

Commercio e servizi, accordo saltato per la stagionalità

Accordo saltato tra Ascom Confcommercio Bergamo e le organizzazioni sindacali territoriali Filcams CGIL, Fisascat CISL e UilTucs UIL sulla gestione della stagionalità per i settori del commercio e dei servizi.

“Peccato che il commercio non riesca a trovare un accordo. Il CCNL delega al Territorio tale possibilità e dopo mesi di trattativa il sindacato territoriale non trova una posizione unitaria” afferma Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo-.

Nell’ultimo incontro effettuato oggi 8 marzo le posizioni dei tre segretari di Filcams CGIL Fisascat CISL e UilTucs UIL sono state ancora divergenti. Le proposte effettuate da Ascom non sono state accolte.

“Sia la prima proposta fatta alcuni mesi fa sia quella di oggi è stata bocciata, per il sindacato l’individuazione dei comuni a vocazione turistica, che peraltro riprende la normativa Regionale del 2015 e del 2008, è troppo estensiva, ma non hanno presentato una proposta alternativa. Peraltro la trattativa si è interrotta con una pregiudiziale politica da parte della Filcams CGIL che ha espressamente affermato che non sa se ha il mandato per trattare l’argomento – spiega Betti-. E’ una posizione incomprensibile. E’, infatti, il contratto nazionale che delega il secondo livello, è la legge Regionale ad indicare i comuni coinvolti ed è la legge nazionale 81/2015 a definire il perimetro in cui l’accordo avrebbe valore. Auspichiamo comunque che le trattative possano riprendere al più presto al fine di non penalizzare ulteriormente le aziende del commercio e dei servizi soggette alla stagionalità. Attendiamo che la Filcams sciolga le sue riserve”.

L'accordo interessa oltre 20 mila imprese del commercio e dei servizi bergamasche.

Sulle stesso tema nei mesi scorsi è stato raggiunto l'accordo a livello nazionale tra Confcommercio, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs. Il risultato è che le imprese del Turismo ed i Caf possono assumere personale per far fronte ai picchi di lavoro determinati dalla stagionalità, senza dover sottostare a particolari limitazioni. Infatti, per superare le rigidità introdotte dal Decreto "Dignità" all'utilizzo del contratto di lavoro a termine e nel contempo sostenere l'occupazione, l'unica strada da percorrere era quella di siglare un'intesa con le organizzazioni sindacali, applicando di fatto la deroga per le attività stagionali prevista dal decreto legislativo 81/2015. E così è stato fatto. Gli accordi prevedono, per tutte le attività del turismo e i Caf, che sono fortemente condizionate da un'intensificazione dell'attività in alcuni periodi dell'anno, di assumere personale per ragioni di stagionalità o di rinnovare il rapporto a termine con un dipendente, ad esempio un cameriere, affidandogli le stesse mansioni e senza dover indicare alcuna causale nel contratto.

"Gli accordi riaffermano e rafforzano l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali più rappresentative – conclude Betti -. Per la nostra base associativa è un risultato importante. L'economia della nostra Provincia è fondata su attività a prevalente vocazione turistica con la conseguenza che anche la necessità di lavoratori ne è fortemente influenzata. I nostri uffici sono a disposizione delle imprese associate per i chiarimenti che dovessero essere necessari". L'accordo nazionale riguarda più di 4 mila aziende del nostro territorio.

Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?

Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?

Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo Gelato" nel 2015 a "La Stracciatella il Gelato di Bergamo", progetto che è tutt'ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos'è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?

Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio

lavoro, ed è proprio questo l'intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un'aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?

Incrementeremo dell'utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?

Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.

Negozi in calo ma è boom di alberghi e locali

I centri storici hanno perso il 13% dei negozi in sede fissa nel periodo 2008-2018, -14% al sud con divario di 4 punti percentuali rispetto al centro-nord. Rispetto alle periferie lo scarto è di circa il 3%.

È quanto emerge dall'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio sull'evoluzione negli ultimi dieci anni delle attività commerciali, turistiche e dei servizi nei centri storici e nelle periferie.

Lo studio è stato realizzato su 120 città, di cui 110

capoluoghi di provincia e 10 comuni di media dimensione).

Per quanto riguarda Bergamo, in questi dieci anni, guadagniamo qualcosa nel centro storico e perdiamo fuori dal centro, meno rispetto alla media nazionale.

