

Lovele e i negozi chiusi. Il sindaco: “Affitti alti”



“Siamo capitati negli anni del colera. Non è colpa dell’Amministrazione se i negozi chiudono”. Il sindaco di Lovere Giovanni Guizzetti non sa spiegarsi, se non così, la crisi di Piazza del Porto e del Lungolago che ha perso nei giorni scorsi due insegne primarie dello shopping cittadino.

“Abbiamo lavorato molto negli ultimi anni per rendere Lovere sempre più attrattiva e turistica e i dati ci hanno dato ragione: gli ingressi allo Iat da 9mila nel 2009 sono saliti a 26mila. Le strutture ricettive cittadine, e forse sono state le uniche a farlo in provincia, hanno registrato un lieve aumento di presenze e siamo nell’anno nero della crisi”.

“L’Amministrazione è cosciente delle difficoltà del commercio – afferma Guizzetti – Negli ultimi anni stiamo sviluppando una politica di aiuto per i negozianti e gli artigiani. Abbiamo presenziato alle tavole di concertazione della Regione e partecipato e vinto i Bandi dei Distretti che hanno premiato Lovere e portato sul nostro territorio più di 350mila euro. Inoltre, pochi giorni fa ci siamo classificati primi al Bando dell’Attrattività e arriveranno per il progetto altri 360mila euro che verranno gestiti per promuovere sia il territorio, sia le attività economiche”.

L'Amministrazione loverese è certa di non aver da recriminare sul proprio operato: "Siamo l'unico paese ad aver indetto un bando per finanziare nuove aperture in Centro Storico e nel 2009, grazie a un finanziamento a fondo perduto complessivo di 10mila euro, sono nate cinque insegne – dice il primo cittadino loverese -. Non solo, abbiamo dato, sempre a fondo perduto, un contributo fino a 500 euro alle attività esistenti, erogando 15mila euro. Ed è già pronto un bando di 400 euro a negozio per le attività che, anche in vista di Expo, vogliono caratterizzare la propria attività con insegne tipiche".

Lo sforzo per aiutare le attività economiche non è stato solo economico: sempre per aiutare i commercianti due anni fa l'Amministrazione ha fatto un nuovo regolamento sui dehors dando la possibilità di allestire d'inverno strutture esterne per accogliere i clienti anche nei mesi freddi e a breve – annuncia il sindaco – "si metterà mano alla gradinata di via Cavallotti per rendere il punto di accesso dalla Piazza al Centro Storico più accogliente e fruibile".

Rimane il fatto che il commercio sta soffrendo e che sulla Piazza incombe il rischio fuggi fuggi. Secondo Guizzetti un problema grosso sono gli affitti molto alti: "Sarebbe auspicabile che i proprietari rivedessero i prezzi così da ricollocare i negozi. A mio giudizio non rimarranno chiusi tanto a lungo".

"Ieri sera abbiamo incontrato l'Amministrazione – dice Enrico Luna, presidente dell'Asarco, l'associazione commercianti cittadina -. Il dialogo è sempre stato aperto, a livello di Amministrazione non possiamo lamentarci. L'anno scorso non è stata applicata la Tarsu e anche questo è stato un grande aiuto". "Il problema – ammette Luna – riguarda il commercio. I turisti ci sono ma non comprano. E basta una domenica di pioggia per compromettere gli incassi di tutta la settimana. Dobbiamo fare i conti con le famiglie locali ma manca la quotidianità. Siamo ancora lontani dall'essere una località

dove i negozi possono permettersi di aprire solo dal giovedì alla domenica". "Dovremmo fare più gruppo – lamenta Luna – e invece le adesioni alla associazione sono bassissime. Il 18 marzo ci sarà il rinnovo del nostro consiglio e spero che ci siano nuovi entusiasmi e nuove idee".

La “guerra” delle mimose. L’Ascom contro le vendite abusive

Emergenza venditori abusivi di fiori. A pochi giorni dall’8 marzo,
i fioristi Ascom chiedono alle Amministrazioni più controlli e lanciano la campagna di sensibilizzazione “Rispondi no alla vendita abusiva compra in negozio”

Albino, bando per il mercato degli hobbisti



E' stato aperto il bando per presentare la domanda di partecipazione al "mercato agricolo e non solo" M&C di Albino.

