

Diamante naturale e sintetico: Sfide e opportunità

“Diamonds are forever”, cantava Shirley Bassey con la sua voce potente e ancora prima di lei, l'icona senza tempo, Marilyn Monroe, incantava tutti con “Diamonds are a girl's best friend”.

In effetti i diamanti continuano ad essere i migliori amici delle donne, ma anche i migliori alleati degli uomini che li scelgono per le occasioni molto speciali, di emozioni profonde.

La loro difficoltà estrattiva dai giacimenti, però, porta ad una diminuzione dei loro volumi a livello globale che tende a valorizzarli, mentre contemporaneamente avviene una inevitabile importante crescita del mercato dei diamanti artificiali utilizzati su larga scala da sempre per lavorazioni industriali.

Ma cosa sono esattamente i diamanti sintetici, quale la loro composizione, come si distinguono e quale il loro valore? A queste domande hanno risposto gli esperti durante il convegno “I diamanti sintetici opportunità ed insidie” che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo in collaborazione con l'Associazione Orafa Lombarda.

Alessandro Riva, Presidente del Gruppo Gioiellieri Orefici e Antiquari di Ascom Bergamo Confcommercio, Loredana Prospero, Responsabile del Laboratorio di Analisi IGI, Daniele Oldani, Presidente Dettaglianti AOL e Maurizio Piva, Presidente Comm. Pietre AOL hanno presentato tutti gli strumenti necessari per far capire la “natura” del diamante sintetico, le metodologie di produzione, i canali di commercializzazione, la vendita al consumatore finale e molto altro.

Grazie alla New Diamond Technology (NDT) è stata sviluppata una tecnologia, chiamata HPHT, che consente addirittura la crescita di più diamanti sintetici all'interno della stessa cella con conseguente tirature molto più grandi: si possono contemporaneamente produrre ben fino a 16 cristalli grezzi!

Otticamente il diamante sintetico è uguale a quello naturale, ha la stessa composizione chimica e fisica ed è distinguibile solo con un accurato esame gemmologico, ma il suo prezzo e ovviamente il suo valore è notevolmente inferiore rispetto a quello estratto naturale.

“Il diamante sintetico è una realtà commerciale, e può diventare un'opportunità ma ci sono anche delle insidie perché gli operatori devono essere in grado di riconoscere questo materiale, che dal punto di vista ottico è uguale al diamante naturale ma ha un costo decisamente inferiore proprio perché come prodotto industriale se ne può produrre quanto se ne vuole, mentre il diamante naturale in quanto prodotto della natura e ci vogliono ere geologiche di migliaia di anni per formarsi, è un vero unico dono della natura”, come spiegato dalla gemmologa Loredana Prospero supportata dal presidente Riva anche lui gemmologo.

Nonostante il diamante sintetico non sia una novità (il primo risale al 1954), negli ultimi anni è stato registrato un aumento della sua produzione e di richiesta soprattutto come possibile proposta per i cosiddetti “Millennials”, la nuova generazione che appunto si “apre” a uno stile di vita diverso rispetto alle generazioni precedenti. Maggiore attenzione al “green”, rispetto verso l'ambiente da parte dell'industria, nuove tecnologie, riduzione dei consumi: tutti fattori che si rivelano determinanti anche riguardo alla scelta di preziosi e semipreziosi.

La nuova generazione, potrebbe inizialmente preferire il diamante sintetico rispetto a quello naturale perché associa di primo acchito la sua estrazione ai famosi “blood diamonds”,

resi tristemente celebri dall'omonimo film sulle guerre africane, con protagonista Leonardo Di Caprio.

Come spiega Prospero, però, "il problema dei diamanti insanguinati è stato risolto più di 15 anni fa con la nascita della certificazione Kimberley Process ([n.d.r.] che definisce un processo di verifica e controllo sulla provenienza) a cui partecipano tutti i produttori di diamante naturale per garantirne l'origine. Quindi, da quel punto di vista è già etico il prodotto".