Se la media nazionale sul commercio registra -13% nei centri storici, a Bergamo è del -13,9%, con un calo da 97 attività a 83. Ma il saldo negativo è affiancato dalla grandissima crescita di alberghi, bar e ristoranti che segnano +36,5 passando da 69 a 94, contro il 18,6% nazionale.

Fuori dai centri storici: i negozi a Bergamo calano del 3% passando da 1.291 a 1.262, contro il calo nazionale del 10,3%, mentre alberghi, bar e ristoranti in città del 16,8%, con le attività dell'accoglienza che salgono da 675 a 789) e a livello nazionale del 17,7%.

“Il cambio di vocazione di parti della città verso il turismo insieme alla crescita dei flussi turistici degli ultimi anni sono evidenti – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. La caduta del commercio di vicinato fuori dal centro storico c'è ma è meno pesante della media dei comuni medio grandi. I negozi tengono perché l'effetto della grande distribuzione è già stato pagato prima del 2008 in città all'epoca dei grandi insediamenti extraurbani. Il calo nel centro storico dei negozi è maggiore per effetto del cambio di vocazione che ha garantito il mantenimento delle rendite immobiliari attraverso la sostituzione con bar e ristoranti”.

Il commercio fatica ma è vivo in città. La città cambia e si trasforma il commercio. Le rendite immobiliari resistono perché trovano nel cambio di destinazione motivo di trasformazione.

“La preoccupazione è su due fronti – segnala Fusini – per la sostenibilità a lungo termine dei tanti nuovi esercizi del settore food e per la sopravvivenza di molte merceologie del

commercio di vicinato che risultano in difficoltà a reggere canoni di locazione troppi alti e non diminuiti”.

Lo studio di Confcommercio ha indagato vari temi: come l'evoluzione delle attività commerciali, turistiche e dei servizi ha cambiato il volto delle città, dai centri storici alle periferie, negli ultimi 10 anni, il ruolo del commercio ambulante e le proposte per riqualificare i centri urbani e scongiurare il rischio di desertificazione commerciale.

Secondo il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, c'è un evidente effetto composizione dei consumi. Crescono negozi tecnologia e farmacie, cade il numero di negozi tradizionali, che escono dai centri storici per trasformarsi nell'offerta delle grandi superfici specializzate fuori dalle città. Il calo dei consumi reali pro capite ha comportato una perdita di negozi in sede fissa. Quando salgono i consumi il numero di negozi resta stabile. L'impatto della popolazione è positivo, la sua riduzione determina maggior desertificazione delle città. Bella ha sottolineato che secondo le stime dell'Ufficio Studi, “il 70-80% della riduzione dei negozi dei centri storici è dovuto a razionalizzazione e scelte relative a scarsa redditività e competizione con e-commerce, centri commerciali, parchi e outlet”.

[dati commercio bergamo 2008-2018](#)

Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a

Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

"È una delle più importanti manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio" ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

"Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le

nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e 'sfruttare' per farci conoscere e ammirare" ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall'industria, al turismo, dall'artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all'agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell'iniziativa e per le sue ricadute sull'economia del nostro territorio".

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: "Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l'aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese".

I numeri della Lombardia

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l'Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
- 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
- 580 mila vacche;
- 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
- 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori e diffondono una locandina con lo slogan: "Compra i fiori in negozio" con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica contro l'abusivismo.

Il presidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo, Adriano Vacchelli, ha inviato una lettera al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, evidenziando il problema, in particolare per quanto riguarda la Festa della donna e della mamma, dove si moltiplica il problema.

"È un fenomeno che si acuisce ogni anno ed oggi, a causa delle difficoltà e del perdurare della crisi, la nostra categoria è in grave difficoltà e tanti piccoli negozi, che illuminano i centri storici, sono costretti a chiudere. Certamente chi vende abusivamente fiori in strada è vittima e colpevole involontario del racket, ma la conseguenza di questa illegalità ricade su tutti perché non si parla solo di sfruttamento ma anche di evasione di imposte e tasse", afferma Vacchelli.

"Di fronte a questo fenomeno ci sentiamo impotenti e chiediamo con forza il vostro aiuto e il vostro intervento. La legge impone alle Forze di Polizia controlli, applicazione di sanzioni e il ritiro immediato della merce, per questo ci rivolgiamo a Voi chiedendo la vostra cooperazione nel contrastare il problema. È nostro desiderio continuare a impegnarci per ostacolare il fenomeno. Per questo negli anni scorsi abbiamo ideato una campagna di sensibilizzazione che riproponiamo anche quest'anno", aggiunge il presidente della categoria.

