

50 & Più Bergamo conquista le Olimpiadi 2023 Immagina

Marcia, mezzofondo, ciclismo e nuoto portano il più ricco medagliere di sempre. Massimo Bernasconi sarà teodforo olimpico dell'edizione 2024

50&Più Bergamo conquista le Olimpiadi 2023 Immagina, organizzate per la 29esima edizione dalla Federazione nazionale, l'associazione Confcommercio riservata agli imprenditori ed ex imprenditori del terziario over 50. Il medagliere è quest'anno il più ricco di sempre: con ben 5 ori, che portano 50&Più Bergamo in cima alla lista nazionale. Dalla splendida cornice dell'Ethra Reserve a Castellaneta Marina, in provincia di Taranto, sede dei giochi olimpici, la delegazione bergamasca porta a casa così il primo posto e il prestigioso incarico di portare la fiaccola olimpica nella prossima edizione 2024. A rappresentare Ascom Confcommercio Bergamo 11 soci 50& Più: il presidente provinciale Franco Meloncelli, con Lidia Bonacorsi, Arturo Minuscoli, Annamaria Persico, Maria Josè Tassis, Giuseppe Capurro, Ave Gilardi, Pierantonio Chiari, Alba Pezzotta, Anselmo Locatelli e Massimo Bernasconi. Ad eccellere in ben cinque specialità è Massimo Bernasconi, 65 anni di Ponte San Pietro, cresciuto a pane e sport da papà Gaudenzio, calciatore professionista e allenatore scomparso recentemente, centromediano tra i più importanti difensori degli anni 50 e 60 di Atalanta, Sampdoria e della nazionale di Marmo e Biancone. Gli ori di marcia, mezzofondo, nuoto (primo posto a stile libero e a rana) e ciclismo sono stati tutti di Massimo Bernasconi, che non nasconde l'emozione per il successo dell'impresa: "Sarà un grande onore essere teodforo alle prossime olimpiadi. Portare la fiaccola olimpica è davvero un risultato che va oltre ogni aspettativa. La manifestazione è stata organizzata in modo ineccepibile in una location di grande bellezza, con spettacoli, incontri

culturali ed eventi che hanno rappresentato un'occasione per trascorrere dei bellissimi momenti". Le campionesse bergamasche di burraco in carica dall'edizione 2022, Ave Gilardi e Lidia Bonacorsi, hanno portato a casa un 13esimo posto, su oltre 160 partecipanti a burraco.

L'evento si è infatti anche quest'anno svolto con le premesse che lo hanno sempre caratterizzato: la piacevole opportunità di incontrare gli amici e di mettersi in gioco in un contesto di allegra e sana competizione sportiva. Gli over 50, provenienti da tutta Italia, si sono sfidati in numerosi sport come basket, bocce, ciclismo, freccette, nuoto, marcia, maratona, ping pong, tennis e tiro con l'arco. Un'occasione per coinvolgere squadre, atleti individuali provenienti da diverse province e testimonial d'eccezione del mondo dello sport in un clima all'insegna della salute, del benessere e della condivisione. "L'obiettivo- ha sottolineato il presidente 50&Più Bergamo, Franco Meloncelli- sarà quello di allargare la partecipazione a più soci. Anzi, invitiamo sin da ora tutti gli over 50 a scoprire i vantaggi e le occasioni offerte da parte della nostra associazione, che tutto l'anno organizza momenti di incontro, approfondimento culturale e visite, oltre a promuovere occasioni di socialità, fondamentali per trovare nuovi amici con cui condividere le proprie passioni".

Nuove aperture a Zingonia, a quota 13 supermercati: Ascom

non ci sta

Ecco il testo della lettera che il direttore ha inviato a L'Eco di Bergamo



Oscar Fusini

La nuova costruzione di un nuovo discount a Boltiere, nell'ambito del territorio di Zingonia, ha portato al lancio della proposta delle associazioni dei commercianti, con Ascom Confcommercio Bergamo in prima fila, di una nuova, necessaria, regolamentazione sovracomunale per le medie strutture di vendita, così come avviene per le grandi. Impossibile assistere in silenzio a continui tagli di nastri di market e discount nel raggio di una manciata di chilometri, in un momento in cui i consumi sono in continuo calo e l'inflazione non arresta la sua crescita. Ecco che qui di seguito riportiamo il testo integrale della lettera inviata dal direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini al direttore de L'Eco di Bergamo, Alberto Ceresoli. Uno spunto di riflessione di fronte alla rincorsa di aperture oltre che a Zingonia a Valbrembo e Torre Boldone. *«La buona politica non dovrebbe fidarsi delle strade facili anche per rispondere ad obiettivi di breve termine, perché non ce ne sono. Dovrebbe invece trovare soluzioni nuove per dare risposte concrete a problemi complessi. Così come il buon amministratore non*

dovrebbe fare tout court quello che i suoi concittadini vogliono, ma quello che è realmente più utile per tutti. Premetto che la riflessione che Le propongo prescinde da ogni ragionamento di colore politico ed è generale. Quanto sta avvenendo nella nostra provincia ed in molti comuni bergamaschi riguardo alla gestione dell'apertura di nuovi supermercati è emblematica. Nell'area di Zingonia apre un nuovo supermercato, il tredicesimo nell'arco di pochi chilometri quadrati e a breve anche questa zona sarà trasformata nella "Babilonia" dell'offerta commerciale come è accaduto a Curno e Grumello del Monte; mentre nuovi insediamenti si stanno verificando a Valbrembo e Torre Boldone.