Inoltre, l'estrazione di minerali di partenza per la produzione del diamante sintetico deve avvenire comunque perché la grafite da cui inizia il processo industriale viene estratto con modalità e rischi identici rispetto a quelli del diamante tradizionale, ma questo viene spesso dimenticato.

Il trend del diamante artificiale è stato abbracciato ora anche da colossi, come De Beers, e importanti aziende di gioielli, segnando una rivoluzione all'interno del mondo della gioielleria semipreziosa dove è entrato in modo crescente negli ultimi anni abbinato perlopiù ad argento altri metalli ed oro di bassa caratura in alcuni casi.

"Adesso può essere certamente una realtà economica e commerciale", nota Prospero ma aggiunge che la scelta di venderli o no è assolutamente molto personale. "Se una persona, va in una mostra per ammirare la Gioconda vuole vedere l'opera originale e non una fotografia o una copia. Un prodotto originale è un'altra cosa", sottolinea.

Opinione questa che appunto condivide e sottolinea fermamente anche il presidente del Gruppo Gioiellieri, Alessandro Riva, che parla di una sfida importante dove la professionalità diventa per fortuna sempre più importante necessaria "perché ci sono due prodotti completamente diversi: uno ha una storia e l'altro è un prodotto creato per esigenza di puro marketing, ed il cui valore diminuirà nel tempo progressivamente e mai

certamente potrà rivalutarsi come invece accade per il diamante naturale. Dal punto di vista del mercato è certamente un nuovo modo di mettersi in gioco”.

Però, sottolinea nuovamente Riva “è lo stesso discorso di un prodotto originale d’epoca e di un prodotto che viene riprodotto e copia l’oggetto antico originale. Un valore ha l’oggetto antico un altro l’oggetto riprodotto che solo lo imita”.

Nasconde, però, dei rischi questo ingresso nella gioielleria? Secondo Prosperi il rischio è sempre e solo quello delle imitazioni, come succede nel mercato della pelletteria firmata o di pregio e con le borse di imitazione.

Tuttavia, come spiega l’esperta, “chi vuole l’originale non andrà a comprare la copia”. In ogni caso, è fondamentale il controllo in tutti i mercati anche se “il diamante naturale per l’importanza che ha è molto più controllato di quanto non si creda”.

Importanza che si percepisce subito quando una persona vuole regalare un oggetto di valore sentimentale ed economico che segni un momento speciale, poi rimanga in famiglia ed infine possa essere anche un buon investimento, e che mai per stessa ammissione di De Beers potrà essere sostituita dal sintetico.

“Il gioiello infatti si dona in un momento particolare della propria vita, un sintetico che non ha valore non viene regalato per la nascita di un figlio. Viene regalato qualcosa che ha valore e rappresenta un’emozione”, aggiunge Prosperi e sottolinea che il gioiello si distingue anche per la sua unicità che può essere caratterizzata anche dai difetti, che proprio perché prodotto della natura accresciutosi in ere geologiche però lo rendono unico speciale ed irripetibile.

D’altronde, come nota Riva “un gioiello è un oggetto che un orafo vive, e valorizza ciò che il tagliatore prima ha reso particolare con tagli diversi partendo dal grezzo, e ci mette

del suo con la sua straordinaria umana abilità manuale rendendo il gioiello particolare ed eccezionale. Il sapore e il sentore dell'oggetto originale è unico quando il gioiello è irripetibile".

Accordo Intesa – Fipe: Azzerate le commissioni per importi sotto i 15 euro

Intesa Sanpaolo e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede l'azzeramento delle commissioni, in carico agli esercenti che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, per tutte le transazioni POS di importo inferiore ai 15 euro.

L'obiettivo è fornire alle aziende (100.000 associate alla federazione, tra cui 4.000 nella provincia di Bergamo) strumenti su misura per l'operatività quotidiana e per rispondere alle nuove esigenze: pagamenti digitali, fatturazione elettronica e finanziamenti per accrescere la qualità dei servizi e la capacità di competere.

