turismo tra dieci anni? «La tecnologia sarà sicuramente un aiuto per chi lavora e per chi usufruisce – conferma Bialas -. Nuove generazioni? Non vedo scenari alla Matrix con tutte le persone connesse e universi paralleli. Penso piuttosto che certe esperienze, come quelle legate al

turismo appunto, non saranno così tanto diverse. Chat GPT verrà inserito su ogni device: tra poco basterà acquistare uno smartphone per poterlo usare ogni giorno, più volte al giorno. E su questo vedo un pericolo perché, come dicevamo prima, tutta l'esperienza potrebbe standardizzarsi. Il rischio è che qualcuno intervenga, magari con dei pagamenti che condizionino l'intelligenza artificiale che mi deve dare un consiglio, indirizzando poi la mia esperienza. Tutto questo, quasi inutile dirlo, rappresenterà una bella sfida per gli albergatori perché cambierà l'approccio alla comunicazione».

Limone, il sole nel piatto

Alla scoperta del mondo del limone: dalla sua storia millenaria alle sue sorprendenti virtù in cucina “Così, quando la tua mano strizza l'emisfero del tagliato limone sul tuo piatto, un universo d'oro tu spargi, un giallo calice di miracoli”. Chi non conosce il limone? Chi non l'ha mai assaggiato? La risposta è semplice: nessuno. Del limone ha scritto, in termini poetici, perfino Pablo Neruda. Del resto, questo frutto che richiama freschezza e acidità lo conosciamo un po' tutti, tra chi lo ama e lo utilizzerebbe anche dove proprio non va usato e chi, invece, lo sopporta molto, molto poco.

La storia del limone

Si ritiene che la pianta di limone sia originario del sudest asiatico, forse della Malesia. Tutti i frutti di questa famiglia sono probabilmente originari del sudest asiatico, all'interno di un triangolo tracciato dall'India alla Cina meridionale e più a sud fino all'Indonesia. Tra tutti questi

frutti, quello d'origine più occidentale sembra essere il cedro, che probabilmente giunse in Persia nel VI secolo a. C., ai tempi di Ciro il Grande, ed era arrivato in Grecia e in Italia alla fine del III secolo.

Probabilmente fece la sua comparsa in Europa verso la metà del I secolo d. C., anche se alcune fonti sostengono che arrivò più tardi. Dato che nelle scritture antiche i tigli, i limoni e i cedri vengono confusi, nessuno può essere sicuro a questo proposito.

Oggi si coltivano in tutto il mondo nei climi adatti, e in particolare nelle regioni mediterranee e in California. Ne esistono numerose varietà, e vi sono anche i cosiddetti limoni selvatici, che possono essere una varietà oppure una specie del tutto diversa. È un campo in cui gli esperti hanno ancora possibilità di discussione, ma questo non è di grande interesse per il cuoco, a meno che non abiti in Oriente.

Crescono su piccoli alberi spinosi, alti da 3 a 6 m, con fiori odorosi bianchi all'interno, purpurei esternamente. **Tra le piante del genere Citrus il limone è la più bella;** è molto simile all'arancio, **ha foglie di un verde piuttosto pallido, frutti gialli e una delicatezza di forma particolare.**

L'agente agro dominante

Il succo di limone nella cucina europea è, con l'aceto di vino, l'agente agro dominante. Spesso si usa per condire le insalate e soprattutto le verdure cotte in sostituzione dell'aceto, anche se vi è chi lo giudica inferiore al buon aceto di vino perché ha troppo poco aroma da opporre alla propria acidità. Quest'acidità è dovuta in gran parte all'acido citrico, di cui il limone è una fonte cospicua. **A parte i casi di estrema emergenza, in cucina si usa sempre il succo di limone appena spremuto.** Una mescolanza giudiziosa di aceto e succo di limone ravviva magnificamente il gusto di ogni verdura in insalata, cruda o lessata.

Il succo di limone ha pochissimo aroma, e questo, così come il sapore, deriva soprattutto dalla scorza, che contiene l'olio essenziale di limone; in cucina si ottiene con una grattugia sottile ricavandone un trito finissimo, oppure strofinando la scorza con una zolletta di zucchero (nel primo caso, bisognerà assolutamente evitare di grattugiare, sia pure in minima parte, la zona bianca della buccia stessa chiamata albedo).

Su scala industriale gli oli essenziali di limone (prodotti soprattutto nell'Italia meridionale, in Sicilia) si ottengono per compressione. Però nel vecchio metodo tradizionale dell'Italia meridionale – col quale si ricavava l'olio essenziale non solo del limone, ma anche dell'arancio e del bergamotto – ci si serviva di una spugna. I frutti venivano tagliati a metà o in quarti, si toglieva la polpa acida e la buccia veniva pressata a mano contro una spugna che raccoglieva l'olio. Se si prende un pezzo di buccia di limone e la si preme tenendola contro luce, si scorgono facilmente gli spruzzi d'olio che escono dai pori.

La buccia e quell'aroma inconfondibile

L'aroma della buccia di limone è uno dei più importanti nella cucina europea, e piccole quantità contribuiscono efficacemente alla preparazione dei piatti più disparati, dalle torte alle salse. ***La qualità aromatica dipende dalla varietà del limone, dalla sua freschezza e dal grado di maturazione nel momento in cui è stato raccolto.***

Se ad esempio la “quagliata” di limone (apparentemente sconosciuta intorno al Mediterraneo) viene fatta con limoni freschi e maturi, appena raccolti dalle piante, il risultato è davvero favoloso. Ma anche la varietà ha la sua importanza.