A fronte delle critiche, la risposta degli amministratori normalmente è: "non ci posso fare nulla" oppure "porta valore alla comunità" oppure ancora "crea nuovi posti di lavoro". La verità è che il sindaco può fare molto per l'apertura o meno di un nuovo supermercato che, fino a prova contraria, porta valore solo a qualcuno, non sempre aumenta posti di lavoro e quelli che ci sono sono sempre più precari. Non c'è studio di impatto che avvalori, con un saldo positivo di addetti, la vecchia scusa di nuovi posti di lavoro per i cittadini. Singolare anche le dichiarazioni di alcuni amministratori, che sostengono di aver abbandonato la partecipazione ai Distretti del commercio perché inutili, quando sono lo strumento strategico attraverso i quali Regione Lombardia, Camere di Commercio e decine e decine di comuni cercano di far sopravvivere le rete dei negozi di vicinato.

In alcune interviste è stato chiesto ai cittadini se siano contenti dell'apertura di un nuovo supermercato, la maggioranza ha risposto positivamente "perché si amplia la possibilità di scelta"; alla domande riguardo le eventuali controindicazioni la risposta è stata invece negativa, perché difficilmente eccepiscono il consumo di suolo, il maggior traffico ed il maggior inquinamento generato dal fatto che per fare la spesa sarà sempre più necessario utilizzare l'auto per uscire dal comune.

Insomma, sembrerebbe che i nuovi supermercati siano “l’uovo di Colombo” di una sana politica, dove vincono tutti e i cittadini sono contenti. Ma è realmente così? Ci sono vantaggi certi per i proprietari delle aree ed per i costruttori, che hanno un guadagno immediato; così come per i comuni che ottengono oneri e realizzano opere. Ma c’è anche chi ci perde. I commercianti nei centri storici per primi, che chiudono definitivamente e non riapriranno più. Ma forse non sono gli unici. Ci perde anche il comune, se non a breve almeno a medio termine: il recupero dell’area dimessa è un vantaggio temporaneo perché le difficoltà maggiori delle famiglie e la saturazione dell’offerta porteranno presto a chiusure eccellenti. A fronte di una nuova apertura oggi ci sarà la chiusura di un altro supermercato domani e di conseguenza facilmente la creazione di un immobile sfitto da rigenerare. Infine, ci perdono – e molto – i cittadini. Calano presidio e sicurezza nei centri storici e contestualmente il valore degli immobili dei cittadini. Insomma, la nostra qualità della vita sta precipitando e questo ha un valore ben superiore della disponibilità dell’ennesimo supermercato fuori dal paese».

Velonotte, favole di cemento: ciclo tour architettonico d’autore tra le vie di Bergamo Bassa

Nella notte di sabato 16 settembre, gli edifici più rappresentativi del secondo dopoguerra raccontano il patrimonio della città

Favole di Cemento -VeloNotte Bergamo attraverserà le strade di Bergamo Bassa la sera di sabato 16 settembre a partire dalle ore 19, in apertura del programma bergamasco della Settimana Europea della Mobilità 2023 (dal 16 al 22 settembre incentrata sul tema "Risparmio energetico") e nell'anno di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura. Nella notte tra sabato 16 e domenica 17 settembre, Bergamo Bassa si trasforma in un museo a cielo aperto: attraverso vie e piazze chiuse, i partecipanti al progetto educativo internazionale VeloNotte osserveranno muovendosi in bicicletta l'architettura moderna della città, accompagnati dalle voci narranti di ricercatori, architetti e musicisti italiani e internazionali. La ciclo esplorazione, unica nel suo genere, vuole consacrare un patrimonio vasto, diffuso e originale, realizzato dagli architetti bergamaschi del secondo dopoguerra.

Bergamo è associata al profilo della sua Città Alta, con le Mura Veneziane Patrimonio dell'Umanità Unesco, e al suo aeroporto. Per Sergey Nikitin-Rimsky, fondatore di VeloNotte International, è una lettura obsoleta: "Come Bilbao, Helsinki, Chandigarh, è uno dei centri importanti per conoscere e godere dell'architettura del XX secolo. La sua costruzione postbellica, dagli anni '50 agli anni '80, è il risultato del lavoro di una generazione di architetti accomunati da ricerca, gusto raffinato, intelligenza e soluzioni eleganti. A questo dedichiamo il nostro itinerario. Le tappe sono 8 e comprendono complessi residenziali, condomini, edifici per uffici, un monastero e una sola fabbrica. Ma ci vorrebbe un'altra VeloNotte per far conoscere il patrimonio industriale della città e della sua provincia".

Un punto di vista condiviso da Gianpaolo Gritti, presidente di Fondazione Architetti Bergamo: "la valorizzazione dell'architettura contemporanea rientra nelle attività che abbiamo iniziato a proporre in sinergia con l'Ordine degli Architetti, durante il festival LABB-Love Architettura Bergamo Brescia. Il modo pop in cui lo farà VeloNotte è un modo alternativo, e anche divertente, per conoscere un patrimonio di grandissimo valore di cui è bene avere consapevolezza e

cura”.

La fede nel valore dell'estetica permeava l'esistenza stessa della città. “Nei decenni del secondo dopoguerra, a Bergamo non si diceva: fammi un apannone, ma: fammi un bel capannone. Era come Firenze ai tempi dei Medici”, afferma l'architetto Matteo Invernizzi. La maggior parte dei capoluoghi italiani non ne ha, Bergamo ne ha due, la prima scritta 40 anni fa. La vicinanza a Milano e la vocazione industriale hanno messo in secondo piano la qualità del lavoro che vi si svolgeva, ancora poco conosciuto al di fuori delle sue mura – anche se la Città Bassa non ne ha. VeloNotte arriva a Bergamo per rivelare e celebrare il patrimonio delle “favole di cemento” Made in Bergamo.

