

# **Sangalli sul Def, «non aiuta la crescita»**

«Il Governo non incide sui problemi strutturali che frenano l'economia» è il commento del presidente di Confcommercio al Documento di economia e finanza

---

# **Il primo trofeo di “basket a cavallo” in Bergamasca lo firma il Dat**

Sabato a Villa d'Almè è di scena lo spettacolare horseball, inserito nelle “Olimpiadi del Brembo e dei Colli” del distretto. In gara tre squadre, tra cui i padroni di casa del circolo ippico Le Colline

---

# **A Milano 1.300 pizzerie, la metà è in mano a stranieri**



C'è la pizzeria macelleria e quella che è anche osteria, la pizzeria che è specializzata anche in fagotti o è una salumeria, quella che prepara pure rosticceria e specialità dolci arabe o insieme alla pizza offre sempre il kebab o gli involtini primavera. Uno dei piatti simbolo della cucina italiana nel mondo, la pizza, a

Milano è ormai sempre più etnica, soprattutto se d'asporto. In città le pizzerie straniere hanno raggiunto i titolari italiani e sono pronte al sorpasso. Su quasi 1.300 imprese che nell'attività dichiarano di essere pizzerie, il 50% (oltre 600) è in mano a stranieri. Sono soprattutto egiziani che pesano da soli i due terzi degli stranieri (considerando solo le imprese individuali) e un quinto di tutte le pizzerie di Milano. Vengono poi gli imprenditori cinesi (16% delle piccole imprese del settore, 4,5% di tutte le pizzerie) e quelli turchi (7,4% e 2,1%). La maggior parte dei pizzaioli egiziani è originaria di Assiut, capitale dell'omonimo governatorato a grande concentrazione coopta, ma c'è anche la pizzeria mista egiziano-peruviana. Emerge da una elaborazione Camera di commercio di Milano su dati del registro imprese relativi a quasi 5 mila imprese attive a Milano città nel settore della ristorazione di cui quasi 1.300 dichiarano di essere un pizzeria, tra somministrazione in loco e asporto. Il dato sullo Stato di nascita è calcolato sui titolari di impresa individuale straniera del settore.

---

# **Shopping di primavera, sul Sentierone la festa degli ambulanti**

Fino a domenica trenta bancarelle per rinnovare l'armadio e la casa, ma anche prodotti tipici, artigianato, piante e fiori. Dolci (Fiva): «Opportunità per far conoscere la realtà del mercato a chi non frequenta gli appuntamenti settimanali»

---

# **Cinquecento anni in quattro: i negozi storici inaugurano la mostra sul commercio trevigliese**

Dall'8 aprile al primo maggio in esposizione l'ampia raccolta di documenti e oggetti dell'ex salumiere Lino Ronchi. «Ho iniziato negli anni Novanta, solo le copie delle licenze commerciali sono 2.400, alcune risalgono al 1927». Il taglio del nastro affidato ad attività centenarie

---

# **Fioristi, il bergamasco**

# **Amadei in lizza per il titolo europeo**

Dal 7 al 9 aprile il campione di Azzano parteciperà al Florint di Genova, sfida tra 23 nazioni, coadiuvato da Emanuele Ponti di Grassobbio. «Sarà dura, per il tema fashion ho chiesto a Trussardi di poter utilizzare il famoso levriero»

---

# **Sarnico, basta una telefonata per fare la spesa in tre negozi**

Fruttivendolo, fornaio e salumiere si sono “alleati” ed effettuano un servizio congiunto di spesa a domicilio. «L’idea è nata dalla richiesta di alcuni clienti». «Certo non possiamo competere con la grande distribuzione, è un aiuto per gli anziani e chi ha poco tempo»

---

# **Quanto ne sai di sport? Nei panifici scatta la gara**

Il nuovo appuntamento del progetto Stagioni di Pane dell’Aspan è il 6 aprile, Giornata mondiale dello sport. I clienti potranno partecipare ad un quiz e votare la disciplina preferita, ricevendo in cambio un omaggio