Quelli che si trovano in commercio vengono spesso raccolti ancora verdi, perché si deteriorano in fretta se si lasciano maturare sull'albero, e così non sono mai buoni come quelli che si possono raccogliere, già maturi, in un giardino

mediterraneo.

Quanto alle essenze di limone, andrebbero usate solo in casi di emergenza; le migliori sono aromatizzate con oli essenziali ricavati dalle scorze di limone fresco, ma ne esistono di qualità più scadenti, magari aromatizzati con oli essenziali d'altra derivazione. Si producono anche liquori con questo frutto molto profumato.

I mille utilizzi del limone

Il limone è un alimento prezioso, questo è risaputo. A testimoniare, oltre al senso comune, vi sono anche i suoi preziosi valori nutrizionali. È ricco di vitamina C (come tutti gli agrumi del resto), una sostanza dalle funzioni antiossidanti e in grado di rafforzare il sistema immunitario. È ricco anche di vitamine del gruppo B, essenziali per l'equilibrio del sistema nervoso e per la salute della pelle. Contiene soprattutto l'acido citrico e i citrati, che sono formidabili regolatori di acidità. Tuttavia, ha tante altre virtù, che riguardano l'alimentazione, l'igiene e persino il gioco. Vi descrivo tutto qui di seguito, a partire dagli usi del limone in cucina.

Come condimento. Questo splendido agrume viene utilizzato da sempre per condire i cibi. Insieme all'olio e al sale dà vita a gustose emulsioni ma, come ben sapete, può essere utilizzato anche da solo. Inoltre, è l'ingrediente di alcune creme, come la crema pasticcera. Gli usi, da questo punto di vista, sono davvero numerosi. L'unico imperativo è quello di non usare la parte bianca (chiamata albedo), che risulta amara.

Come digestivo. Per sfruttare al massimo le sue peculiarità è sufficiente riscaldare una soluzione di acqua e succo di limone, arricchendola con la scorza e con qualche foglia di alloro. Mi raccomando, la soluzione non deve raggiungere il bollore, solo sfiorarlo. Permette anche la dolcificazione con un po' di zucchero, in modo da risultare più gradevole al

palato. Questa preparazione viene chiamata “canarino” in virtù del giallo intenso che la caratterizza.

Per non fare annerire i cibi. Il succo di limone può essere impiegato per non far annerire alcuni frutti, come le banane e le mele. In questo caso la vitamina C impedisce l'ossidazione. Il succo di limone può essere impiegato anche per mantenere il riso bianchissimo, magari in occasione della preparazione del sushi e dell'insalata di riso, dei piatti che puntano molto anche sull'estetica. In questo caso è sufficiente spremere un po' di limone nell'acqua di cottura.

Per cuocere le uova. È un trucchetto che pochi conoscono, ma che funziona e si rivela molto utile. Quando si preparano le uova sode, vi è sempre il pericolo che si sfaldino, soprattutto nel tentativo di rimuovere il guscio. Ebbene, il pericolo è scongiurato, se si sprema mezzo limone nell'acqua già bollente. In questo modo le uova saranno veramente sode e il guscio andrà via molto più facilmente. Un dettaglio non da poco, soprattutto quando dalla solidità delle uova dipende la riuscita di una ricetta, come nelle uova sode ripiene e nell'insalata russa.

La ricetta di Peppe Guida

Una delle ricette più famose (e buone) che vede come protagonista il limone? Senza dubbio gli spaghetti all'acqua di limone mantecati con Provolone del monaco dello chef campano Peppe Guida, un vero e proprio trionfo per quel prodotto che nella Costiera Amalfitana viene considerato un gioiello prezioso. La base di questa preparazione è proprio l'acqua di limone, preparata con l'ammollo in acqua (circa 700 ml) della buccia di quattro limoni non trattati per una notte intera. In quella stessa acqua verranno poi cotti gli spaghetti (350 grammi per quattro persone) che, una volta portati a cottura, si dovranno mantecare con 130 grammi di Provolone del monaco, a fuoco spento. Il piatto andrà poi ultimato con un filo di olio, una macinata generosa di pepe e

una spolverata di farina di foglie di limone essiccate.

Agosto, più negozi chiusi in città durante la settimana di ferragosto

La chiusura media sarà di una settimana, con punte di dieci giorni. Pochi fortunati si concederanno due settimane dal 13 al 27 agosto, dopo la festa del Santo Patrono

Alla vigilia della partenza delle vacanze anche i negozi di città e provincia si concedono qualche giorno di vacanza. Secondo l'indagine condotta da Ascom Confcommercio Bergamo, la settimana centrale di agosto – dal 13 al 20 – sarà quella con il maggior tasso di chiusure, mentre percentuali più basse si registreranno nella settimana precedente, con punte nel fine settimana e in quella successiva, dal 20 al 27 agosto.

Nella settimana centrale del mese, complice il ferragosto che cade di martedì, in città alta resterà aperto il 90% di bar e ristoranti e l'80% degli altri esercizi; in città bassa la percentuale di aperture sarà più bassa, mentre le zone periferiche rifletteranno i dati delle località non turistiche. Nelle zone turistiche montane e lacustri le attività resteranno aperte al 100%, sia quelle dell'ospitalità che la rete degli esercizi commerciali. Nelle zone non turistiche il 50% delle attività commerciali e il 40% di bar e ristoranti chiuderanno almeno una settimana.

La chiusura media sarà di una settimana, con punte di dieci

giorni. Pochi fortunati si concederanno due settimane dal 13 al 27 agosto, dopo la festa del Santo Patrono.

