

# **Rinnovo CCNL Terziario. Zambonelli: “Scelta di responsabilità. Ora attendiamo l’intesa sul CCNL Turismo”**

*Accordo fino al 31 marzo 2027. Aumento a regime (240 euro, IV livello) e una tantum di 350 euro in due tranches*

Confcommercio-Imprese per l’Italia, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil hanno sottoscritto l’accordo per il rinnovo del CCNL del Terziario, della Distribuzione e dei Servizi, il contratto di riferimento per le imprese del settore, che interessa nella nostra provincia oltre 60mila addetti.

L’accordo, con validità dal 1° aprile 2023 al 31 marzo 2027, prevede un aumento a regime di 240 euro al quarto livello, comprensivi di quanto già riconosciuto con il Protocollo straordinario del dicembre 2022, e in aggiunta “Una Tantum” a completamento del periodo di carenza contrattuale, di 350 euro, suddivisa in due tranches di uguale importo a luglio 2024 e luglio 2025. Oltre agli aumenti salariali, nel rinnovato testo contrattuale sono stati affrontati temi di primaria importanza: l’aggiornamento e la revisione del sistema di classificazione, la nuova disciplina dei contratti a termine a seguito delle novità legislative intervenute, una risposta al lavoro disagiato con l’innalzamento dell’indennità per le clausole elastiche per il part time, il richiamo alla centralità della



Giovanni Zambonelli

formazione per la competitività delle imprese e per l'inserimento lavorativo delle risorse umane, l'attenzione ai temi della parità di genere e del contrasto alla violenza sulle donne, l'investimento sulla sanità integrativa. Commentando la firma del rinnovo del contratto terziario **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo, ha espresso soddisfazione per un accordo atteso da tempo, non senza rilanciare l'auspicio che si veda al più presto anche il rinnovo dei due contratti del CCNL Turismo (pubblici esercizi e alberghi). "Con spirito di responsabilità, le parti hanno lavorato per arrivare a un risultato che tiene conto degli indicatori macroeconomici da una parte e della sostenibilità degli aumenti da parte delle imprese. L'intesa arriva al termine di un lungo negoziato, ma con soddisfazione ci aspettiamo che il risultato del rinnovo del CCNL contribuirà a rafforzare le relazioni tra le parti e ad assicurare a imprese e lavoratori condizioni di stabilità per il settore fino a marzo 2027. Mai come in questo momento è importante supportare una tenuta dei consumi da una parte e la sostenibilità dall'altra, con aumenti esponenziali dei costi, dalle materie prime ai tassi di interesse, in capo alle imprese, molte delle quali sono fortemente indebitate. Ora ci aspettiamo di raggiungere al più presto un'intesa per il rinnovo del CCNL Turismo, fermo da troppo tempo".

## **L'accordo**

Le Parti hanno riconosciuto un aumento a regime pari a 240 euro mensili, al IV livello e riparametrato sugli altri, comprensivi dei 30 euro di AFAC (Acconto Futuri Aumenti Contrattuali) già decorrenti dal mese di aprile 2023, a seguito della sottoscrizione del Protocollo Straordinario del 12 dicembre 2022.

L'aumento contrattuale verrà erogato su più tranches, disposte nelle seguenti modalità:

- 70 euro a decorrere dal mese di aprile 2024;
- 30 euro a decorrere dal mese di marzo 2025;
- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2025;
- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2026;
- 40 euro a decorrere dal mese di febbraio 2027.

