

# **Negozi sostenibili, al via le iscrizioni al marchio camerale**

Entro il 16 settembre l'adesione al progetto che premia le aziende virtuose del commercio e dell'artigianato alimentare di Bergamo e provincia. Prevede un percorso formativo in tre incontri, con suggerimenti e spunti per migliorare l'impatto ambientale della propria attività

---

**Fusini: «Senza negozi non c'è vita. Ecco perché dobbiamo sostenere il rilancio dell'economia colpita dal sisma»**

**di Oscar Fusini\***

Bergamo sta rispondendo in modo straordinario alle richieste di aiuto che giungono dalle zone colpite dal terremoto. Alle numerose sottoscrizioni nazionali, promosse da giornali e televisioni, a cui stanno contribuendo fattivamente i bergamaschi, si stanno affiancando iniziative di solidarietà e di raccolta fondi anche a livello locale. Sosterranno il lavoro della Protezione civile, di Caritas e di tutte le organizzazioni che continueranno a prodigarsi per dare assistenza alle popolazioni colpite dal sisma o saranno

finalizzati al recupero dei molti immobili distrutti.

C'è bisogno di tutti e ce ne sarà sempre di più, quando dalla prima emergenza si passerà alla ricostruzione. Non serviranno solo soldi, ma anche e soprattutto competenza per quella che dovrà essere una ricostruzione che si annuncia già discussa e complicata. Ciascuno dovrà contribuire nella fase di progettazione per evitare che piccole comunità già così marginali possano scomparire. Drama nel drama di quanto sta avvenendo in centro Italia è, tra l'altro, la distruzione del tessuto economico e sociale delle zone colpite. La delegazione di Confcommercio, in visita due giorni fa nella provincia di Rieti, ha verificato l'azzeramento di oltre 120 attività del commercio, turismo e dei servizi nei centri di Amatrice e Accumoli. In comunità così piccole e rurali ciò significa l'eliminazione quasi totale del servizio alla cittadinanza, del presidio dei borghi, dei luoghi di socializzazione e – ancor più grave – la perdita dei posti di lavoro dei tanti titolari, coadiuvanti e dipendenti di queste attività che molto spesso costituiscono la stragrande maggioranza delle persone attive.



È troppo forte l'esperienza negativa del terremoto de L'Aquila e delle sue conseguenze. A distanza di oltre sette anni dal sisma, la maggior parte delle piccole attività annientate non sono più ripartite, mentre lo spopolamento delle aree più colpite è sotto gli occhi di tutti. Città, o parti di essa, sono divenute fantasma senza abitanti, negozi e luoghi di

incontro. Ora è il momento del dolore e del silenzio nel pensiero di coloro che hanno perso la vita e nella vicinanza alle persone che soffrono. Poi la comunità colpita dovrà

reagire e con l'aiuto di tutti dovrà necessariamente ripartire. Allora sarà fondamentale agire per il recupero delle abitazioni, dei luoghi di istruzione, di culto e degli edifici pubblici. Non di meno sarà necessario proporre misure straordinarie per la ripartenza delle attività del commercio. Senza botteghe e pubblici esercizi un borgo non è vivo. La gente ha bisogno di normalità, di piccoli gesti di vita concreta: il caffè, il giornale, la spesa, due parole con il negoziante, la pizza e il bar con gli amici.

Servono quindi negozi e imprese, da riattivare o da costituire ex novo, tutte realtà che necessitano di finanziamenti, consulenze e assistenza per poter riaffacciarsi sul mercato. In questa fase, Confcommercio Rieti, con l'aiuto della Confederazione, sta attivando un camper mobile di aiuto alle imprese. Seguirà nei prossimi giorni la quantificazione dei danni e il supporto alla gestione dell'emergenza. Infine, con le istituzioni locali, l'apertura di un ufficio fisso di assistenza alle attività commerciali. L'obiettivo è quello di ricostituire un piccolo "zoccolo duro" di attività che riattivino il tessuto economico e produttivo della zona. Anche per questo progetto servono finanziamenti. Abbiamo pertanto aderito con convinzione alla richiesta di Confcommercio e **aperto la sottoscrizione ad un fondo dedicato della Fondazione Orlando**. Abbiamo invitato i nostri associati a fare la loro devoluzione, secondo le loro possibilità. È il nostro modo di offrire un aiuto concreto alle comunità colpite.