“Continua la tendenza registrata dopo la pandemia, che vede in agosto un aumento delle chiusure di negozi, bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Dal 2010 al 2019 registrammo una tendenza opposta con il picco delle aperture per la presenza di molti bergamaschi in città e nei centri principali. Le ragioni del cambiamento sono legate alle ferie dei bergamaschi che dopo la pandemia svuotano maggiormente le città. L'altra motivazione è legata alla cronica assenza di personale che impedisce la turnazione ed obbliga a chiudere per smaltire le ferie dei dipendenti. Fanno eccezione i luoghi turistici. Sulle Orobie e sul lago d'Iseo si prevede un agosto veramente con il botto con tutte le imprese del terziario aperte. Prevediamo inoltre che sia una stagione turistica lunga e che continuerà anche a settembre; solo a fine settembre i negozi, bar e ristoranti delle zone lacustri e montane potranno permettersi di chiudere per prendere qualche giorno di riposo”.

Il 2° trimestre 2023 del terziario: servizi su ma battuta d'arresto per il commercio al dettaglio

A Bergamo la fotografia del settore tra prezzi che non diminuiscono e incertezza sulla tenuta dei consumi. Peggiorano le aspettative delle imprese

Nel secondo trimestre del 2023 il fatturato delle imprese bergamasche con almeno tre addetti attive nel terziario continua a evidenziare variazioni positive su base annua, benché in rallentamento: l'aumento rispetto allo stesso periodo del 2022 è pari al +4,2% nei servizi e al +2,5% nel commercio al dettaglio. Il confronto su base congiunturale, ossia rispetto al trimestre precedente, mette però in luce una flessione nell'ultimo periodo per il commercio al dettaglio (-0,9%), mentre i servizi si confermano in crescita, sebbene con una velocità quasi dimezzata rispetto ai primi tre mesi dell'anno (+0,8% vs +1,4%). Tale evoluzione si innesta in un quadro di inflazione elevata, il cui percorso di rientro non appare scontato: i prezzi stanno ancora crescendo e, se nei servizi l'incremento (+1,6% congiunturale) mostra un chiaro ridimensionamento, nel commercio al dettaglio la variazione risulta ancora elevata (+3%). Il tema dell'inflazione si lega a quello della crescita dei tassi di interesse, che fanno lievitare i costi di mutui e finanziamenti contribuendo a deprimere ulteriormente i consumi. Tale situazione rischia di compromettere la fase di crescita che ha caratterizzato il settore terziario negli ultimi due anni e mezzo, come testimoniato anche dalle aspettative degli imprenditori che evidenziano un peggioramento.

Il fatturato delle imprese bergamasche dei servizi conferma la fase di crescita in corso dal 2021: la variazione su base annua è pari al +4,2% mentre l'incremento congiunturale risulta del +0,8%. Entrambe le variazioni mostrano un rallentamento rispetto ai ritmi elevati dei trimestri scorsi, che erano stati favoriti dalla fase di "riapertura" delle attività a seguito dell'emergenza sanitaria, tuttavia l'incremento si conferma significativo e consente al numero indice del fatturato di raggiungere quota 114,1, oltre venti punti sopra i livelli di fine 2019.

Tra i comparti si evidenziano variazioni positive per le attività di alloggio e ristorazione e i servizi alle persone,

che beneficiano ancora della ripresa post Covid, oltre che dei servizi alle imprese, mentre il commercio all'ingrosso mostra una svolta negativa dopo il forte aumento registrato nel 2022.

La crescita del fatturato è stata favorita anche dall'incremento dei prezzi di vendita, tendenza che mostra un raffreddamento nel secondo trimestre (+1,6% la variazione congiunturale dopo il +3% del trimestre precedente) grazie all'allentarsi delle tensioni sul fronte dei costi.

L'occupazione delle imprese dei servizi prosegue la fase di crescita occupazionale evidenziata nell'ultimo anno: la variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre risulta pari a +2,4%.

Nonostante un quadro ancora positivo delineato dai principali indicatori, i segnali di rallentamento in corso e le incertezze sull'evoluzione futura della domanda preoccupano gli imprenditori dei servizi, che evidenziano un netto peggioramento delle aspettative sul fatturato: il saldo tra previsioni di aumento e diminuzione per il prossimo trimestre è pari a -1, dopo che nel trimestre precedente aveva raggiunto il valore di +20. Rimangono invece in area positiva le aspettative sull'occupazione (saldo pari a +8).

Nel commercio al dettaglio, a fronte di una variazione su base annua ancora positiva (+2,5%) ma in forte ridimensionamento rispetto al trimestre precedente (+9,3%), la tendenza più recente fotografata dalla variazione congiunturale mostra una svolta negativa del fatturato (-0,9%). Dopo un anno di crescita, il numero indice calcolato ponendo pari a 100 il valor medio del 2010 ripiega così su quota 97,7, rimanendo comunque 10 punti sopra i livelli pre-Covid.

La battuta d'arresto del fatturato si accompagna al mancato rallentamento dei prezzi di vendita, che mostrano ancora una crescita significativa (+3%) in linea con quanto evidenziato nel trimestre scorso. La lentezza del processo di rientro

dell'inflazione è un elemento che rischia di penalizzare la domanda dei consumatori, compromettendo così la crescita del settore.

Il peggioramento più evidente si registra per i negozi non alimentari, che mostrano una variazione negativa del fatturato su base annua: nonostante la crescita dei prezzi in questo comparto risulti inferiore alla media, è probabile che la domanda di beni non alimentari stia comunque risentendo della diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie. Incrementi di fatturato si registrano invece nei negozi alimentari e nei supermercati e minimarket, sia per la spinta fornita dai listini, ancora in decisa crescita, sia per la scarsa possibilità di comprimere consumi essenziali come quelli alimentari.

