

# Il Distretto dei Colli e del Brembo lancia la Fashion Summer Night

Continuano le proposte del Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo dedicate alla valorizzazione del tessuto commerciale locale. Tra le tante iniziative, ecco un'occasione per conoscere la creatività dei commercianti di Villa d'Almè e di altri territori, che domenica 19 giugno, manifesteranno al pubblico i loro prodotti con una sfilata tutt'altro che ordinaria. Parte da Mirkasa, l'idea di promuovere la ricchezza commerciale del territorio di Villa d'Almè, facendo leva sul forte senso di innovazione e originalità che ne caratterizza le diverse attività e che riesce sempre a conquistare anche il pubblico più scettico. Sarà infatti nei pressi dell'ormai noto negozio di oggettistica e design, che sarà allestita una zona lounge dedicata per assaporare ottimi drink, gustandosi la grande sfilata che avrà luogo sull'apposito palco adiacente. E la creatività si noterà ovunque: dagli originalissimi tavolini di design realizzati con materiale di riciclo ai protagonisti che sfileranno in passerella, dove accanto alla moda (anche quella più alternativa), compariranno oggetti d'arte, cocktail speciali, esempi di acconciature e trucco e molto altro ancora per valorizzare al meglio qualsiasi soggetto e prodotto presente.

E non sono pochi gli esercizi commerciali aderenti a questa iniziativa (20, tra bar e negozi di abbigliamento, fiori, arredamento, ottica, acconciature, accessori moda, bomboniere, foto, idee regalo, ecc..) che rappresenta un esempio di come la creatività e la vivacità dei commercianti appartenenti a diverse categorie sia in grado di attivare processi di rete, valorizzare il commercio e attirare sempre più pubblico in un meccanismo fatto prima di tutto di relazioni umane. E a proposito di rete, particolarmente interessante risulta anche

la partecipazione di altri soggetti presenti per dare il loro contributo creativo all'evento: dall'Istituto Caniana di Moda che presenta il frutto dei suoi studi, promuovendo così anche le nuove generazioni, all'ASD Chignon Scuola di danza, che per alcuni soggetti ha creato coreografie ad hoc per la sfilata. E poi, un ospite d'eccezione: Valerio Parodi, direttamente da Italia's Got Talent, che interverrà diverse volte durante la serata, intrattenendo tutto il pubblico. Per assistere alla sfilata è necessario prenotare il proprio posto a sedere chiamando il numero: 035 636373. I primi 100 ingressi avranno la consumazione in omaggio!

---

## **Negozi storici, riconoscimento al “Parigi Market” di Ponte Noss**



“Quarantanove negozi e due mercati, luoghi storici del commercio che in Lombardia rappresentano un patrimonio che vogliamo continuare a valorizzare e sostenere, perché sono punti di riferimento ed elementi di attrattività per i centri urbani. E poi dietro queste insegne molte volte ci sono storie di vita veramente significative, che raccontano l'identità' regionale e

un modo di fare attività economica in grado di durare nel

tempo, nonostante i morsi delle crisi e i rapidi cambiamenti imposti dal mercato". Così Mauro Parolini, assessore regionale al Sviluppo economico, annunciando il riconoscimento e l'inserimento nell'apposito Registro regionale di 49 nuove attività, di cui 48 con la qualifica di "Storica attività" e una con il marchio di "Locale storico", nonché due mercati storici. Tra riconoscimenti, uno è andato anche a un'attività bergamasca, al Parigi Market di Ponte Nossa, attivo dal 1958.

---

## **Regolamentazione del gioco d'azzardo lecito, l'ordinanza del Comune di Bergamo scatta dal 1° luglio**



Domenica 19 giugno, a Bergamo, entrerà in vigore il nuovo regolamento per la prevenzione e il contrasto delle patologie e delle problematiche legate al gioco d'azzardo lecito approvato dal Consiglio comunale di

Bergamo il 6 giugno scorso. Il primo luglio entrerà in vigore l'ordinanza, firmata ieri sera dal Sindaco, che istituisce delle fasce orarie in cui in città non solo non è consentito giocare a Vlt e slot machines, ma anche, per esempio, vendere e acquistare Gratta e vinci e biglietti della lotteria. Le fasce orarie nelle quali è proibito giocare sono state così individuate: dalle 7,30 alle 9,30, dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 21. Il Comune ha introdotto regole ferree per quello che riguarda la reclamizzazione del gioco (divieto nei luoghi

pubblici e di proprietà del Comune, divieto di utilizzo di insegne luminose che attirano al gioco, obbligo di esporre materiale informativo).