**\*direttore di Ascom Confcommercio Bergamo**

---

# **Terremoto, colpite 120 attività commerciali. Dall'Ascom una raccolta fondi per farle ripartire**

L'associazione partecipa alla mobilitazione della Confcommercio, sul posto con un'unità mobile per l'assistenza alle imprese. Malvestiti: «Un'opera di solidarietà comune. Lì il tessuto economico e sociale è stato azzerato»

---

# **Macellai alla Fiera di Sant'Alessandro, «per non dimenticare il valore delle botteghe»**

Domenica il Gruppo Ascom darà dimostrazione della lavorazione delle carni ed uno chef illustrerà come prepararle. Coffetti: «Vogliamo far riscoprire il piacere di entrare in macelleria»

---

**Amatriciana** **solidale,**

# raccolti 172mila euro in favore dei terremotati



Oltre 18mila partecipanti hanno trasformato l'Amatriciana solidale in un grande evento che ha confermato ancora una volta la generosità dei bergamaschi di fronte a tragedie come quella del sisma che ha colpito il centro Italia. Grazie alla grande tavolata allestita sul Sentierone – promossa dal Comune di Bergamo in collaborazione con la sezione provinciale della Federazione Cuochi italiani e con Slow Food – ieri sera sono stati raccolti oltre 172mila euro (172.069,54 per l'esattezza) che saranno devoluti alle vittime del terremoto.

Molti i volontari, oltre 500, che hanno prestato la loro opera per far funzionare al meglio l'evento gastronomico, ma tante anche le aziende e le associazioni che hanno offerto

gratuitamente prodotti e servizi per dar corpo all'iniziativa solidale, come per esempio l'Aspan, l'Associazione provinciale dei panificatori bergamaschi, che ha offerto 15mila panini e il Consorzio tutela del Valcalepio che ha messo a disposizione 1.000 bottiglie di vino.

## I numeri

Il grande cuore della città di Bergamo

**172.069,54 euro ai terremotati  
dall'Amatriciana Solidale**

**Oltre 18.000  
partecipanti**

**Oltre 500  
volontari**



**1500  
kg di  
pasta**



**2000  
kg di  
pomodori**



**400  
kg di  
cipolle**



**500  
kg di  
guanciale**



**15000  
panini**



**15000  
pesche**



**13000  
bottiglie  
d'acqua**



**1000  
bottiglie  
di vino**

**Comune di Bergamo  
Federazione Italiana Cuochi**

**#AmatricianaSolidale  
#BergamoxAmatrice**

---

# **Clusone, un festival dello street food per rilanciare il centro**

Dal 9 all'11 settembre in piazza Manzù specialità da passeggio dell'Italia e del mondo, lo spettacolo del comico Marco Della Noce e il tributo a Jovanotti. Un'iniziativa degli ambulanti Fiva, dell'associazione Clusonecentro e del distretto. «Occasione per attrarre visitatori»

---

# **Fiera di Sant'Alessandro, l'agricoltura fra tradizione e futuro**

Da venerdì 2 a domenica 4 settembre la storica rassegna al polo di via Lunga fa spazio ai nuovi macchinari, alle tecnologie e alle idee innovative, ma è anche un evento per le famiglie con animali, concorsi e prodotti tipici. Il 10% degli incassi alle vittime del sisma

---

# Fusini (Ascom): «Ma ora servono educazione al consumo e buone prassi»

di Oscar Fusini\*

È una buona legge quella contro lo [spreco alimentare](#). Finalmente, grazie anche alle istanze avanzate da Confcommercio imprese per l'Italia e dai piccoli, si è riusciti a normare un tema di forte attualità, ancora soggetto a troppe interpretazioni. Il legislatore ha ben operato, privilegiando la logica della semplificazione, soprattutto a favore delle pmi. Sullo sfondo un concetto basilare: l'aiuto ai più deboli dev'essere una priorità per tutti. Anche della nostra comunità, che resta sì ricca, ma con sacche di povertà in evidente espansione. Come Associazione del commercio non potevamo chiamarci fuori da questa partita. Abbiamo pertanto contribuito con audizioni, proposte e relazioni alla stesura di una legge che reputiamo più che valida. Ora però dobbiamo rimanere vigili, presidiare il campo affinché alla legge facciano seguito sia l'effettiva semplificazione fiscale sia gli sgravi sulla Tari a favore di chi dona e dei più virtuosi, così come stabilito dalla legge. Ma dobbiamo anche esser pronti a offrire il nostro contributo per educare al consumo e fare di questo tema un aspetto qualitativo della relazione col cliente, così da favorire la diffusione di buone prassi, percorsi in rete e progetti di responsabilità sociale. L'argomento era già stato affrontato a Bergamo all'indomani dell'approvazione del disegno di legge da parte della Camera, nell'ambito di un convegno organizzato in Università dalla deputata bergamasca Elena Carnevali, con la presenza del ministro Maurizio Martina e della relatrice della legge Chiara Gadda. Con l'entrata in vigore del nuovo ordinamento, ci auguriamo si possano finalmente superare le tante difficoltà organizzative e amministrative che hanno reso