Indicazioni negative provengono anche dalle valutazioni sugli ordini ai fornitori, che tornano a vedere una prevalenza di giudizi di diminuzione rispetto a quelli di aumento (saldo pari a -2,8) dopo il valore positivo del trimestre scorso. Le scorte di magazzino evidenziano invece un saldo tra valutazioni di eccedenza e scarsità pari al +4,2, in ridimensionamento rispetto ai trimestri scorsi e in linea con i livelli di inizio 2022.

Dopo il lieve ripiegamento nei primi tre mesi dell'anno (-0,2%), l'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio riprende il sentiero di crescita, con una variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre pari a +0,8%. Al netto delle oscillazioni trimestrali, si conferma il trend positivo evidenziato negli ultimi anni.

I segnali negativi provenienti dagli indicatori congiunturali si traducono in un lieve deterioramento del clima di fiducia: i saldi tra aspettative di aumento e diminuzione per quanto riguarda il fatturato (+4) e l'occupazione (+2) rimangono positivi sebbene in ridimensionamento. Si confermano invece negative, e in ulteriore peggioramento, le previsioni sugli

ordini ai fornitori (-4).

Commenta il presidente **Carlo Mazzoleni**: “La spinta legata alle riaperture nei settori dei servizi si sta indebolendo, tuttavia la variazione su base annua resta ancora significativamente positiva, sebbene l’aumento del fatturato sia in parte riconducibile all’aumento dei prezzi. D’altro canto l’inflazione e la politica monetaria iniziano a giocare un ruolo nel deprimere i consumi e nei prossimi mesi questo effetto sarà più marcato. La diminuzione del potere d’acquisto delle famiglie si nota già nella variazione negativa del fatturato del commercio al dettaglio, dove la dinamica inflativa è ancora intensa”.

Ristorazione a Bergamo: saldo negativo ma in ripresa, prevalgono gli esercizi senza cucina

Sono i dati emersi durante la presentazione del primo Osservatorio sui pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo

Il settore è variegato e le unità locali che svolgono servizi di ristorazione (8.048 delle quali 7.190 attive) sono superiori a quelle delle imprese (5.935 delle quali 5.126 attive). Un ecosistema composto da microsettori e da imprese che contribuiscono al valore aggiunto e all’occupazione del comparto. È questo uno dei dati emersi durante la presentazione del primo Osservatorio sui pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo, un monitoraggio realizzato in

collaborazione con Fipe Confcommercio, su elaborazione dati Infocamere (fonte Cruscotto Dataviz), riguardo al variegato mondo della ristorazione, dal microsettore della somministrazione ai ristoranti, dai bar alle imprese di catering & banqueting. “Un focus importante per analizzare lo stato del comparto, accompagnare le imprese ad affrontare cambiamenti negli stili di consumo, cercare risposte alle nuove difficoltà nel trovare personale anche nel pieno della stagione estiva, oltre che toccare temi di grande attualità come l’equilibrio tra attività ad alto appeal turistico e residenti nei centri storici” sottolinea **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo.

Saldo negativo, ma in ripresa. +18,8% nuove aperture

Se escludiamo le sedi secondarie le imprese iscritte sono 5.935 delle quali 5.126 attive. Le iscrizioni nel primo trimestre 2023 sono state 57 (+18,08%) e le cessazioni 101 (+2,0%) con un saldo negativo di 44. Dopo l’anno scorso, con un drammatico record di chiusure, nel territorio bergamasco il calo delle sedi delle imprese è dello -0,2%, dato inferiore a quello lombardo -1,1% e italiano - 0,8%. A Bergamo cresce meno il tasso di nuove aperture (+18,8%) rispetto a quello lombardo (+28,8%) e quello italiano (+ 33,8%), ma allo stesso tempo si sta sempre più arrestando la drammatica crescita delle cessazioni (+2,0%), contro il +17,7% della Lombardia e il + 29,1% nazionale. Il saldo negativo tra natalità e cessazioni, dopo tre anni di grandi difficoltà, sta diminuendo e potrebbe tornare presto in attivo. Anche il turnover che caratterizza la categoria dopo l’impennata degli ultimi mesi sta tornando ai livelli pre pandemia. In altri termini a Bergamo si apre meno e si chiude meno e questo sembrerebbe anticipare il prossimo dato nazionale.

La forma societaria

Il settore presenta 2.586 ditte individuali (43,6%), 1.905 società SNC e SAS (32,1% e 1.316 SRL SRLS e SPA (22,2%). Come negli altri settori del commercio è in calo vistoso la costituzione delle società di persone a favore delle forme di società di capitale ed in particolare della SRLS (tipologia introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa, la costituzione della società)

Macrosettori e servizi erogati: il 46,7% non ha cucina

Il settore dei servizi della ristorazione è formato da tre macrocomparti: i bar e pubblici esercizi normalmente non hanno cucina e quindi non erogano pasti ma tavola fredda e bevande che sono 2.700 pari al 46,7% degli esercizi; le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.084, pari al 52,0%; gli esercizi del catering e delle mense sono 81 pari all'1,4%. Mentre il settore dei bar con licenza da pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre microsettori: 34 mense, 7 catering su base contrattuale e 40 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 1.907 ristoranti con somministrazione (32,1%), 742 imprese senza somministrazione e di asporto (12,5%), 291 pasticcerie e gelaterie (4,9%), 100 imprese (1,7%) di ristorazione ambulante, pasticcerie ambulanti e ristorazione mobile più ulteriore 44 imprese (0,8%) di altri microsettori.