Dal provvedimento saranno esentate alcune categorie di gioco, come le sale bingo, il Lotto tradizionale, il Superenalotto e il Totocalcio. Con l'entrata in vigore dell'ordinanza del 1° luglio, partiranno anche i relativi controlli, operati dalla Polizia Locale di Bergamo. Riassumendo i principali obblighi per gli esercenti:

1) Esposizione del cartello che indica il divieto di gioco a minori di 18 anni, declinato in 4 lingue, formato A4 – in allegato.

2) Esposizione del manifesto “autotest” formato 30×40, disponibile all'area accoglienza della sede dell'Ascom (o stampabile a colori in A3).

3) Rimozione dei cartelli che segnalano le vincite registrate

L'Ascom suggerisce inoltre all'esercente l'esposizione di un ulteriore messaggio che indichi gli orari nei quali è inibito il gioco per effetto dell'ordinanza comunale. Per quanto concerne Vlt e slot machines, si consiglia lo spegnimento dello schermo nei suddetti orari di divieto. Il Comune di Bergamo si attiverà per mettere a disposizione un servizio di pronta risposta nei confronti degli esercenti, per qualsiasi dubbio possa sorgere. L'Ascom segnala inoltre che l'ordinanza firmata dal Sindaco rappresenta una prescrizione dell'autorità di pubblica sicurezza imposta per pubblico interesse, così come stabilito dall'art. 9 del TULPS. Il mancato rispetto di quanto prescritto è punito con le sanzioni previste dagli art. 17 bis e seguenti dello stesso TULPS, i quali prevedono, oltre la sanzione pecuniaria, una sanzione accessoria di sospensione dell'attività sino a tre mesi.

[L'Ordinanza che disciplina gli orari d'esercizio](#)

[Il Regolamento del gioco d'azzardo lecito](#)

[Il cartello autotest per le sale slot](#)

---

**Passerella di Christo, le  
soste golose da non perdere**



Aperta da stamane The Floating Piers, la passerella dell'artista Christo che collega Montecchia alla terraferma,



evento tra i attesi dell'anno nella nostra provincia. Il telo che colora di giallo-arancio la passerella regala uno scorcio inedito del lago. La curiosità è all'apice e l'attenzione e la curiosità sono tutti indirizzati verso quella che per tanti operatori del commercio e del turismo sul Sebino è l'occasione d'oro. Negozianti, bar, ristoranti e alberghi sono pronti a moltiplicare la propria attività. Al di là degli scetticismi, delle critiche e delle polemiche che da mesi circondano questo evento, i prossimi giorni saranno per l'economia del lago, ma più in generale per quella bergamasca, una vetrina unica per far conoscere i prodotti del territorio. Per chi ha deciso di passeggiare sul lago e di vivere l'installazione di Christo, le soste all'insegna del gusto sono infinite e per tutti i gusti e le esigenze. Noi ne consigliamo alcune, da non perdere.

## **Pesce di lago al top**



Le sardine del ristorante Zù

La visita alla passerella è l'occasione per farsi una scorpacciata di pesce di lago: dalle arborelle fritte o in carpione, a coregone, salmerino e lavarello alla griglia, dal filetto di persico dorato alla tinca al forno. Le trattorie e i ristoranti che li propongono sono disseminati un po' ovunque. Sulla sponda bergamasca, segnaliamo a Castro il

ristorante Vulcano (chiedete di mangiare nella piazzola esterna con gli ulivi e vista sul lago e sul Monte Trenta Passi) e il ristorante Al Guelfo Negher a Riva di Solto. Chi vuole unire alla buona cucina un ambiente di atmosfera ed è disposto a spendere un po' di più, non può perdersi il ristorante Gabbiano a Predore (incantevole il terrazzino a picco sul lago), il ristorante Zù a Riva di Solto (anche qui con vista sul lago e un bel giardino) e l'Osteria Spirito di Vino, affacciata sul porto turistico di Lovere.



