

Inserimento nel mondo del lavoro, il tavolo Ascom con scuole e imprenditori

Venerdì 28 ottobre si è tenuto il secondo incontro nella sede di via Borgo Palazzo. Sul tavolo una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi

Il primo incontro si è svolto nel maggio scorso. **Ascom Confcommercio Bergamo** e alcuni degli istituti scolastici superiori di riferimento per i settori di commercio, turismo e servizi del territorio si sono seduti attorno a un tavolo per dare il via a una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi, come il contenimento della dispersione scolastica, l'alternanza scuola-lavoro, l'accompagnamento nella scelta dei percorsi formativi, l'inserimento nel mondo del lavoro.

Venerdì 28 ottobre il tavolo è stato riproposto, sempre nella sede di Ascom Bergamo in via Borgo Palazzo, ma con degli interpreti in più: oltre ai rappresentanti dell'associazione e degli istituti superiori c'erano anche alcuni imprenditori dei settori interessati che hanno portato le loro testimonianze e il loro contributo.

Al centro della discussione il problema della difficoltà delle imprese a trovare manodopera e dei giovani a collocarsi nel mondo del lavoro con effetti gratificanti, in modo particolare in alcuni settori come quello turistico e della ristorazione. "Il nostro desiderio – ha spiegato in principio il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** – è quello di elaborare un progetto pluriennale di collaborazione che possa portare benefici a tutti: ai ragazzi che si affacciano al

mondo del lavoro in primis, ma anche alle aziende che cercano nuovo personale qualificato e agli istituti che hanno un compito fondamentale nella crescita dei nostri ragazzi. Il progetto che vogliamo proporre ci farà ricoprire un ruolo più attivo nelle relazioni con il mondo dell'istruzione, e vogliamo che metta in prima fila gli imprenditori del nostro settore e le scuole. Prima di redarlo, però, volevamo sentire nuovamente le posizioni degli interpreti protagonisti di questa situazione".

Il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**, imprenditore del settore dell'ospitalità, ha invece toccato un punto cruciale della discussione: "Quando parliamo di alternanza scuola-lavoro dobbiamo ricordarci che noi imprenditori non siamo alla ricerca di manodopera, ma che stiamo offrendo un'opportunità ai ragazzi. Oggi, infatti, dobbiamo ripensare completamente il modo di porci nei confronti di chi si affaccia al mondo del lavoro: ci sono esigenze nuove, richieste che un tempo non erano nemmeno prese in considerazione. Per questo – ha sottolineato Zambonelli – la nostra missione è quella di poter conciliare il mondo del lavoro con le esigenze personali dei nuovi lavoratori. Questo progetto nasce da una consapevolezza: abbiamo voglia di dare alla scuola perché sappiamo che poi riceveremo".

La discussione intorno al tavolo di via Borgo Palazzo è durata quasi due ore ed è terminata con la promessa di un aggiornamento nelle prossime settimane. All'incontro erano presenti anche la responsabile dell'area Formazione e crescita professionale di Ascom Bergamo **Daniela Nezosi** ed **Enrico Betti**, responsabile dell'area Politiche del lavoro di Ascom Bergamo.

Il lungo ponte del 1° novembre conquista i turisti, attese oltre 37mila presenze in città e dintorni

Alessandro Capozzi: *“Il ponte cade bene, regalando un lungo fine settimana di vacanza”*. Ascom stima un indotto di oltre 4,7 milioni nella Grande Bergamo

La fortunata collocazione nel calendario della festività di Ognissanti, che cade martedì, e il clima favorevole rendono il ponte del 1° novembre quanto mai strategico e interessante per le presenze turistiche negli hotel di città e provincia. È questo il primo bilancio, estremamente positivo, che emerge da un'indagine Ascom Confcommercio Bergamo tra gli albergatori. Un trend che conferma il dato Federalberghi nazionale (supportato da ACS Marketing Solutions) che annuncia 11milioni e 800mila italiani in viaggio per il Ponte in Italia (meta preferita dal 96% di chi parte) per un giro d'affari di 3,45 miliardi di euro, con un aumento del 9,2% rispetto al 2021.

Non rinunciano a una vacanza e a un piccolo *break* gli italiani, con un turismo prevalentemente di prossimità e lombardo, ma anche gli stranieri preparano le valigie per un lungo fine settimana alla scoperta della nostra città e di altre mete di interesse regionali, Milano in testa.

Ascom Confcommercio Bergamo stima per il Ponte di Ognissanti 37.240 presenze nella Grande Bergamo, per un indotto complessivo per il terziario tra alloggio, vitto e acquisti di 4 milioni e 736.400 euro.

“Novembre si apre nel migliore dei modi, dopo due mesi estremamente positivi come settembre e ottobre– sottolinea Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom

Confcommercio Bergamo-. *Il ponte cade bene, regalando un lungo fine settimana di vacanza, e rappresenta di per sé un invito a partire, complici anche il bel tempo e le alte temperature*". Bergamo ospita anche dal 30 ottobre al 6 novembre gli Internazionali di tennis, che portano qui i migliori 150 atleti al mondo. In vista anche eventi di grande richiamo come l'Assemblea annuale dell'Anci, dal 22 al 24 novembre, e l'inizio del Festival Donizetti Opera, che lasciano ben sperare per le prossime settimane. *"Le prenotazioni sono buone anche per i prossimi weekend per il segmento leisure-* continua Capozzi-. *In forte ripresa anche il settore business, che tiene alto il ritmo in settimana. Oltre ad aziende italiane e dal respiro internazionale, gli hotel registrano prenotazioni dall'estero, in particolare dalla Germania. Tornano le presenze business dagli Stati Uniti*". Sono arrivati in città gruppi di turisti islandesi, provenienza nuova per Bergamo e le aspettative sono alte anche per l'apertura della nuova rotta a Orio verso gli Emirati Arabi, con il collegamento con Sharjan, poco distante da Dubai, per Sant'Ambrogio, alla vigilia del ponte dell'Immacolata.

Per Halloween e la festività di Ognissanti, si registrano buone presenze anche sul lago e nelle valli, tra castagnate e camminate a tema. Il turismo termale e legato al wellness fa registrare ottime presenze a San Pellegrino Terme e negli hotel con spa, in particolare quelli immersi nella natura, dalle valli al lago, o in posizione strategica. Per l'alta montagna novembre non è un periodo particolarmente gettonato, ma le prenotazioni per questo week-end lungo sono tuttavia buone. Si registrano arrivi prevalentemente da Milano e hinterland. Nelle valli si spera in un buon dicembre, mese rivelatore per una stagione complicata, in particolar modo per i rincari energetici. In generale, l'interesse è abbastanza buono, ma le conferme tardano ad arrivare. Positiva la risposta per febbraio dei gruppi stranieri, che scelgono per la settimana bianca le nostre località sciistiche, Foppolo in testa. All'ombra della Presolana e del Pora le prenotazioni

sono, in linea con gli ultimi anni, sempre più sotto data e fare previsioni è sempre più arduo.