Le dimensioni delle imprese: un settore polverizzato

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Fino a 3

addetti le imprese sono il 44,1%, dai 4 fino ai 9 addetti il 23,7%. Solo il 9,6% delle imprese è di dimensione media fino a 49 addetti mentre solo il 0,4% ha un numero di addetti superiore a 50. L'alto numero di imprese, delle quali non abbiamo il numero degli addetti, formato soprattutto da bar, piccoli ristoranti e attività dell'asporto farebbero propendere per una percentuale ancora più alta di imprese "micro".

Dimensioni dei microsettori: per il 60% imprese entro i 3 dipendenti

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione: 60% nella categoria entro i 3 dipendenti, 30% nella categoria entro i 9 dipendenti per scemare come percentuale nella categoria oltre i 10 addetti e oltre. I ristoranti sono variegati: pur essendo presenti anche nei micro con il 20% nella categoria fino a 3 addetti ed in quelli grandi con il 40% nella categoria sopra i 50 dipendenti, si esprimono maggiormente nelle dimensioni da 4 a 9 dipendenti, con quasi il 50% e molto nella fascia da 10 a 49 dipendenti con oltre il 60% degli esercizi. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione, si esprime nella media in tutte le categorie fino a 9 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente su tutte le dimensioni dal micro al grande. Il settore del catering e delle mense si esprime nella media in tutte le categorie del micro piccolo e medi e dimensioni. Ma è nelle imprese di grandi dimensioni dove esprime quasi il 40%, grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti.

Capitale

Anche l'indicatore del capitale sociale depone a favore di un settore fortemente polverizzato. Il 27,4% delle imprese ha un capitale entro i 10 mila euro. Solo l'1,7% ha un capitale

entro i 100mila euro e un ulteriore 0,8% sopra i 100mila euro. Anche questa informazione non è disponibile per il 45,5% delle imprese formato per il 70% da bar e attività dell'asporto che conferma la micro dimensione di impresa.

A Bergamo bar e ristoranti vedono alla guida per il 32% donne

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo, con il 32% sono in percentuale più alta del totale della Lombardia (27%) e dell'Italia (28%). Le imprese femminili attive del settore sono 1.872. Il saldo del trimestre è negativo -14, le iscrizioni 26 (+52,9%) e le cessazioni 40 (+11,1%). Queste imprese presentano un tasso più alto della media di imprese giovanili 14% e di imprese straniere 21%. Le imprese femminili hanno patito molto la pandemia ed oggi presentano buoni segnali di ripartenza.

Giovani (11% imprese, 619 realtà) per un settore dinamico. Ma sono i primi a soffrire

Le imprese giovanili sono pari all'11% del totale e sono pari alla percentuale regionale e nazionale. Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del trimestre è +7, frutto di 24 iscrizioni (+ 33,3%) e 17 cessazioni (-19,0%). Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Sono le imprese che hanno sofferto di più nell'ultimo anno (-7,0%) e che oggi esprimono il miglior differenziale sia nella crescita delle nuove iscrizioni sia nella riduzione delle cessazioni.

Imprese straniere: maggior tenuta durante la crisi e pandemia

Le imprese straniere sono il 18% del totale, inferiore al dato

lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. In bergamasca sono 1.071 imprese. Dopo essere state tra le più resilienti nell'ultimo anno, con un +0,9%. Il primo trimestre ha registrato un saldo positivo di 5 imprese frutto di 20 aperture (+25,0%) e di 15 cessazioni (-11,8%). Le imprese straniere sono quelle che hanno probabilmente tenuto maggiormente negli anni difficili della pandemia essendo di dimensioni più piccole, con minori costi fissi e basati solo sul lavoro familiare.

Bergamo, i saldi non partono bene: – 10-15% rispetto allo scorso anno

Pedrali: "Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall'industria della moda"

Il primo bilancio dei saldi è decisamente negativo. Da un sondaggio fatto da Ascom Confcommercio Bergamo i primi due fine settimana di saldi registrano un -10% sulle vendite di fine stagione rispetto allo scorso anno, con picchi anche del -30%. Un andamento negativo che rispecchia anche le vendite del mese di giugno, che hanno registrato in media un -10% rispetto al giugno 2022.

La caccia a capi scontati risente dell'inflazione e della spending review familiare al ritmo della recessione: Ascom Confcommercio Bergamo stima che a rinunciare agli acquisti in saldo sarà il 5% in più delle famiglie rispetto allo scorso anno. I commercianti confidano in una ripresa delle vendite:

l'assortimento nei negozi non manca e le occasioni di fare buoni affari, anche per i turisti in visita alla città e nelle principali località di villeggiatura, non mancano.

La crescita della merce esposta deriva dai maggiori acquisti effettuati nel 2022 in vista della primavera/estate 2023. "In questi ultimi anni, estremamente difficili per il comparto, i negozi si sono trovati a dover ordinare più di quanto necessario, nonostante il calo generalizzato degli acquisti nei negozi, per non parlare dell'aumento degli affitti e delle spese energetiche – commenta **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento, Calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo, oltre che consigliere nazionale di Federazione Moda Italia -. L'industria della moda oltre ai rialzi di listino punta a mantenere budget prefissati; così se si vogliono continuare a proporre marchi e articoli che contraddistinguono la propria insegna si è costretti ad ordinare stock di merci che vanno oltre la sostenibilità d'impresa, già messa a repentaglio da rincari e inflazione".