Il piatto che rende omaggio alla passerella del ristorante Panoramico di Fonteno

Alcuni ristoranti, in omaggio all'evento, porteranno in tavola piatti dedicati. Ad esempio, il Chiostro dell'Hotel Sebino, in piazza Besenconi a Sarnico, avrà in carta la "pasta calamarata di Christo", un primo piatto dal sapore mediterraneo con vongole veraci, calamari, crema di tartufo e una originale pasta ad anelli. Mentre il ristorante Panoramico, a Fonteno, dedicherà al grande artista "Christo incontra il lago", un piatto a chilometro zero a base di salmerino (che rappresenta l'isola), camomilla (a richiamare la calma del lago) e mais croccante (il floating pier).

Chi ama il pesce di lago o desidera fare un tuffo nella



tipicità non può non fare una tappa a Clusane per assaggiare la tinca al forno, il succulento fiore all'occhiello della cucina locale. Lo propongono un po' tutte le trattorie del paese. La ricetta è tramandata da tre generazioni. Più di Amatrice con l'amatriciana o di San Daniele o Sauris col prosciutto, Clusane ha legato il suo nome a questo piatto già dalla fine dell'800, arrivando ad avere negli anni quasi trenta ristoranti con la tinca al centro della loro proposta. Non sarà difficile trovarli: in omaggio all'evento, i ristoratori coloreranno i balconi e le verande con fiori gialli. Noi vi consigliamo la trattoria Al Porto, il ristorante Da Sandro, l'antica trattoria del Gallo e la Trattoria del Muliner, anche per i prezzi contenuti.

A Monteisola, in località Carzano, merita La Locanda al lago: il papà del titolare è pescatore e il pesce è pescato in giornata. Buonissimi il carpaccio di trota, la millefoglie di sardina, la zuppa di pesce con pescato di lago e le frittiture. Per una sosta familiare, consigliamo anche La Spiaggetta, in località Sensole, una piccola trattoria con pergolato sul lago e in menù sempre un piatto con il pescato del giorno. Mentre, in località Peschiera Maraglio, La Foresta, il ristorante più noto dell'isola, offre una sosta raffinata.

## Le alternative



Il ristorante L'Approdo di Paratico

Chi preferisce il pesce di mare, potrà optare per una sosta al ristorante Nò-Do a Paratico, dove troverà un

ambiente elegante, un giardino mozzafiato sul lago e piatti molto curati, al ristorante l'Approdo sempre a Paratico o al ristorante Le Tentazioni a Pisogne. Per gli amanti della pizza, la Pizzeria Pizzicotto a Sarnico, Art a Lovere, il ristorante pizzeria San Martino a Iseo e il Ghiottone di Clusane (da provare la pizza al tagliere). Per assaggiare i tipici casoncelli preparati in ogni stagione con ripieni diversi, la Trattoria Cacciatore a Sulzano (buone anche la selvaggina e la specialità: i tagliolini all'oca). Per una sosta in agriturismo, infine, meritano La Cascina dei Prati a Credaro, la Cascina Oglio a Sarnico e El Dos del Bec a Toline.

## **Un giro tra le sagre**

Un'occasione meno formale per conoscere i piatti del lago è offerta dalle sagre. Nel periodo della passerella ce ne saranno due molto caratteristiche, a pochi giorni di distanza l'una dall'altra. Da mercoledì 23 giugno a domenica 3 luglio a Castro, alla rassegna gastronomica di Legambiente Alto Sebino, si potranno gustare piatti gourmet realizzati con prodotti di altissima qualità come le sarde alla griglia, l'anguilla gratinata e la ricetta dedicata all'evento: il "filetto di coregone in passerella", coregone di lago, zucca e olio di oliva extravergine di Marone, ma anche piatti vegetariani e vegani e una lista di proposte street food accompagnate da centrifugati di frutta e verdura. Con il plus dello scenario del lago e della montagna Trenta Passi e, se si è fortunati, la compagnia di qualche cigno curioso. Se avete tempo e voglia di abbinare una piccola camminata nella natura, fatevi spiegare come raggiungere il Parco della Gola del Tinazzo, un'area protetta dove potrete ammirare la forra, un canyon naturale incredibile, risultato di fenomeni erosivi millenari, con la sua tipica flora e fauna.

L'1, 2 e 3 luglio, la storica Sagra del pesce di Riva di Solto proporrà menù dedicati al 100 per cento al pesce di lago, cucinati secondo le ricette della zona e serviti in una bella

piazza a bordo lago. Noi consigliamo di cominciare con la bruschetta con il pregiatissimo olio extravergine locale e di proseguire con il "Menù del Pescatore", composto da alborelle in carpione, bocconcini di tinca fritta, trota marinata, sardine fresche alla griglia e pesce sott'olio alla griglia con polenta. Da non perdere, la sardina con la polenta.