Inoltre, viene riconosciuto un importo a titolo di Una Tantum, pari a 350 euro, al IV livello e riparametrato sugli altri, da erogare in due momenti differenti:

- 175 euro a luglio 2024;
  - 175 euro a luglio 2025.
-

# Giornata europea del gelato, i Gelatieri bergamaschi interpretano il gusto dell'anno: Gaufre de Liège

*La ricetta ufficiale prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e la caratteristica cialda*

Il 24 marzo torna l'appuntamento con la Giornata europea del gelato artigianale, giunta alla 12a edizione e in programma la prossima domenica. L'iniziativa, che è stata istituita dal Parlamento europeo nel 2012, vede la partecipazione di Confcommercio e del Comitato Gelatieri Bergamaschi Confcommercio Bergamo impegnati a promuovere e valorizzare il patrimonio di qualità e varietà di gusti espresso dalle 243 gelaterie bergamasche, di cui 92 in città. I partecipanti al Gelato Day 2024- attualmente hanno aderito 30 gelaterie- si cimenteranno nella creazione di un gusto speciale: il 'Gaufre de Liège'. La ricetta ufficiale, che i maestri gelatieri sono invitati a personalizzare, prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di Gaufre de Liège. "La Giornata Europea, istituita nel 2012, è l'unica Giornata che il Parlamento Europeo ha finora dedicato ad un alimento, perché il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro- commenta **Giorgia Mologni** presidente dei Gelatieri Bergamaschi . La giornata è patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera e sono proprio loro ad avere l'onore e l'onere di valorizzarla nel futuro".

Info

e

adesioni:

# Telemedicina, quali scenari medico giuridici nel futuro?

*Convegno lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19, al Centro Congressi Giovanni XXIII*

La Telemedicina e la trasformazione digitale, che permettono di ricevere cure mediche attraverso dispositivi elettronici, rappresentano oggi una delle frontiere più innovative dell'organizzazione dei servizi sanitari a livello mondiale. La diffusione della pandemia e lo sviluppo della cosiddetta "Silver Economy" hanno infatti evidenziato in maniera inequivocabile la necessità di attuare nuove modalità di erogazione delle prestazioni sanitarie, ponendo tuttavia contestualmente anche inediti interrogativi e problematiche di natura interdisciplinare nelle aree del diritto, dell'etica, della finanza, della medicina, dell'intelligenza artificiale e della comunicazione. Le applicazioni della Telemedicina sono infinite, l'utilizzo di tecnologie non è solo un bisogno ma un dovere di chi le deve utilizzare per migliorare l'assistenza alle persone, tuttavia ci sono dei problemi e dei quesiti importanti ai quali è necessario dare risposte: bastano le tecnologie a soddisfare i bisogni della persona? Chi gestirà le informazioni? L'intelligenza artificiale come impatterà sul settore? E la formazione rispetto all'utilizzo di queste strumentazioni? Chi sarà il driver di queste strumentazioni? Sono queste alcune delle risposte che intende dare il convegno "Telemedicina: gli impatti sul presente e scenari medico-giuridici sul prossimo futuro", organizzato da Siro-Social intelligence reputation online, Locatelli&Partners Family

Office, Ordine dei tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione della provincia di Bergamo; l'evento ha il patrocinio di Confcommercio Salute Sanità e Cura e del Comune di Bergamo, oltre all'accreditamento dell'Ordine degli Avvocati di Bergamo. L'appuntamento è lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19 nella Sala Alabastro A del Centro Congressi Giovanni XXIII, in Viale Papa Giovanni XXIII, 106 a Bergamo. Il panel di relatori include l'intervento di vari specialisti in differenti ambiti ed è stato composto rispettando anche l'equilibrio di genere. L'etica è la parola d'ordine nella telemedicina e nell'intelligenza artificiale. Fra i relatori Don Giulio Dellavite, già Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo e docente di "Etica del Business presso il Master della School of Economics alla LUISS a Roma. Importante anche la partecipazione delle Associazioni di categoria che dovranno sempre più assicurare servizi ed attenzione alle imprese rispetto a temi così delicati e in crescita. "La Telemedicina, con il suo impatto sul presente e i futuri scenari medico- giuridici, richiede una riflessione profonda su etica, diritto, medicina, comunicazione e intelligenza artificiale. In questo contesto, Confcommercio Salute, Sanità e Cura è attenta a comprendere e sostenere l'evoluzione del settore, assicurando che le imprese ricevano servizi adeguati e affrontando con determinazione le sfide emergenti. Crediamo che occorra affrontare con responsabilità e impegno le domande cruciali su come gestire informazioni, l'impatto dell'intelligenza artificiale e la formazione necessaria, e in tal senso vogliamo fornire il nostro contributo nel guidare questo cambiamento significativo nel panorama del settore socio sanitario e più in generale in quello della salute" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura. "E' importante trattare il tema e sottolineare l'importanza della formazione e della qualificazione delle professioni non ordinistiche in contesti multidisciplinari