E le imprese stanno già acquistando per la prossima primavera/estate: "Stiamo facendo ora gli ordini per la primavera estate 2024, senza avere previsioni ma solo imposizioni. Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall'industria della moda – continua Pedrali -. I commercianti stanno mettendo in campo strategie per contenere gli aumenti senza scaricare i costi sui consumatori. Sarà comunque importante e cruciale per i prossimi mesi dedicare cura allo studio e alla pianificazione degli sconti durante tutto l'anno, facendo attenzione al prezzo finale proposto per fidelizzare e venire incontro ai consumatori, in modo tale che i saldi non siano l'unico salvagente delle imprese. Dalle Istituzioni ci aspettiamo interventi utili al comparto come ad esempio quelli che abbiamo richiesto e che continueremo a richiedere al Tavolo della Moda: in particolare, una misura per ridurre il costo delle locazioni commerciali; un'Iva agevolata sui

prodotti di moda Made in Italy e un bonus moda per l'acquisto di prodotti ecosostenibili".

BGBS2023, il 20 giugno la prima Cena a 4 mani a La trattoria delle miniere di Lenna

Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia insieme per creare un'unica capitale, anche a tavola.

Il gemellaggio culinario che vede i ristoratori di Bergamo e Brescia impegnati a scoprire i piatti e i prodotti simbolo delle due province, prosegue oltre che con l'iniziativa "Scambiamoci i piatti" che sta riscuotendo un buon successo, con "Bergamo e Brescia: cene a 4 mani". Si inaugura così il 20 giugno alla Trattoria delle Miniere di Lenna la prima di una serie di cene che vede impegnati gomito a gomito in cucina uno chef nelle vesti di ambasciatore della cucina di una delle due province "capitali". In cucina lavorerà con lo chef resident **Lorenzo Bonini**, lo chef **Paolo Benigni** del Ristorante Chef P.Benigni/Patanegra di Paratico, in provincia di Brescia; un nome particolarmente noto per la sua esperienza con tanto di stella Michelin all'Osteria della Brughiera di Alme oltre a Trussardi alla Scala a Milano.

La proposta unisce le due province a partire dal lago, con olio extravergine e pesce persico, passando per la montagna, dal paruk e erbe spontanee al salame bergamasco al mascherpa di Bruna Alpina. In omaggio al territorio ospitante e a Lenna

il dolce tradizionale Leadel, rivisitato con creatività.

A questo primo appuntamento seguiranno altre iniziative ideate da Ascom Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia per valorizzare la proposta di menù targata alternativamente "Bergamo" o "Brescia" .

Aderiscono alla proposta a Bergamo

In città: Ristorante Baretto di San Vigilio ; Il Pianone ; Fudbox – Hamburgeria ; Pizzeria da Nasti; Fabbrica del Gusto.
In provincia: Ristorante Locanda della Corte (Alzano Lombardo); Trattoria Visconti (Ambivere) ; Brew Pub (Dalmine); Trattoria le Miniere (Lenna); Cucina Cereda (Ponte San Pietro); La Faraona (San Paolo d'Argon); La Taverna Rottigni (Serina); Ristorante Villa Canton (Trescore Balneario).

Love, si illustra ai commercianti della zona il Bando a sostegno delle imprese private

L'appuntamento martedì 20 giugno, dalle 20.30 all'auditorium Villa Milesi, in via Marconi 21, a Love.

Martedì 20 giugno, dalle 20.30 all'auditorium Villa Milesi, in via Marconi 21, a Love, il Distretto del Commercio Lake & Hills invita le imprese del commercio e della ristorazione a partecipare all'incontro illustrativo del Bando a sostegno delle imprese private operanti nel commercio e nella

ristorazione all'interno del territorio distrettuale (contributo richiedibile pari a 4.000,00 euro).

Parteciperanno all'evento, oltre ai rappresentanti delle amministrazioni dei comuni di Lovere, Sovere, Castro, Pianico e Solto Collina i seguenti relatori: il rappresentante Politiche Associative – Innovazione e Digitalizzazione Ascom Confcommercio **Giorgio Puppi**, e i Consulenti tecnici di SA Finance **Marta Korolija** e **Nabila Bashir**.

Infinit, la soluzione digitale per gli auto rivenditori: martedì 20 giugno la presentazione in Ascom

L'incontro si svolgerà martedì 20 giugno dalle 10 alle 12 nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137.

L'usato, un mercato che sta prendendo sempre più piede nel mondo degli auto rivenditori, tanto da meritare dei focus ben precisi. Per questo Ascom Confcommercio Bergamo con Federmotorizzazione, l'associazione nazionale commercianti motorizzazione, ha deciso di presentare ai suoi associati un nuovo strumento che consente di migliorare la strategia commerciale. Si tratta di Infinit, una soluzione digitale personalizzata e innovativa, già sperimentata in altre nazioni, che permette, tra i numerosi vantaggi, di accedere a

un'offerta esclusiva di auto usate ad alto margine, una linea di credito rotativa per finanziare l'inventario e la possibilità di verificare il prezzo più adeguato per ogni auto.

L'incontro si svolgerà martedì 20 giugno dalle 10 alle 12 nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137.

Per iscrizioni inviare una email a direzione@ascombg.it oppure chiamare lo 035 4120203.

Libri per sognare, vince Elisa Castiglioni con “La ragazza con lo zaino verde”

Lunedì 5 giugno si è svolta la cerimonia di premiazione del migliore libro e delle migliori recensioni al Palafacchetti di Treviglio.