## **Dal caffè all'aperitivo**

Anche le occasioni per una buona colazione o merenda sul Lago non mancano. A Lovere sosta obbligata al Bar Centrale, affacciato sulla piazza e indirizzo cult dei loveresi (provate le coppe di gelato, c'è una lista infinita) o al Bar Ricci, centro della movida locale, nell'elegante spazio esterno tra gli ulivi e lo sfondo del lago e con un comodo parcheggio vicino, prezioso soprattutto per i motociclisti. A Sarnico fermatevi allo storico Bar Centrale in piazza XX Settembre oppure allo Swing Cafè per osservare lo "struscio" sul lungolago. Poco distante, oltre il ponte, a Paratico, il Belleville Rendezvous, ricavato da un magazzino, è un locale diverso dal solito, dallo stile industriale e urbano: buoni gli aperitivi e gli hamburger. La sera potrebbe capitare di assistere a un concerto (apre alle 18). Per i più golosi gli indirizzi da non perdere sono tanti: a Lovere, la storica Pasticceria Wender, per i pasticcini e le brioche, e la Pasticceria Bardoni per i cioccolatini e le torte; a Sarnico, di fronte alla Chiesa, la Le delizie di Rebecca, per i biscotti e i macaron. E ancora, a Iseo, in piazza Garibaldi, la Patisserie Chocolaterie Nazzari propone buonissimi cannoncini e bignè, ma anche macaron, muffin e donut. Il top qui è prendere un caffè americano aromatizzato nella classica tazza e il krapfen alla marmellata e passeggiare in riva al lago.

Gli appassionati di gelato trovano sul Lago d'Iseo alcuni dei migliori indirizzi delle due province: da non perdere, il gelato da passeggio della Gelateria Mei o della attigua Gelateria La Gatta. Su quale sia il più buono è in

corso da decenni una disputa tra i frequentatori abituali. La Mei proporrà anche un gelato dedicato all'evento. Altre soste imperdibili per i cultori sono la Gelateria Mongolfiera a Iseo, la gelateria Oasi di Villongo sulla provinciale, e la storica Gelateria Biffi di Credaro: la riconoscerete dalla coda di persone in attesa che arriva fino sulla strada.

## **Per salutisti e vegetariani**

Chi segue una dieta vegetariana o vegana troverà sul lago diverse occasioni di soste salutiste. A Sarnico, non perdetevi le centrifughe di frutta e verdura della bottega Dicottedicrude, nell'incantevole contrada Lantieri in centro storico. Fate tappa anche al Soul Fruit, in piazza XX Settembre, per uno spuntino veloce a base di piatti di bio-gastronomia e vegani, succhi e muffin di frutta. A Vello di Marone, la Trattoria Glisenti utilizza solo materie prime biologiche e certificate italiane e prodotti freschi

del territorio, il tutto assolutamente vegetale (ma si possono trovare anche piatti della tradizione culinaria lacustre preparati con il pescato del giorno dei pescatori locali). A cornice della buona cucina c'è una terrazza con vista mozzafiato su Montisola. In alternativa, l'Osteria Pane Al Sale di Clusane, con una bella vetrata sul lago, cibo buono e ottimi vini.

---

**Love, i commercianti si  
promuovono con la**

# tovaglietta-mappa



A Lovere i commercianti, per promuoversi, hanno creato una tovaglietta-mappa. L'iniziativa è firmata da Asarco, l'associazione commercianti e artigiani locale, e ha due scopi: far conoscere gli indirizzi dello shopping e del divertimento della cittadina e dare uno strumento utile per visitare il territorio ai turisti.

«Il progetto è nato l'anno scorso – spiega la presidente Sara Raponi – Abbiamo realizzato 5mila mappe che sono

state distribuite nei negozi e nei locali pubblici. Ora, in previsione dell'evento passerella, per aiutare i turisti 'di Christo' a orientarsi tra i locali, negozi, ristoranti e centri sportivi loveresi, abbiamo deciso di rilanciare con una nuova proposta. Alla mappa abbiamo affiancato una tovaglietta sottopiatto con indicati insieme ai classici numeri utili e attrattive da non perdere i recapiti dei negozi, dei bar e dei ristoranti, per un totale di 66 indirizzi segnalati».