quale la Telemedicina” dichiara Anna Rita Fioroni, Presidente nazionale Confcommercio Professioni.

Fra i relatori che interverranno- oltre a Don Giulio Dellavite (Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo), Anna Rita Fioroni (Presidente nazionale di Confcommercio Professioni), Luca Pallavicini (Presidente Nazionale di Confcommercio Salute, Sanità e Cura)- Roberto Pucella (Professore Ordinario di diritto privato presso l’Università degli Studi di Bergamo), Matteo Caputo (Professore Ordinario di diritto penale presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore), Stefania Mancini (Corporate Ambassador MAPS Group e Cofondatrice I-Tel), Patrizia Rocca (Dirigente medico presso ASST Bergamo Est in distacco funzionale presso la Regione Lombardia nell’Unità organizzativa Sistemi informativi e Sanità digitale), Sergio Bella (Responsabile di Alta Specializzazione di Pneumologia e Fibrosi Cistica presso l’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù) e Andrea Rusconi (Direttore Generale di Habilita S.p.A). L’incontro è moderato da Andrea Locatelli, avvocato, managing partner e founder di Locatelli & Partners Family Office e Simona Petrozzi, Ceo Siro Consulting srl, web reputation manager e vicepresidente nazionale Terziario Donna Confcommercio, che sottolineano: “Si tratta della prima iniziativa finalizzata a condividere tematiche che, ciascuno per la propria competenza, discutiamo su tavoli di lavoro istituzionali ed associativi e che iniziamo ad affrontare operativamente nel nostro quotidiano”.

Info e iscrizioni: 3356409500; [convegnibergamo@gmail.com](mailto:convegnibergamo@gmail.com).

[Il programma](#)

---

# Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente. Seminario il 18 aprile

*Brand e franchisee raccontano il loro modello di business. Appuntamento dalle 10 alle 12 in Confcommercio Bergamo*

“Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente” è il titolo del seminario in programma il 18 aprile, dalle 10 alle 12, nella sede Confcommercio Bergamo in Via Borgo Palazzo 137, in collaborazione con Assofranchising. Il convegno, che presenta con testimonianze concrete l'opportunità imprenditoriale offerta da brand affermati, si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Confcommercio Bergamo e Alberto Cogliati, presidente Assofranchising. Brand e franchisee raccontano il loro modello di business; partecipano all'incontro: Camomilla Italia (con Antonio Marco Caiazzo, retail area developer e Vanessa Ragonesi, franchisee), L'Erbolario (Claudio Di Ruscio, retail manager e Alessandro Cappelleri, franchisee), Pet's Planet (Vilma Tosco, general manager e Fabio Carissimi, franchisee) e il marchio bergamasco Spacca ( con Alex Lucon, founder e Manuel Milesi, franchisee ). Relatori, manager e franchisee sono pronti a rispondere alle domande del pubblico e a dare preziosi consigli o a portare la loro esperienza ad aspiranti imprenditori.

Info e iscrizioni: [direzione@confcommerciobergamo.it](mailto:direzione@confcommerciobergamo.it), 0354120203.

