

# Incentivi a chi apre o rinnova l'attività, in campo il distretto "Insieme sul Serio"



Il distretto del Commercio "Insieme sul Serio" – che comprende i comuni di Albino, Alzano Lombardo, Nembro, Pradalunga e Ranica – sta predisponendo un progetto per partecipare al bando Asset della Regione Lombardia, che supporta il mantenimento o reinsediamento delle imprese produttive artigiane e industriali, della distribuzione commerciale, del turismo e dei servizi in aree montane a debole densità abitativa.

La misura prevede l'erogazione di contributi per un totale di quasi sei milioni di euro (5.909.036) a favore di iniziative presentate da un partenariato pubblico-privato, volte all'incremento dell'attrattività dei flussi commerciali e turistici dei territori coinvolti, al miglioramento del livello qualitativo dei servizi ed alla valorizzazione delle risorse che formano l'identità e la peculiarità del territorio.

Per le attività commerciali, gli artigiani e le piccole e medie imprese sono a disposizione contributi pari al 40% degli investimenti dedicati al consolidamento e alla crescita. Il Comune di Albino, capofila del distretto, sta raccogliendo le manifestazioni di interesse da parte delle aziende, che dovranno compilare l'apposito modulo e inviarlo all'ufficio dell'assessore al Commercio (Cristiano Coltura) entro e non oltre lunedì 6 febbraio (tutte le informazioni sul sito [www.albino.it](http://www.albino.it)).

Tra le spese ammissibili, da sostenersi dopo il 28 febbraio 2017 (data ultima per la trasmissione delle proposte progettuali a Regione Lombardia) e presumibilmente fino al 30 giugno 2019, rientrano:

- ripristino strutturale o igienico-sanitario (al di fuori dell'adeguamento ai meri obblighi di legge) di locali sfitti da adibire a nuove attività ad uso commerciale, produttivo e di servizi; sono ricomprese le opere strutturali ed impiantistiche, mentre sono esclusi gli arredi e gli strumenti di lavoro; l'intervento può riguardare anche le aree esterne, come i dehors, per i soli lavori relativi alle strutture e non per eventuali arredi (come tavoli e sedie);
- miglioramento delle facciate, delle insegne e delle vetrine dei negozi;
- miglioramento dei servizi alla clientela (installazione di sistemi Wi-Fi gratuiti e vetrine interattive) e delle aree private e pertinenziali attigue (ad esempio:

- sistemi d'illuminazione, parcheggi e simili);
- spese per favorire l'insediamento o il reinsediamento di unità locali di imprese della produzione (a partire da quelle espressive delle tradizioni locali), dell'artigianato di qualità, del commercio e del turismo per la loro conseguente valorizzazione (ad esempio: riqualificazione e bonifica di siti o riconversione di un magazzino a sito produttivo); nel caso di operatori commerciali ed artigiani di servizio questo significa la possibilità di estendere l'area di produzione dei prodotti tipici, mentre per gli operatori turistici (alberghi, B&B) la possibilità di far cofinanziare la ristrutturazione di unità nuove e preesistenti.

Sono finanziabili sia gli interventi di nuova realizzazione ed ampliamento sia quelli su strutture e locali già esistenti. I finanziamenti potranno essere inoltre erogati per opere strutturali ed impiantistiche, ma non per arredi, attrezzature e strumenti di lavoro.

---

## **Fuori casa, l'avanzata dei take away**

La formula guadagna spazio a favore dei bar, evidenzia la Fipe nel rapporto sulla ristorazione. Dal 2008 i locali da asporto sono cresciuti del 35%, del 41% nei centri storici. «Così viene depotenziata l'offerta commerciale». In crescita il numero complessivo degli esercizi e i consumi

---

# **L'Abbraccio di Natale immortalato in 3mila foto. Lo scatto vincente è di tre universitarie**

A loro va la cena al ristorante "Da Vittorio", mentre 3mila euro (uno per ogni immagine pubblicata sui social) saranno devoluti dal Duc al fondo comunale #amatricianasolidale

---

# **Sui social o nel vestire, in Ascom due corsi per migliorare l'immagine**

Si comincia con il corso su Instagram, mentre sabato 4 febbraio torna la regina dello stile Carla Gozzi

---

# **Panificatori, messa del vescovo per il patrono**

La celebrazione in occasione della festa di Sant'Antonio Abate. Dedicato un ricordo al past president Mario Tresoldi, scomparso sabato

---

## **Elettrodomestici / «A Bergamo persi 10mila metri quadri di attività»**

«Nel 2016 significativo il peso delle chiusure», dice il presidente del Gruppo Ascom, Zucchinali. «Margini sempre più risicati e costi di gestione in aumento affossano il settore, che sente sempre più il peso della concorrenza del web»

---

## **Turismo e attrattività, le indicazioni di Confcommercio Lombardia in Regione**

Si è tenuta ieri l'audizione presso la IV Commissione "Attività Produttive e Occupazione" del Consiglio regionale sulla "Proposta di Piano Regionale per il Turismo e l'Attrattività". Confcommercio Lombardia ha partecipato e presentato un documento con le osservazioni (integrate con contributi di Fiavet e Federalberghi) sul provvedimento, che sarà trattato con voto finale del Consiglio, verso metà febbraio. Un momento utile per fare il quadro sulla situazione e sui cambiamenti avvenuti in questi ultimi anni, ma soprattutto per ribadire gli obiettivi e le linee di sviluppo considerate imprescindibili per i prossimi anni. In particolare, Confcommercio Lombardia nel corso dell'audizione ha sottolineato l'esigenza di:

- contrastare l'abusivismo (attuazione osservatorio regionale turismo e monitoraggio strutture online per controlli)
- destagionalizzare i flussi e programmare i grandi eventi
- sviluppare le aggregazioni (reti, club di prodotto, distretti)
- potenziare "e015" e open data
- sostenere la formazione all'accoglienza e all'enogastronomia,
- spingere verso una maggiore integrazione tra turismo, cultura e creatività
- puntare su infrastrutture e accessibilità.