Mappe e tovagliette riportano 66 indirizzi, sono state stampate in 10mila copie complessive e si potranno trovare per tutta l'estate nelle attività commerciali loveresi. «Speriamo siano una sorta di bussola che aiuti chi arriva a Lovere a trovare quello che cerca» si augura Raponi.

L'iniziativa non è l'unica messa in campo dai commercianti loveresi per l'evento. Grazie a un accordo con il Comune, una ventina di negozi allestiranno degli stand nella zona dell'imbarcadero e i visitatori potranno acquistare tutti i giorni prodotti enogastronomici tipici del lago, ma anche manufatti di artigianato, profumi, ceramiche, cartoline e articoli dedicati a The floating piers.

[La tovaglietta mappa](#)

---

# L'indagine / Così la crisi ha modificato i consumi delle famiglie



Una recente ricerca promossa da Filcams, in collaborazione con Tecne' e Fondazione Di Vittorio, ha puntato i riflettori sui cambiamenti delle strategie d'acquisto delle famiglie

italiane, sul modo in cui esse rispondono ai propri fabbisogni e sulle percentuali riguardanti la diminuzione dei consumi alimentari e non. Nella ricerca sono stati coinvolti 4mila italiani ed è stato effettuato un confronto tra i dati rilevati e i dati sui consumi tra il 2008 e il 2015. I risultati non sono certo rosei, dal momento che negli anni della crisi si è registrato un taglio medio del 6%. Il 29% delle famiglie intervistate, infatti, non è in grado di rispondere al proprio fabbisogno familiare. La spesa alimentare, rispetto al 2008, è diminuita di 17euro a famiglia mentre quella non-alimentare di 136 euro.

Le famiglie però non solo acquistano quantità minori ma anche prodotti di qualità inferiore. Addirittura il 57% delle famiglie ha ridotto i propri standard quali-quantitativi, considerando solo gli acquisti alimentari, se invece si considerano anche le spese non-alimentari la quota sale a 72%. Solamente il 36% delle famiglie è riuscito a mantenere gli standard invariati, mentre il 5% li ha addirittura

migliorati. Chiaramente le famiglie che comprano meno prodotti di qualità penalizzano le aziende che li producono che sono principalmente le piccole-medie imprese del made in italy.

In forte evoluzione sono anche i metodi d'acquisto delle famiglie. L'innovazione è certamente rappresentata da Internet, dove sempre più nuclei acquistano e confrontano i vari prezzi. La ricerca ha sondato anche i luoghi dove gli italiani acquistano: la maggior parte preferisce i centri commerciali per l'alimentari, prodotti per la pulizia casalinga e per l'igiene. Il piccolo negozio di fiducia è invece preferito per l'abbigliamento e le calzature. Un elemento determinante, per quanto riguarda il luogo, è anche l'età: i giovani prediligono i grandi centri commerciali, mentre i più anziani sono ancora legati ai piccoli dettaglio. Per quanto riguarda gli orari di apertura dei negozi, la maggior parte opta per un orario continuato dalle 8-9 fino alle 20-21, mentre solo il 15% sceglierebbe l'apertura 24 ore su 24.

---

**Oggi l'evento benefico dei  
Giovani Ascom. Bonicelli:  
"Uniti per aiutare i più  
deboli"**





Torna venerdì l'evento benefico dei Giovani imprenditori dell'Ascom, promosso ogni anno per salutare l'arrivo dell'estate. L'iniziativa, alla nona edizione, ha come slogan 'Per un sorriso in più e si svolgerà, a partire dalle 20.15, al

Chiostro alle Grazie in viale Papa Giovanni a Bergamo. La serata si aprirà con una cena a buffet, a cui seguirà lo spettacolo di cabaret con il comico Roberto Valentino e una lotteria di beneficenza.

Anche quest'anno, infatti la serata vedrà riuniti commercianti, operatori del turismo e benefattori intorno a una causa di solidarietà. L'intero ricavato sarà devoluto a favore dell'associazione "Un naso rosso per...", onlus di Bergamo che sostiene progetti per i bambini ricoverati in ospedale e, in particolare, per supportare le situazioni in cui vi siano disagi economici.