[Il programma](#)

---

# **Addio ad Arnaldo Minetti: “Un grande imprenditore e un esempio di associazionismo”**

*Il presidente Giovanni Zambonelli ricorda, oltre al valore umano, l'insostituibile contributo alla valorizzazione del settore* Anche Confcommercio Bergamo si unisce al dolore della famiglia tutta per la scomparsa di Arnaldo Minetti, imprenditore da sempre attivo in associazione: “Ha promosso la costituzione del Comitato Gelatieri Bergamaschi promuovendo l'intera filiera di settore e ha dato il suo insostituibile contributo alla valorizzazione della produzione artigianale e di qualità- tiene a ricordare il presidente Giovanni Zambonelli-. La sua visione imprenditoriale e la sua capacità manageriale, unitamente alla sua sensibilità e attitudine verso tematiche sociali, hanno lasciato il segno e il territorio non manca di restituire la profonda stima e riconoscenza, attraverso un bellissimo e indelebile ricordo, a un grande uomo”. Arnaldo Minetti, era nato a Bergamo il 1° ottobre del 1947 e si era laureato in Lettere all'Università degli Studi di Milano. Dal 1976 era anche giornalista. Da imprenditore si è occupato dell'azienda di famiglia nel ramo della gelateria artigianale. Molto impegnato nell'associazionismo e nel sociale, ha fatto della lotta ai tumori e dello sviluppo delle cure palliative una ragione di vita. Nel 2017 ha ricevuto il premio Imprenditore Etico, conferito dall'Associazione Lifebility per la diffusione

dell'etica sociale Lions.

*\*nella foto il ritratto sorridente pubblicato dalla figlia Aurora Minetti*

---

## **Libri per sognare, Ilaria Prada presenta La Boutique dei ricordi giovedì 14 marzo**

*Moderà l'incontro Marcello Guizzetti della Libreria Il Libraccio di Curno*

Proseguono gli incontri (online) di Libri per sognare 2024 con gli autori dei cinque titoli di letteratura per ragazzi selezionati dai librai e cartolibrai Confcommercio Bergamo. **Ilaria Prada** presenta agli studenti ***La Boutique dei ricordi*** (Edizioni Salani, 2023), **giovedì 14 marzo, dalle 9-10 (replica giovedì 11 aprile, dalle 9-10)**; modera l'incontro **Marcello Guizzetti** della Libreria Il Libraccio di Curno. L'autrice è laureata in lingue e letterature straniere e ha vissuto e lavorato in molti Paesi (Polonia, Bielorussia, Slovenia, Svizzera, Germania). Dall'Est Europa ha realizzato numerosi reportage pubblicati su testate femminili e per l'infanzia. Ha inoltre pubblicato un libro per adulti dal titolo *La crudeltà delle vittime*. Questo è il suo esordio nella narrativa per ragazzi: ***La boutique dei ricordi*** ha vinto il concorso *Scrittori si diventa* ed è stato premiato con il Luigi d'oro, 'per l'originalità del tema, semplice, ma capace di stimolare la fantasia e la partecipazione affettiva dei lettori'. Il libro parla di un negozio particolare dove chi non è felice o non ha tempo di esserlo può acquistare ricordi belli e spensierati. Ma tutto si complica quando il ricordo di

una gita felice si perde e una ragazzina, Clara, sparisce con esso. Questo non fermerà Sofia, la sua migliore amica, che in un percorso imprevedibile, farà di tutto per riportare a casa Clara e rimettere il ricordo (e ogni cosa) al suo posto.

**Gli incontri con gli autori**, in programma da febbraio ad inizio aprile, offrono ulteriori spunti e ispirazione per i quasi 3mila ragazzi che partecipano al progetto, giunto all'ottava edizione, nato per promuovere la lettura, favorendo il coinvolgimento attivo e creativo dei giovani studenti. I 2905 alunni delle 146 classi partecipanti di 46 istituti comprensivi bergamaschi (fuori provincia un istituto di Praolbino-Brescia e Caravate-Varese) sono invitati a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2024 avranno la possibilità di votare il libro preferito e pubblicare le recensioni sul portale [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it). In concorso anche altri elaborati, dai video alle illustrazioni, ai manufatti, ad altre forme espressive.