Possono partecipare sia i produttori agricoli, gli artigiani e hobbisti, che devono fare riferimento a due distinti disciplinari appositamente pensati per le due diverse tipologie di produzione.

Le istruzioni sono state pubblicate sul sito www.cittadinanzasostenibile.it, da dove è possibile scaricare anche tutta la documentazione di riferimento e la modulistica da compilare per presentare la domanda. Le domande devono essere presentate entro il 31 marzo presso l'Ufficio Commercio del Comune di Albino oppure presso gli uffici di Clusone della Comunità Montana Valle Seriana.

Per info: mc@cittadinanzasostenibile.it – 347.9303786

Loveire perde un'altra boutique. I commercianti incontrano il sindaco



Lovere perde un'altra vetrina. Dopo la chiusura di Spinnaker dei giorni scorsi, la cittadina sebina vede chiudersi anche la boutique Schiavi, sul Lungolago. Sono state purtroppo confermate le voci che negli ultimi giorni si rincorrevano tra gli abitanti

e i negozianti del paese. La crisi del commercio loverese sembra destinata ad allargarsi ancora. Presto potrebbe infatti abbassarsi la serranda di un'altra attività di primo piano su Piazza Tredici Martiri.

«Non ci siamo fatti un'opinione, vediamo i negozi che chiudono ma non abbiamo comunicazioni in merito. In paese si rincorrono voci di tutti i tipi, alcuni parlano di trasferimenti, ma sono solo voci – il presidente dell'associazione commercianti Asarco Enrico Luna non sa spiegare l'emorragia che ha colpito i negozi della Piazza e del Lungolago di Lovere -. Vediamo tanto malcontento. Certo, come in altri paesi, la crisi del Centro Storico ora si è allargata a macchia d'olio anche alla Piazza».

Al di là delle ragioni dietro alle chiusure, rimane il fatto che Lovere sta perdendo in rapida successione alcuni dei suoi negozi più importanti e che, avanti così, la Piazza sarà puntellata di vetrine spente.

«La chiusura di Spinnaker è stata una bruttissima sorpresa e ora arriva questa nuova chiusura – dice Marta Gaioni, responsabile della Libreria Mondadori di Piazza Tredici Martiri -. Oltre al dispiacere personale per i colleghi fa una grande tristezza vedere le vetrine chiuse e la piazza più buia».

«Spero di non sentire quello che ho sentito negli ultimi trent'anni e cioè che quando si chiude la colpa è del commerciante – dice Giorgio Beltrami, del Bar Centrale una

delle attività più storiche tra quelle affacciate sulla Piazza -. Sarebbe ora che tutti insieme si cercasse di trovare soluzioni al problema senza darsi la colpa l'un l'altro. È innegabile che in Italia c'è una tassazione folle che non aiuta il commercio e che le attività sono in difficoltà».

Anche il vicedirettore dell'Ascom di Bergamo, Oscar Fusini, esprime preoccupazione per le sorti del commercio loverese: «Due insegne importanti che chiudono sono un segnale che genera grande preoccupazione per il commercio. La crisi dei consumi sta falciando i negozi, e i più colpiti sono proprio quelli di abbigliamento e calzature, in tutta la provincia. Ai problemi del Centro Storico che sono noti e gravi ora si aggiunge la difficoltà del Lungolago e del Porto. Occorre reagire e pensare a un progetto di utilizzo anche temporaneo delle vetrine cogliendo l'occasione dell'imminente avvio di Expo».

Domani sera per confrontarsi sulla situazione e le prospettive del commercio cittadino, i commercianti incontreranno il sindaco Giovanni Guizzetti e l'assessore al commercio Nicola Macario. Il dialogo tra le due parti è aperto da tempo, ora si tratta di capire quali strategie potrebbero essere messe in campo per tutelare l'offerta della Piazza e del Lungolago.

Treviglio, «meno cari gli abbonamenti ai parcheggi»

Dopo le critiche dei commercianti sulla ristrutturazione di piazza Setti, l'assessore ai Lavori pubblici lancia una proposta per contenere i disagi creati dal cantiere per chi

gestisce un'attività: «Abbassare il prezzo dell'abbonamento da 50 a 40 euro al mese»

Chiude Spinnaker. A Lovere si spengono le luci sulla piazza



A Lovere si spengono due delle vetrine più belle e prestigiose di Piazza Tredici Martiri. Spinnaker non ce l'ha fatta e ha chiuso le due boutique, uomo e donna, da anni il punto di riferimento per lo shopping più esclusivo e la meta del desiderio degli appassionati di moda del Sebino e della Valle Camonica.