effettivamente difficile l'applicazione della legge regionale del "buon samaritano" limitando di fatto il numero dei donanti a poche insegne della Gdo. Oltre a semplificare la procedura di donazione, la nuova legge interviene sul contrasto allo spreco e sull'educazione al consumo potenziando, per esempio, il tavolo di coordinamento o incentivando l'utilizzo dei programmi radiofonici e televisivi. Del resto, lo spreco è soprattutto frutto di una mancata attenzione. Occorre quindi agire sull'educazione del consumatore/cliente e sensibilizzare gli operatori, soprattutto i piccoli, che rappresentano la frontiera più lontana e più polverizzata da raggiungere, ma che sono quelli più vicini alla gente e agli indigenti.



Oscar Fusini

Nel frattempo c'è ancora qualche mito che va sfatato. Ovvero, che dallo spreco qualcuno, produttori o commercianti che siano, possa trarre guadagni. Sbagliato. La drastica contrazione del carrello della spesa negli ultimi anni ha ormai reso chiaro che il cliente acquista principalmente là dove intravede una promozione e spende per alimenti che pensa realmente di consumare. Stesso discorso per le donazioni. Va compreso che donare non significa ridurre il proprio mercato e quindi le vendite. La legge, grazie anche al nostro contributo, impedisce infatti che quanto donato possa essere reintrodotta nei canali commerciali. Lo spreco esiste ed è

ancora elevato, nel commercio ma soprattutto nella ristorazione dove il cliente spesso abbandona porzioni intere che potrebbero essere consumate in un altro momento. Lo spreco è imposto anche dal vasto sistema di assortimenti che il commerciante deve considerare per poter accontentare i clienti. Ciò è evidente soprattutto là dove il consumo è indipendente dalla spesa: nei villaggi turistici del "tutto incluso", nell'offerta dei prezzi fissi e degli "all you can eat", nelle mense. Nelle piccole e medie imprese della distribuzione, va sottolineato, lo spreco è limitato. Da una ricerca condotta dall'Ascom tra gli associati, prima del convegno di marzo, era emerso che nei piccoli esercizi c'è minore ampiezza e profondità di assortimento rispetto alle grandi dimensioni, maggiore attenzione del titolare alle date di scadenza, una maggiore relazione e servizi di assistenza al cliente e anche un fenomeno di autoconsumo da parte della famiglia del titolare che mangia prima di gettare. L'indagine evidenziava, di conseguenza, anche un numero basso di donazioni. Questo perché donare era organizzativamente complicato, fiscalmente non conveniente, non immune da rischi per il cedente e non sostenuto da adeguati incentivi. Soprattutto tra i piccoli dettaglianti, che è bene ricordarlo, rappresentano ancora una fetta importante (dal 50 al 60%) della distribuzione alimentare a livello nazionale. Sono loro, le piccole botteghe dei nostri centri storici a svolgere un ruolo di aiuto e di protezione sociale, spesso in collaborazione con sindaci, assessori e assistenti sociali. In molti casi, le loro donazioni avvengono in modo invisibile, per ragioni fiscali, per evitare eccessive richieste e per non urtare quei clienti che spesso storcono il naso a dover pagare quanto altri ricevono gratuitamente. In definitiva, sul fronte della lotta allo spreco le iniziative promosse sono tante, dallo spaccettamento al porzionamento (magari vietato per legge ma utile a favorire il consumo), dalla promozione sotto scadenza al consumo familiare e personale, dalla donazione al riutilizzo e riciclo fino al compostaggio. Non resta quindi che alimentare il circolo virtuoso.

# **Lotta allo spreco alimentare, ecco cosa cambia con la nuova legge in arrivo**



Donare le eccedenze per negozi di alimentari, panifici, ristoranti, farmacie e negozi di abbigliamento diventa più facile e chi non spreca verrà premiato.