“Positiva l'attenzione verso alcune problematiche che toccano ristoranti e pubblici esercizi come i finanziamenti indirizzati ai creditori di QUI!Group fallita nei mesi scorsi e che ha lasciato in difficoltà anche molte delle imprese bergamasche. In particolare l'accordo punta all'incremento dell'utilizzo della moneta elettronica, in quanto azzerando le commissioni a carico dell'esercente per tutte le transazioni Pos sotto i 15 euro. Questa mossa vuole diffondere maggiormente l'utilizzo di bancomat e carte di credito per i

micro pagamenti, che nei bar rappresentano, in alcune fasce orario, più del 90% degli incassi”, nota il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Saldi invernali: andamento discreto

Moderato ottimismo per i saldi invernali. E' questo quanto si percepisce tra i commercianti bergamaschi dopo l'avvio delle vendite di fine stagione, che come succede negli ultimi anni solo nei primi giorni e nei primi weekend segnano i numeri più significativi.

“I primi giorni sono andati discretamente bene sia a livello bergamasco ma anche in generale in Lombardia dove lo scontrino medio è stato di circa 90-95 euro”, commenta Diego Pedrali, presidente del Gruppo abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo e componente della giunta nazionale Federazione Moda Italia.

L'andamento di quest'avvio dei saldi, con una percentuale di sconto nella provincia di Bergamo attorno al 30%, ha avuto quindi riscontri positivi, nonostante il Black Friday abbia “creato svantaggi nei confronti dei saldi portando la gente ad acquistare prima”.

Per questo motivo, il presidente del Gruppo abbigliamento nota che si deve riflettere “se conviene posticipare la data dei saldi per dare opportunità ai negozianti di vendere con maggiore margine di stagionalità. Infatti, Federmoda in collaborazione con Format Research ha effettuato negli anni precedenti un sondaggio per chiedere se sia giusto posticipare a fine gennaio o ai primi di febbraio i saldi, oppure lasciare

la massima libertà al commerciante di poter fare delle svendite per tutto l'anno. La maggioranza degli operatori commerciali ha espresso che occorre posticipare le vendite a prezzi ribassati".

Da combattere anche il problema delle svendite a forma celata che come evidenzia Pedrali "purtroppo avvengono dappertutto e la multa per chi non rispetta le regole non è molto elevata, mentre vanno introdotte regole e tasse anche sulle vendite via web".

Nonostante le offerte "nascoste" del periodo pre-saldi, il 61% dei consumatori aspetta il periodo ufficiale delle promozioni di fine stagione per poter risparmiare e si orienta di più nella qualità che al prezzo.

Quest'anno gli articoli più venduti, soprattutto nelle province del Nord d'Italia, non sono stati quelli tipicamente invernali date le condizioni climatiche straordinarie di quest'inverno: "Mentre è successo il contrario al Sud dove hanno chiesto anfibi, stivali, piumini".

Come, però, un commerciante può attirare la clientela? Secondo Pedrali "l'unico sistema con cui conquistare il cliente è la professionalità, come accade nei negozi del vicinato dove c'è il dialogo con il cliente, per far sì che questo abbia risolto ogni suo dubbio e quesito che si pone scegliendo un capo", che come nota se è difettoso, grazie al decreto legge n.24 del 2002, può essere sostituito o riparato entro due anni dal suo acquisto.

Edicole, con la manovra arrivano 2mila euro di bonus

Edicole, con la Legge di Bilancio arrivano 2mila euro di bonus. L'agevolazione fiscale è prevista per le edicole che fanno solo rivendita di giornali e per quelle 'miste' che rappresentano l'unico punto vendita al dettaglio di giornali, riviste e periodici del proprio comune.

Con “L'armadio dei pigiama” tutto il necessario per i ricoverati indigenti

La solidarietà bussava alla porta dell'Ospedale di Treviglio-Caravaggio. Debutta “L'Armadio dei pigiama”, il progetto che attraverso donazioni, fornisce ai pazienti ricoverati indigenti una scorta di kit monouso di oggetti di prima necessità con spazzolino, dentifricio, asciugamani, biancheria intima, t-shirt, calze, ciabatte, pigiama/tuta ecc).