In questi giorni tra le strade del paese rivierasco è tutto un parlare fitto fitto. Si cercano spiegazioni, ma soprattutto dilaga lo sconforto per una Lovere capitale dello shopping che si sta dissolvendo piano piano. La notizia ha gettato nella sfiducia commercianti e residenti. Da tempo il commercio cittadino mostrava di essere in difficoltà, ma questa nuova e clamorosa chiusura ha fatto esplodere la bomba: la Piazza è ufficialmente a rischio desertificazione. Chiuso, da anni, l'Hotel Sant'Antonio da una parte e chiuse dall'altra le vetrine di Spinnaker quello che rimane in mezzo, lamentano i residenti, è gran poco.

E non è finita qui perchè nelle prossime settimane, a sentire i rumors, potrebbero esserci altre chiusure nella cittadina sebina.

A un passo dall'Expo, con tutti gli sforzi fatti dalle Amministrazioni, nuove e vecchie, per richiamare a Lovere i turisti, la piazza, che dovrebbe essere il biglietto da visita più importante, si presenta senza luci.

Torre Boldone, i Vot “interrogano” i cittadini



Attaccati dall'opposizione in Consiglio comunale, i Vot (Volontari Osservatori del Territorio) di Torre Boldone replicano con una lettera aperta ai cittadini, distribuita domenica scorsa a tutte le famiglie. Al gruppo – voluto dall'attuale maggioranza guidata dal sindaco Claudio Sessa per arginare il crescente fenomeno dei furti nelle abitazioni – non è andata giù la presa di posizione dei consiglieri

comunali di minoranza Alberto Ronzoni della “Lista civica Cittadini di Torre Boldone” e Guido Spreafico e Nadia Lorenzi della “Lista civica per Torre Boldone”. Per quest'ultimi, i Vot sono stati costituiti “al di fuori di ogni regola prevista dalla legge” e nelle scorse settimane hanno anche presentato una denuncia al ministero dell'Interno e al prefetto di Bergamo.

Ecco la lettera

“Cari concittadini,

chi vi scrive è un gruppo di cittadini di Torre Boldone. Come voi siamo padri e madri di famiglia, onesti lavoratori, che hanno deciso di unirsi in un gruppo di volontari per dare un aiuto solidale e pratico alla nostra comunità.

Approfittiamo della vostra disponibilità per affrontare un tema quanto mai sentito e discusso in paese in questi giorni, la nostra presenza sul territorio per difendere un diritto di

chiunque risieda nel nostro amato paese, il diritto alla sicurezza.

Il diritto alla sicurezza rappresenta uno dei fondamentali principi di cittadinanza ed è condizione preliminare per garantire convivenza civile, qualità della vita di una comunità, sviluppo del territorio e solidarietà con chi ne necessita. Questo ci ha permesso, nel corso degli ultimi mesi, di sventare diversi furti, di aiutare persone in difficoltà o infortunate.

Abbiamo cercato di stare vicino ed aiutare chi ha subito la violenza di un furto in casa o di uno scippo per strada e questo perché non si sentissero soli in un momento della loro vita così duro da affrontare.

Ma i Vot non sono solo questo. Ci siamo occupati anche di segnalare, a chi di competenza, situazioni di degrado, atti di vandalismo e inciviltà e, non ultimo, di assistere i cittadini in caso di malore, tutto questo senza ledere la privacy di nessuno. Non ci sostituiamo e non ci sostituiamo mai alle forze dell'ordine, con cui collaboriamo nel pieno rispetto del loro ruolo istituzionale, anzi ben lungi da noi il volersi assumere al ruolo di sceriffi o di giustizieri.

Nonostante siano mesi che dimostriamo, quotidianamente, il nostro impegno e i risultati che otteniamo, a volte clamorosi come rapine sventate con le persone nelle case, a volte piccole gentilezze ma che regalano un sorriso o che tolgono una paura, fosse anche solo quella di una donna da sola a prendere la Teb la sera, una minoranza di nostri concittadini non ci vede di nessun aiuto, anzi, secondo il loro punto di vista saremmo motivo di tensione.