«Da quando siamo nati, nel 2004, abbiamo sempre avuto un'attenzione particolare verso il sociale – afferma Luca Bonicelli, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo -. Questa tensione ideale ci ha spinti a sostenere diverse realtà di volontariato legate al mondo della medicina neonatale, della pediatria, dell'ambiente e della tutela artistica, aiutando nel complesso una decina di associazioni di volontariato che operano sul territorio, alle quali abbiamo donato oltre 65 mila euro. Siamo vicini ai bambini perché sono il nostro futuro. Siamo fortunati, cerchiamo di fare squadra per chi non lo è».

Il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom è nato con l'apporto della maggior parte dei comparti merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per

affrontare i nuovi bisogni che si fanno strada nel terziario. Negli anni, il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta anche un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo, grazie anche al coinvolgimento sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione con il Coordinamento dei Giovani Imprenditori, a cui fanno parte i Giovani di Ance, Confartigianato e Confindustria.

Per prenotarsi contattare la segreteria organizzativa Ascom Confcommercio Bergamo: tel. 035 4120304, fax 035.4120186, email: [info@ascombg.it](mailto:info@ascombg.it).

---

## **UBI World Open Day, anche l'Ascom in campo per sostenere l'internazionalizzazione delle imprese**

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato, a Brescia, alla quarta edizione dell'UBI World Open Day, la due giorni – che si concluderà oggi – dedicata all'internazionalizzazione delle imprese. Un osservatorio privilegiato per capire i trend, sempre più complessi, dei mercati globalizzati. “Siamo convinti che l'internazionalizzazione produttiva e commerciale



rappresenti sempre di più la nuova frontiera cui si devono avvicinare le nostre aziende – commenta Giorgio Lazzari, responsabile relazioni esterne Ascom Confcommercio Bergamo, presente all’evento -. L’appuntamento promosso da Ubi Banca ha sicuramente colto un’esigenza sempre più diffusa offrendo la possibilità di incontrare esperti e rappresentanti di istituzioni attive nei vari Paesi del mondo”.

“Annoveriamo diversi casi di aziende associate che sono già internazionalizzate, oppure attive solo sul mercato domestico, ma che progettano l’apertura sui mercati esteri – prosegue Lazzari -. Si tratta di realtà che chiedono informazioni e consulenze specifiche, anche solo per decidere su quali mercati sviluppare il proprio business. L’internazionalizzazione è un passo da ben ponderare in quanto contempla una serie di materie specifiche, dalle tematiche doganali alla consulenza legale, tributaria e societaria, che richiedono partner competenti e affidabili”. Nel corso della manifestazione sono stati programmati 24 convegni tematici nel corso dei quali i riflettori saranno puntati sugli argomenti di maggiore attualità e rilevanza per l’internazionalizzazione produttiva e commerciale delle imprese quali ad esempio: tematiche doganali, realtà aumentata e internet delle cose nonché un vero e proprio giro del mondo con incontri focalizzati su Paesi e settori con maggiori prospettive per l’industria italiana. “A supporto dello sviluppo internazionale – evidenzia Lazzari – Ascom Confcommercio Bergamo offrirà ai propri associati un affiancamento e una consulenza approfondita in collaborazione con Aice e con il supporto di altri soggetti, fra i quali sicuramente Ubi banca”. “Il tema dell’internazionalizzazione in questo biennio è entrato in una dimensione più matura – commenta Sergio

Passoni, responsabile dell'Area Internazionale di UBI Banca -. Dal generico interesse, prevalente negli anni scorsi, siamo oggi in una fase in cui sempre più le imprese ci chiedono supporto su temi specifici. Per esempio valutazioni per scegliere i Paesi in cui espandersi, supporto operativo all'impianto dell'attività, problematiche doganali, rapporti coi sistemi bancari locali e presenza di punti di riferimento nelle varie aree del mondo".

---

## Fogalco dà una mano alle aziende colpite dal maltempo



Fogalco va in aiuto delle imprese del terziario bergamasche colpite, in questi giorni, dal maltempo. La Cooperativa di garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo ha deciso di ridurre del 50% la quota istruttoria e di diminuire in modo significativo la quota di capitale sociale che l'imprenditore deve sottoscrivere per ottenere la garanzia *fideiussoria* e accedere, quindi, al credito agevolato concesso dal sistema bancario. «Vista la difficile situazione che si è venuta a creare a causa del maltempo in alcune delle zone del territorio bergamasco abbiamo deciso di intervenire a sostegno dei nostri imprenditori che vogliono chiedere finanziamenti alle banche – afferma Riccardo Martinelli, presidente di Fogalco -. E' un impegno che ci prendiamo per essere vicini ai nostri associati e a al mondo dell'imprenditoria bergamasca e del settore del terziario, provato in questi anni dalla continua riduzione dei consumi».