La città inizia infine il conto alla rovescia per l'apertura del nuovo anno da capitale della cultura in condivisione con Brescia, vero banco di prova per il turismo orobico che sta vivendo un'ottima stagione, pur tra le difficoltà che i costi fuori controllo di energia e materie prime portano con sé.

Emergenza energetica e fiducia a picco, sono 1900 le imprese del terziario a rischio chiusura

I costi fuori controllo frenano l'affannosa corsa per il recupero post Covid che durava da due anni

Precipita la fiducia delle imprese del terziario bergamasche nell'economia italiana, che subisce questo autunno un duro colpo. L'indice scende da quota 36 a 26, perdendo ben 10 punti. E la previsione è di un'ulteriore caduta a 24 per marzo 2023. Frena così bruscamente l'affannosa corsa per il recupero post Covid, che durava da due anni. La crisi energetica rischia così di avere riflessi molto più pesanti rispetto alla pandemia, basti pensare che l'indicatore nazionale medio della fiducia si presenta più basso rispetto al periodo del lockdown più duro, a marzo 2020. Peggiora anche la fiducia

nell'andamento della propria impresa: l'indicatore scende a 40 (3 punti in meno rispetto a marzo 2022). I bergamaschi sono più pessimisti rispetto alla media degli italiani che si presenta con un indice a 43. Tuttavia la previsione in vista dei prossimi mesi migliora, andando a recuperare 3 punti entro marzo 2023 (43). Anche l'indicatore occupazionale delle imprese del terziario orobico è in lieve peggioramento rispetto a marzo 2022 ed è passato da 48 a 47. Il dato è più basso di quello nazionale, che è a quota 50, anche se è previsto in diminuzione a 45 per marzo 2023.

Sono queste alcune delle principali evidenze emerse dall'Osservatorio Congiunturale Ascom Confcommercio Bergamo – Format Research con focus su clima di fiducia e aumento dei costi dell'energia, presentato oggi. In un quadro di grande preoccupazione per il terziario, il settore dei servizi e le imprese sopra i 10 addetti sono più fiduciosi nella loro capacità di attraversare indenni anche questa nuova crisi, mentre commercio e turismo e soprattutto micro e piccolissime imprese non nascondono la loro rassegnazione. Le ripercussioni allo stato di fatto della crisi energetica sono preoccupanti: se la situazione persiste saranno a rischio circa 1.900 imprese del terziario (1.100 pari al 6% del commercio, 600 pari al 10,5% del turismo e 200 pari allo 0,9% dei servizi) e oltre 5.800 posti di lavoro. Già attualmente circa 500 imprese dichiarano che potrebbero essere costrette a chiudere a causa dell'aumento dei costi dell'energia e dei prezzi praticati in generale dai fornitori, aumentati per l'82% degli intervistati.

Le ricerche nel dettaglio

Clima di fiducia

In linea con il quadro nazionale, le imprese del terziario bergamasche registrano un crollo del **clima di fiducia**: l'indicatore scende da 36 a 26 e la previsione è di un'ulteriore caduta entro marzo 2023 a quota 24. Il dato è tuttavia migliore rispetto alla media nazionale, che

attualmente presenta un indice a 21, con la previsione di un'ulteriore caduta a 19 entro marzo 2023. Il dato nazionale sia attuale che previsionale per i prossimi mesi si presenta addirittura peggiore di quello rilevato durante il lockdown più duro, a marzo 2020, quando era a quota 28 (a Bergamo tuttavia nel cuore della pandemia l'indicatore in quel periodo sfiorò i minimi storici con un abissale 7). Il **sentiment** resta positivo per il solo **settore** dei servizi e per le imprese sopra i 10 addetti, mentre è nettamente al di sotto per il commercio e il turismo fino ai 9 addetti.

La crisi si ripercuote anche sulla **fiducia nell'andamento della propria impresa**: l'indicatore scende di tre punti a 40 (era appunto 43 a marzo 2022), ma prevede un miglioramento, a 43, a marzo 2023. Come per l'andamento dell'impresa, anche l'indicatore relativo ai **ricavi** subisce un calo (era 46 a marzo 2022 e scende a 43), in linea con il dato nazionale. È tuttavia previsto un recupero, a quota 46 per i prossimi mesi (marzo 2023); in questo le imprese bergamasche appaiono più pessimiste rispetto al futuro della media nazionale che confida invece in un recupero a quota 51 nei primi tre mesi dell'anno prossimo.

Stabile la **situazione occupazionale** delle imprese: l'indicatore è pari a 47 (era a 48 a marzo 2022), ma è lievemente inferiore a quello nazionale, che attualmente è a 50, ma prevede un abbassamento a 46. Quest'ultimo dato, relativo ai prossimi mesi, vede sostanzialmente allineata anche la nostra provincia, a quota 45. L'aumento abnorme dei prezzi non riguarda solo i costi energetici ma anche i **prezzi praticati in generale dai fornitori**: 8 imprese su 10 lamentano un aumento diffuso dei costi e dei prezzi praticati dai fornitori. La crisi in atto si ripercuote anche sui tempi di pagamento: il 32% delle imprese lamenta un ulteriore allungamento dei termini. L'indicatore congiunturale sui tempi di pagamento è a 34 e la previsione è a 32.

Crisi energetica

La quasi totalità delle imprese (93,3%) ritiene che le spese energetiche della propria impresa nel 2022 aumenteranno. Se questo può sembrare un dato ovvio, tra queste il 22,2% stima un aumento in bolletta superiore al 100% rispetto all'anno precedente. Più di 7 imprese su 10, il 74%, saranno costrette ad affrontare le difficoltà legate all'abnorme incremento dei costi delle materie prime energetiche per restare attive. Il dato provinciale è migliore rispetto a quello nazionale, dove l'82,3% prevede sacrifici per stare sul mercato. Del 74% delle imprese che saranno costrette ad affrontare le difficoltà legate all'abnorme incremento dei costi delle materie prime energetiche per restare attive, il 46% ritiene del tutto insufficienti le misure prospettate per ridurre l'impatto economico del caro energia (spegnere le insegne luminose, regolare la temperatura ambientale dell'attività nell'ottica di contenere i consumi, etc.). Per tamponare l'aumento dei costi le imprese saranno così costrette a rivedere i propri prezzi (59,8%) e ad adottare politiche per una significativa riduzione dei consumi energetici (57%). Il 20,9% provvederà alla chiusura di alcuni locali dell'attività (stanze inutilizzate piani di alberghi dismessi, etc.), il 10,9% dovrà ridurre gli orari dei turni di lavoro, il 9,5% ridurrà il numero di giorni lavorativi nella settimana e il 4,5% sarà costretto alla riduzione dell'offerta di prodotti/servizi.

Se otto imprese su dieci non avevano pianificato alcun **investimento** per i prossimi sei mesi, del 16% di imprese che li avevano messo a budget, più della metà (l'8,9%) rinuncerà a quanto programmato. Gli investimenti riguardano: formazione (48%), immobili (32%), sostenibilità (23%), ristrutturazione locali 21%, marketing e pubblicità 14,3%, digitalizzazione 13%.