DA DASTE AL CONVENTO DI SANT'ANTONIO DA PADOVA, ATTRAVERSO 30 ANNI DI STORIA

Favole di Cemento-VeloNotte Bergamo sarà un Gran Tour in 15 km e 8 tappe, della durata di circa 3 ore, attraverso le architetture di Pino Pizzigoni, Sergio Invernizzi, Giuseppe Gambirasio, Giorgio Zenoni, Walter Barbero, Sergio Crotti ed Enrica Invernizzi. Punto di partenza è l'ex centrale elettrica di Daste e Spalenga, complesso del 1927 recentemente riqualificato, da dove i partecipanti saranno guidati, in un percorso lento e protetto, verso la via David per ammirare l'ex fabbrica Italcementi, romantico sito industriale abbandonato con il suo bellissimo insieme neobarocco. Qui si approfondirà il ruolo formativo dell'industria nello sviluppo della città e il ruolo del settimo CIAM (Congrès Internationaux d'Architecture Moderne) che Bergamo ha ospitato nel 1949, unica città italiana nella lunga e importante storia dei congressi d'architettura. Proseguendo lungo la strada si incontreranno altri edifici nodali, rappresentativi di una storia ricca e sfaccettata. Lungo via Tiraboschi ci si troverà di fronte all'architettura sottile e ariosa, riflessiva, dell'edificio progettato da Sergio Invernizzi (1963), eretto non lontano dalla Galleria della Torre, epicentro della vita

culturale bergamasca di quel periodo che era solita ospitare significative mostre d'arte e opere di Lucio Fontana e Piero Manzoni – ancora giovani e vivi.

Più avanti si incontrerà l'architettura più avveniristica e incredibile della Bergamo del boom economico, l'edificio polifunzionale Duse di Giuseppe Gambirasio, Giorgio Zenoni e Walter Barbero (1971): una navicella spaziale atterrata nel pieno centro borghese che, prendendo il nome dalla sala teatrale dedicata all'attrice di Vigevano, è stata anche sede del Collegio degli Architetti di Bergamo.

Punto di arrivo è il Convento di Sant'Antonio da Padova (Giorgio Zenoni, Giuseppe Gambirasio, Walter Barbero, 1970), dove una audio installazione renderà la visita più suggestiva. Al termine della manifestazione i partecipanti potranno assistere alla performance del percussionista jazz sperimentale Stefano Grasso.

Le descrizioni e i racconti degli edifici sono affidate a storici dell'architettura, esperti e architetti bergamaschi e stranieri tra cui: Maria Vittoria Capitanucci (Politecnico di Milano), Christian Burkhardt (University of Kassel), Matteo Invernizzi, Attilio Pizzigoni, ed eccezionalmente Giorgio Zenoni, autore di alcuni dei più importanti edifici del secondo dopoguerra bergamasco.

CREDITI, ORGANIZZATORI E PARTNER

Il progetto Favole di Cemento – VeloNotte Bergamo è curato dal prof. Sergey Nikitin-Rimsky, ricercatore di Storia dell'Architettura e musicista, con il supporto dell'architetto Federica Patti. È organizzato da VeloNotte International, Fondazione Architetti Bergamo, Ordine Architetti Pianificatori Paesaggisti Conservatori di Bergamo e Comune di Bergamo con la collaborazione di A.ri.bi. – Associazione per il Rilancio della Bicicletta, Promoberg srl, associazione OpenArch e SACBO spa. È evento collaterale bergamasco del festival LABB-Love Architettura Bergamo Brescia, ed è parte del programma di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023.

Velonotte International è un progetto che ha l'obiettivo di ampliare, promuovere e far conoscere l'architettura e la storia urbana in modo innovativo, divertente e sostenibile. Nato nel 2007, conta 34 edizioni internazionali e ha visto la partecipazione di più di 100.000 persone. Tra gli speaker di VeloNotte ci sono stati grandi architetti come Richard Rogers (London), Peter Eisenman (New York), David Adjaye (Londra) e gli storici Vittorio Vidotto e Piero Ostilio Rossi (Università di Roma La Sapienza, Roma), Jean-Louis Cohen (New York University), Peter Ackroyd (London), Franco Cardini (Scuola Normale di Pisa), Ilbert Ortayli (Top Kapi Museum, Istanbul).

INFO GENERALI

La manifestazione è aperta e accessibile a tutti, senza una specifica preparazione fisica. Occorre avere: bicicletta, smartphone e auricolari. Disponibili le biciclette in sharing per chi non ha bicicletta o verrà da fuori città. Ritrovo: ex centrale elettrica di Daste e Spalenga, via Daste e Spalenga 3, ore 19.

Agenti immobiliari, venerdì 15 settembre corso su registrazione preliminari e accesso a planimetrie catastali

Appuntamento in Ascom, dalle 14.30

Gli agenti immobiliari possono finalmente avere accesso in

tempo reale alle planimetrie catastali degli immobili sulla piattaforma dell'Agenzia delle Entrate. Una svolta arrivata quest'estate, dopo anni di richieste portate avanti da Fimaa, che non ha smesso di sollecitare la piena attuazione della norma (la svolta è arrivata solo con il decreto-legge PNRR e Semplificazioni – convertito nella legge 29 dicembre 2021, n. 233). Venerdì 15 Settembre alle ore 14.30, Fimaa Bergamo organizza un evento formativo dedicato, dal titolo "Registrazione preliminari, modello Rap e planimetrie catastali", al fine di chiarire adempimenti, modifiche, modalità di registrazione e recupero delle schede catastali. L'evento formativo (gratuito), aperto ai soci, si svolgerà nella Sala Conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo (Via Borgo Palazzolo137). L'incontro, moderato da Patrizia Gualdi, vice presidente Fimaa Bergamo, vede la partecipazione , dopo i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, di Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo, Edoardo Gellera, direttore dell'Ufficio Territoriale Agenzia delle Entrate Clusone, pronti a chiarire dubbi e ad approfondire nei dettagli le importanti novità per il settore. Per info e iscrizioni: 035.4120135

Sant'Omobono, successo per il progetto Fonti d'Estate. Ora l'obiettivo è il rilancio delle Terme