Qui per scaricare la locandina

[Compra fiori in negozio 2019 campagna fioristi](#)

Tax Credit Turismo, via alle domande per gli investimenti di riqualificazione

Tax Credit Turismo, via alle domande per gli investimenti di riqualificazione. Alberghi e agriturismi possono compilare le domande e prepararsi al Click day. Per assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito al numero 035.41.20.210 – mail. matteo.milesi@fogalco.it

Ascom studia il rapporto madre-figlia in azienda

Il Gruppo Terziario Donna di Ascom Confcommercio studia il rapporto tra madre e figlia in azienda. Le imprenditrici associate ad Ascom possono partecipare inviando la propria adesione entro il 6 marzo a direzione@ascombg.it oppure chiamando la segreteria al numero 035 4120203

“Libri per sognare”: Parte l’iniziativa dei librai Ascom

Un bambino che ha perso la vista e fa fatica a ricordare le forme delle cose, le storie di atleti che hanno combattuto contro avversari invisibili e subdoli come la discriminazione razziale, i miti greci più famosi raccontati con parole e musica, un delfino con la Pinna Morsicata, e una ragazza che cerca di capire da dove sia spuntato un ospite inaspettato...

Questi sono gli eroi letterari della terza edizione dell’iniziativa “Libri per sognare”, organizzata dal Gruppo Librai Ascom. Oltre ai libri, però, protagonisti sono anche i 1.200 ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che sono pronti a scrivere la loro recensione sui cinque titoli in gara: “Cento passi per volare” di Giuseppe Festa (ed. Salani), “Pinna morsicata” di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), “Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo” di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), “Mitico!” di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e “Io e Mercurio” di Emanuela Nava (ed. Piemme). Scendono... in campo 60 classi di quinta elementare e prima media e saranno premiate le recensioni migliori.

Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest’anno è l’introduzione di una nuova modalità che dà l’opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. Il libro vincitore e il suo autore verranno premiati lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30. La manifestazione ideata

e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo ha come obiettivo diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“Siamo alla terza edizione di questo concorso letterario. Abbiamo iniziato un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta. Allora avevamo proposto alcuni laboratori legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani. Fin dalla prima edizione ha avuto molto successo così nella seconda abbiamo ampliato inserendo oltre a un weekend anche un concorso letterario. Per migliorare l'interazione con i lettori abbiamo creato un nostro sito internet dove è possibile votare online. L'obiettivo è duplice: aumentare l'interesse dei bambini nei confronti della lettura e dall'altro renderli partecipi tramite la votazione del loro libro preferito”, afferma il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti.

“L'anno scorso hanno aderito 700 bambini; quest'anno 1.200, perciò serviva una location adeguata come il Palacreberg. La chiusura di questo evento sarà l'8 aprile. Oltre ad avere aumentato il numero delle adesioni, abbiamo anche introdotto delle novità per i ragazzi e le classi: l'anno scorso accettavamo solo recensioni online, quest'anno anno accettiamo anche dei lavori legati ai cinque libri che abbiamo scelto. Ogni anno cerchiamo di migliorare. Abbiamo un buon riscontro dalle scuole, gli insegnanti ci hanno fatto i complimenti e ci incentivano ad andare avanti”, aggiunge Botti.

Ma come sono stati scelti i cinque titoli? Il presidente del gruppo spiega che il primo elemento di valutazione era lo scrittore italiano e il secondo che fossero dei libri di un certo spessore e contenuto.

Il concorso sembra una scelta molto coraggiosa considerata la bassa percentuale di persone che leggono. Lo stesso, a quanto pare, vale anche per i piccoli lettori anche se, come spiega Botti, tutto dipende da come vengono abituati dai genitori.

“La tecnologia, lo smartphone, il tablet invadono la nostra vita, quella degli adulti e dei bambini. E’ importante come l’adulto approccia il bambino alla lettura. Inutile che io dica a mio figlio non stare sempre attaccato al cellulare quando sono io primo a farlo. Se mi vedono i bambini sempre leggere li invoglio a coltivare questa passione”.

Nonostante il basso tasso di lettura ci sono sempre nuovi titoli, soprattutto per ragazzi. Ma qual è il segreto per il successo dei libri? “La storia e l’illustrazione -risponde Botti- che colpisce e imprime meglio il racconto, che dalla quarta elementare in su è molto importante. Il fatto di avere una storia veloce, senza troppi dettagli, che si ricollegano all’attualità”.