Entra in vigore a giorni la legge per la donazione dei prodotti alimentari e farmaceutici e la limitazione degli sprechi, approvata dal Parlamento in via definitiva il 2 agosto scorso. L'obiettivo è ridurre i rifiuti alimentari e arrivare a recuperare un milione di tonnellate di rifiuti all'anno.

La nuova legge ridisegna l'intero meccanismo della donazione e la rende più facile, aumenta i possibili destinatari e semplifica la procedura amministrativa e fiscale per gli enti pubblici e privati che, senza scopo di lucro, decidono di regalare alimenti, farmaci e altri prodotti a chi è indigente.

Con l'entrata in vigore del nuovo provvedimento, i prodotti che vengono scartati per motivi diversi dalla sicurezza (o dall'efficacia nel caso dei medicinali), potranno essere donati a enti pubblici e privati purché questi li destinino, in via prioritaria, a favore di persone indigenti e non li rimettano in commercio. Non solo le onlus, quindi, ma anche gli enti pubblici, potranno ricevere donazioni.

I prodotti alimentari con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” potranno essere usati anche dopo la scadenza. Quindi, il pane invenduto entro le 24 ore dalla produzione, essendo ancora buono, potrà essere donato; allo stesso modo i clienti potranno portare a casa gli avanzi con una family bag, i prodotti agricoli che rimarranno nei campi potranno essere regalati.

Il provvedimento, arriva a soli sei mesi di distanza rispetto a un’analogia legge francese, ma a differenza della norma transalpina, quella italiana si regge sulla logica degli incentivi e non sulle contravvenzioni. Insomma, chi non spreca verrà premiato. Viene istituito infatti un fondo specifico di 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2016, 2017 e 2018 destinato a progetti innovativi contro lo spreco, come ad esempio packaging antispreco e family bag. Inoltre viene data la possibilità ai Comuni di incentivare chi dona agli indigenti con uno sconto sulla tassa dei rifiuti (Tari).

Le procedure per donare diverranno inoltre più semplici. Se ora un’impresa, un ristorante, o un supermercato per donare le proprie eccedenze alimentari devono fare una dichiarazione preventiva cinque giorni prima della donazione, a breve basterà invece una dichiarazione consuntiva a fine mese. Al supermercato sarà sufficiente presentare il documento di trasporto, al panettiere gli scontrini.

---

**Bergamo, ad agosto il  
commercio non va più in**

# ferie. Molti i negozi aperti



Dimentichiamoci la città fantasma, anche quest'anno la Bergamo del commercio non va in vacanza: molti i bar, i ristoranti e i negozi che hanno deciso di rimanere aperti anche ad agosto scongiurando il

rischio per i consumatori di peregrinare tra le saracinesche chiuse. L'elenco delle attività e dei negozi che ad agosto non si fermano è nutrito. L'80% dei bar e ristoranti sono ancora aperti, mentre 6 negozi di elettrodomestici, cosmetici e casalinghi su 10 garantiscono l'acquisto. Anche in provincia il commercio non s'è fermato in questi giorni. Nelle località turistiche – montagne e laghi d'Iseo e di Endine – quasi tutti negozi, bar e ristoranti rimangono aperti, e negli altri paesi garantiranno il servizio un ristorante e un bar su due e il 40% dei negozi e degli alimentari. «I dati relativi alle chiusure sono in linea con quelli dello scorso anno – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. I commercianti hanno ridotto i giorni di chiusura o resteranno aperti. Prima facevano quindici giorni di ferie ad agosto, ora fanno mediamente una settimana. La maggior parte delle chiusure si concentra dal 14 al 20 agosto, alcune attività chiudono questa settimana e una minoranza quella dal 21 al 27 agosto». «Bergamo – spiega ancora Fusini – ha un'offerta commerciale a ridosso della città pressoché sempre aperta ed esiste anche una dimensione turistica che sta crescendo, ma i clienti non vengono solo da fuori». Se bar e negozi sono aperti è anche perché c'è richiesta da parte dei residenti. «Agosto per la nostra città è un mese di lavoro, soprattutto nel settore dei pubblici esercizi e dei ristoranti che intercettano tanti bergamaschi che non vanno in vacanza.

Complice la crisi, il periodo vacanziero si è accorciato e tanti cittadini decidono di trascorrere il mese di agosto a casa. Pertanto i commercianti si sono adeguati, tenendo aperto e garantendo, oltre ai servizi offerti, una città più sicura e vivace».