

# Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina. Il Comune di Bergamo conferma la deroga agli orari di chiusura

---

## Enoturismo, mobilità green e buona tavola sempre più cercati dagli italiani

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità “green” sono un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, Repower, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda “Enoturismo e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole” tenutasi presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena.

All’evento hanno partecipato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, Roberta Garibaldi, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano e Vittorio Giulini, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore

Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.

La tavola rotonda è stata l'occasione per presentare il Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano realizzato dall'Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico. Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell'*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande "appeal" per i turisti italiani: il 41% ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano.

Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti: vanta a

livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al 2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione del circuito Ricarica 101. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre 200 eccellenze, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di ricaricarsi velocemente e gratuitamente grazie alle Palina Burrasca da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* – utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* – aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'Associazione Dimore Storiche, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come Barone Ricasoli, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente con numerose referenze nella *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018*, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture

entrate a far parte del circuito Ricarica 101.

---

## **Noleggino auto, ai turisti stranieri piacciono i bolidi: +32% sul 2016**

Suv e auto sportive conquistano i turisti: brasiliani e russi in fuoristrada, americani e britannici alla scoperta del Bel Paese in cabrio. La durata del noleggio è in media di nove giorni

---

## **Bergamo jazz, premiate le vetrine più belle**

Premiate le vetrine in jazz 2018 più belle. Vince Alba Abbigliamento di via Borgo Palazzo, seconda Da Mimmo, terza il Giardino dei rimedi. I commercianti sono stati premiati da Ascom al Teatro Donizetti

---

# **Finale- tutto bergamasco- con il botto per la pubblicità virale degli asteroidi**

L'attore bergamasco Pietro Ghislandi protagonista del finale dello spot pubblicitario sulla colazione all'insegna della leggerezza schiacciata dai macigni dei corpi celesti

---

# **A Treviglio apre in Via Galliari una nuova libreria con oltre 13 mila titoli**

Il 24 marzo l'ex direttrice della libreria Ibs a Bergamo, Marcella Toniolo, apre con Gabriella Casola un nuovo bookshop a marchio Ubik. "La scarsa offerta ci ha spinto ad aprire in centro"

---

# **Il futuro del mercato immobiliare passa attraverso il web e le app**

Carlo Giordano, fondatore di Immobiliare.it, ha spiegato agli agenti Fimaa Ascom come realizzare un annuncio perfetto su

internet, dalla scelta delle foto alla scheda tecnica

---

## **Controllo e gestione dei costi di bar e ristoranti, nuovo servizio Ascom**

Ascom Confcommercio Bergamo lancia un servizio innovativo per il controllo e la gestione dei costi di bar e ristoranti. Dopo una consulenza iniziale, ogni imprenditore potrà gestire autonomamente, grazie all'utilizzo di un semplice software, ogni singola voce di spesa aziendale, inserendo trimestralmente i dati. Il sistema gestionale segnala grazie ad un semaforo- e alle classiche luci: la rassicurante verde, la pressante gialla e l'allarmante rossa- eventuali aree su cui intervenire per migliorare l'amministrazione dell'attività.

Ieri, lunedì 19 marzo, si è svolto l'incontro di presentazione ufficiale, dal titolo quanto mai esplicativo: "Prevenire è meglio che curare...". Nella sede cittadina dell'Associazione, Vittorio Rota, consulente per lo sviluppo d'impresa, ha illustrato come migliorare la gestione e amministrazione dei pubblici esercizi. Attraverso una consulenza professionale e specifica, si possano monitorare la gestione dei costi, applicare giusti ricarichi e capire in corso d'opera se si stanno raggiungendo gli obiettivi prefissati o in quale area intervenire della propria attività. L'incontro, moderato da **Pietro Bresciani**, segretario del Gruppo Ristoratori e Pubblici Esercizi Ascom, si è aperto con i saluti di **Oscar Fusini**, direttore Ascom, di **Giorgio Beltrami**, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom e di **Petronilla Frosio**, presidente del

Gruppo Ristoratori Ascom. “Il controllo e la gestione della propria attività sono fondamentali per avere un quadro chiaro della sostenibilità economica della propria impresa- spiega **Vittorio Rota**-. Analizzando l’andamento delle incidenze dei costi, voce per voce, si possono individuare le aree in cui intervenire e migliorare il dato aziendale”.

“L’esperienza ci insegna che nella maggior parte dei casi, quando gli imprenditori si rendono conto di essere in difficoltà, è troppo tardi per intervenire- commenta **Giorgio Beltrami**, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom-. È importante correggere il tiro prima e apporre i correttivi del caso in anticipo, avendo ben chiaro l’andamento aziendale non solo per prevenire eventuali crisi, ma per avere una previsione attendibile di quale possa essere l’andamento futuro dell’impresa”. “Non ci sono concessioni e sconti per chi sbaglia a fare i conti oggi- aggiunge **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Il servizio offre alle nostre imprese un’importante occasione per avere costantemente sotto controllo il proprio business, per fare crescere le nostre imprese e tutta la categoria”.

Per informazioni sul servizio: 035.4120135,  
pietro.bresciani@ascombg.it

---

## **Ritorna Libri per sognare e gi studenti diventano critici letterari**

Ritorna Libri per sognare, la rassegna dei librai Ascom. nel programma un concorso, un portale dove votare il libro più bello e laboratori a Lilluput e all’Accademia Carrara

---

# **I fioristi celebrano “Raffaello e l’eco del mito” con sei installazioni floreali alla GAMeC**

Per tutta la durata della mostra, fino al 6 maggio, i visitatori saranno accolti nel cortile della Galleria d’Arte Moderna e Contemporanea, dai pannelli floreali tra Rinascimento e contemporaneità, realizzati dal Gruppo Fioristi Ascom