Dall'indagine risulta che l'1% delle imprese ha già stabilito la chiusura, l'11% diminuirà la sua attività, il 24% resterà aperta con molte difficoltà e il 39% resterà aperta con qualche difficoltà. Solo il 25% afferma di restare aperta senza difficoltà .

Format Research afferma che se la situazione di crisi persiste saranno a rischio circa 1.900 imprese del terziario (1.100 pari al 6% del commercio, 600 pari al 10,5% del turismo e 200 pari allo 0,9% dei servizi) e oltre 5.800 posti di lavoro. Già attualmente circa 500 imprese dichiarano che potrebbero essere costrette a chiudere a causa dell'aumento dei costi dell'energia. "La crisi energetica rischia così di avere riflessi molto più pesanti rispetto alla pandemia- commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. Gli imprenditori ritenevano quella una catastrofe passeggera, mentre la crisi energetica è percepita come strutturale. Quanto fatto finora dal precedente Governo e dalle diverse azioni di tutti gli enti coinvolti è ritenuto poco più di un palliativo per affrontare il problema che appare ora in tutta la sua drammaticità. Il caro bollette richiederà cambi organizzativi legati all'apertura e ai turni di lavoro e di fatto la crisi energetica ferma più della metà degli investimenti programmati dal settore del terziario, con inevitabili ripercussioni anche sul futuro."

Campionaria, fino al 1° novembre 170 imprese in esposizione

*15mila metri di superficie dedicati alla fiera più popolare,
tra innovazione e tradizione*

Da venerdì 28 ottobre a martedì 1° novembre 2022 (Festa di Ognissanti) torna alla Fiera di Bergamo la Campionaria, la fiera di Promoberg con il maggior numero di settori merceologici

rappresentati (una quarantina). La Campionaria festeggia il traguardo delle 43 edizioni con 170 imprese provenienti da 14 regioni italiane e da quattro stati esteri (un espositore a paese): Croazia,

La Campionaria si sviluppa su 15mila metri quadrati al coperto e rappresenta al meglio da oltre quattro decenni il commercio, l'economia, il costume e la storia del territorio non solo orobico. Il

percorso armonico del 'Giro della Campionaria' inizia dal padiglione A, in cui, oltre ad enti, istituzioni e associazioni, è dato spazio in particolare ai temi del risparmio energetico, delle

ristrutturazioni, dell'arredamento e del complemento d'arredo (questi ultimi presenti anche nel padiglione B). Nel padiglione B, invece, spazio a: enogastronomia, abbigliamento e accessori,

estetica, cosmesi e cura della persona, articoli per la casa e il tempo libero. Inoltre, sempre nel pad. B, l'area dedicata a Fieramente Birra (con i suoi microbirrifici artigianali) e a un ristorante tipico

tirolese. Spazio anche alla lotta contro la contraffazione, con le informazioni e una mostra di oggetti e produzioni contraffatte (tra cui un'auto Ferrari Dino d'epoca) curate dall'Agenzia delle Dogane di Bergamo. La Galleria centrale e una tensostruttura di 500 mq allestita per l'occasione in esterno sono dedicate a 'Mattoncini a Bergamo', evento organizzato in collaborazione con la Città del Mattoncino di Bergamo e dedicato quest'anno alla memoria della sua co-fondatrice (e colonna portante), Beatrice Da Ros, scomparsa prematuramente nel novembre del 2021 (vedasi

approfondimenti di seguito). Mentre per le imprese la Campionaria si traduce in un efficace strumento per promuovere al meglio le proprie attività e idee (tra tradizioni che si rinnovano e nuovi settori che avanzano sempre di più nella vita di tutti i giorni), per il grande pubblico è la fiera ideale in cui spaziare tra le decine di settori merceologici rappresentati e farsi coinvolgere in prima persona dai tanti

eventi collaterali e d'intrattenimento in programma nei cinque giorni della manifestazione. Oltre a quelli già citati, un paio di simulatori per vivere le emozioni di un volo acrobatico delle Frecce tricolori, a cura dell'associazione Arma Aeronautica di Bergamo, che proprio alla Campionaria dà inizio alle iniziative per festeggiare i cent'anni dell'Aeronautica Militare; l'esposizione (con possibilità di acquisto) di fossili e reperti paleontologici, a cura dalla società bergamasca Paleobusiness; una scansione fotografica per un check-up gratuito sullo stato di salute della pelle del viso; infine non mancano numerose proposte per le prossime festività natalizie.

Tra le caratteristiche più apprezzate della Campionaria c'è la sua capacità di sapersi rinnovare di anno in anno, proponendo spesso dei nuovi trend del mercato, abbinando alla vasta e variegata area espositiva un ricco programma di appuntamenti collaterali. Insomma, non resta che segnarsi in agenda le date della manifestazione, perché alla Campionaria ce n'è per tutti i gusti e ci si diverte alla grande.

Promoberg ha allestito la Campionaria con il sostegno di Intesa Sanpaolo e Banco Bpm Credito Bergamasco (main sponsor), e il patrocinio della Provincia di Bergamo. Orari: venerdì 28 e sabato

29 ottobre, dalle 15 alle 22; domenica 30 e lunedì 31 ottobre, dalle 10 alle 22; martedì primo novembre, dalle 10 alle 19. Ingresso gratuito. Parcheggio 4 euro.

I numeri della campionaria

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 15mila metri quadrati. Interessati i padiglioni A e B, la Galleria centrale e una tensostruttura esterna di 500 mq. montata per l'occasione. Quest'anno sono 170 le imprese che espongono (e vendono) alla Campionaria, in rappresentanza di 14 regioni italiane, dalla Lombardia alla Calabria, dal Trentino-Alto Adige alla Puglia, passando per Emilia-Romagna, Friuli-Venezia

Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Toscana e Umbria. Quattro gli espositori stranieri, in rappresentanza di altrettante nazioni estere: Croazia, Ecuador, Pakistan e Tunisia.

A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 92 imprese targate Bergamo, seguite da quelle di Brescia (9) e Milano (7). Otto le province

lombarde rappresentate, per un totale di 120 imprese: confermato quindi anche il primo posto della Lombardia a livello regionale. Al secondo posto l'Umbria (10 espositori), seguita dalla Toscana (6). Oltre il 44% delle imprese proviene da fuori provincia; oltre il 27% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Una quarantina i settori merceologici rappresentati. Analizzando i singoli comparti, al primo posto si conferma la voce "Alimentari, dolci, preparati per a ristorazione", con oltre il 20% di

imprese; seguono "Arredamento e complemento d'arredo" (14,7%), e "Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda, cosmetica e benessere" (11%). Quarto posto per la voce "Edilizia"

(10,5%), seguito dall'accoppiata "Abbigliamento, pelletteria e complementi" e "Casalinghi, accessori per la casa, elettrodomestici" (entrambi al 6,8%). Per soddisfare le esigenze dei

bergamaschi, che da sempre hanno nella casa il luogo più vissuto e amato, la Campionaria dedica al relativo comparto il numero maggiore di imprese, ben il 44,8% del totale. Nel dettaglio:

arredamento e complemento d'arredo (14,7% delle imprese totali), edilizia (10,5%), casalinghi, accessori casa ed elettrodomestici (6,7%), antifurti, automazioni, telefonia, informatica, impianti

(4,9%), condizionamento e riscaldamento (4,3%), fotovoltaico, energie rinnovabili (1,9%), serramenti (1,8%).