L'edizione 2024 è sponsorizzata da Bper Banca, Enti bilaterale del Terziario della provincia di Bergamo, Ente bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi della provincia di Bergamo, Federcartolai Confcommercio Imprese per l'Italia, ha il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Ali Confcommercio Imprese per l'Italia, Impresa Cultura Italia Confcommercio Imprese per l'Italia, L'Eco di Bergamo.

---

## **Cuore di donna, premio 2024 a**

# Giulia D'Ambrosio, Trattoria "Da Giuliana"

*Zambonelli: "Un'istituzione, oltre che una donna dal cuore e dal coraggio straordinari"*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Confcommercio Bergamo dedica il riconoscimento "Cuore di donna" a una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Il premio Terziario Donna Confcommercio Bergamo, ideato l'anno scorso nel 2023, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. La targa, con l'immagine di un cuore stilizzato, marchio del premio, è stata consegnata quest'anno a **Giulia D'Ambrosio, titolare di "Da Giuliana- Trattoria D'Ambrosio Giuochi e Bocce"**, storica attività di famiglia in Via Broseta, aperta nel 1943 dai genitori Antonio e Anna.

"Rappresenta un'istituzione nell'accoglienza e nella ristorazione- commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Una donna speciale, esempio unico per l'imprenditoria femminile, dal carattere e dal cuore straordinari. Oltre all'impegno nel lavoro nell'attività di famiglia, si è sempre distinta per attività benefiche in prima linea e a fianco di associazioni importanti, oltre che per la promozione del territorio". Il premio è stato consegnato oggi, 8 marzo, in occasione della Giornata internazionale della Donna, nella sede cittadina dell'associazione dal presidente **Giovanni Zambonelli**, dal vicepresidente vicario **Luciano Patelli** e dal direttore **Oscar Fusini**. Alla cerimonia erano presenti anche Giampietro Rota (presidente Grossisti vino e bevande) e **Lorenzo Cereda**.

**Giulia D'Ambrosio, "Da Giuliana" Trattoria D'Ambrosio**

Giulia D'Ambrosio, per tutti "la Giuliana", più che chef-patronne della trattoria che porta il suo nome in Via Broseta è un'istituzione. Il suo modo unico di fare accoglienza, con modi schietti e diretti come la sua cucina, è un marchio di fabbrica. Tanto che nei momenti difficili che hanno segnato la sua vita negli ultimi anni, la saracinesca senza la sua irrinunciabile regia si è abbassata anche per mesi. Il tempo di rimettersi in pista con il suo solito piglio e la sua forza e riprendere a rimboccarsi le maniche e a correre avanti e indietro per il suo locale, dove si divide tra sala e cucina, telefono, accoglienza e magazzino. Quando ha riaperto, 400 ultra-tifosi atalantini sono scesi in strada con lo striscione "Bentornata Giuliana". Nella storica trattoria con giuochi e bocce, come ricorda l'insegna datata 1943, tutti si sentono come a casa. È il luogo d'incontro e mondanità bergamasco per antonomasia: ai suoi tavoli si sentono a proprio agio calciatori e operai, avvocati e muratori, poeti e imprenditori, attori e commesse. Dell'Atalanta è una super tifosa, sempre presente in tribuna: tutte le maglie che ci sono nel locale, da Super Pippo a Zappacosta fino a Grassi, passando per Carrera, Conti, Freuler, Djimsiti, Hateboer e moltissimi altri, raccontano questo insostituibile legame. Come le foto di celebrità, sportivi, cantanti, politici e imprenditori: tutti ai tavoli in un posto semplice eppure raro, che mantiene inalterata nel tempo la sua magia, senza cambi di menù e rivoluzioni particolari, se non quello di restare sempre fedele a se stesso. Tutti ritrovano in questa insegna un'atmosfera conviviale e spensierata e una cucina semplice e genuina, con ricette tradizionali della tradizione lombarda, mediata nei gusti da divagazioni mediterranee che sono nel dna di famiglia, nelle origini pugliesi di papà Antonio (originario di Bisceglie) e mamma Anna, presenza che è stata sempre insostituibile - e altrettanto compianta - nel ristorante come in famiglia, madre di tre figli, Mimmo, Pinuccia, oltre a Giuliana, che l'ha sempre affiancata in trattoria. Oltre al modo unico di fare accoglienza, Giuliana è stata da