Per la terza edizione il parco delle fonti è stato gestito all'insegna dell'inclusione. Ora si guarda allo sviluppo del centro termale, con 1,4 milioni di euro

Si chiude a Sant'Omobono Terme la terza edizione del progetto "Fonti d'estate" promosso dalla cooperativa sociale "Lavorare insieme". La serata conclusiva, svoltasi sabato 2 settembre, ha rappresentato l'occasione per tirare le somme del progetto, che ha animato la stagione con eventi, teatro e sport, e guardare da vicino le prospettive future delle Terme di Sant'Omobono, con un'attenzione e una sensibilità particolare alla disabilità. Il Parco delle Terme di Sant'Omobono, immerso in un contesto di grande bellezza nel verde della valle, è stato infatti gestito con successo grazie al coinvolgimento dell'Azienda Territoriale per i servizi alla persona Valle Imagna- Villa d'Almè, della partnership di Asst Papa Giovanni XXIII, unitamente alle associazioni "La voce delle famiglie", "Dorainpoi" e "Why Not". Grazie a un fondo regionale mirato all'inclusione di persone con disabilità, in particolar modo con disturbi dello spettro autistico, 32 ragazzi, accompagnati da 6 educatori e con l'aiuto di 20 volontari hanno gestito con successo la stagione e il chiostro, con un gran lavoro di squadra. Dalla manutenzione dell'orto e del verde, alla gestione del minigolf e al rifornimento di bar e chiostro, giorno dopo giorno con piccoli e grandi obiettivi quotidiani, i ragazzi hanno acquisito fiducia in sè stessi e riscoperto la bellezza dello stare insieme, oltre ad essere accompagnati ad alzare l'asticella prendendo ordini in autonomia e confrontandosi con la clientela.

Ora si guarda con rinnovato ottimismo alla sfida di riportare in auge le terme di Sant'Omobono e le sue acque sulfuree, con investimenti per 1,4 milioni di euro, di cui 500mila finanziati da Regione Lombardia, 600mila dal Consorzio Bim e 300mila con risorse comunali. L'amministrazione intende infatti valorizzare le qualità terapeutiche dell'acqua per attrarre turisti e utenti da tutta la regione. In particolare, il progetto prevede di fare sorgere le nuove terme all'interno dell'edificio che storicamente ha svolto la funzione di bar, che sarà interamente abbattuto e rifondato. Saranno invece riqualificati il Parco e il verde e l'attuale palazzina cure; verrà realizzato un collegamento tra il parcheggio e il centro

termale. Un piano ambizioso che consentirà al comune di Sant'Omobono Terme di proporsi come protagonista del rilancio economico della Valle Imagna, con l'auspicio di attrarre nuovi e ulteriori investimenti a Villa Ortensie. L'inizio dei lavori è previsto per l'inizio del nuovo anno. Di prossima emanazione il bando ad evidenza pubblica per la gestione della palazzina cure, ristrutturata e adeguata a scopi di ricettività e del bar e parco termale annessi.

La serata conclusiva del progetto Fonti d'estate ha visto la partecipazione, tra le autorità, dell'assessore regionale al Turismo, marketing territoriale e moda Barbara Mazzali e del consigliere regionale, originario della Valle Imagna, Pietro Macconi, oltre al sindaco di Sant'Omobono Terme Sauro Ivo Manzoni. Per Ascom Confcommercio Bergamo era presente il direttore Oscar Fusini.

Bergamo 2.0, un nuovo sito per il mondo delle due ruote

Il mototurismo dai biker ai ciclisti e le opportunità per il territorio raccontate nel portale della Scuderia Norelli

Raccontare il mondo delle due ruote, a motore e a pedali, in tutti i suoi "volti" possibili, partendo dalle escursioni per arrivare alle gare, passando attraverso una montagna di altri temi: dai personaggi che in sella hanno scritto pagine di storia a quelli che di moto e bici sono stati semplici appassionati (scrivendo magari pagine di storia altrettanto importanti in altri ambiti); dai ritratti di aziende legate al mondo delle due ruote a quelle "guidate" da chi la moto e la bici le ha sempre avute nel sangue; dalla fotografia, con

l'obiettivo sempre puntato sulle due ruote, all'arte, e a tutti i possibili servizi e proposte offerti al popolo di motociclisti, da strada e fuoristrada, e ciclisti. Fino ad arrivare a due aree tematiche destinate ad avere un peso particolarissimo nella "nuova comunicazione del mondo a due ruote" che [Bergamo 2.0](#) si ripromette di spingere al massimo: la mobilità sostenibile, alla quale proprio le due ruote possono fornire un contributo importantissimo per contrastare traffico e inquinamento, e il mototurismo, destinato invece a rappresentare una voce sempre più importante per l'economia del territorio bergamasco, in particolar modo delle montagne, dei piccoli borghi. Tutto questo è **Bergamo 2.0** nuovo sito che la **Scuderia Norelli**, storico motoclub bergamasco, ha voluto realizzare. Superando, esattamente come farebbe un campione di enduro o di mountain bike, i "sentieri" della comunicazione seguiti in passato, concentrati sulla vita associativa, sulle proprie gare, sui propri piloti e sui loro risultati agonistici, per creare un nuovo "mezzo" di comunicazione che unisca tutto quanto si muove su due ruote, invitando tutti i possibili protagonisti a "salire in sella" contribuendo ad ampliarne sempre più i contenuti e le aree tematiche, già ampie e articolate "in partenza", offrendo visibilità a tutti coloro che "ruotano" attorno al mondo delle due ruote. Qualche esempio? I "ritratti" di aziende produttrici (di moto, bici, abbigliamento e accessori); di attività che offrono servizi (dalle officine a chi facilita finanziariamente l'acquisto di un mezzo a due ruote); di alberghi e ristoranti, ma anche di negozi di prodotti artigianali o altre attività commerciali che abbiano qualcosa di particolare da offrire ai turisti giunti nelle loro località in moto o bicicletta. Con la possibilità, per chiunque, di postare proprie immagini o video trovate negli album dei ricordi di famiglia... Un nuovo sito, dunque, pronto a spalancare le porte a tutti coloro che hanno qualcosa da dire, da raccontare sul mondo a due ruote, ai quali farebbe piacere collaborare per costruire progetti e iniziative che possano diffondere sempre più sul territorio la cultura delle due ruote. Riunendo a uno stesso tavolo