---

# Epis (Autosalonisti): “Al Nada di Las Vegas per scoprire le tendenze del comparto”



Da sinistra Loreno Epis, Simonpaolo Buongiardino e Oscar Zorigniotti

La convention “Nada 2016”, a Las Vegas, è l’evento dell’anno del comparto Automotive, il più grande luogo d’incontro internazionale per i rivenditori di auto nuove e usate. La 99esima edizione ha potuto contare su 10mila partecipanti da tutto il mondo e più di 20mila metri di area espositiva coperta. Tra workshop, viste alle aree fieristiche, incontri con gli operatori locali, giornalisti e organizzatori, anche Loreno Epis, presidente degli Autosalonisti Ascom e membro del consiglio direttivo di Federmotorizzazione, ha potuto farsi un’idea delle tendenze in atto. Accompagnato dal presidente di Federmotorizzazione, Simonpaolo Buongiardino, e dal consigliere Oscar Zorigniotti, Epis ha preso atto delle

percentuali di vendite da operatori professionali a privati negli Usa: nell'usato il 67%, mentre lo scambio tra privati si attesta al 33%. “Un dato – precisa Epis – effettivamente molto vicino a nostri. Molto più bassa, invece, la tassazione nella vendita dell'autovettura”.



“L'impressione – aggiunge Epis – è che a livello operativo, sul web, non siamo molto indietro dalla realtà americana. A livello mentale e imprenditoriale, invece, parecchio. E questo probabilmente lo dobbiamo alla diversità di grandezza”. “Quel che mi ha colpito – annota ancora il presidente – è il fatto che questa organizzazione indipendente (Nada), vada per la sua strada senza essere “succube” dei costruttori di autovetture: ecco che ti puoi spiegare come mai il Vw dieseltgate sia partito proprio da qui. È chiaro che arrivare a 99 edizioni ha un significato: probabilmente solo qui, con lo spirito indipendente degli yankee, poteva succedere, e penso che andranno avanti ancora per molto”.



“Nel corso dell’evento – precisa Epis – ho seguito principalmente il tema dello sviluppo digital, aderente alla nostra realtà lavorativa, che è un po’ il modello italiano di riferimento della nostra realtà associativa e che con Federmotorizzazione vogliamo portare a Bergamo. Abbiamo seguito molti eventi in compagnia del team di Quattroruote, leader press italiano del settore, confrontandoci sul taglio da dare alle varie tematiche.



Anche questo aspetto è stato molto interessante: saranno a Bergamo anche loro durante il meeting di Federmotorizzazione: da quest’anno Quattroruote è il riferimento per Istat nel paniere del valore dell’auto usata nel mercato nazionale. Futuro digital, quindi, per le

vendite di autovetture nuove e usate: sviluppo e controllo del lead sempre più attento, customer sempre più monitorato, evoluzione degli annunci sempre più articolato: questi saranno i temi che faranno parte del mio intervento nell’evento di Bergamo”.

---

**Lotta allo spreco alimentare,  
l’Ascom: “La legge Gadda va  
nella giusta direzione”**



E' in corso di approvazione al Senato la legge contro lo spreco alimentare promossa dall'On. Chiara Gadda (Pd) che si prefigge di tracciare le "Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità

ambientale". Di questa e più in generale del tema 'spreco alimentare' se ne è parlato durante un convegno che s'è tenuto all'Università di Bergamo a cui hanno preso parte alcune personalità di spicco della vita politica, sociale ed economica bergamasca e nazionale. Tra queste l'On. Elena Carnevali (Pd) che ha snocciolato numeri impressionanti: "La Fao ha quantificato in 1,3 miliardi le tonnellate di cibo sprecate nel mondo ogni anno e ha spiegato che se quello stesso cibo venisse recuperato sfamerebbe la metà della popolazione mondiale. L'impatto non è solo ambientale e sociale ma anche economico, basti pensare che si sprecano nelle case di tutto il mondo 8,1 miliardi di euro per cibo non consumato". Il rettore dell'ateneo bergamasco Remo Morzenti Pellegrini ha evidenziando tre parole chiave: "Sostenibilità, difesa del territorio e risparmio sono i tre principi da cui dobbiamo ripartire e che devono essere chiari nella mente di ogni componente della catena, dal produttore al consumatore".