"Con la Campionaria torna la fiera più 'popolare' del nostro

calendario – sottolinea Luciano Patelli, Presidente Promoberg -; una manifestazione che ben rappresenta le tante anime di Promoberg, società che – con i 19 soci – riunisce le principali associazioni datoriali della provincia di Bergamo. Da oltre quarant'anni la Campionaria accende i riflettori sui diversi settori

merceologici con cui abbiamo a che fare tutti i giorni. Possiamo ben dire che in tutta la sua significativa storia, la Campionaria è stata lo specchio fedele dello sviluppo del nostro territorio,

anticipando spesso dei trend, diventati poi delle piacevoli abitudini per tutta la comunità. Anche quest'anno, pur in un contesto economico e sociale ancora molto complicato per la guerra in

Ucraina, le imprese provenienti da ben 14 regioni italiane portano in fiera il meglio dei vari settori, tra cui diverse innovazioni in particolare per quanto riguarda l'ecosostenibilità delle nostre

case e aziende. La nostra 'fiera delle fiere' consente di toccare con mano un ampio e significativo panorama della produzione, del commercio e dei servizi, per soddisfare le richieste di una società

molto dinamica e in costante rinnovamento. Sottolineo con piacere i tanti eventi collaterali, studiati in particolare per le famiglie, che rendono la visita ancora più completa e piacevole".

La Campionaria è da sempre la mostra-mercato dei bergamaschi – spiegano Elena Tiraboschi e Alberto Capitano, rispettivamente project manager della Campionaria e coordinatore commerciale Promoberg -. Un appuntamento molto atteso dal grande pubblico, che può, in un'unica grande location, confrontarsi direttamente con un'ampia e qualificata rappresentanza di artigiani,

commercianti e professionisti. Quest'anno abbiamo riunito 170 realtà che trasformano per cinque giorni la Fiera di Bergamo in una grande festa del commercio e dei servizi, con una particolare

attenzione ai temi più richiesti dal pubblico. In fiera si troveranno ad esempio le proposte per ridurre i consumi energetici nelle abitazioni e nelle aziende e per ristrutturare la casa e l'arredo, sia interno che outdoor. Molto ricca poi l'offerta enogastronomica, tra cui il ritorno di Fieramente Birra, area dedicata ai birrifici artigianali e il debutto di un ristorante tipico dell'Alto Adige (da Franziska), che amplia ulteriormente la già ricca offerta della ristorazione in fiera (self-service e tre bar interni). Per far trascorrere una piacevole giornata, in particolare alle famiglie, proponiamo come sempre numerosi eventi collaterali, tra cui citiamo l'ampia area dedicata ai tantissimi appassionati dei mattoncini LEGO®".

"La Campionaria, manifestazione simbolo del commercio e dei servizi e così amata dai bergamaschi, è l'occasione migliore per presentare le nostre attività – spiega Fabrizio Meroni, direttore Agenzia delle dogane e dei Monopoli (ADM) di Bergamo -Saremo presenti per la prima volta con uno stand, per parlare soprattutto di contraffazione, uno dei temi che ci vede più impegnati, perché colpisce l'economia ma anche la sicurezza e la salute (prodotti non a norma o realizzati con sostanze nocive) dei consumatori. Inoltre, metteremo in mostra numerosi prodotti

contraffatti, tra cui spicca una Ferrari Dino d'epoca. Nella giornata inaugurale della Campionaria firmeremo un protocollo d'intesa con il Comitato Imprese & Territorio Bergamo (che raggruppa dieci tra le più rappresentative associazioni di categoria del territorio: Ascom Confcommercio, Confartigianato, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, Cna, Fai e Lia) per rafforzare la collaborazione istituzionale, favorendo lo sviluppo della compliance per le imprese aderenti alle associazioni attraverso la promozione di eventi informativi, convegni ed altre forme di collaborazione in particolare in tema di contraffazione, operazioni doganali, accise e sicurezza

prodotti”.

Eventi principali e curiosità

Mattoncini a Bergamo: una straordinaria mostra e un'ampia area giochi con i mitici mattoncini LEGO® nel ricordo dell'indimenticabile Beatrice Da Ros.

Per la gioia dei tanti appassionati del settore, la

Campionaria ripropone “Mattoncini a Bergamo”, evento organizzato in collaborazione con la Città del Mattoncino di Bergamo, dedicato quest'anno

alla memoria della sua co-fondatrice (e colonna portante), Beatrice Da Ros, scomparsa prematuramente nel novembre del 2021. Oltre all'imperdibile mostra di opere uniche interamente realizzate con i mattoncini LEGO®, per il pubblico è a disposizione (in una tensostruttura esterna di 500 mq, dedicata alla memoria di Beatrice Da Ros, e nella hall centro congressi) un'ampia area

giochi con diversi tavolini (oltre cento postazioni) e migliaia di mattoncini LEGO® (circa 300 kg) a disposizione di grandi e piccini per divertirsi tutti insieme e dare sfogo alla fantasia! Le attività sono tutte ad ingresso libero e senza l'obbligo della prenotazione.

Fulcro centrale dell'evento 2022 è la presentazione al pubblico della più grande nave galleggiante (alla Campionaria è collocata in una mini-piscina) realizzata con i mattoncini LEGO® senza uso di colle e supporti strutturali interni ed esterni. Davvero da Guinness dei primati i dati dell'opera, realizzata con oltre 200mila mattoncini: oltre 180 kg di peso, 306 cm di lunghezza, 43cm di

larghezza, altezza complessiva 94 cm (69 cm sopra la linea di galleggiamento, gli altri 25 sotto il livello dell'acqua). Infine, monta il 998 led, un sistema video e ben 12 motori.

Tutte caratteristiche che, secondo gli autori Pierluigi Alberto Cervati e la compianta Beatrice da Ros, meritano il titolo di Guinness World Record: la Campionaria è il trampolino di lancio per la conquista del record, sempre nel segno e nel ricordo di Beatrice.

Oltre alla nave dei record, in mostra diverse opere realizzate da appassionati dei mattoncini **LEGO®**. Iniziando dai treni storici della LEGO® anni '70, per poi proseguire in un viaggio che porterà i visitatori nel mondo dei supereroi, di Star wars, di Harry Potter e Lego city. Inoltre, alcuni viaggi nel mondo degli elfi, con villaggio invernale illuminato e con particolari movimenti; draghi

meccanici, fantastiche creazioni LEGO® Technic; un viaggio poi nel mondo dei film anni '80: Ghostbusters e Indiana Jones. La mostra vede protagonisti anche i più piccoli, con creazioni piene

di fantasia e originalità. Ovviamente non possono mancare anche le grandi sculture del mondo di Beatrice, come il grande pupazzo di neve, Minas Tirith direttamente dal Signore degli anelli, il

tempio di Horus e la Court House per un totale di 120mila mattoncini.