L'idea era nata alcuni mesi fa da alcuni operatori dell'Ospedale ed è stata accolta con favore dalla Consulta del Volontariato. La prima adesione ufficiale è arrivata dall'ANDI-Associazione Nazionale Dentisti Italiani Sezione di Bergamo, attraverso il suo presidente, Luigi Girardi che ha donato all'ASST – in collaborazione con la Fondazione ANDI Onlus – 50 kit monouso (spazzolini e dentifrici) per l'igiene orale dei degenti più disagiati. Tra i benefattori anche anche il CIF, Comitato Italiano Femminile che ha donato alcuni capi di abbigliamento, e l'AUSER di Treviglio che ha fornito

pantofole monouso, spazzolini da denti e capi di biancheria intima e ha coinvolto nell'iniziativa il Comitato soci Coop Lombardia – zona di Treviglio: insieme, domani, mercoledì 16 gennaio e sabato 19 allestiranno un banchetto di raccolta indumenti e prodotti utili all'Armadio dei pigiama.

L'appello dell'ASST al territorio è giunto ad ANDI grazie all'intervento di Elio Comelli, presidente dell'Associazione Genitori e membro della Consulta del Volontariato

L'Auser ha a sua volta coinvolto in questa iniziativa il Comitato soci Coop Lombardia – zona di Treviglio: insieme, domani, Mercoledì 16 e Sabato 19 gennaio allestiranno un banchetto di raccolta indumenti e prodotti utili all'Armadio dei pigiama. Infine ha aderito anche il CIF, Comitato Italiano Femminile, donando alcuni capi di abbigliamento, utili per creare i kit necessari.

“Siamo molto felici che la Consulta abbia preso a cuore questa iniziativa dell'Ospedale – dichiara Barbara Mangiacavalli, direttore Socio Sanitario dell'ASST Bergamo Ovest -, perché oltre ad essere utile, aiuta a infondere un senso di comunità tra le persone. L'Armadio dei Pigiama è un modo per essere vicino a chi è doppiamente meno fortunato: indigente e ricoverato. Come ASST ci prenderemo cura di lui per il lato sanitario, l'Armadio lo supporterà nel condurre una vita ospedaliera dignitosa. Speriamo che questo sia solo l'inizio e che altre donazioni ci aiutino a poter rispondere alle fragilità dei nostri cittadini”.

Bergamo vola in Germania per presentare i suoi talenti

Gran parte del “Sistema Bergamo” inizia l'anno nuovo con una missione in Germania per mettere in mostra i suoi talenti.

Promossa da Provincia di Bergamo, Camera di Commercio Bergamo e VisitBergamo, con il coordinamento operativo di PromoSerio, la trasferta consentirà di verificare, sviluppare e rafforzare importanti attività di cooperazione e relazioni economiche e commerciali a livello istituzionale, pubblico e privato, e a far nascere nuovi proficui gemellaggi.

L'importante opportunità per il nostro Territorio arriva venerdì 18 gennaio, in occasione della cerimonia di apertura del nuovo anno organizzata dal Landkreis (l'equivalente della nostra Provincia intesa quale Ente) di Ludwigsburg, importante città di circa 100 mila abitanti distante una decina di chilometri da Stoccarda, capitale di Baden-Wurttemberg, uno degli stati federali più significativi della Germania.

Nei diversi momenti distribuiti durante la giornata, gli invitati si confronteranno sul rapporto tra Germania e Italia nel quadro del processo di integrazione europea. Un tema di grande rilievo e assolutamente strategico di fronte al quadro generale che sta vivendo l'Unione Europea, ma che proprio per questo rappresenta un'opportunità per Bergamo da utilizzare al meglio.