rappresentanti di mondi diversi, a partire proprio da quelli delle moto e delle bici che spesso sono stati divisi e che invece, salendo "insieme in sella", potrebbero fare molto. Come illustra una delle fotografie scelte per la home page che ritrae un motociclista e un ciclista immortalati, dopo essersi incontrati lungo un sentiero, mentre lo ripuliscono dai rifiuti lasciati da qualche escursionista. Un sito a disposizione delle associazioni che con le due ruote hanno a che fare ogni giorno, degli enti e delle istituzioni, dei titolari di attività che magari, al popolo delle due ruote, vogliono offrire particolari condizioni, o addirittura convenzioni, nato da un'idea che ha fatto capolino per la prima volta a giugno 2022, in occasione dell'edizione della Valli Bergamasche Revival International che ha portato a Bergamo piloti provenienti da mezza Italia ma anche da oltre confine e che, per la prima volta, ha visto gli organizzatori della Scuderia Norelli andare oltre l'evento motociclistico, il raduno e la competizione organizzando eventi "a contorno", fra cui un interessantissimo convegno per parlare di diversi temi: la **sicurezza stradale**, la **sostenibilità ambientale**, il **mototurismo**. Un convegno destinato a segnare una svolta, così come lo vuol essere la realizzazione di questo nuovo sito che la "Norelli" ha voluto costruire, dopo decenni vissuti organizzando gare e "allevando" piloti, ponendosi nuovi traguardi importantissimi per il futuro del territorio. Raccontando ogni aspetto del fantastico mondo a due ruote, passando anche dalla presentazione di modelli di moto e bici, accessori, al "racconto" dei più affascinanti tracciati, su strada e nei boschi, da percorrere in compagnia di vecchi e nuovi amici. Per poi magari ritrovarsi fianco a fianco in occasione di un raduno organizzato per raccogliere fondi da destinare ad associazioni di sostegno che aiutano persone in difficoltà, "strada", quest'ultima, che la Scuderia Norelli ha sempre percorso e che spera di percorrere sempre più attraverso nuovi progetti e collaborazioni. Un nuovo sito con tante aree tematiche che andranno "riempite" con l'aiuto di tutti, inviando segnalazioni, testi e foto all'indirizzo info@-

scuderianorelli.it, con la squadra messa in pista dalla Norelli pronta a metterli on line. Il lavoro da fare è ancora tanto e la strada da percorrere ancora lunga, “ma con il contributo di tutti”, come ha affermato Massimo Sironi, presidente della Scuderia Norelli che il nuovo sito l’ha fortemente voluto insieme con i componenti del consiglio direttivo, “Bergamo 2.0 potrà davvero diventare un importante strumento per la crescita del territorio. Con l’augurio di una “buona lettura (ma anche scrittura) a tutti”.

Food film festival, vince la mensa dei poveri dei Frati Cappuccini

Ecco i vincitori tra i 31 finalisti del festival che celebra il cinema e il mondo del cibo in tutte le sue declinazioni

Si è chiusa con successo la decima edizione del Food Film Fest, il festival internazionale di cinema e cibo ideato dall’associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con proiezioni provenienti da 80 nazioni e 4 continenti. Durante i 4 giorni del festival cinematografico internazionale, i 31 film finalisti del concorso sono stati visionati dal pubblico e dalla giuria, che il 26 agosto ha premiato i vincitori. La scelta per la categoria DOC è caduta su “Don’t Star(v)e” di David Carminati, che si immerge nella cosiddetta “mensa dei poveri” del Convento dei frati cappuccini a Bergamo. Passa in rassegna i

gesti delle persone, i volti, i corpi, le anime in attesa di un pasto caldo; sposta il velo pesante che troppo spesso ci caliamo sugli occhi quando di fronte vediamo la povertà e rivela la meraviglia dell'aiutare gli altri. Un film fatto di "idee e capacità che mantengono alta l'attenzione di chi vede e ascolta" – secondo il direttore artistico Luca Cavadini – "e su cui irrompe dirompente tutta la ricchezza di un'umanità che qualche volta ci dimentichiamo di avere". Non è una società solidale invece quella descritta nel film "Quel che resta" di Domenico Onorato – vincitore del premio MOVIE- che fotografa un mondo distopico diviso dalle differenze sociali in cui il cibo, gli avanzi, i rifiuti diventano uno strumento di rivalsa, da cui si può creare nuova vita. "Quel che resta non sono rifiuti. Il passaggio generazionale fa bene a tutti, a cominciare da chi in questo mondo malaticcio ci ha portato" ha commentato Luca Cavadini. Il cibo è grande protagonista anche di Living re (Paint) – Van Gogh di Federico Ajello, che si è aggiudicato il premio per la categoria ANIMAZIONE, dando vita a 20 opere del pittore olandese in un viaggio psichedelico ed emozionale. È definita un'opera sperimentale, ma se di esperimento si tratta possiamo dire che risulta estremamente riuscito" ha affermato il direttore artistico del festival. Le premiazioni hanno interessato anche I làder de érba di Luca Rabotti (Premio Territorio Ascom) e Enrosadira Di rose e di magia di Giancarlo Rolandi (Premio Prati Direzione Artistica). Tutti i vincitori avranno la possibilità di andare in onda sul canale di Gambero Rosso Channel, la piattaforma leader nel settore del Wine Travel Food italiani. Bellezza, concretezza e visione hanno tessuto l'ordito di una serata costruita sui suoi film e ornata dai suoi dibattiti. Tra gli ospiti che sabato sera hanno calcato il palcoscenico, Domenico Iannacone ha fatto da stella polare. Nell'incontro dal titolo "Prendete e mangiatene tutti", il giornalista e autore televisivo ha raccontato il suo rapporto con il cibo, che è un importante veicolo di giustizia sociale. "Attraverso il cibo racconto storie di uomini, come quella di Bartolo Mercuri, resa nota al pubblico attraverso il programma Che ci faccio qui su Raitre"

