

# 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

---

# **Indennizzo per chi cessa l'attività commerciale, assistenza in Ascom**

Per chi "rottama" la licenza e resta in attesa della pensione si chiuderà quest'anno la possibilità usufruire di un ammortizzatore di 502 euro mensili. Dal patronato Enasco il supporto per la pratica

---

# Ho mangiato nel locale "stroncato" da Lara Magoni". Ecco com'è andata

Più che la pruderie di conoscere chi si nascondesse dietro lo scontrino senza l'intestazione del locale, sventagliato su Facebook come prova "del delitto gastronomico", ha potuto un frigo vuoto all'una e mezza di una giornata feriale. Chiusa la gastronomia dell'Angelino Mangili, fornitrice di bresaola, che si fa? Vivere in Città Alta ha i suoi (s)vantaggi, non si trova mai posteggio, ma perlomeno non si muore di fame. In zona Piazza Mercato delle Scarpe, si contano dieci tra bar e ristoranti nel brevissimo raggio di cento metri, sempre aperti. Ebbene sì, ho mangiato nel ristorante "incriminato". Quello dove Lara Magoni, consigliera regionale si era attovagliata lo scorso 9 marzo per un pranzetto riassunto in un cahier de doléances, postato con indignazione su Facebook. "Personale maleducato, qualità del cibo scandalosa. Hamburger crudo...la bambina non l'ha mangiato...(€ 14.00), la mia bresaola era secca...(€ 16.50)» scrive la Magoni. «La mia amica una piadina tipo-autogrill...€ 12.00; un piattino di zucchine surgelate-grigliate per € 12.50... Una torta "industriale" € 6.00; coperto e tre coche... per un totale di € 77.50».



Lo scontrino di Lara

Magoni

Confesso, ho peccato. Pardon, ho mangiato. Non tutto, ovviamente, solo la bresaola che anche la Magoni aveva ordinato. Ed è vero. E' secca, ma semplicemente perché la Cecina de Leon è così. "Leggermente affumicata e secca", mi ha spiegato il cameriere porgendomi un piatto composto da un tris di bresaole, in quantità accettabili, oltre a quella spagnola anche quella della Val Brembana e della Valtellina (trattasi di bresaole "morbide" e non secche, in questi due casi, garantiamo). Trilogia perfettamente descritta, anche in inglese, nel menù dove il prezzo, 16.50 euro è scritto nero su bianco. A dire il vero ero stata tentata anche da "Mac-che-bù" il goloso maxi hamburger della casa (14 euro, anche in questo caso scritto nero su bianco), ma la dicitura sottostante "tempo di preparazione da 10 minuti a tre ore" mi ha fatto desistere. Tre ore? "Maciniamo la carne al momento e, quando il locale è pieno – si è affrettato a spiegare il cameriere – è possibile che i tempi di attesa si allunghino. Tutto qui". Niente coca (cola, per carità, troppo zuccherina), ma solo acqua minerale gasata. Non posso dire delle torte della casa, ma la carrellata dei dolci in bella vista su fronte strada era abbastanza allettante per giustificare i 6 euro messi in conto alla consigliera. Sulle zucchine ci asteniamo. La verdura non ci piace. Sono grigliate–surgelate quelle che vengono servite? Ai posteri l'ardua sentenza.

. COPERTO	EURO
BRESAOLE	2,50
TOTALE €	15,50
CONTANTE	18,00
ARTICOLI 2	

#5 REG. 001 OP. 1  
23-03-2016 13:22 SCONTR. FISC. 5  
/F TV 45280041

TAVOLO : 306  
ARRIVEDERCI E GRAZIE

Lo scontrino di Donatella  
Tiraboschi

Servizio veloce e nel più perfetto stile bergamasco. Cioè senza grandi sorrisi, né profusioni ma nella norma di una... normale cortesia, appunto, con la piccola sorpresa di uno sconticino nel conto finale. Non che l'avessi chiesto. La mia è stata una puntatina casuale modello "cliente misterioso"(rubricetta che il direttore della Rassegna.it, ai tempi mi faceva curare per BergamoSette, spedendomi in avanscoperta anonima nei locali di Bergamo; si mangiava, si pagava e si recensiva senza mai rivelare l'identità onde evitare captatio benevolentiae gastronomiche al recensore).

«Per ovvi motivi non mostro il nome del locale sperando che «qualcuno» di loro si riconosca e si vergogni» aveva concluso la Magoni. Il commento, sia il mio che quello di Lara, vale come una recensione su TripAdvisor, né più né meno. Non ci trovo nulla di scandaloso. Esiste la libertà, vivaddio, di stampa e pure di tavola. Ognuno è libero di esercitarla come crede. «Questi atteggiamenti rovinano tutti: chi per sbaglio ci capiterà, si porterà con sé un pessimo ricordo di Bergamo» aveva concluso laconicamente la Magoni. Ci sono capitata, per sbaglio, ma il mio ricordo e il mio parere della Bergamo della ristorazione, in questo caso, resta quello che è. Per inciso, tutt'altro che pessimo.