Però, vista la grande partecipazione e motivazione avuta dalla stragrande maggioranza di voi, che spesso ci fermano per ringraziarci, o che ci sorridono incontrandoci per la strada, che ci salutano perché le pettorine rassicurano, fino ad

ora siamo andati avanti.

I nostri oppositori, non riuscendo quindi a fomentare la popolazione ad una contestazione verso gli stessi concittadini, che tra l'altro si prodigano anche per loro, hanno trovato l'appoggio di tre consiglieri di minoranza che, con un'azione legale, hanno denunciato il nostro operato anche al ministro dell'Interno.

Altri Comuni in Italia hanno fatto ricorso a forme più o meno simili ai Vot per tutelare il loro territorio, con le stesse procedure di attivazione utilizzate della nostra amministrazione comunale dove, in casi di "emergenza sicurezza" come il nostro, maggioranze e minoranze hanno anteposto la sicurezza di tutti i concittadini a qualsiasi ideologia politica e partitica, oltre a qualsiasi procedura burocratica che ne avrebbe allungato i termini di esecuzione; tranne a Torre Boldone dove i nostri concittadini, vicini di casa, l'avvocato Alberto Ronzoni, la geometra Nadia Lorenzi e il geometra Guido Spreafico si sono presi la responsabilità di preferire una strategia politica distruttiva di chi, come noi, rinuncia al proprio tempo libero per donarlo all'intera Comunità e si auto finanzia per operare al meglio.

Non ci saremmo aspettati mai e poi mai di essere pugnalati alle spalle da questi consiglieri, nostri concittadini, spalleggiati da cittadini di Torre Boldone che comunque beneficiano della nostra volontà di proteggere il territorio ed i suoi abitanti, perché quando indossiamo il giubbino non esiste, per noi, destra o sinistra, rossi o neri. Esiste solo il cittadino o, meglio, un nostro concittadino.

Una comunità si fonda sulle differenze su cui ci si confronta e si cresce, sulle uguaglianze, ma i nostri "vecchi" ci hanno sempre insegnato che esiste un codice d'onore su cui si basa tutta la vita sociale. Si litiga, ma nel momento del bisogno ci si guarda in faccia e ci si aiuta.

Il nostro operato tende anche ad aiutare i nostri ragazzi a ritrovare quell'equilibrio che tanto spesso giustificando il bullismo, il razzismo prevenuto senza alcun rispetto per la differenza culturale, e un certo senso di vigliaccheria che nasce dall'indifferenza li rende disorientati rispetto a quel senso di giustizia che tutti abbiamo dentro, ma che non sappiamo come esprimere perché non abbiamo più esempi.

Vogliamo con il nostro esempio creare solo una comunità più forte, che certo non si mette in competizione con le forze dell'ordine ma si prende cura degli abitanti del paese perché alla fine, questo è il "nostro" pezzo d'Italia, dove possiamo fare la differenza tra il prendersi cura e tutelare i sogni, sia che siano una bicicletta perché non venga rubata, sia che sia un sonno tranquillo e senza la paura di allarmi impazziti, e una Italia che negli alti vertici sembra scollata dalle nostre vere esigenze e chiede sempre più soldi senza reinvestirli in servizi essenziali.

Vi inviamo questa "lettera aperta" per chiedervi di esprimere, se volete, le vostre perplessità o benevolenza nel nostro operato scrivendo direttamente alla nostra mail che leggeremo con attenzione: vot.torrebaldone@outlook.it

Vi avvisiamo che comunque noi, per quanto ci sarà possibile, continueremo a fare le nostre passeggiate serali, un diritto di ogni cittadino. Fino a quando qualcuno non ci dirà che anche questo non si potrà più fare.

Allora, e solo allora, sarà un'altra faccenda. Una faccenda poco solidale e tanto di regime.

i VOsTri concittadini.

Negozi storici, tre nuovi riconoscimenti

La storia del terziario bergamasco si arricchisce di tre nuovi riconoscimenti da parte della Regione. Nell'ambito del recente decreto che ha premiato complessivamente 27 insegne in Lombardia, hanno ricevuto il titolo di "storica attività" la macelleria "Cazzaniga Elio – Quando la carne è... Doc" di Canonica d'Adda, l'"Hosteria del Vapore" di Carobbio degli Angeli e il bar trattoria "Ca' Sabì" di Palazzago. Con questi tre nuovi ingressi, salgono a 93 i locali, negozi e ristoranti che fanno rivivere le tradizioni del commercio e con esse l'identità dei nostri luoghi e della città: tre insegne storiche di tradizione; 27 tra locali e negozi storici (16 in città e 11 in provincia) e 63 storiche attività (11 in città e 52 in provincia).