La stessa Chiara Gadda – dopo aver precisato che lo spreco avviene per il 56% nella filiera economica e per il 46% in capo al consumatore – ha invece spiegato come la legge "ponga grande attenzione ad una semplificazione burocratica per le donazioni di cibo in eccesso e abbia previsto norme semplici e comprensibili da tutti". Gadda ha poi concluso aggiungendo che "restano fermi due paletti fondamentali, che la legge tiene ben presenti: la tracciabilità dei prodotti e la sicurezza per i consumatori e il rispetto delle regole igienico sanitarie". Alla tavola rotonda ha partecipato anche il ministro delle Politiche Agricole e Alimentari Maurizio

Martina: “La legge – ha detto – è figlia anche del grande lavoro che è stato fatto con Expo. Puntiamo ad una sensibilizzazione costruttiva qui in Italia vista la nostra storia culturale e agricola e riteniamo non efficace allinearci al modello francese che ha deciso di assumere un profilo sanzionatorio”.



Maria Chiara Gadda

## **Il ruolo del commercio**

“Lo spreco produce costi”. A dirlo è Oscar Fusini, direttore dell’Ascom Confcommercio Bergamo, intervenuto nella parte finale del convegno “Ridurre lo spreco alimentare generando nuove opportunità”, momento in cui si sono tirate le somme analizzando in modo più approfondito la realtà e le abitudini della Bergamasca. Sono stati in questo caso sfatati alcuni miti, secondo cui, per esempio, la grande distribuzione mira a riempire i carrelli dei consumatori, ingolosendoli con confezioni sfarzose e prezzi vantaggiosi, sperando che quegli stessi prodotti non vengano consumati magari perché scaduti o perché non necessari al proprio fabbisogno. In realtà tutto questo non è vero, anzi. Come detto da Fusini appunto, lo spreco è un costo per tutti, per i consumatori ma anche per i produttori e i distributori. “Spesso si identifica nel consumatore il responsabile degli sprechi alimentari – ha proseguito Fusini – ma questo non è corretto. E’ vero che i

consumatori hanno delle abitudini quotidiane non corrette che portano allo spreco, ma è anche vero che qualcuno può portarli su una strada migliore che induce ad un consumo oculato e in linea con le proprie necessità. Penso in questo senso alla ristorazione che può intraprendere in prima persona buone pratiche da trasmettere poi ai clienti”.



Il direttore dell'Ascom ha poi spiegato quali di queste buone pratiche vengono promosse dall'Associazione oppure quali di esse arrivano direttamente dagli operatori: “Come Associazione stiamo informando in diversi modi i nostri associati sulle novità legislative e su alcune strade percorribili per risparmiare – ha osservato -. Negli ultimi tempi abbiamo offerto anche consulenza attraverso il nostro sportello Expo e abbiamo valorizzato le esperienze di alcuni commercianti che hanno avviato strategie per contenere gli sprechi”. Poi il commento sulla legge, con particolare attenzione al tema della donazioni: “Le donazioni di cibo sono ancora poche – ha riferito – perché sono organizzativamente complesse, fiscalmente non convenienti e non incentivate. A questo proposito però ritengo che la legge abbia inserito alcuni provvedimenti essenziali per far fronte a queste difficoltà soprattutto in materia di semplificazione fiscale”.

Roberto Capello, presidente Federazione italiana panificatori e dell'Aspan, ha portato sul tavolo l'esperienza diretta della

propria categoria: “Il pane per noi italiani non è solo business, è anche cultura e per questo motivo è un prodotto che potrebbe essere simbolo di un cambiamento culturale in tema di sprechi – ha spiegato -. E i panificatori stanno prendendo provvedimenti: con Aspam Bergamo, ad esempio, abbiamo creato dei legami stretti tra i panificatori e il territorio grazie al portale “Ri-affermo” attraverso il quale, ogni sera, il panificatore di riferimento comunica quanto pane ha ancora a disposizione e le associazioni lo ritirano per ridistribuirlo ai bisognosi. Inoltre stiamo spiegando ai panificatori alcuni ‘trucchi’ per evitare di produrre in eccesso”.