---

**Barcella Elettroforniture si espande. Acquisita la bresciana "Zani Ranzenigo"**



Guido Barcella

Barcella Elettroforniture, società di distribuzione di materiale elettrico con sede ad Azzano San Paolo, ha acquistato l'intero pacchetto azionario della Zani Ranzenigo & C. spA, realtà di vendita di materiale elettrico e prodotti per l'illuminazione per la provincia di Brescia, dove l'azienda bergamasca è già presente con due filiali. Con la firma dell'operazione, Barcella Elettroforniture acquisisce una realtà che porta il fatturato 2016 a oltre 130 milioni, consolidando ulteriormente la propria presenza sul mercato. I punti vendita Zani Ranzenigo di Collebeato, Rovato, Breno, Montichiari e Salò, forti di una storia lunga mezzo secolo e di un'elevata specializzazione nell'illuminotecnica con brand di alta gamma, manterranno il proprio nome e il proprio management, aprendo la strada a proficue sinergie con la rete attuale. "Il nostro intento – dichiara Guido Barcella, amministratore unico di Barcella Elettroforniture – è quello di massimizzare le risorse a disposizione, acquisendo non solo una clientela consolidata in un mercato dalle elevate potenzialità, ma soprattutto un know-how di valore da mettere in circolo all'interno del nostro gruppo. Siamo convinti infatti che la forza del network derivi anche da una condivisione di conoscenze, competenze e best practices che rappresentano il vero capitale aziendale".



Dalle 22 filiali di inizio 2016 viene in questo modo a crearsi un gruppo di 30 punti vendita, destinati ad aumentare ancora nel corso dell'anno. È il risultato della strategia di sviluppo intrapresa, che ha saputo garantire a Barcella Elettroforniture il presidio del territorio e la copertura di Lombardia, Veneto ed Emilia. Investimenti continui, capacità di cogliere in anticipo le opportunità che il settore presenta, oltre a qualità dell'offerta ed efficienza logistica, sono gli asset che assicurano competitività e bilanci sempre in positivo. Con la recente acquisizione della Zani Ranzenigo & C. SpA, che si colloca proprio in quest'ottica, l'azienda conferma la propria mission, sempre più orientata a settori d'avanguardia come quelli della domotica e dell'efficientamento energetico, con una scelta che dà nuovo slancio alla divisione lighting.

---

**InGruppo, entra Ezio Gritti.  
E al ristorante si va con**



# L'autista



Dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, gli chef dei più rinomati locali bergamaschi danno vita alla quinta edizione di Ingruppo, il progetto che mette insieme ambienti, gusto, tradizione e innovazione. Diciannove

professionisti della ristorazione bergamasca, con due "escursioni" nelle province di Lecco e Milano, uniranno le forze per rimarcare la loro appartenenza ad un progetto volto alla valorizzazione del moderno ristorante. Lo faranno con prezzi accessibili. Perché il vero obiettivo di Ingruppo è portare nei propri ristoranti quella parte di clientela intimorita dalla spesa eccessiva e la clientela più giovane con l'augurio d'educarla al piacere di una sosta che generi una felicità a tutto tondo.

## Le novità

La nuova edizione di Ingruppo si avvale di alcune importanti novità. A unirsi ai ristoratori che da tempo animano Ingruppo (i titolari di A'Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Casual Ristorante, Colleoni & Dell'Angelo, Collina, Nuova Trattoria Dac A Trà, Da Vittorio, Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, Loro, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden Restaurant, Villa Patrizia Ristorante) quest'anno vi sarà Ezio Gritti, col suo ristorante omonimo inaugurato recentemente sul Sentierone, nel cuore di Bergamo. Una new entry attesissima, che fa già gola a tutti gli appassionati di alta cucina e che con le sue ricette, intrise di tradizione e autenticità, darà nuova energia a tutta l'iniziativa.

Ma non è tutto: per la nuova, attesissima, stagione, Ingruppo

ha deciso di attivare una speciale convenzione che darà la possibilità agli avventori dei propri ristoranti di lasciare a casa l'auto. Ingruppo, infatti, ha voluto fare sistema con il territorio, contribuendo alla promozione dell'eccellenza enogastronomica locale su strade più sicure, attraverso una mobilità più efficiente e sostenibile: per questo, i clienti di Ingruppo potranno evitare corse e code per i parcheggi e affidarsi ad autisti professionisti, evitando di mettersi alla guida al termine della cena. Il tutto, ad un prezzo speciale.

## **La formula**

Per il quinto anno consecutivo Ingruppo conferma la sua formula: dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, con l'esclusione del 14 febbraio e del 16 aprile (giorno di Pasqua), i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menù completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce con, c'è da scommettere, golose sorprese degli chef) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 55 euro a persona per 16 dei 19 ristoranti coinvolti. Mentre il costo sarà di 110 euro a persona per tre di loro (A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec). La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menù "Ingruppo".

---

**Agenti di commercio /  
«Lavorare è sempre più**

# **complicato. Obiettivo potenziare il supporto»**

Bottaro (Ascom): «Chiuso un altro anno difficile per gli agenti, alle prese con margini sempre più risicati e costretti a rinunciare a più incarichi». «Dal rinnovo Enasarco nuovo slancio all'attività sindacale»