Attuale, però, vuol dire moderno e anche digitale. L’e-book è entrato nelle nostre vite negli ultimi anni, ma secondo il presidente del gruppo non ha minacciato, come si pensava, la libreria tradizionale. “Quando è nato -spiega- si temeva un calo delle vendite cartacee. Questo non è successo perché alla gente piace sfogliare, sottolineare, mettere una piega per ricordarsi dove si è arrivati a leggere. Il problema delle librerie indipendenti è la concorrenza di Amazon e delle grandi catene distributive che propongono gli stessi libri a costi inferiori. Possono sopravvivere se danno servizio, se creano l’evento in libreria. Ad esempio la vicepresidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio, Laura Togni, che ha la ‘Libreria Fantasia’ organizza spesso degli incontri con letture animate, creando un contesto che la gente ama”.

Per maggiori informazioni www.libripersognare.it

Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati



I libri finalisti



Il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti

“Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del

Commercio" promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai "veterani" del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

Aquile di diamante – Da 50 anni

Oswaldo Basetti di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

Pierino Gastoldi di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza

della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

Francesca Giupponi. Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

Maria Elisabetta Minuscoli. Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornaia era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto. Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino", ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. "Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c'era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che

dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto”, aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di vileggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

Aimone Peracchi. Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all’Inps come coadiuvante commerciante dell’attività e dal 1973 diventa lui il titolare. “Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare”, afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l’unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. “I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare”, aggiunge l’imprenditore.

Francesco Previtali. È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L’Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L’Arlecchino, in piazza Sant’Anna, è una delle pizzerie storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e

Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esemplare «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

Isaia Vassalli. Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: “Vendevo i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento”. Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. “Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente”, afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma ‘continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione”.

Aquile d'oro – 40-49 anni

Claudio Breviario. Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

Giovanni Mauro Dolci. Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. “Il tempo è volato ma piangere sul latte

versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante”, afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché “se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima”. Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall’attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie alle clienti che preferiscono i suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. “Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa”, aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

Marcello Ghirardi. Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall’88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non rinunciano all’abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. “Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all’una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita”, commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

Riccardo Loda e Rita Raccagni. Nato a Palosco e nata a

Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

Luigi Prandi. Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato

l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

Rosanna Rota. Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airolodi sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993 ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto

affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana. Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e gastronomia.

Alba Rosa Pezzotta. Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

Pietro Rossetti. Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Osvaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni



Rosanna Rota

Torna l'iniziativa "M'illumino di meno"

Torna "M'illumino di meno", l'iniziativa ideata nel 2005 da Caterpillar e Rai Radio 2 a cui il Comune di Bergamo aderisce anche quest'anno spegnendo le luci di Città Alta, dalle 22.00 alle 23.00 di venerdì 1 marzo 2019, e accendendo mille candele di cera riciclata per creare un'atmosfera di grande suggestione.

La presentazione dell'edizione 2019 è stata effettuata nella

sala Cavalli di Palazzo Frizzoni e sono intervenuti il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, Leila Ciagà, Assessore all'Ambiente del Comune di Bergamo, Diego Amaddeo, Presidente Fiepet Confesercenti Bergamo, Alessandro Redondi, Presidente ATB, e altri attori coinvolti nella realizzazione nell'iniziativa.

M'illumino di meno è la più grande campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile che quest'anno è particolarmente dedicata a all'economia circolare: Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spenso le luci...qualsiasi azione che si propone l'imperativo di riutilizzare i materiali, ridurre gli sprechi, allontanare "il fine vita" delle cose.

Il programma di iniziative, promosse da Comune di Bergamo, Atb Azienda Trasporti Bergamo, Confesercenti, Ascom, Distretto Urbano del Commercio, Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, VisitBergamo, in collaborazione con Museo delle Storie di Bergamo, Fondazione MIA, Biblioteca Civica Angelo Mai e Bergamo – Pro Loco Città dei Mille, prevede, oltre lo spegnimento delle luci di Città Alta in concomitanza con i rintocchi del Campanone alle 22.00, l'apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore, del Campanone (al costo di 3€ a biglietto) fino alle ore 23.00, della mostra Bergomum – Un colle che diventa città al Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22 e dell'Area archeologica di vicolo Aquila Nera, sempre dalle 20 alle 22.

Inoltre, altra novità 2019, Vente à la bougie: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai dove, dalle 20 alle 22, verranno offerte al pubblico confezioni di libri "a sorpresa" con un contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca.