Oltre ai tre promotori (Provincia, Camera di Commercio e VisitBergamo), la trasferta vede protagonisti diversi comuni (con in testa quello di Bergamo), Associazioni di Promozione Turistica, Consorzi, Scuole, Enti (tra cui Promoberg) e Imprese manifatturiere d'eccellenza dell'Industria, dell'Artigianato e dell'Agroalimentare. Alla presenza del Console Generale italiano a Stoccarda e dell'ambasciatore italiano a Berlino, le realtà targate Bergamo hanno la grande esclusiva di poter mettere in mostra le proprie attività – contrassegnate da alta qualità, eccellenza e innovazione – a un pubblico composto da oltre 600 alte personalità europee, tra le quali diverse autorità di governo che risiedono nel territorio di Ludwigsburg: il Vice Presidente della Commissione Europea, Günther Oettinger, il Vice Presidente del Parlamento Rainer Wieland, l'ex Presidente della Repubblica

Horst Köhler, vari membri del Bundestag (il parlamento federale tedesco) e del Landtag (il parlamento di uno stato federale), nonché Ministri del Governo del Land. Inoltre, partecipano numerosi stakeholders rappresentativi di tutti i settori dell'economia e della società, tra cui i vertici di alcune grandi imprese tedesche che nella provincia di Ludwigsburg hanno la sede centrale: citiamo Porsche, Bosch, AMG, Wüstenrot & Württembergische.

Per l'importante evento, l'intero Palazzo del Landkreis (sette piani) è stato messo a disposizione gratuitamente per l'allestimento di stands aventi a tema l'offerta turistica e il marketing territoriale in generale dei partners italiani del Landkreis e dei Comuni che ne fanno parte.

Tra i diversi stand allestiti dalle nostre realtà, successo assicurato per quelli dedicati alla degustazione di alcuni dei nostri prodotti d'eccellenza enogastronomici e della filiera agroalimentare in generale.

Entrando più nel dettaglio della trasferta orobica, il programma prevede anche numerosi incontri bilaterali su diversi temi, tra i quali citiamo:

1) Verifica delle attività di cooperazione bilaterale già in essere e in fase di perfezionamento a livello istituzionale: accordi di gemellaggio istituzionale fra il Circondario (Provincia) di Ludwigsburg e la Provincia di Bergamo; fra il Comune di Hemmingen e il Comune di Almenno San Bartolomeo; accordo per viaggi di istruzione degli allievi dei corsi di italiano per adulti in Provincia di Bergamo; accordo per la costituzione di un Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale sul tema "Piccoli Comuni con Grandi Beni Culturali.

2) Verifica dello stato delle relazioni economiche e commerciali bilaterali.

3) Proposte di nuove collaborazioni a livello istituzionale, tra cui: nuovi gemellaggi fra comuni delle due province;

reciprocazione della partecipazione da parte di artigiani/produttori di Ludwigsburg, come ospiti della Provincia e del Comune di Bergamo, a due fiere a Bergamo (probabilmente i Mercatanti e i Mercatini di Natale); integrazione dei sistemi di bigliettazione degli spettacoli di Bergamo e di Ludwigsburg, a far data dal 1° aprile, con possibile accordo (tramite SACBO) per una tariffa speciale dei voli Laudamotion BGY/STR e STR/BGY (prossimamente decollerà da Orio il volo diretto Bergamo-Stoccarda) e con VisitBergamo e la corrispondente di Ludwigsburg per pacchetti turistici integrati con la fruizione di uno o più spettacoli; partecipazione del Ducato di Piazza Pontida e/o del Gruppo Arlecchino e/o altro al Venezianische Karneval di Ludwigsburg (settembre 2020 la prossima edizione) e partecipazione di un gruppo folkloristico del Landkreis alla sfilata di mezza Quaresima a Bergamo; concerto annuale dell'Orchestra Stabile di Bergamo a Ludwigsburg e dell'Orchestra del Festival di Ludwigsburg a Bergamo; accordo per produzione congiunta di spettacoli musicali, di danza e/o teatrali fra lo Schlossfestspiele / Forum am Schlosspark e il Teatro Donizetti; promozione congiunta di pacchetti turistici tematici (enogastronomia, arte, musica, natura) destinati a mercati terzi e di durata medio lunga (dalle 2 alle 3 settimane, integrati tra Bergamo e Ludwigsburg (con uso dei voli Laudamotion e inclusione nei pacchetti dell'offerta dell'intero territorio delle rispettive regioni, Lombardia e Baden-Wuerttemberg) e proposta sui rispettivi mercati di pacchetti turistici tematici.