È “La ragazza con lo zaino verde” (Edizioni Il Castoro) di Elisa Castiglioni il romanzo più amato dai ragazzi che hanno partecipato alla settima edizione di Libri per sognare, la manifestazione ideata dal Gruppo librai e cartolibrari di Ascom Confcommercio Bergamo, che quest'anno si estende alle scuole di Brescia, in collaborazione con Confcommercio, nell'ambito di Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023. Il libro racconta tra luci e ombre l'Italia della dittatura e delle leggi razziali, nella provincia di Varese.

La premiazione è avvenuta lunedì 5 giugno in occasione del grande evento finale al Palafacchetti di Treviglio, un momento

particolarmente atteso, dopo quattro anni di stop forzato per l'emergenza Covid. Il Palazzetto dello sport di Treviglio ha ospitato nella sua arena oltre 2000 tra alunni, insegnanti e autori dei 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo) e delle 153 classi (129 a Bergamo) e 3108 studenti che hanno partecipato al concorso (di cui 2.621 su Bergamo).

Le classi partecipanti hanno letto i libri selezionati e seguito gli incontri con gli autori, ulteriore ispirazione per la realizzazione dei loro elaborati. Tra gli oltre 1000 elaborati dei ragazzi raccolti quest'anno, di cui una cinquantina di lavori multimediali e una trentina di lavori artistici, dai disegni ai cartelloni ai modellini, oltre a rappresentazioni grafiche e manufatti che raccontano i libri letti, sono stati selezionati i migliori.

Le migliori recensioni e i migliori elaborati sono stati letti e raccontati dagli autori in concorso, in un confronto stimolante tra i più apprezzati scrittori per ragazzi in concorso e i loro lettori. "Finalmente torniamo a festeggiare l'evento in presenza con una grande cerimonia di premiazione in una grande location come il Palafacchetti di Treviglio – commenta **Cristian Botti**, presidente del Gruppo Librai e Cartolibrai Ascom Confcommercio Bergamo -. Abbiamo ricevuto e letto tantissime recensioni, tutte molto profonde e sentite, e siamo rimasti colpiti anche dal valore e dall'originalità degli elaborati. Leggere in molti passi delle recensioni che il nostro concorso ha fatto riscoprire il piacere della lettura, che molti studenti valutavano quasi ostica, è per noi la vittoria più grande. Perché è proprio questo lo spirito del concorso: avvicinare i ragazzi alla lettura e fare crescere i lettori di domani".

Carlo Massoletti, presidente Confcommercio Brescia e vicepresidente Confcommercio Lombardia, ha sottolineato l'importanza di partecipare a Libri per sognare in un'edizione speciale per due città impegnate per un'unica capitale: "Un'iniziativa di grande valore che ci auguriamo possa avere

un seguito anche in futuro perché promuovere la lettura tra i ragazzi è un obiettivo di grande importanza e stare in mezzo a tutti questi ragazzini, con il loro entusiasmo, significa avvicinarsi al futuro”.

Alla cerimonia di premiazione erano presenti, tra le autorità, anche il sindaco di Treviglio, **Juri Imeri**, che ha ribadito “l’importanza e il piacere della lettura, che molti giovani stanno riscoprendo, dalla frequentazione delle librerie a quella delle biblioteche”.

Luigi Sibilla, vicepresidente Federcartolai Confcommercio ha invitato i ragazzi a non dimenticare il ruolo delle cartolibrerie, “il primo posto in cui si acquistano libri e materiale per la scuola, ma soprattutto luoghi dove trovare sempre un buon consiglio per la lettura, non solo per quella obbligata scolastica, ma per quella, di piacere, formazione e crescita per il tempo libero”.

Carlo Fontana, presidente di Impresa Cultura Italia Confcommercio, si è soffermato “sulla bellezza di un parterre così affollato di ragazzi e pieno di speranza per il nostro futuro”. Luca Gotti, direttore generale BPER Banca, sponsor dell’iniziativa, ha ribadito “l’intento di promuovere la cultura in tutte le sue forme e di essere sempre più vicini ai ragazzi, supportandoli nel loro percorso, dai banchi di scuola al lavoro di domani”.

I premi dei ragazzi

Le migliori recensioni

Il gradino più alto del podio va a Matteo Carusone (Scuola di Prezzate – Istituto Comprensivo “Piera Gelpi di Mapello) per la recensione di “Fiato Sospeso” di Vecchini – Sualzo (Ed. Tunué). Secondo classificato Andrea Varinelli (Istituto Comprensivo Statale di Villongo) per la recensione de “La ragazza con lo zaino verde” di Elisa Castiglioni (Ed Il Castoro). Terza classificata Martina Ravasio (Istituto Maria

Consolatrice di Sant'Omobono Terme) per "La ragazza con lo zaino verde" di Elisa Castiglioni (Ed Il Castoro).

Le migliori recensioni per ogni libro in concorso

Sono cinque le recensioni migliori abbinate a ciascuno dei cinque libri in concorso. I premi vanno a: Irene Brembilla (Scuola primaria Paritaria Sant'Angela Merici – Bergamo) per "Fiato Sospeso" di Vecchini – Sualzo (Ed. Tunué); alla Classe 5C Scuola primaria "Dante Alighieri" di Albano Sant'Alessandro per "Book Rebels – La spiaggia dei lettori clandestini" di Baccalario – Spagnol (Ed. Salani); Emma Frigeni (Istituto Sacro Cuore – Villa d'Adda) per "Nata in via delle Cento stelle" di Federico Taddia (Ed. Mondadori); Irene Lazzaroni (Istituto Comprensivo "Fratelli d'Italia" di Costa Volpino) per "La ragazza con lo zaino verde" di Elisa Castiglioni (Ed Il Castoro); classe 1C (Daidone Maia, Luna Zhu, Chiarello Liag, Gashi Dionit, Ezzahery Marwan, Samar Essathy, Kaur Navjot, Maccalli Elisabetta, Di Martino Stefano, Rebecca Cremonesi, Malak Jediani , Gerra Davide) dell'Istituto Comprensivo G.B. Rubini" di Romano di Lombardia per "La cassapanca dei libri selvatici" di Matteo de Benedettis (Ed. San Paolo).