ha affermato Iannacone. “Bartolo è un piccolo commerciante di mobili che, con la sua associazione Il Cenacolo, da anni aiuta i braccianti e le famiglie in difficoltà della Piana di Gioia Tauro. Le donazioni ricevute dopo la puntata, gli hanno permesso di comprare un nuovo pullman e portare il suo aiuto a più di 2.000 persone, mettendo i bisogni degli altri prima di ogni cosa”. Il cibo è un bisogno per il nostro corpo, un piacere, una consolazione; può essere lasciato da parte e sprecato, senza pensare per chi altri quell’avanzo, quel rifiuto potrebbe essere essenziale. Il cibo è una storia che si lega a tante storie, quelle di chi sceglie di prestare il proprio tempo nella mensa dei poveri o comprare un pullman per aiutare le famiglie di braccianti in difficoltà. È memoria, scoperta, sono i tanti piccoli aneddoti che lo legano al sapere che si è accumulato ed evoluto con le generazioni. Tra saperi e sapori, il sociologo Massimiano Bucchi ha condotto il pubblico sull’ottovolante della storia in una carrellata di eventi e curiosità, da Socrate al pollo di Newton, dall’invenzione della cioccolata al latte alla birra di Franklin. Saziato il buon appetito di conoscenza, la serata si è conclusa sotto i portici di Piazza della Cittadella in Bergamo, tra musica, risate e street food

Polenta e latte, debutto con successo al Food Film Festival

Degustazione guidata del gusto della tradizione e della semplicità che accomuna Bergamo Brescia capitale della cultura

La decima edizione del Food Film Fest, Festival Internazionale di Cinema e Cibo, ha segnato nella giornata inaugurale, il 23 agosto, il debutto da “red carpet” del gelato scelto dai Gelatieri Bergamaschi per rappresentare Bergamo Brescia capitale della cultura 2023. A raccontare e unire i territori la semplicità e la tradizione di Polenta e latte, ricetta realizzata dai Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo in collaborazione con Lactis e a supporto della filiera locale con latte made in Bergamo, con il sostegno di Puntogel, Carpigiani Iceberg e Frigogelo. All’irresistibile interpretazione “gelata” della ricetta tradizionale, che a molti evoca il piatto della nonna e della primissima infanzia e ad altri il sapore unico del comfort food invernale, la sfida di accomunare in modo simbolico le due province. Il gusto è stato raccontato dalla storica del gelato **Luciana Polliotti**; ad accompagnare la storia di una ricetta fortemente evocativa, pronta ad esaltare l’arte artigianale dei gelatieri, la degustazione guidata con l’iconico carrettino vintage e la presenza dei maestri del gelato **Gianni Clapis**, **Pierangelo Suardi** e **Enrica Amboni** della Gelateria Cherubino. La presentazione del gusto dell’estate della capitale della cultura ha visto la partecipazione, tra le autorità, del presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli** e del direttore dell’Associazione **Oscar Fusini**.

Il 2° trimestre 2023 del terziario: servizi su ma battuta d’arresto per il

commercio al dettaglio

A Bergamo la fotografia del settore tra prezzi che non diminuiscono e incertezza sulla tenuta dei consumi. Peggiorano le aspettative delle imprese

Nel secondo trimestre del 2023 il fatturato delle imprese bergamasche con almeno tre addetti attive nel terziario continua a evidenziare variazioni positive su base annua, benché in rallentamento: l'aumento rispetto allo stesso periodo del 2022 è pari al +4,2% nei servizi e al +2,5% nel commercio al dettaglio. Il confronto su base congiunturale, ossia rispetto al trimestre precedente, mette però in luce una flessione nell'ultimo periodo per il commercio al dettaglio (-0,9%), mentre i servizi si confermano in crescita, sebbene con una velocità quasi dimezzata rispetto ai primi tre mesi dell'anno (+0,8% vs +1,4%). Tale evoluzione si innesta in un quadro di inflazione elevata, il cui percorso di rientro non appare scontato: i prezzi stanno ancora crescendo e, se nei servizi l'incremento (+1,6% congiunturale) mostra un chiaro ridimensionamento, nel commercio al dettaglio la variazione risulta ancora elevata (+3%). Il tema dell'inflazione si lega a quello della crescita dei tassi di interesse, che fanno lievitare i costi di mutui e finanziamenti contribuendo a deprimere ulteriormente i consumi. Tale situazione rischia di compromettere la fase di crescita che ha caratterizzato il settore terziario negli ultimi due anni e mezzo, come testimoniato anche dalle aspettative degli imprenditori che evidenziano un peggioramento.

Il fatturato delle imprese bergamasche dei servizi conferma la fase di crescita in corso dal 2021: la variazione su base annua è pari al +4,2% mentre l'incremento congiunturale risulta del +0,8%. Entrambe le variazioni mostrano un rallentamento rispetto ai ritmi elevati dei trimestri scorsi, che erano stati favoriti dalla fase di "riapertura" delle

attività a seguito dell'emergenza sanitaria, tuttavia l'incremento si conferma significativo e consente al numero indice del fatturato di raggiungere quota 114,1, oltre venti punti sopra i livelli di fine 2019.