ragazza campionessa italiana di bocce e tiro al volo, finalista di Miss Italia 1977 (Selezione Fotografica), impegnata in gare automobilistiche e di sci. Non è da meno il suo impegno nella beneficenza e nell'attivismo in associazione, a partire dall'Aob- Associazione Oncologica Bergamasca di cui è vicepresidente. Appassionata di moda e grandi griffe, bambolotti e peluche, porta ad ogni viaggio e tour per mercatini un dettaglio unico pronto a fare la differenza nel suo locale.

## **Il premio**

Il riconoscimento Terziario Donna è alla seconda edizione. L'anno scorso venne assegnato alla famiglia Amaddeo, in ricordo di Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre 2022, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta.

---

# **Saldi invernali, bilancio negativo tra inflazione e calo dei consumi**

*Diego Pedrali: "Affannarsi con continue svendite va a svilire il nostro lavoro e a rendere più neri i nostri bilanci"*

Cala il sipario sui saldi, con l'ultimo weekend di rush finale, ma il bilancio Confcommercio Bergamo- in attesa dei dati ufficiali di Federazione Moda Italia, a livello nazionale e provinciale- evidenzia le difficoltà di un settore tra i più penalizzati del terziario, stretto tra calo dei consumi e cambio di abitudini e priorità dei consumatori. "Il settore

dell'abbigliamento e calzature sta pagando più di altri le difficoltà delle famiglie, il cui potere d'acquisto è stato fortemente colpito negli ultimi due anni tra caro energia e caro mutui e locazioni. Tutte le spese non necessarie sono state tagliate- commenta Oscar Fusini direttore Confcommercio Bergamo-. Il sistema va ripensato a salvaguardia dei saldi che piacciono ai consumatori e che, seppur tra le innumerevoli difficoltà, sono un'opportunità per i commercianti. In attesa dei dati ufficiali di rilevazione Federmoda, la sensazione è che in generale il bilancio a Bergamo e provincia sia negativo, con una media che sfiora il 10% in meno. E' in aumento il numero delle imprese che ha registrato un calo e in diminuzione chi rileva una crescita rispetto a un 2023 che non era certo stato buono in generale per i consumi. C'è anche chi



rileva un -30%". Diego Pedrali presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale Federazione Moda Italia punta il dito contro un meccanismo distorto di sconti che, al di là dei saldi, diventano insostenibili per le attività: "L'abitudine di cercare, proporre e riproporre svendite e promozioni, specialmente nel rush finale dei saldi, con marginalità quasi nulle sta portando solo a svilire il nostro lavoro e

a rendere sempre più neri i nostri bilanci. Creare un clima di attesa verso sconti ogni volta superiori induce la clientela a posticipare l'acquisto di beni come abbigliamento, calzature e articoli sportivi di cui raramente si ha necessità contingente. Affannarsi a svendere i propri prodotti sta mettendo a repentaglio l'intero settore, fatto di tante imprese familiari e di insostituibili collaboratori. Le logiche della gdo, degli sconti continui sottobanco, stanno portando anche il commercio tradizionale a proporre nuove svendite, spesso al limite della sostenibilità. Se servono strategie diverse per data e durata per i saldi, per tutte le