Macelleria Cazzaniga – Canonica d'Adda

La proposta si rinnova con i salumi fatti in casa



Elio Cazzaniga

La storia della Macelleria Cazzaniga ha inizio 120 anni fa, nel 1895, quando per la prima volta si aprono a Canonica d'Adda le porte del negozio di famiglia sotto la guida di Luigi che vendeva salumi e generi alimentari. Da allora l'attività non si è mai fermata ed è così che nel 1918 è Domenico a dirigere il negozio, concentrandosi soprattutto sulla salumeria, ancora oggi specialità della casa. Con le difficoltà delle due guerre mondiali, la direzione passa a Roberto, padre dell'attuale titolare Elio. Con Roberto il negozio acquisisce la licenza di "posteria" – il precursore degli odierni supermercati – e ne deriva il nomignolo dei membri della famiglia, "puster". Nel 1996 le redini passano nelle mani di Elio che, con tanto impegno e passione, mantiene alta la qualità dei prodotti rispettando le antiche tradizioni di famiglia, ma con un occhio attento all'alimentazione e ai gusti moderni. La macelleria porta il suo nome e nella denominazione compare la scritta "Quando la carne è... Doc": la filiera corta garantisce un prodotto eccellente, con bovini allevati dal fratello Mario a cereali, orzo e granturco e suini provenienti da piccoli allevamenti della Bassa a conduzione familiare. Macellazione e lavorazione avvengono nel laboratorio, certificato CE che adotta il sistema di etichettatura e tracciabilità della carne. Per accompagnare al meglio grandi piatti di carne non manca un'enoteca all'interno del negozio, con una scelta tra 120 etichette, selezionate dallo stesso patron che è anche sommelier. La proposta di salumi fatti in casa è sempre in fermento. Elio, che ha in tasca anche un diploma di maestro assaggiatore Onas – Organizzazione nazionale assaggiatore di salumi, celebra il maiale con nuove preparazioni e crea nuovi "ibridi", come il mosaico: salame cotto, lingua, prosciutto cotto, pancetta e lardo cotto a bassa temperatura per nove ore. I cotechini sotto Natale si impreziosiscono nelle versioni allo Champagne e con tartufo e pistacchi e la prossima sfida è rappresentata da una versione artigianale di wurstel. L'attività, che si appresta a festeggiare in grande il traguardo dei 120 anni, è sempre al servizio dei propri clienti e pronta a cambiare

pelle e ad evolversi, senza dimenticare tradizione, genuinità, sicurezza e familiarità che solo in un negozio al dettaglio si possono trovare.

Hosteria del Vapore – Carobbio degli Angeli

Osti da cinque generazioni



Stefano Berzi con mamma
Monica e papà Giampaolo

La storia dell'Hosteria del Vapore affonda le proprie radici nel Risorgimento, ancora prima che l'Italia si facesse unita. Dal 1860 la famiglia Berzi gestisce il locale nella frazione Cicola, a due passi da Carobbio degli Angeli. La posizione strategica, sulla vecchia strada che congiungeva Bergamo a Brescia, ne ha fatto per un secolo la meta preferita di mercanti e viandanti. Il locale, ricavato nel corpo centrale del "Castello dei Conti Suardo", un edificio che risale al 1100, per molti anni è stato adibito oltre che ad osteria anche a biglietteria e sosta intermedia del primo tram a vapore che collegava Bergamo con Sarnico. L'odierna osteria è denominata "Del vapore" in omaggio all'antico mezzo di trasporto che sbuffò nel 1902 per la prima volta sulla linea ferroviaria Bergamo-Sarnico che la affianca con il suo selciaio. All'osteria il treno si fermava a caricare il carbone e l'acqua per la caldaia, restituendo una nuvola di vapore che avvolgeva come un manto i locali. All'esterno è