Fieramente Birra

La Campionaria presenta la quinta edizione di Fieramente Birra, il tradizionale appuntamento con uno dei fenomeni del beverage più vivaci degli ultimi tempi, ovvero quello delle birre artigianali. In Lombardia le aziende si sono triplicate negli ultimi anni e Bergamo è tra le province più attive, grazie anche alla qualità dell'acqua e del ritorno alla coltivazione del luppolo sul territorio. Per tali

motivi la Campionaria già da diversi anni dedica uno spazio per i microbirrifici artigianali che, oltre a presentare nel dettaglio le loro attività e prodotti, allestiranno corsi e degustazioni di eccellenti

birre artigianali; inoltre, degustazioni di piccanti specialità Street Food Messicane. La birra ha una lunga vita nel territorio bergamasco. Nel 1848 iniziò la produzione della

Birra Sedrina e nel 1891

l'elenco dei "fabbricatori di birra e gassose" contava dieci birrifici a Bergamo, Treviglio e Seriate, dove già nel 1879 operava la Premiata Fabbrica di Birra a vapore, fondata da Heinrich von Wunster.

La 'Birra Seriat', questo il nome originario, veniva venduta in fusti o in bottiglie con tappo di sughero, tanto è vero che la Birra della Bergamasca è recentemente entrata tra i prodotti tradizionali

del marchio "Bergamo, Città dei mille... sapori".

Enogastronomia e dintorni

La Campionaria è anche nel segno del piacere della cucina e di mettersi a tavola con gli amici. Oltre ai prodotti lombardi (tra cui l'anteprima del panettone di Italo Vezzoli e una ricca proposta di vini), il pubblico potrà deliziarsi con le specialità gastronomiche artigianali siciliane (dolci, salumi e formaggi), pugliesi (olio, olive, conserve, salumi, taralli e il pane di Altamura), calabresi (con la tipica 'nduja, piccante e la tradizionale liquirizia); sardi (formaggi, salumi, dolci e il Pane Carasau), toscani e laziali (salumi, formaggi e vino). Per facilitare le tante famiglie che desiderano passare

una giornata a godersi tutto il programma della Campionaria, in fiera sono a disposizione diverse soluzioni per mettersi a tavola e gustarsi degli ottimi piatti. Quest'anno in particolare l'offerta

gastronomica e di ristorazione della Campionaria è particolarmente ricca e qualificata. Oltre ai tradizionali tre bar (uno per padiglione e il terzo all'inizio della galleria centrale) e il self-service

(entrata dalla galleria centrale), nel padiglione B è stato allestito "Da Franziska", un ristorante tirolese tipico dell'Alto Adige in cui gustare specialità come canederli, gulasch, stinco, speck e formaggi, il tutto condito con ottima birra Forst.

Show cooking

Per i tanti amanti delle dimostrazioni e delle degustazioni

del buon bere e del buon mangiare, la Campionaria è il posto giusto. Prodotti del territorio, ma anche tanta creatività, innovazione e

passione: alla Campionaria sono molti gli appuntamenti per scoprire ricette, segreti e novità dal mondo "food & beverage". Stili di cucina, piatti tipici e impiattamenti alternativi sono i principali ingredienti offerti dal menù della Campionaria, dove tradizione e semplicità si mescolano con contemporaneità e con idee creative.

Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Bergamo: lotta alla contraffazione del Made in Italy.

Nell'ambito delle azioni di lotta alla contraffazione e tutela del made in Italy e della proprietà intellettuale, alla Campionaria sono attivamente presenti con uno stand anche l'Agenzia delle

Dogane e dei Monopoli di Bergamo e l'unità in servizio all'aeroporto di Orio al Serio. Per il pubblico ci sarà la bella opportunità di informarsi sui danni che i 'falsi' arrecano non solo alla

nostra economia, ma spesso (per l'uso di prodotti nocivi e non a norma) anche alla nostra salute e sicurezza. Il pubblico potrà toccare con mano anche molti prodotti contraffatti sequestrati

dall'ADM, tra cui una fiammante auto Ferrari Dino d'epoca. Nella giornata inaugurale anche la firma di un protocollo d'intesa con il Comitato Imprese & Territorio Bergamo (che raggruppa dieci tra le più rappresentative associazioni di categoria del territorio: Ascom Confcommercio, Confartigianato, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti,

Cna, Fai e Lia) per rafforzare la collaborazione istituzionale e favorire lo sviluppo della compliance per le imprese aderenti alle associazioni attraverso la promozione di eventi informativi, convegni ed altre forme di collaborazione in particolare in tema di contraffazione, operazioni doganali, accise e sicurezza prodotti.

Associazione Arma Aeronautica di Bergamo: alla Campionaria il

via alle iniziative per il centenario dalla nascita dell'aeronautica militare. (1923-2023)

L'associazione Arma aeronautica Bergamo ha scelto la Campionaria per far decollare la prima di una serie di iniziative con cui festeggiare il primo secolo di vita dell'aeronautica militare (1923-

2023). Il pubblico ha a disposizione due simulatori di volo professionali: uno dell'aereo civile Cessna, l'altro dell'aereo MB 339 (quello delle mitiche Frecce Tricolori).

Sette i minuti a disposizione per

vivere le emozioni di un pilota d'aereo, prenotabili gratuitamente presso lo stand dell'associazione. L'attività dell'associazione unisce la passione per il volo e la difesa aerea ad un costante impegno a favore della collettività con azioni di solidarietà e assistenza territoriale, che ha visto impegnati ad esempio gli associati nel contrasto al Covid e nel presidio dei Centri vaccinali.

L'associazione bergamasca, con sede a Bonate, è l'unica in Italia che organizza campi scuola estivi per giovani aspiranti aviatori. Nel luglio scorso, ben 67 ragazzi hanno partecipato al campo estivo

della durata di una settimana, nella quale hanno partecipato a corsi di simulazione di volo, meteorologia, elettronica avanzata e altre specialità aeronautiche.

Risparmio energetico. Nel padiglione 'A' molteplici proposte per l'efficientamento delle case e delle aziende e il risparmio in bolletta.

Mai come in questo periodo il tema del risparmio energetico per contenere i consumi e i relativi costi è tanto attuale per i bergamaschi, sia per le utenze domestiche sia per quelle delle imprese.

In tale contesto la Campionaria presenta diverse possibilità tecnologiche per monitorare i consumi e intervenire con impianti hi-tech all'avanguardia. Il pubblico può informarsi e verificare con gli

esperti del settore le offerte più adeguate proposte dai fornitori di energia presenti.