altre iniziative di svendita occorre interrogarsi sui reali vantaggi di creare un'attesa perenne di percentuali di sconto sempre più alte". Così fenomeni più recenti come il Black Friday portano ad allungare i tempi di sconto per realizzare un minimo di vendite e l'e-commerce strozza molti commercianti che operano sulle grandi piattaforme: "Nei primi anni il fenomeno del Black Friday ha avuto un buon successo, ora per riuscire a realizzare un po' di vendite si disobbedisce nella durata. In crisi anche chi ha optato di aprire le porte del proprio negozio a web e e-commerce: le grandi piattaforme lasciano ai piccoli esercenti, al netto di commissioni e costi di gestione, dei margini assolutamente ridicoli". Il bilancio è decisamente negativo: "I saldi sono partiti male e proseguiti peggio, causa anche le temperature miti dell'inverno in generale. Ad essere in crisi è il sistema e un modello che va assolutamente ripensato. Inutile dare numeri e percentuali: qui si rischia un vero disastro per il settore nei prossimi anni, tra inflazione e consumi al palo".

---

## **Fondo per le Eccellenze Gastronomiche: click day da dimenticare**

*Dopo due anni di attesa per il bando Invitalia da 76 milioni di euro, oggi impossibile accedere alla piattaforma*

Da due anni le imprese aspettavano l'apertura di questo bando promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e gestito da Invitalia, del valore di 76 milioni di euro e quando finalmente è arrivato il giorno

fatidico per presentare le domande, oggi 1° marzo, la piattaforma è andata in tilt. Da questa mattina migliaia di imprese sono in attesa di scaricare il modulo per presentare la domanda. Il problema interessa anche le imprese Confcommercio Bergamo, che da tempo facevano affidamento su questa misura.

L'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione e della pasticceria dimostra che c'è un grande bisogno di investire per rinnovare attrezzature, arredamenti e beni strumentali di vario genere ma anche che le risorse sono assolutamente insufficienti per rispondere a questa esigenza.

Il meccanismo del click day si sta dimostrando inefficace e penalizzante per migliaia di imprese. Il blocco della piattaforma impone che ci sia una sospensione dei termini e si riparta solo dopo aver risolto i problemi tecnici.

---

## **Bar, in crisi il format tradizionale del caffè sotto casa. In auge forme ibride e locali multitasking**

*Nel 2023 si spengono 90 insegne, 362 dal 2019. Crescono i locali flessibili o specializzati. In aumento catering e mense: +5,5% per effetto della crescita dei piatti pronti I servizi di ristorazione presenti in provincia di Bergamo al 31 dicembre 2023 sono 7.105. Rispetto all'anno precedente (fine 2022), dove erano attive 7.218 imprese, si perdono 113 insegne (- 1,6%). Rispetto a fine anno 2021, quello della ripartenza post pandemia dove erano attive 7.336 unità, la perdita è*

stata di 231 esercizi (- 3,1%). Quanto all'andamento delle imprese nei diversi settori della ristorazione si nota come in un anno - da fine 2022 a fine 2023- si sono persi 90 servizi di bar (-2,8%), 42 servizi di ristorazione (-1,1%) e siano cresciuti invece di 19 (+ 5,5%) i servizi di preparazione pasti (mense, catering e banqueting, dark kitchen). Osservando i settori in un periodo più lungo, dal 2019 cioè prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 imprese (-10,5%), i ristoranti hanno guadagnato 88 insegne (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti 79 aziende (+27,5%). Sono questi i principali dati emersi dall'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamere Fipe-Confcommercio Bergamo. I numeri sono emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove il rischio è la desertificazione dopo la chiusura anche dei negozi, ma anche nei centri più grandi e in città. "Ogni insegna che si spegne lascia un vuoto, specialmente nei piccoli comuni montani dove il bar rappresenta quasi sempre l'unico punto di aggregazione sociale- spiega Diego Rodeschini, presidente del Gruppo, Bar Caffè e Pasticcerie Confcommercio Bergamo- . Non è solo una questione di eccesso di offerta, che pur con le liberalizzazioni delle licenze e la crescita dell'autoimpiego c'è stata, ma a cambiare sono le abitudini dei consumatori e dei consumi in generale, tra calo del potere d'acquisto e concentrazione nei fine settimana delle uscite. La clientela ora va a cercare prodotti particolari ed esperienze. La proposta deve essere personalizzata e distinguersi dalle altre". Funzionano anche ibridazioni e contaminazioni: panifici con bar e bar ristoranti, ristoranti- pasticcerie, pasticcerie- catering e ampliamento dei servizi. Vince il modello flessibile e multitasking che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per