Tra i comparti si evidenziano variazioni positive per le attività di alloggio e ristorazione e i servizi alle persone, che beneficiano ancora della ripresa post Covid, oltre che dei servizi alle imprese, mentre il commercio all'ingrosso mostra una svolta negativa dopo il forte aumento registrato nel 2022.

La crescita del fatturato è stata favorita anche dall'incremento dei prezzi di vendita, tendenza che mostra un raffreddamento nel secondo trimestre (+1,6% la variazione congiunturale dopo il +3% del trimestre precedente) grazie all'allentarsi delle tensioni sul fronte dei costi.

L'occupazione delle imprese dei servizi prosegue la fase di crescita occupazionale evidenziata nell'ultimo anno: la variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre risulta pari a +2,4%.

Nonostante un quadro ancora positivo delineato dai principali indicatori, i segnali di rallentamento in corso e le incertezze sull'evoluzione futura della domanda preoccupano gli imprenditori dei servizi, che evidenziano un netto peggioramento delle aspettative sul fatturato: il saldo tra previsioni di aumento e diminuzione per il prossimo trimestre è pari a -1, dopo che nel trimestre precedente aveva raggiunto il valore di +20. Rimangono invece in area positiva le aspettative sull'occupazione (saldo pari a +8).

Nel commercio al dettaglio, a fronte di una variazione su base annua ancora positiva (+2,5%) ma in forte ridimensionamento rispetto al trimestre precedente (+9,3%), la tendenza più recente fotografata dalla variazione congiunturale mostra una svolta negativa del fatturato (-0,9%). Dopo un anno di crescita, il numero indice calcolato ponendo pari a 100 il

valor medio del 2010 ripiega così su quota 97,7, rimanendo comunque 10 punti sopra i livelli pre-Covid.

La battuta d'arresto del fatturato si accompagna al mancato rallentamento dei prezzi di vendita, che mostrano ancora una crescita significativa (+3%) in linea con quanto evidenziato nel trimestre scorso. La lentezza del processo di rientro dell'inflazione è un elemento che rischia di penalizzare la domanda dei consumatori, compromettendo così la crescita del settore.

Il peggioramento più evidente si registra per i negozi non alimentari, che mostrano una variazione negativa del fatturato su base annua: nonostante la crescita dei prezzi in questo comparto risulti inferiore alla media, è probabile che la domanda di beni non alimentari stia comunque risentendo della diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie. Incrementi di fatturato si registrano invece nei negozi alimentari e nei supermercati e minimarket, sia per la spinta fornita dai listini, ancora in decisa crescita, sia per la scarsa possibilità di comprimere consumi essenziali come quelli alimentari.

Indicazioni negative provengono anche dalle valutazioni sugli ordini ai fornitori, che tornano a vedere una prevalenza di giudizi di diminuzione rispetto a quelli di aumento (saldo pari a -2,8) dopo il valore positivo del trimestre scorso. Le scorte di magazzino evidenziano invece un saldo tra valutazioni di eccedenza e scarsità pari al +4,2, in ridimensionamento rispetto ai trimestri scorsi e in linea con i livelli di inizio 2022.

Dopo il lieve ripiegamento nei primi tre mesi dell'anno (-0,2%), l'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio riprende il sentiero di crescita, con una variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre pari a +0,8%. Al netto delle oscillazioni trimestrali, si conferma il trend positivo evidenziato negli ultimi anni.

I segnali negativi provenienti dagli indicatori congiunturali si traducono in un lieve deterioramento del clima di fiducia: i saldi tra aspettative di aumento e diminuzione per quanto riguarda il fatturato (+4) e l'occupazione (+2) rimangono positivi sebbene in ridimensionamento. Si confermano invece negative, e in ulteriore peggioramento, le previsioni sugli ordini ai fornitori (-4).

Commenta il presidente **Carlo Mazzoleni**: "La spinta legata alle riaperture nei settori dei servizi si sta indebolendo, tuttavia la variazione su base annua resta ancora significativamente positiva, sebbene l'aumento del fatturato sia in parte riconducibile all'aumento dei prezzi. D'altro canto l'inflazione e la politica monetaria iniziano a giocare un ruolo nel deprimere i consumi e nei prossimi mesi questo effetto sarà più marcato. La diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie si nota già nella variazione negativa del fatturato del commercio al dettaglio, dove la dinamica inflativa è ancora intensa".

Ristorazione a Bergamo: saldo negativo ma in ripresa, prevalgono gli esercizi senza cucina

Sono i dati emersi durante la presentazione del primo Osservatorio sui pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo

Il settore è variegato e le unità locali che svolgono servizi di ristorazione (8.048 delle quali 7.190 attive) sono

superiori a quelle delle imprese (5.935 delle quali 5.126 attive). Un ecosistema composto da microsettori e da imprese che contribuiscono al valore aggiunto e all'occupazione del comparto. È questo uno dei dati emersi durante la presentazione del primo Osservatorio sui pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo, un monitoraggio realizzato in collaborazione con Fipe Confcommercio, su elaborazione dati Infocamere (fonte Cruscotto Dataviz), riguardo al variegato mondo della ristorazione, dal microsettore della somministrazione ai ristoranti, dai bar alle imprese di catering & banqueting. "Un focus importante per analizzare lo stato del comparto, accompagnare le imprese ad affrontare cambiamenti negli stili di consumo, cercare risposte alle nuove difficoltà nel trovare personale anche nel pieno della stagione estiva, oltre che toccare temi di grande attualità come l'equilibrio tra attività ad alto appeal turistico e residenti nei centri storici" sottolinea **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo.