Arredo e i suoi complementi (Pad. A e B)

In attesa del ritorno del Salone del Mobile di Bergamo, la fiera Campionaria si conferma una bella opportunità anche per chi è interessato ad arredare la casa con qualificate proposte di arredo e

complementi. Da soluzioni per la cucina ad una ampia gamma di proposte per il salotto e l'ambiente letto. Articolata e completa anche la proposta di complementi, tende, pergole, piscine e quanto di più attuale offre il mercato dell'outdoor. Molto interessanti anche le tante proposte in tema di serramenti, infissi, porte e soluzioni per l'automazione domestica, la domotica e i più ricercati sistemi di sicurezza attiva e passiva.

Sempre in tema di casa innovativa e digitale, confermata la presenza di Trony Rigamonti, che porta in fiera quanto di meglio l'elettronica offre oggi per migliorare la qualità della vita in casa.

Fossili e paleontologia

Dopo il grande successo dello scorso anno, ritorna in fiera l'esposizione (con possibilità di acquisto) di fossili e reperti paleontologici proposti dall'azienda Paleobusiness di Mozzo (Bg).

L'azienda è partner di importanti istituzioni museali italiane per il conferimento di reperti paleontologici, ed è specializzata nel reperimento e certificazione di reperti, classificata come

azienda top dalla casa d'aste internazionale Katawiki. In fiera una ricca esposizione di reperti fossili, tra cui due copie di crani di Allosaurus Fragilis e Ceratosaurus Nasicornis, provenienti dal

continente americano. Tra le proposte, alcune dedicate ai bambini, con puzzle 3D in legno con proporzioni reali. T-Rex 30 x 60 cm, progettati e realizzati a Mozzo con legno proveniente da foreste certificate.

Bergamo, Parma e Alba unite nel gusto nel segno della Creatività Unesco

Sabato 22 ottobre il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” andato in scena nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà di Città Alta

Bergamo, Parma e Alba, le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, ancora più unite nel nome del gusto. Un'unità che sabato 22 ottobre è stata celebrata, ancora una volta, attraverso il convegno **“Il Distretto della Gastronomia Italiana”**: un progetto di alleanza aperto all'Italia, ospitato nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, che ha illustrato l'importanza e l'unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica.

Il convegno si è svolto nell'ambito dell'edizione di **Forme Infinite**, la manifestazione internazionale sull'arte lattiero-casearia che il 22 e 23 ottobre ha ospitato nella Città Alta le eccellenze delle tre Città Creative.

“Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – hanno dichiarato **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Giuliano Viglione**, presidente Associazione Commercianti Albesi, e **Vittorio Dall'Aglio**, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato

un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali".

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo, ha sottolineato come questo progetto interregionale consenta strategie di promozione anche internazionali ed extra europee, mentre l'assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** ha dichiarato: "É un piacere essere qui in occasione del Summit delle Città Creative Unesco e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba". □Il sindaco di Parma **Michele Guerra** è invece intervenuto tramite videomessaggio, aggiungendo come la creatività si applichi anche alle sperimentazioni in campo turistico per creare nuove proposte di destinazione.

Durante il convegno è intervenuta, per i saluti iniziali, anche **Roberta Garibaldi**, numero uno di Enit e presidente onoraria dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico: "Il turista oggi cerca sempre di più gli spazi aperti, la sostenibilità economica, ambientale e sociale, cerca sempre di più il benessere sia fisico che psichico – ha spiegato Garibaldi -. Grazie a tutto questo il turismo enogastronomico si è consolidato e gioca un ruolo fondamentale, anche e soprattutto in Italia. Iniziative come quelle di Bergamo, Alba e Parma che promuovo nello stesso tempo tre territori sono una buona pratica che mi auguro possa essere presa da esempio da tante altre realtà".

Con *Forme Infinite* e, in particolare, con il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” è andato in scena il primo evento congiunto di Bergamo, Parma e Alba. Il secondo appuntamento, previsto per il 2023, si svolgerà nell’ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nel 2024, vedrà protagonista un’iniziativa programmata a Parma (che ancora non è stata resa pubblica).

Cristian Botti entra nel Consiglio Direttivo di Federascomfidi

La decisione del Consiglio di Amministrazione è arrivata lo scorso martedì 18 ottobre

Cristian Botti, presidente della cooperativa di garanzia **Fogalco di Ascom Confcommercio Bergamo**, entra nel **Consiglio Direttivo di Federascomfidi**. Il processo di rinnovo delle cariche sociali per il prossimo triennio, avviato lo scorso mese di giugno e concluso col Consiglio di Amministrazione di martedì 18 ottobre 2022, è stato completato con la decisione di cooptare al suo interno la figura di Botti.

Federascomfidi è l’organo amministrativo che s’interpone con Ministeri e Banca d’Italia in ambito di garanzie per le imprese. A giugno 2022 ha avviato l’iter di rinnovo delle proprie cariche, con la conferma di **Paolo Ferrè** alla presidenza e con la nomina di tre nuovi i vicepresidenti: **Paolo Castellana**, **Salvatore De Sole** e **Massimo Zanon**.

“È una nomina che accolgo con grande piacere e con molta

responsabilità – ha spiegato Botti -. Sarò la rappresentanza di Bergamo all'interno del mondo Federascomfidi a Roma”.

Cristian Botti lo scorso 10 maggio 2022 è stato anche nominato nel **Consiglio di Sorveglianza di Asconfidi Lombardia**.

Alba, Bergamo e Parma insieme in un'unica destinazione turistica per la gastronomia

Un progetto triennale punta a prendere per la gola turisti europei ed extraeuropei per una settimana di tour del gusto tra le tre città creative Unesco

Alba, Bergamo e Parma sono le tre Città Creative per la Gastronomia Italiana. Un riconoscimento a tradizioni culinarie secolari, capaci di vivere nel presente e di guardare al futuro. L'alchimia tra saperi antichi e materie prime uniche ha creato un patrimonio enogastronomico dal valore inestimabile, fortemente identitario e fondato sulla ricchezza della biodiversità. Le tre città, unite dal 2021 nel Distretto delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia siglato prima dalle tre amministrazioni e poi dalle tre associazioni Confcommercio, hanno dato vita insieme a un progetto di rete comune che intende affermare la crescita del distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. L'obiettivo finale è creare un ecosistema capace di includere il vivere, il visitare e il fare impresa, promuovendo e valorizzando non solo le proprie eccellenze gastronomiche, ma anche la varietà dei paesaggi, la ricchezza culturale, l'eredità storica e le innumerevoli attrattive turistiche dei territori. Il piano di azione delle tre Ascom è triennale e prevede iniziative da

realizzare in modo condiviso e coordinato. Fiore all'occhiello del progetto è la creazione di una vera unica e attrattiva destinazione enogastronomica, in grado di diffondere la cultura dei prodotti protagonisti del riconoscimento ricevuto e la possibilità di visitare i luoghi di produzione. Si tratta infatti di un tour alla scoperta delle eccellenze culinarie e vitivinicole delle tre Città Creative che parte da Bergamo, passa da Alba e raggiunge Parma.

