

# Elezioni Enasarco, seggio in Ascom

Dal primo al 14 aprile postazione per il voto a disposizione nella sede cittadina dell'associazione

---

## Architetti, Datei la nuova "guida" dell'Ordine di Bergamo



Marcella Datei è il nuovo presidente del Consiglio dell'Ordine degli Architetti della Provincia di Bergamo. 49 anni, nata a Mantova, Datei vive e lavora a Bergamo. Si occupa prevalentemente di opere pubbliche; ha maturato esperienze con

istituzioni provinciali, regionali e con la Comunità Europea. Nell'ambito dell'attuale Consiglio ha ricoperto fino ad oggi il ruolo di vicepresidente ed è stata referente delle iniziative promosse dall'Ordine in coordinamento con l'Amministrazione comunale a sostegno della candidatura delle Mura Venete a Patrimonio Unesco. Succede ad Alessandra Ferrari, recentemente eletta al Consiglio Nazionale degli Architetti.



Marcella Datei

Nell'ambito del Consiglio che ha eletto il nuovo presidente, sono state confermate le cariche di segretario per Arianna Foresti e tesoriere per Alessandra Morri e sono stati nominati quali vicepresidenti Remo Capitanio e Gianpaolo Gritti. "Il nostro Ordine – commentato Datei – ha dimostrato negli anni di essere in prima linea per contribuire alla crescita della professione anche distinguendosi a livello lombardo e nazionale". L'attuale esecutivo che affiancherà il presidente è composto dai consiglieri: Arianna Foresti, Alessandra Morri, Remo Capitanio e Gianpaolo Gritti, Guglielmo Clivati, Giuseppe Joi Donati, Riccardo Invernizzi, Silvia Lazzari, Sandra Susana Marchesi, Chiara Raffaini, Stefano Tacchinardi, Giuseppina Valdani e Sara Zenti.

---

# **“Vallinf@miglia”, il wifi gratuito raggiunge 10 comuni**

L'esperienza di Zogno si allarga agli altri territori del Dat, che va da Sedrina alla Valsassina. Ecco dove è disponibile

---

# **Personal shopper ed e-commerce, i negozi di abbigliamento a caccia di clienti cinesi**

Federazione Moda Italia offre agli associati la possibilità di affidarsi a guide turistiche che faranno anche da interprete nelle boutique. Sono i top spender del mercato tax free

---

# **Agenti di commercio al voto per l'Enasarco. «Occasione imperdibile di governare il nostro mondo»**

“Le prime elezioni dirette sono la risposta ai tentativi di limitare l'indipendenza e spazzare via i corpi intermedi”,

dice il coordinatore della coalizione Insieme per Enasarco Gianroberto Costa a Bergamo per la presentazione del programma. Il voto si effettua on line dal primo al 14 aprile

---

## **Business e social network senza più segreti grazie ai Giovani Ascom**

In programma a Treviglio, il 4 aprile, la prima tappa degli incontri di formazione gratuiti nelle delegazioni della provincia. Sono rivolti agli associati under 40 e mostrano come gestire al meglio la presenza della propria azienda in rete

---

## **Pasqua al ristorante, la Fipe: “Pesa l’incertezza del dopo Bruxelles”**



Bene ma non benissimo. Questo il quadro tracciato dalla Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi per quanto riguarda le previsioni del fuoricasa nel week end pasquale. In base alle ultime elaborazioni dell’Ufficio

Studi si segnala infatti un lieve calo delle presenze in ristoranti e trattorie per domenica, in un quadro che resta comunque positivo, come conferma Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio Studi di Fipe : "La leggera flessione riscontrata dalla nostra indagine previsionale è con tutta probabilità da attribuire al calendario che vede quest'anno la Pasqua "bassa" ,in un periodo non particolarmente favorevole dal punto di vista climatico per le gite fuori porta. Tuttavia i ristoratori quest'anno non sembrano particolarmente preoccupati e confermano l'impegno nella valorizzazione della tradizione con una maggiore attenzione verso i prodotti biologici ed a filiera corta. Sforzi apprezzati dai consumatori e anche a livello internazionale, se pensiamo che l'11,1% dei turisti che a Pasqua siederà al ristorante sarà di provenienza straniera. C'è da dire, però, che l'indagine è precedente ai tragici fatti di Bruxelles e pertanto non risente dell'impatto negativo che tali eventi sicuramente avranno nel brevissimo termine anche nelle nostre città".