Le agevolazioni sono indirizzate a sostenere gli imprenditori che decidono di ripristinare locali, attrezzature, sostituire macchinari, acquistare approvvigionamenti e scorte di magazzino danneggiati dal maltempo. Le aree di riferimento sono quelle colpite da piogge insistenti e temporali, tra cui, in particolare, la zona del Sebino. *«Sarà nostro compito anche condividere e definire plafond e linee di credito con le banche convenzionate – spiega **Antonio Arrigoni, direttore di Fogalco** -. Siamo sicuri che il sistema bancario saprà considerare l'intervento a garanzia applicando condizioni particolarmente favorevoli».*

Per maggiori informazioni sull'iniziativa contattare gli uffici della Cooperativa al numero 035-4120321.

---

## **Fusini (Ascom); “Ecco rischi e prospettive del commercio bergamasco”**

Il territorio, inteso come bisogni e stili di consumo dei cittadini e offerta commerciali, è in profonda trasformazione. Gli ultimi anni hanno accelerato alcune tendenze e portato ad una diversificazione dell'offerta.

**I numeri**



Oscar Fusini

Dati confortanti per il terziario bergamasco. Il numero di attività al 31 marzo 2016 è di 23.050, l'1,22% in più rispetto allo stesso periodo del 2015. In città le aziende sono 4.006, il 1,35% in più rispetto al 2015. In generale, prosegue l'incremento del numero dei pubblici esercizi e della ristorazione che nel giro di un anno sono aumentati del 2,87%, il dato è evidente soprattutto in città dove hanno raggiunto quota 596 (+5.17% rispetto al 2015). L'apertura o la riapertura di bar e ristoranti è eccedente rispetto ad un mercato che resta comunque in difficoltà. Torna a crescere anche il settore alimentare dell'1,11%; anche per questo comparto il dato più evidente si registra in città con un incremento dei negozi alimentari del 7,41% rispetto al 2015 con 275 attività. L'aumento è dovuto all'effetto dell'apertura di attività di consumo sul posto. I negozi non alimentari restano stabili, soprattutto in provincia con +1,05% (6.136 attività), dove alle chiusure di contrappongono nuove aperture nell'ambito delle stesse tipologie; il settore fatica di più in città (+0,45% rispetto al 2015 con 1.109 attività), dove la rete dei negozi di abbigliamento e calzature continua a soffrire. Sempre in crescita gli ambulanti (+6,10% rispetto al 2015) soprattutto extracomunitari, anche se con un trend in calo rispetto agli anni precedenti. Più difficile è la situazione dei servizi alle imprese e degli ausiliari del

commercio, entrambe in leggero calo (-0,69% rispetto 2015), in particolare gli agenti di commercio, i cui numeri negli ultimi anni erano sensibilmente cresciuti come sbocco lavorativo dovuto alla crisi del manifatturiero. Per quanto riguarda le zone in crescita sono la città, l'hinterland e la pianura, in difficoltà l'offerta commerciale nelle valli. I dati positivi tracciano il ritorno di una certa effervescenza nei settori del terziario. Sono dati che ci fanno piacere ma che chiedono una discreta cautela. Anche l'Osservatorio del Credito di Confcommercio ha di recente documentato, per questi primi mesi dell'anno, una crescita della fiducia degli imprenditori, un aumento del livello dei ricavi e un miglioramento della situazione relativa all'occupazione. C'è sicuramente una ripresa di fiducia sia da parte degli imprenditori che dei consumatori, ma non esiste ancora una concreta ripresa della domanda. Mi pare che la via giusta sia stata imboccata, ma sarà ancora lunga e complessa. Sia a livello cittadino che provinciale sono in crescita tutte quelle attività legate all'ospitalità, segno che il turismo sta realmente divenendo un settore trainante per la nostra economia. E questo accade soprattutto in città. I flussi turistici del nostro aeroporto iniziano ad intercettare anche l'offerta cittadina, grazie a tutto il lavoro di promozione che viene fatto a livello istituzionale. La crescita del numero dei negozi alimentari è inoltre legato non solo alla presenza di un maggior numero di turisti, ma anche ad un cambiamento dello stile dei consumi dei bergamaschi che amano uscire di più e trovare una maggior diversificazione dal punto di vista dell'offerta più ampia, perché le nuove attività riguardano in particolare il consumo sul posto.