Le tre città hanno inoltre individuato per i prossimi tre anni un evento di natura enogastronomica o culturale, strettamente rappresentativo del territorio ospitante, al quale partecipare insieme organizzando dei micro eventi a tema come ad esempio show cooking, degustazioni guidate, scuole di cucina, conferenze stampa, e interventi di esperti.

Per la prima annualità 2022 l'evento è di competenza della città di Bergamo con l'iniziativa internazionale sul formaggio denominata "Forme Infinite", il secondo evento, per l'annualità 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nell'annualità 2024, vedrà protagonista l'iniziativa programmata a Parma.

"Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – dichiarano Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi e Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un

elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali".

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo ha sottolineato: "Confcommercio ha tradotto in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre province e tre regioni. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi, a partire da Forme, che quest'anno sopita anche Alba e Parma. Il pacchetto turistico tra le città creative per la gastronomia Unesco consente di trascorrere una settimana in posti meravigliosi mangiando e bevendo divinamente. Per la prima volta, grazie a questo progetto inter regionale, Bergamo punta a nuovi mercati extra europei, a partire da quello del Nord America".

"E' un piacere essere qui e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla fiera internazionale del tartufo" ha sottolineato Emanuele Bolla, assessore al Turismo della città di Alba.

Il sindaco di Parma Michele Guerra in un videomessaggio ha aggiunto: "Il progetto stringe legami tra le nostre città. Le nostre città, forti delle loro tradizioni, saranno creative per le sperimentazioni e le idee che metteremo in campo a livello culturale per dare un nuovo futuro e attrattività ai territori. Presentandoci come unica destinazione turistica inter regionale avremo l'occasione e un banco di prova per crescere ulteriormente, rafforzando i nostri rapporti e potenziando i nostri territori".

Forme Infinite. 22- 23 ottobre

L'edizione 2022 di Forme Infinite (22- 23 ottobre – Bergamo Alta) ospita le eccellenze delle tre Città creative. Nell'ex Ateneo trova casa la mostra "Tipicamente Uniche" dove, sugli scranni diventati ormai simbolo del progetto FORME, siederanno i prodotti tipici dei tre territori: vini, formaggi, salumi, tartufi e porcini.

I prodotti d'eccellenza delle tre città potranno poi essere assaporati nei tre Cheese Lab tematici con maestri assaggiatori ONAF e sommelier AIS, e nelle degustazioni in Piazza Mercato del Formaggio, nella Loggia di Palazzo della Ragione, sempre in Piazza Vecchia. Nella sala di Sant'Agata, Circolino (Città Alta) il primo cheese lab è in programma dalle 10 alle 10.40, con un viaggio nelle geografie casearie di Alba, dal Murazzano DOP al Raschera DOP d'alpeggio, dal Bra DOP Duro a Robiola d'Alba PAT, accompagnati dai grandi vini delle Langhe. Dalle 11 alle 11.40 saranno protagonisti i "Meridiani del Gusto di Parma", alla corte di sua maestà il Parmigiano Reggiano per una verticale tra le diverse stagionature dai 24 mesi ai 40 mesi ai 60 mesi; ad accompagnare il percorso Malvasia di Candia Aromatica dei Colli parmensi. Dalle 16 alle 16.40 fanno gli onori di casa i formaggi orobici, dal Quartirolo Lombardo DOP al Salva Cremasco DOP, dal Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP al Bitto DOP, accompagnati da Valcalepio DOC, Terre del Colleoni DOC, Moscato di Scanzo DOCG.

Infine, il convegno Il Distretto della Gastronomia Italiana: un progetto di alleanza aperto all'Italia, in programma sabato 22 ottobre alle ore 14.30 nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, illustrerà l'importanza e l'unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica. Dopo i saluti istituzionali dei Presidenti delle tre Ascom e i rappresentanti delle tre Amministrazioni locali, illustri relatori aiuteranno a delineare questo

importante percorso innovativo Magda Antonioli, professore di Economia e politiche del Turismo, vice presidente ETC e presidente Osservatorio Nazionale del Turismo, Mauro Carbone, direttore del Centro Nazionale Studi del Tartufo, Massimo Spigaroli, chef e presidente della Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia Unesco.

Il pacchetto turistico

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di Bergamo, Alba e Parma è stato predisposto un tour speciale tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città.

Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Si preannuncia un autunno caldo per i prezzi e gelido per i consumi

Acquisti più frequenti e scontrini-medi in calo. Per la prima volta in negativo anche la spesa per beni di prima necessità



Oscar Fusini

Sarà un autunno caldo per i prezzi e gelido per i consumi. L'inizio della stagione è caratterizzato da molteplici criticità, a partire dai segnali di recessione che accomunano i Paesi come l'Italia esposti dal punto di vista energetico. È questo in estrema sintesi il quadro tracciato dalla congiuntura dell'Ufficio Studi Confcommercio, che analizza la dinamica di breve periodo del Pil, della spesa reale delle famiglie e dei prezzi delle principali voci di consumo. A ottobre la crescita dei prezzi stimata sarà dell'1,5% su base mensile e del 9,8% su base annua. Il dato, seppur in parte sia

attribuibile in larga misura all'incremento dei costi per l'energia, è imputabile anche dalla crescita dei prezzi dell'alimentare e dei servizi in cui la componente energetica rappresenta la parte significativa dei costi di produzione. L'effetto sul PIL stimato è di una diminuzione dell'1%, comportando di fatto un'erosione dell'iniezione di risorse del PNRR. A settembre l'indicatore dei consumi conferma la tendenza al rallentamento dell'economia, con una riduzione su base annua del 2,0%. Il calo rispetto allo stesso mese dell'anno prima è sintesi di un incremento della domanda dei servizi (+ 2,7%) e di una riduzione di quella dei beni (- 4,0%).

A preoccupare è soprattutto il calo registrato a settembre dei consumi alimentari - 4,9% su base annua, un dato mai registrato negli anni recenti in cui l'acquisto di generi di prima necessità come il cibo ha sempre subito variazioni minime. Emergono anche le difficoltà del settore degli elettrodomestici con un calo a due cifre (- 14,6%), che confida in una ripresa per Natale. A settembre, dopo il leggero recupero tra la primavera e l'inizio dell'estate, si registra una caduta ancora più pesante del 5,4%. Infine il settore dell'automobile registra un - 6,2%. Anche il settore dell'arredamento, che ha vissuto anni positivi grazie ai bonus legati alle ristrutturazioni, frena pesantemente con un- 5 %.