## **Le presenze per il giorno di Pasqua**

Entrando nel dettaglio dei dati, dall'indagine Fipe emerge che quest'anno i ristoranti in attività saranno il 90,2% del totale contro il 92% dell'anno scorso. Per il 25% dei ristoratori intervistati la clientela da servire per il pranzo di Pasqua sarà inferiore a quella dell'anno scorso, tuttavia non manca un 8% che al contrario, dichiara di essere più ottimista. Il bilancio complessivo è di un numero di clienti pari a 3,5 milioni di unità, in calo dell'1,1% rispetto al 2015, per una spesa totale prevista di 164 milioni di euro. Quanto alla tipologia di clientela, circa il 50% delle presenze sarà di turisti, principalmente italiani (36,5%). In base all'indagine della Fipe emerge che molti di loro saranno escursionisti che hanno programmato di trascorrere una giornata fuori porta, e tanti italiani che si recano presso le seconde case nelle località di villeggiatura del nostro Paese.

Sul fronte delle destinazioni prescelte prevarrà in linea generale la montagna rispetto al mare, scelta favorita dalle previsioni meteo e dalle nevicate tardive. L'11,1% dei turisti sarà invece di provenienza straniera, mentre la clientela dei ristoranti a Pasqua vedrà per il 52,6% la presenza di residenti. Proprio sui turisti, in particolare italiani, confidano i ristoratori per ottenere buoni risultati o comunque per non peggiorare quelli dello scorso anno. Fipe segnala che per la gestione delle prenotazioni il 69,5% dei ristoranti si appoggia a sistemi on line.

## **Il menù pasquale: tradizionale, tutto compreso e a filiera corta**

Anche per il 2016 la parola d'ordine dal punto di vista dell'offerta è "tradizione". I menù dei ristoranti si caratterizzeranno per la prevalenza di piatti tipici (72,4%), mentre in un locale su quattro si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale (23,5%). Solo il 4,1% dei ristoranti proporrà piatti della cucina internazionale. Rispetto alla Pasqua 2015 aumenta la presenza di prodotti a filiera corta, tipici e biologici: in particolare per il 37% dei ristoranti si segnala l'inserimento nel menù di prodotti bio e a chilometro zero, mentre l'11,1% darà maggiore spazio ai prodotti della tradizione. L'attenzione alle richieste specifiche sul fronte delle allergie e intolleranze diventa sempre più prioritaria per gli operatori della ristorazione: nell'83,5% dei ristoranti i clienti con esigenze di questo tipo troveranno ciò di cui hanno bisogno. Ben il 37% degli esercizi proporrà menù specifici per i bambini. A fianco dell'aumento di prodotti a chilometro zero e biologici, non mancheranno da parte dei ristoratori interventi sulla struttura dei menù (numero delle portate, formule tutto compreso ecc.) con lo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo a favore della clientela. Tra le formule primeggia il menù "a pacchetto" (61,7% del totale), ad un prezzo medio di 46 euro in leggero

aumento rispetto al 2015. La spesa prevista complessiva è di 164 milioni di euro. Quattro ristoratori su dieci confermano invece il menù pasquale dell'anno scorso.

## **Le presenze per il giorno di Pasquetta**

Per quanto riguarda i dati previsionali per lunedì 28 marzo, giorno di Pasquetta, lo scenario è positivo: otto ristoranti su dieci saranno aperti (l'82,4%), in leggero aumento rispetto al 2015. Il 14% dei ristoratori intervistati fa previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso mentre una percentuale simile si aspetta, al contrario, risultati migliori. Il bilancio complessivo è di 2,8 milioni di clienti con un incremento dell'1,5% sul 2015 e un indice di riempimento dei locali del 66%. A Pasquetta il ristorante sarà meta soprattutto di turisti, sia italiani (47,1%) che stranieri (14,9%), mentre la percentuale di residenti sarà del 38,2% per la maggiore propensione alla gita fuori porta che contraddistingue questa fascia di pubblico. Per quanto riguarda l'offerta il menù all inclusive riguarderà un ristorante su quattro ad un prezzo medio di 37 euro, in crescita dell'1,4% rispetto all'anno scorso, per una spesa attesa di 104 milioni di euro.

---

## **Musica ed eventi, il Comune di Bergamo snellisce le regole. L'Ascom: «Vantaggi per i locali»**

Approvato dalla Giunta il regolamento per le manifestazioni in deroga alla zonizzazione acustica. Lo stop alla musica scatta

a mezzanotte anziché alle 23.30 e le pratiche si semplificano

---

## **Seriate, i vincitori della Caccia al tesoro nei negozi**

Le sei squadre che si sono aggiudicate il buono spesa da 100 euro nella gara promossa dalle Botteghe e dal Comune

---

## **Seriate, la brochure delle Botteghe? La finanzia il centro commerciale**

La pubblicazione, distribuita in 10mila copie, presenta 71 attività del territorio. L'assessore Raimondi: «Segno del dialogo tra Comune, associazione dei commercianti e grande distribuzione»