## **Consumi**

Si assiste ad un approccio all'acquisto più frammentato e alla riduzione della spesa media in tutti i settori, i cui fattori si possono rintracciare in un restringimento del reddito disponibile e in una maggiore selettività nell'acquisto e



sensibilità al prezzo. Da parte del cliente è cresciuta la mobilità e la capacità di spostamento, il desiderio di acquisire maggiori informazioni sul prodotto, grazie ad Internet, e sono aumentati gli acquisti via e-commerce.

## **Il territorio**

Il territorio è suddiviso nell'area aree urbana con hinterland, area montana con le valli, l'Isola, la zona della Val Cavallina e della Val Calepio con il lago e la Bassa bergamasca. Negli ultimi anni la città ha diminuito il numero di attività, anche se questo dato è in controtendenza nell'ultimo trimestre, ed ha guadagnato l'hinterland; hanno perso le valli montane a favore della pianura e delle valli non alpine, mentre ha guadagnato la Bassa. Gli effetti risentono della maggiore mobilità dei cittadini, dei flussi dei residenti e degli investimenti infrastrutturali che riguardano il sistema delle tangenziali nell'area omogenea, le aspettative riguardo a Brebemi sulla bassa, l'effetto dell'aeroporto sul turismo.

## **I settori**

Negli anni abbiamo registrato una riduzione costante del settore commercio, un aumento significativo del settore turismo, una diminuzione dei servizi alle imprese ed una crescita dei servizi alla persona. Nel commercio, anche in quello di vicinato, dal punto di vista degli occupati abbiamo registrato un aumento delle dimensioni e degli addetti. Con lo sviluppo dell'aeroporto, il turismo leisure è diventato un fattore importante per il centro cittadino e l'hinterland, oltre che per le zone montane nel periodo invernale e dei laghi per il periodo estivo. L'effetto Expo si è fatto sentire in città, così come si sta facendo sentire nella zona del Sebino l'effetto Christo. Negli ultimi anni si è arricchito anche il turismo religioso e culturale, soprattutto nei luoghi giovannei.

## **La creazione di impresa**

*Natalità di impresa* – Storicamente, le imprese nascevano per subentro, per compravendita, per passaggio generazionale o per creazione di nuova impresa. Il rapporto era di due a uno. Oggi il fenomeno si è ribaltato a uno a due (una ceduta, due create ex novo). Imprese nuove significa da un lato attività con meno storicità e minore avviamento; imprese che richiedono maggiore assistenza sul versante del credito ed in generale sullo start up; dall'altro sono però imprese giovani e maggiormente innovative, che richiedono più investimenti sul versante finanziario. Il rischio è che nuove attività significhi maggior discontinuità nella proposta.

*Mortalità di impresa* – La mortalità d'impresa è sempre stata storicamente attorno dal 2 al 4% (700 imprese circa su 27.000), oggi è salita al 7 al 8% (1600/1800 su 21.000) e si dovrebbe assestare tra il 4 e il 5 % (900\1000 su 23.000). Maggiore turnover significa minore stabilità per la proprietà immobiliare, per gli erogatori dei servizi e per la società.

*Le reti* – I distretti del commercio sono stati la novità della politica regionale per il sostegno al commercio. Oggi in Bergamasca si contano 28 distretti del commercio – 3 urbani e 25 diffusi -, che riuniscono 126 comuni su 254 e oltre il 60% dei punti vendita di vicinato coinvolti. Negli ultimi anni sono nati i distretti dell'attrattività che hanno sostituito i sistemi turistici e alcune funzioni delle Comunità montane. Oggi in Bergamasca i distretti dell'attrattività sono 10 e riuniscono l'offerta commerciale di 177 comuni e delle 7.670 attività commerciale presenti in quei territori. I vantaggi che ne derivano sono: integrazione del commercio e del turismo, partnership pubblico e privato, riduzione del numero di aree di riferimento. Il fenomeno dei distretti, conseguenza anche della riduzione delle risorse pubbliche e dei contributi erogati a pioggia, ha potenziato il sostegno all'innovazione, alla sicurezza, alla sostenibilità ambientale e sta

contribuendo alla riduzione del rischio desertificazione nei centri urbani.

**\* Direttore di Ascom Confcommercio Bergamo**