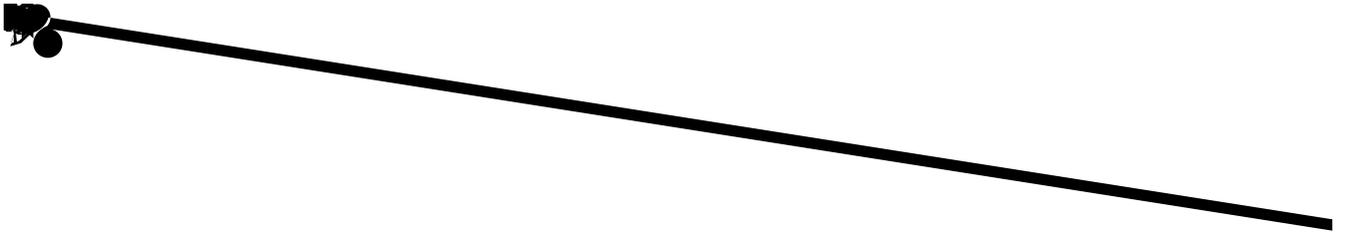
I ristoranti aderenti offriranno menù ispirati al tema del contrasto allo spreco alimentare e la possibilità di portare a casa ciò che rimane in tavola nelle confezioni "Rimpiattino".

E per le strade, la compagnia Ambaradan proporrà spettacoli di giocoleria e performance divertenti; mentre Acrovertical esibizioni itineranti di trampolieri alati e maschere.

Dalle 20:00 a mezzanotte sarà in vigore la tradizionale Zona Traffico Limitato di Bergamo Alta: un incentivo alla mobilità sostenibile e al trasporto pubblico, un modo per sensibilizzare a un consumo più responsabile anche per quanto riguarda gli spostamenti in città. Il servizio della Linea 1 per Largo Colle Aperto sarà quindi intensificato dalle 19:30 fino alle 00:30. I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggeranno i clienti di un biglietto Atb valido per il ritorno, presentando quello utilizzato per l'andata.

Tutte le informazioni, gli orari, la newsletter e l'ultimo minuto Atb sono disponibili sul sito www.atb.bergamo.it.

Infine, uno speciale contest fotografico accompagnerà la serata premiando la foto con più like realizzata durante l'iniziativa e postata su Instagram con [#MilluminoDimenoBergamo2019](https://www.instagram.com/explore/tags/MilluminoDimenoBergamo2019). Info e regolamento su www.visitbergamo.net.



m'illumino di meno a Bergamo

1 marzo 2019

dalle 22.00 alle 23.00

si spengono le luci in Città Alta

Mille candele illuminano i cento rintocchi del Campanone tra piazza Vecchia, piazza Mascheroni, piazza Mercato delle Scarpe e Corsarola

Ri-storo

I ristoranti di Città Alta propongono un menù a lume di candela ispirato al tema del contrasto allo spreco alimentare

Sipa-Ri-o

Spettacoli di luce e performance di artisti di strada a cura delle compagnie Ambaradan e AcroVertical

Ri-scopro

Apertura straordinaria della Basilica di Santa Maria Maggiore e del Campanone con ingresso ridotto

Vente *à la bougie*: libri in penombra nella Biblioteca Civica Angelo Mai. Dalle 20 alle 22, offerta al pubblico di confezioni di libri "a sorpresa" con contributo a sostegno dell'Associazione Amici della Biblioteca

Apertura straordinaria della mostra *Bergomum, un colle che diventa città* Palazzo della Ragione dalle 20 alle 22

Area archeologica di vicolo Aquila Nera dalle 20 alle 22

Ri-scatto

Contest fotografico che premia la foto di Città Alta al buio con più like postata su Instagram con **#MilluminoDiMenoBergamo2019**

Info e regolamento su visitbergamo.net

Andata e Ri-orno in bus

Città Alta è chiusa al traffico dalle 20.00 alle 24.00. Il servizio della linea 1 è potenziato fino alle 00.30.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa omaggiano i clienti di un biglietto ATB valido per il ritorno presentando quello utilizzato in andata.

Info e orari atb.bergamo.it

CittàAlta a lume di candela

M'illumino di Meno è un'iniziativa Caterpillar e Rai Radio2 dedicata, quest'anno, all'economia circolare.

Ri-uso, Ri-creo, Ri-vedo, Ri-penso, Ri-spetto, Ri-spengo le luci... e M'illumino di Meno.

#MilluminoDiMenoBergamo

Ideato



Promosso



Grazie a



In Collaborazione con