Saldo negativo, ma in ripresa. +18,8% nuove aperture

Se escludiamo le sedi secondarie le imprese iscritte sono 5.935 delle quali 5.126 attive. Le iscrizioni nel primo trimestre 2023 sono state 57 (+18,08%) e le cessazioni 101 (+2,0%) con un saldo negativo di 44. Dopo l'anno scorso, con un drammatico record di chiusure, nel territorio bergamasco il calo delle sedi delle imprese è dello -0,2%, dato inferiore a quello lombardo -1,1% e italiano - 0,8%. A Bergamo cresce meno il tasso di nuove aperture (+18,8%) rispetto a quello lombardo (+28,8%) e quello italiano (+ 33,8%), ma allo stesso tempo si sta sempre più arrestando la drammatica crescita delle cessazioni (+2,0%), contro il +17,7% della Lombardia e il + 29,1% nazionale. Il saldo negativo tra natalità e cessazioni, dopo tre anni di grandi difficoltà, sta diminuendo e potrebbe tornare presto in attivo. Anche il turnover che caratterizza la categoria dopo l'impennata degli ultimi mesi sta tornando

ai livelli pre pandemia. In altri termini a Bergamo si apre meno e si chiude meno e questo sembrerebbe anticipare il prossimo dato nazionale.

La forma societaria

Il settore presenta 2.586 ditte individuali (43,6%), 1.905 società SNC e SAS (32,1% e 1.316 SRL SRLS e SPA (22,2%). Come negli altri settori del commercio è in calo vistoso la costituzione delle società di persone a favore delle forme di società di capitale ed in particolare della SRLS (tipologia introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa, la costituzione della società)

Macrosettori e servizi erogati: il 46,7% non ha cucina

Il settore dei servizi della ristorazione è formato da tre macrocomparti: i bar e pubblici esercizi normalmente non hanno cucina e quindi non erogano pasti ma tavola fredda e bevande che sono 2.700 pari al 46,7% degli esercizi; le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.084, pari al 52,0%; gli esercizi del catering e delle mense sono 81 pari all'1,4%. Mentre il settore dei bar con licenza da pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre microsettori: 34 mense, 7 catering su base contrattuale e 40 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 1.907 ristoranti con somministrazione (32,1%), 742 imprese senza somministrazione e di asporto (12,5%), 291 pasticcerie e gelaterie (4,9%), 100 imprese (1,7%) di ristorazione ambulante, pasticcerie ambulanti e ristorazione mobile più ulteriore 44 imprese (0,8%) di altri microsettori.

Le dimensioni delle imprese: un settore polverizzato

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Fino a 3 addetti le imprese sono il 44,1%, dai 4 fino ai 9 addetti il 23,7%. Solo il 9,6% delle imprese è di dimensione media fino a 49 addetti mentre solo il 0,4% ha un numero di addetti superiore a 50. L'alto numero di imprese, delle quali non abbiamo il numero degli addetti, formato soprattutto da bar, piccoli ristoranti e attività dell'asporto farebbero propendere per una percentuale ancora più alta di imprese "micro".

Dimensioni dei microsettori: per il 60% imprese entro i 3 dipendenti

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione: 60% nella categoria entro i 3 dipendenti, 30% nella categoria entro i 9 dipendenti per scemare come percentuale nella categoria oltre i 10 addetti e oltre. I ristoranti sono variegati: pur essendo presenti anche nei micro con il 20% nella categoria fino a 3 addetti ed in quelli grandi con il 40% nella categoria sopra i 50 dipendenti, si esprimono maggiormente nelle dimensioni da 4 a 9 dipendenti, con quasi il 50% e molto nella fascia da 10 a 49 dipendenti con oltre il 60% degli esercizi. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione, si esprime nella media in tutte le categorie fino a 9 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente su tutte le dimensioni dal micro al grande. Il settore del catering e delle mense si esprime nella media in tutte le categorie del micro piccolo e medi e dimensioni. Ma è nelle imprese di grandi dimensioni dove esprime quasi il 40%, grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti.

Capitale

Anche l'indicatore del capitale sociale depone a favore di un settore fortemente polverizzato. Il 27,4% delle imprese ha un capitale entro i 10 mila euro. Solo l'1,7% ha un capitale entro i 100mila euro e un ulteriore 0,8% sopra i 100mila euro. Anche questa informazione non è disponibile per il 45,5% delle imprese formato per il 70% da bar e attività dell'asporto che conferma la micro dimensione di impresa.

A Bergamo bar e ristoranti vedono alla guida per il 32% donne

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo, con il 32% sono in percentuale più alta del totale della Lombardia (27%) e dell'Italia (28%). Le imprese femminili attive del settore sono 1.872. Il saldo del trimestre è negativo -14, le iscrizioni 26 (+52,9%) e le cessazioni 40 (+11,1%). Queste imprese presentano un tasso più alto della media di imprese giovanili 14% e di imprese straniere 21%. Le imprese femminili hanno patito molto la pandemia ed oggi presentano buoni segnali di ripartenza.

Giovani (11% imprese, 619 realtà) per un settore dinamico. Ma sono i primi a soffrire

Le imprese giovanili sono pari all'11% del totale e sono pari alla percentuale regionale e nazionale. Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del trimestre è +7, frutto di 24 iscrizioni (+ 33,3%) e 17 cessazioni (-19,0%). Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Sono le imprese che hanno sofferto di più nell'ultimo anno (-7,0%) e che oggi esprimono il miglior differenziale sia nella crescita delle nuove iscrizioni sia nella riduzione delle cessazioni.

Imprese straniere: maggior tenuta durante la crisi e pandemia

Le imprese straniere sono il 18% del totale, inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. In bergamasca sono 1.071 imprese. Dopo essere state tra le più resilienti nell'ultimo anno, con un +0,9%. Il primo trimestre ha registrato un saldo positivo di 5 imprese frutto di 20 aperture (+25,0%) e di 15 cessazioni (-11,8%). Le imprese straniere sono quelle che hanno probabilmente tenuto maggiormente negli anni difficili della pandemia essendo di dimensioni più piccole, con minori costi fissi e basati solo sul lavoro familiare.