tuttora apposta l'antica insegna del tram 1902-1907. L'Hosteria è sempre rimasta di proprietà della famiglia Berzi che con Stefano, sommelier degustatore e pasticciere, oltre che appassionato di birre e distillati, è giunta alla quinta generazione di osti, con l'importante supporto di papà Giampaolo e mamma Monica. Giampaolo, sommelier, chef e maestro assaggiatore di formaggi, si divide tra cucina e sala, dove affianca Monica, maitre di sala e chef. Il locale, completamente ristrutturato nel 2000, è composto da quattro sale, una cigar room, una ghiacciaia e due cantine. La cucina è ancorata alla migliore tradizione bergamasca, non senza una più moderna reinterpretazione: casoncelli, ravioli allo strachitunt e brasato al Valcalepio trionfano in carta. Il locale aperto a pranzo e cena fino a tardi, ospita e si fa spesso promotore di incontri e serate di degustazione di grandi distillati, birre e vini. Non manca un'area relax che affianca la cigar room, ribattezzata "il fumo lento", dove prolungare il piacere della cena in compagnia di un distillato d'annata o di un vino da meditazione.

Ristorante Trattoria Ca' Sabì – Palazzago

Ritrovo del volo libero. E la passione contagia anche la chef



Elisabetta Airoidi e
Stefania Carozza



La Trattoria Ca' Sabì nasce più di cent'anni fa a Palazzago, nel 1913, ed è gestita da allora sempre dalla famiglia Carozza. Nella casa di campagna l'attività si divide tra quella di osteria e di carrettieri: sono due infatti le licenze registrate prima dello scoppio della Grande Guerra. La nonna Angela Bettazzoli abbandona l'insegnamento dell'arte del ricamo e della filatura dopo essersi sposata con Costantino Carozza per mandare avanti l'attività di ristoro per viandanti della famiglia del marito, occupandosi della cucina, mentre gli uomini di casa fanno la spola con carri e carretti carichi di farina e carbone per servire tutta la zona. Rimasta vedova con tre figli, Angela Bettazzoli sposa il cognato Antonio, che le dà altri tre figli e ritira nel 1934 la licenza dell'osteria di famiglia. La gestione della cucina e del locale passa nel 1967 alla mamma Lina Ripamonti che gestisce l'attività con il marito Pasquale Carozza. Dal 1992 la storica insegna passa alla figlia Stefania che si può dire sia cresciuta in osteria, avendo cominciato a dare una mano a mamma e papà sin da bambina, appena iniziate le scuole elementari. È con la sua gestione che il locale diventa sede ufficiale della Volo Libero Bergamo, associazione di deltaplano e parapendio che dalla fine degli anni Ottanta ha

fatto dell'area alle pendici della Roncola e a due passi dall'Albenza il suo quartiere generale. Il gruppo di appassionati, eletto il locale come ritrovo oltre che ristorante di fiducia, l'ha scelto in fretta come luogo di deposito dei deltaplano, alleggerendo così le trasferte e le uscite sportive. Una passione contagiosa e travolgente quella del club, tanto da rapire la stessa chef Stefania che non appena ha un momento libero spicca il volo e si libra nel cielo che sovrasta il suo locale. Il club ha allevato veri e propri campioni, a partire da Graziano Maffi, tra i pionieri del deltaplano, e Noemi Ghezzi. L'osteria continua ad essere, come nella migliore tradizione italiana, un vero e proprio ritrovo per tutti, in particolare dalla seconda alla terza età, per un pranzo o cena in compagnia, una partita a carte o semplicemente un "cicchetto". Il locale, gestito assieme alla nipote Elisabetta Airoidi, aperto sette giorni su sette, da mattino a sera, è un indirizzo da non perdere per gli amanti di selvaggina e cacciagione, cucinati davvero a regola d'arte, e di piatti della tradizione bergamasca. Il locale storico si divide in due sale, la principale con 50 posti, e un'area fumatori per 15 persone. Ca' Sabì è sia bar che ristorante, a mezzogiorno ha una proposta a prezzo fisso a dieci euro, mentre alla sera – con prenotazione – il conto si aggira attorno ai 20 euro.

Sbaracco, i saldi dei saldi esistono e vanno in scena a

Love re



A Love re è sbarcato lo “sbaracco”. Per tutta la giornata di oggi la capitale dell’Alto Sebino sarà aperta alle offerte dei commercianti per il fuori tutto di fine stagione. I commercianti della piazza, del lungolago e del centro storico allestiranno all’esterno dei proprio negozi bancarelle con proposte scontate a prezzi vantaggiosissimi.