4) Proposte di sviluppo delle relazioni economiche e commerciali bilaterali.

Il programma prevede una prima parte con gli interventi delle due Province e dei due Comuni capoluogo e del Console Generale. La seconda parte sarà divisa su due tavoli: uno focalizzato su cooperazione istituzionale e turistica, culturale, enogastronomica e agroalimentare; l'altro su cooperazione economica, commerciale, industriale, nella

formazione professionale, ect.

Dopo i numerosi e intensi incontri di lavoro, la giornata terminerà con una cerimonia ufficiale e Cena di Gala alla presenza delle autorità, che saranno poi accompagnate nella visita agli stand.

In tal senso merita di essere sottolineato anche il coinvolgimento del mondo della scuola. Grazie infatti alle risorse messe a disposizione dalla Camera di Commercio di Bergamo, oltre 20 studenti provenienti da due scuole di Clusone (l'Azienda Bergamasca Formazione – Centro Formazione Professionale e l'Istituto Andrea Fantoni) saranno impegnati per tre giorni nell'allestimento, nella preparazione e nella distribuzione di prodotti locali su quattro piani espositivi del palazzo. Il coinvolgimento degli studenti consente di avere del personale formato per la preparazione e distribuzione dei prodotti enogastronomici, e con competenze linguistiche specifiche.

Il Preside dell'Abf-Cfp, Amos Simoncelli, con entusiasmo ha autorizzato la partecipazione di 17 studenti: dodici dell'indirizzo Sala/Bar per favorire il buffet, con la presenza del Responsabile Maître Prof. Antonio Iacovino; tre della cucina per la preparazione dei casoncelli e dei piatti da portata unitamente; due dell'indirizzo agricolo per la spiegazione dei grani antichi.

Via libera con molto piacere anche dall'istituto Andrea Fantoni per quattro allieve dell'indirizzo turistico, coordinate dalla Prof.ssa Morba.

La trasferta in Germania consente agli studenti di effettuare "sul campo" un'esperienza formativa estremamente significativa.

Viste le caratteristiche, le specificità e l'eccellenza dei protagonisti, ci sono tutte le premesse per far sì che la trasferta in Germania si un appuntamento per promuovere e sviluppare ulteriormente al meglio il nostro territorio su scala internazionale.

Alla fiera di Bergamo protagonista l'antiquariato con IFA-BAF

Alla Fiera di Bergamo prendono il via IFa Italian Fine Art (dal 12 al 20 gennaio) e BAF Bergamo Arte Fiera (dal 12 al 14 gennaio), i due prestigiosi appuntamenti firmati Promoberg dedicati nell'ordine all'eccellenza dell'alto antiquariato e dell'arte antica, e dell'arte moderna e contemporanea.

Addio ai cotton fioc in plastica

Stop ai cotton fioc. Dal 1 gennaio i bastoncini dovranno essere tutti compostabili e biodegradabili.

Capodanno, a Bergamo lavoro per 858 imprese

Con 858 imprese e 2.372 occupati Bergamo raggruppa il 10,4% delle imprese lombarde che ci occupano di attività legate al Capodanno, tra cui alimentari, attività ricreative e vendita

di materiali vari.

Tra i principali settori legati ai festeggiamenti della notte di San Silvestro, al primo posto ci sono le attività di ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto, con oltre 36.000 esercizi commerciali nel Paese. Secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano Monza Brianza, ci sono 4.615 negozi al dettaglio in cui acquistare giocattoli e 154 aziende di produzione di vino spumante altri vini speciali.

Oltre 6 milioni di italiani hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa, mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

“I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell’anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. “Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l’esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.