A Bergamo

Il calo nell'acquisto dei beni è evidente anche nella nostra provincia. I negozi che vendono prodotti non alimentari registrano e dichiarano minori presenze e acquisti in calo. Grazie al bel tempo la gente passeggia e visita i negozi, ma pondera con estrema attenzione ogni spesa. Nella vendita dei negozi alimentari, macellai, fruttivendoli, salumieri e panettieri rilevano acquisti più frequenti e minori spese. Nella grande distribuzione si avverte la stessa tendenza: più passaggi e scontrino medio in diminuzione. Di contro, i discount alimentari conquistano posizioni, registrando un

aumento sensibile di presenze e vendite. I servizi vedono la spesa dei bergamaschi in crescita anche maggiore del dato nazionale, specialmente nei servizi turistici e per la ristorazione, in cui si stima un +10-15% rispetto allo scorso anno. Nell'ambito dell'esplosione della spesa nei servizi per l'aumento delle spese incompressibili di energia, trasporti, mutui, spese scolastiche, si registra tuttavia a livello nazionale una riduzione dei servizi della ristorazione con -4,2%. Il dato lascia prevedere quindi anche nella nostra provincia una riduzione dei consumi fuori casa nei prossimi mesi, che ancora registrano buone presenze in linea con quelle dell'ottima stagione estiva, grazie anche ai turisti.

“La congiuntura Confcommercio rivela quanto già si avverte a prima vista e nell'aria- sottolinea Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Il cliente medio sta precipitando in una fase di difficoltà nel sostenere anche gli acquisti essenziali. Molte imprese non riescono a reggere con questa dinamica di costi e vendite. Per le imprese del terziario la mazzata sarà duplice tra l'aumento esorbitante dei costi di energia e gas e il calo del potere di acquisto delle famiglie. Sono necessarie risposte urgenti dal Governo sul versante del contenimento dei prezzi energetici e sul sostegno alle imprese e alle famiglie. Per noi è prioritario evitare di innescare una spirale depressiva mantenendo il funzionamento di tutti i settori produttivi e quindi dei posti di lavoro, altrimenti il ricorso generalizzato agli ammortizzatori sociali affosserà ancora di più la nostra economia, danneggiando ulteriormente il terziario”.

Agricoltura e diritto al cibo, una giornata formativa in Camera di Commercio il 28 ottobre

Dalla sostenibilità ambientale ed economica per l'export allo sguardo a Gerico per una case history di economia circolare

La Camera di Commercio di Bergamo organizza due seminari che si terranno nella giornata del 28 ottobre al Palazzo dei Contratti e delle manifestazioni in sala Mosaico, Via Petrarca 10. I due incontri si collocano all'interno del palinsesto delle attività dell'evento territoriale dedicato ad "Agricoltura e diritto al cibo" in programma dal 25 al 30 ottobre. Il seminario programmato per la mattina del 28 ottobre alle ore 9.00, dal titolo "Sostenibilità economica e ambientale per l'export – Gerico si racconta – esempio virtuoso di economia circolare – le paste ripiene", è organizzato dalla Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e vedrà anche presentazione della delegazione palestinese di Gerico e, a seguire l'intervento di Silvia Tropea Montagnosi che tratterà dell'esempio virtuoso dell'economia circolare ovvero delle paste ripiene.

Il secondo seminario, dal titolo "Il valore dell'acqua per l'agricoltura in un clima che cambia", organizzato dalla Camera di Commercio di Bergamo e Coldiretti in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo, si terrà nel pomeriggio del 28 ottobre alle ore 14.30.

La sostenibilità, economica, sociale e ambientale, deve essere intesa come opportunità di marketing per la competitività in tutti i mercati. Per operare con successo nei mercati esteri l'imprenditore deve dotarsi di metodologie e tecniche sostenibili e trasformare il suo agire in un percorso di

crescita, di valorizzazione, concependolo come un'opportunità di differenziazione. Nell'approcciare o consolidare la propria presenza sui mercati esteri di interesse, per l'imprenditore diviene necessario saper comunicare il contenuto di sostenibilità dei propri prodotti e dell'azienda valutandone/gestendone i costi dando priorità di intervenendo a quei mercati in cui il concetto di sostenibilità è già un must. Il seminario intende chiarire questi aspetti e indicare gli strumenti operativi per prendere le decisioni su processi, certificazioni e comunicazione, con una panoramica dei modelli utilizzati e delle buone pratiche con particolare attenzione al settore food.

Il programma della giornata

Seminario/webinar "Sostenibilità economica e ambientale per l'export"

ore 9.15 – Saluti introduttivi – Raffaella Castagnini, Camera di commercio di Bergamo.

ore 9.25 – Intervento Rita Bonucchi, esperta di Unioncamere Lombardia: Cosa significa sostenibilità.

Un po' di storia.

Definizioni.

Certificazioni.

Il ruolo della sostenibilità nell'export.

I mercati più sfidanti.

I settori più critici.

Quanto costa sostenere la sostenibilità e quanto conviene per il nostro export.

Come comunicare la sostenibilità.

La sostenibilità come fattore competitivo per l'export.

Disegnare un modello di transizione alla sostenibilità.

Intervento della delegazione di Gerico

ore 10.45 | 11.10 – Delegazione di Gerico

presentazione del contesto economico e loro approccio ai mercati internazionali. Esempio virtuoso di economia circolare

ore 11.20 – Intervento Silvia Tropea Montagnosi, giornalista ed esperta di gastronomia;

“Il caso delle paste ripiene – esempio virtuoso di economia circolare”.

ore 12.20 – Question Time e Conclusione lavori

Per iscriversi al Webinar (parte relativa alla Sostenibilità per l'Export, ore 9.15–10.40) occorre prima iscriversi alla piattaforma di LombardiaPoint e – solamente dopo – registrarsi all'evento. Chi seguirà l'evento in collegamento online, il giorno prima riceverà direttamente all'indirizzo email utilizzato al momento della registrazione il link per accedere con Google Meet.

Per informazioni: lombardiapoint.bergamo@bg.camcom.it;
internazionalizzazione@lom.camcom.it

Bergamo, Alba e Parma al centro del Distretto della Gastronomia italiana

Sabato 22, alle 14.30 nell'ambito di Forme, un convegno presenta l'alleanza delle tre città creative Unesco per la Gastronomia

“Il Distretto della Gastronomia Italiana: un progetto di alleanza aperto all'Italia” è il titolo del convegno – in

programma alle 14.30 In Piazza Vecchia, a Palazzo Podestà nella Sala dei Giuristi, nell'ambito di "Forme infinite"- che presenta le opportunità di sviluppo turistico ed enogastronomico offerta dalle tre città creative Unesco per la Gastronomia: Bergamo, Alba e Parma. Il riconoscimento delle tre città diventata per il sistema Confcommercio l'occasione per uno straordinario progetto di alleanza tra associazioni di categoria e territori. Tre regioni- Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna- che spiccano per un eccezionale bouquet di prodotti tipici, tradizioni profondamente radicate nella cultura dei luoghi e nel saper fare dei produttori, una biodiversità che è specchio dell'Italia. Il valore delle differenze dei tre territori diventa così la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica. Un ideale fil rouge che scorre da Alba a Bergamo a Parma. Il convegno vede la partecipazione di illustri relatori: Magda Antonioli, professore di Economia e politiche del Turismo, vice presidente ETC, presidente dell' Osservatorio Nazionale del Turismo; Mauro Carbone, direttore del Centro Nazionale Studi del Tartufo; Massimo Spigaroli, chef e presidente della Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia Unesco. L'incontro è moderato da Alberto Gottardi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.

[Per iscriversi](#)