L’iniziativa è organizzata dall’associazione commercianti Asarco e propone la formula “Saldi dei saldi”, da qualche anno proposta con successo in tanti comuni. Per i turisti è l’occasione di svuotare magazzini e vetrine senza dover passare dagli stockisti per fare spazio alle proposte per la primavera, per i turisti e gli appassionati di shopping di portare a casa qualche buon affare.

All’iniziativa, apertasi ieri, aderiscono diciotto esercizi, la maggior parte sono boutique storiche di abbigliamento e calzature, punto di riferimento per lo shopping griffato dell’Alto Sebino e della Bassa Valle Camonica.

L'Ascom: "Speriamo nel senso unico sulla circonvallazione interna"



Giuseppe Quirico e Carlo Garzetta

Soffre il settore dell'abbigliamento e quello degli alimentari, vince chi si specializza o punta a prodotti innovativi. Ma sono ancora pochi. Questa la situazione del commercio a Treviglio fotografata dalla delegazione Ascom, presente con i propri uffici in via Madreperla. Nonostante l'organizzazione di eventi e l'avvio di nuove iniziative per ridare slancio alle attività, anche con il contributo del distretto del commercio, nella cittadina non sembra attecchire il motto l'unione fa la forza. Va però rilevato che le azioni spesso vengono criticate in quanto sembrano tutelare solo gli interessi di chi opera nel centro storico (260 attività) emarginando le periferie (270 attività). «È sempre stata una caratteristica del commercio trevigliese – rileva Beppe Quirico, responsabile della delegazione Ascom –, prevale la chiusura ed è difficile raccogliere la piena adesione: un vero peccato perché più coesione e fiducia nella rappresentanza darebbero forza alle idee e ai progetti che pure vengono messi in campo». Negli ultimi mesi però qualcosa si è mosso e si è creato un gruppo di commercianti su Facebook.

Il tema al centro della discussione negli ultimi tempi è il progetto dell'amministrazione comunale di interrare il parcheggio di piazza Setti. «Per un anno i negozianti del centro resteranno senza parcheggio. Già lamentano poche vie d'accesso, è come se la cittadina fosse fatta apposta per passarci e uscirci – spiega Carlo Garzetta, che segue la parte delle pratiche amministrative per l'Ascom -. Una buona novità potrebbe, invece, essere l'introduzione del senso unico nella circonvallazione interna, che renderebbe il traffico più lineare».

Alcune attività, comunque, reggono: i tabaccai, i bar, seppur agevolati dalla presenza delle slot machine, ma funziona anche chi investe in prodotti non facili da trovare, come gli alimenti per celiaci. Aprire un negozio o un esercizio non è però così semplice come potrebbe sembrare. «Mi è capitato di ricevere ragazzi che, intenzionati ad avviare un bar e supportati dal finanziamento dei genitori, mi dicessero: "In fondo che ci vuole per fare un caffè?" A loro cerco di far capire che, invece, "ce ne vuole" – sintetizza Garzetta -, e che è necessario avere una buona formazione per affermarsi». Il commercio inoltre, è sempre più visto come un'alternativa alla disoccupazione dopo che si è perso un lavoro da dipendente, a patto che si abbia qualche risparmio alle spalle. «Si cerca una nuova chance, ma credo che venditori un po' si nasce e di certo ci si afferma solo se ci sono passione, voglia di confrontarsi e stare al passo con i tempi – aggiunge Quirico -. L'improvvisazione è pericolosa, soprattutto in una situazione difficile quale questa e dai margini di guadagno ridotti, ma va anche sottolineato che gli obblighi amministrativi e fiscali, con i relativi costi, non fanno che aumentare e questo, unitamente alla difficoltà nell'ottenere finanziamenti, rappresenta un forte deterrente alle nuove aperture».

Tra i settori in sofferenza resta l'abbigliamento. I tempi non sono rosei a Treviglio e nei paesi circostanti nemmeno per gli

ambulanti e per chi vende alimentari. Difficile pure vedere nuove cartolerie. Molti locali aprono facilmente e altrettanto chiudono. «Magari si vede un locale affollato, ma occorre tener presente che il proprietario deve fare i conti con spese, soprattutto l'affitto dei locali e costo dei dipendenti», specificano dall'Ascom. Chi incontra ogni giorno gli imprenditori è anche certo però che «chi ha il commercio nel sangue potrebbe vendere qualsiasi cosa». Ed è un bell'invito a crederci.