Menzioni

Si sono distinti per la creatività nei lavori multimediali:

– IC Istituto Comprensivo G.B.Rubini di Romano di Lombardia per "La cassapanca dei libri selvatici" di Matteo de Benedettis (Daidone Maia, Luna Zhu, Chiarello Liag, Gashi Dionit, Ezzahery Marwan, Samar Essathy, Kaur Navjot, Maccalli Elisabetta, Di Martino Stefano, Rebecca Cremonesi, Malak Jediani , Gerra Davide).

– 1E Prevalle Istituto Prevalle Enrico Fermi di Villanuova sul Clisi Villanuova sul Clisi (Bs) con il lavoro di Francesca d'Oronzo per "Nata in via delle Cento stelle" di Federico Taddia, di Daniele Tonni per Fiato Sospeso di Vecchini – Sualzo e di Siria Bresciani per "La ragazza con lo zaino verde" di Elisa Castiglioni

– Francesco Medolago Albani dell’Istituto comprensivo Rita Levi Montalcini di Suisio per “La cassapanca dei libri selvatici” di Matteo de Benedittis .

– 5 A Scuola primaria Tito Speri – Istituto comprensivo di Marcheno (Bs) per il lavoro di Guerini, Niaone Moubarak, Luca Borghetti, Daniel Gjonaj per “La cassapanca dei libri selvatici” di Matteo de Benedittis e di Yasine Ben Maati, Pietro Bertussi, Maria Azzurra Bettini, Rim Taghzouti, Stefano Contessa, Giacomo Gerardini, Richiedei Viola, Alex Camera, Sebastiano Pelizzari, Mirko Guggino, Michela Grembi per “Nata in via delle Cento stelle” di Federico Taddia.

Per il maggior numero di recensioni

Istituto Sacro Cuore di Villa-d’Adda

Per l’originalità

5A Istituto Comprensivo Solari- Desenzano di Albino

Per i migliori manufatti

– 5B Scuola primaria Tito Speri – Istituto comprensivo di Marcheno –Bs per 2 lavori di gruppo: su “Book Rebels – La spiaggia dei lettori clandestini” di Baccalaro – Spagnol (Anna, Martina, Mattia, Melissa); per “Nata in via delle Cento stelle” di Federico Taddia (Marco, Martina, Francesco, Gabriele).

– Chiara Piazzalunga (Istituto Sacro Cuore Villa d’Adda) per “La ragazza con lo zaino verde” di Elisa Castiglioni.



L’autrice vincitrice

Elisa Castiglioni ha studiato Scrittura e Narrativa negli

Stati Uniti dove ha vissuto per otto anni. Ha collaborato con diverse riviste americane. Insegna Lingua e Cultura Italiana presso il centro IES Abroad di Milano. Tiene laboratori di scrittura e si occupa di formazione insegnanti. Con Il Castoro ha pubblicato i romanzi La ragazza che legge le nuvole (2012); Le stelle brillano su Roma (2014); Desideria (2017); In punta di piedi sull'orizzonte (2019); Giallo primula (racconto digitale 2020). La ragazza con lo zaino verde è il suo quinto romanzo. Vive a Varese.

Il libro premiato: La ragazza con lo zaino verde (Ed. Il Castoro 2022).

Una storia di resistenza nell'Italia di provincia negli anni bui del fascismo.

Il romanzo è ambientato nella provincia di Varese nel 1938. La protagonista, Alida, ha quattordici anni ed è fiera di essere una Giovane Italiana, l'orgoglio dell'Italia fascista, tra l'estate in colonia e le manifestazioni del sabato fascista. Finché il suo equilibrio comincia a incrinarsi quando la sua amica Miriam non può più frequentare la scuola, la zia Isabella, così critica verso il Duce, sparisce. Alida va in cerca di risposte e la vita la chiama a una scelta. Lei, che ha sempre amato sentirsi parte di un Grande Tutto, deve per prima cosa riscoprire sé stessa. E solo poi, forse, sarà pronta a imboccare una strada che non avrebbe mai immaginato.

I libri e gli autori in concorso

Elisa Castiglioni, La ragazza con lo zaino verde (Ed. Il Castoro 2022)

Matteo de Benedittis, La cassapanca dei libri selvatici (ed. San Paolo, 2019)

Federico Taddia, Nata in via delle 100 stelle (Ed. Mondadori, 2022)

Pierdomenico Baccalario, Luigi Spagnol, Book Rebels. La

spiaggia dei lettori clandestini (Ed Salani, 2022)

Silvia Vecchini – Sualzo, Fiato sospeso (Ed. Tunuè, 2011)

La manifestazione

Libri per sognare è un'iniziativa ideata dal Gruppo Librerie e Cartolibrerie e promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo. Libri per sognare partecipa a Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023. La manifestazione ha ricevuto un importante riconoscimento: ha ottenuto la Benemerenzza dalla Provincia di Bergamo, per la diffusione della cultura e dell'amore per la lettura. La manifestazione, giunta alla settima edizione, ha il patrocinio di 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.