---

## **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»

---

# **Locali aperti fino alle 2.30 per le festività pasquali. L'Ascom: "Ok la deroga in Borgo Santa Caterina"**

Ascom apprezza lo sforzo fatto dall'Amministrazione comunale di Bergamo che ha concesso, in deroga all'ordinanza numero 4 del 1° luglio 2015, la chiusura posticipata alle 2.30 dei locali di somministrazione di alimenti e bevande di via Borgo Santa Caterina per il 25, 26 e 27 marzo 2016. «Con questa delibera è stata accolta la richiesta fatta da alcuni esercenti ed è stato riconosciuto il lavoro svolto dalle Associazione di categoria – afferma Giorgio Lazzari, responsabile relazioni esterne e segretario dei Pubblici Esercizi di Ascom Bergamo -. Nello stesso tempo è stato premiato il corretto comportamento tenuto dai gestori dei

locali pubblici dall'entrata in vigore dell'ordinanza lo scorso luglio».

---

## **Ecco il “Pane dell’Atalanta”. Lo firma l’Aspan**

È fatto con la farina bergamasca e porta impressa l'immagine della Dea. Accordo con la società calcistica per la produzione ufficiale da parte dei fornai. La presentazione è avvenuta allo stadio nel corso di Atalanta – Bologna

---

## **Le immagini della festa**

Il saluto dell'Ascom a Francesco Cortinovis

---

## **“Insieme per Enasarco”, a Bergamo nasce la coalizione per l'elezione degli organi**

# della Fondazione



da sinistra: Giorgio Lazzari (Ascom Bergamo), Antonio Bellini (Usarci Bergamo), Pierluigi Signorelli (consigliere nazionale Usarci), Alberto Citerio (Fisascat Cisl Bergamo), Stefano Merisio (consigliere territoriale Anasf), Massimo Bottaro (Fnaarc – Ascom Bergamo), Pierluigi Boschini (Fiarco Confesercenti Bergamo)

Per la prima volta gli agenti di commercio e le ditte mandanti aderenti ad Enasarco possono eleggere l'assemblea dei delegati che procederà alla nomina del presidente. Un momento importante per la Fondazione che negli ultimi anni ha subito cambiamenti di indirizzo e di gestione. L'elezione dei nuovi organi avverrà dal 1 al 14 aprile e solo per via telematica. Nella nostra provincia sono interessati 3.775 Agenti rappresentanti e 1.504 case mandanti. Bergamo è la quarta provincia lombarda per numero di agenti, dopo Milano, Brescia e Monza Brianza; mentre è la terza per imprese mandanti, dopo Milano e Brescia. Per l'elezione degli organi della Federazione si è costituita la coalizione "Insieme per

Enasarco”, che riunisce le principali rappresentanze degli agenti di Commercio con la lista “Agenti per Enasarco” e delle Imprese mandanti con la lista “Imprese per Enasarco”.

Anche a Bergamo il Comitato ha una sua sezione locale, sostenuta da Fiarc–Confesercenti Bergamo, Fisascat–Cisl Bergamo, Fnaarc-Ascom Confcommercio Bergamo, Usarci Bergamo, Confcooperative e Anasf. Compito del Comitato è quello di rilanciare l’attività di Enasarco sul territorio all’insegna della trasparenza e dell’efficienza gestionale e finanziaria, per far tornare protagonisti gli agenti e le imprese. Questi stessi temi verranno illustrati il 29 marzo 2016 nel corso del convegno che si svolgerà Bergamo e che vedrà protagonisti il coordinatore della lista “Insieme per Enasarco”, Gianroberto Costa, e i rappresentati della coalizione: Mimma Cominci per Fiarc, Mirco Ceotto, per Fisascat Cisl, Simonetta Maffizzoli per Fnaarc, Giovanni Montato per Usarci e Stefano Merisio per Anasf. Nel corso dell’incontro sarà presentato il programma per il futuro della Fondazione e per la salvaguardia della pensione integrativa degli agenti di commercio. L’appuntamento è alle ore 17 nella sala convegni del Palazzo dei Contratti e delle manifestazioni in via Petrarca 10 a Bergamo.

## **Le votazioni**

Dureranno quattordici giorni, dalle ore 9.00 alle ore 18.00 nei giorni dal lunedì al venerdì e dalle ore 9.00 alle ore 20.00 nei giorni di sabato e domenica, secondo quanto previsto dal Regolamento elettorale. Per esprimere il proprio voto l’elettore dovrà essere presenti negli [elenchi elettorali](#), avere a disposizione il proprio certificato elettorale, avere un cellulare a portata di mano e conoscere il proprio identificativo Enasarco (numero di matricola agente o posizione ditta); l’elettore sarà accompagnato al voto, passo dopo passo, da spiegazioni puntuali presenti in ogni schermata dell’urna elettorale. Nelle sedi delle Associazioni aderenti alla Coalizione “Insieme per Enasarco” è previsto un sistema di assistenza al voto. La Fondazione Enasarco ha attivato un

numero verde gratuito dedicato alle elezioni: 800 901 451

## **Le modalità di voto**

1. L'elettore grazie al certificato elettorale apre l'urna elettorale.
2. Nell'urna elettorale indica il proprio numero di cellulare.
3. Sul cellulare riceve un codice PIN di sei cifre.
4. Il PIN di sei cifre va riportato sull'urna in un apposito campo. In un altro campo della stessa schermata bisogna indicare il numero di matricola (per gli agenti) o di posizione (per le aziende).
5. L'elettore deve confermare la propria identità con un'assunzione di responsabilità.
6. Voto: ogni elettore può scegliere una sola lista.
7. Per esprimere un voto bisogna cliccare sul simbolo o sul nome della lista e poi dare conferma con un click sul tasto "Vota".
8. Non è possibile votare scheda bianca.
9. Non è possibile annullare la scheda.
10. Dopo aver espresso il voto, l'elettore riceve un messaggio con una ricevuta dell'operazione appena conclusa.