soddisfare una domanda quanto più ampia possibile. “Bisogna cercare di assecondare e accompagnare il cambiamento dei consumi e della clientela, modificando la proposta in base alle esigenze del momento. Innalzare sempre la qualità e rendere unica e personale la proposta, dalla valorizzazione

dei prodotti a km zero o particolari all’organizzazione e promozione di eventi e serate a tema”. Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha saputo invertire un trend inesorabile che ha visto perdere oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni, pari a ben 362 insegne. La debolezza del sistema non è evidenziata solo dal saldo negativo di imprese, ma anche dal turnover che è rimasto comunque alto dopo il 2020. In quest’ultima fase, si registra l’apertura di ristoranti e la chiusura di bar, ma questi ultimi dal 2003 al 2013 sono cresciuti notevolmente e oggi pagano pegno al cambio dei consumi in atto. Negli ultimi anni si è inoltre definitivamente affermata la cucina e i ristoranti fusion, da Poke e kebab per la somministrazione e asporto, ai sushi bar e ristoranti, ai locali etnici (dalla cucina eritrea a quella libanese, dall’indiana alla thailandese). Se il trend dei bar è lineare e purtroppo sempre negativo i servizi di ristorazione hanno registrato un cambiamento nel loro andamento. I ristoranti sono cresciuti negli ultimi anni, addirittura nel 2020 e in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021. Ma da due anni a questa parte (con particolare accentuazione nel 2023) stanno subendo un calo, dopo aver conosciuto una lunga e straordinaria curva di crescita, grazie all’aumento dei consumi fuori casa e del turismo nella nostra provincia. La crisi economica e finanziaria (prima con l’energia poi il caro mutui) sta portando ad un inevitabile crollo dei consumi. L’unico segmento che cresce - a seguito della esternalizzazione del servizio dalle imprese pubbliche e private e della tendenza a

produrre piatti pronti- è quello legato alle mense, catering e banqueting che aumenta anno dopo anno, nel 2023 del 5,5% e dal 2019 addirittura del 27,5%. Questo segmento rappresenta però una nicchia nel settore, concentrando solo il 5,2% delle imprese complessive. “La crisi economica e finanziaria, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione, sta portando ad un inevitabile calo dei consumi- spiega Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo-. Un discorso a parte va fatto per Città Alta e le aree più turistiche della provincia. Nelle vie e quartieri più attrattivi della città, sul lungo lago di Sarnico e Lovere, i locali crescono, così come la presenza dei turisti. Ma sono aree limitate della Bergamasca”.

## **Il dato: l'identikit dell'impresa della ristorazione**

### **La fotografia del settore**

#### **Imprese giovanili, femminili e straniere**

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo sono 1.845, pari al 32%, e sono in percentuale più alte del totale della Lombardia, 27% e dell'Italia 28%. Le imprese femminili attive del settore sono 1.630. Il saldo del IV trimestre è negativo -9: le iscrizioni sono 22 (+4,8%) e le cessazioni 31 (+19,2%). Sono giovanili per il 14% e straniere per il 22%. Le imprese giovanili (con proprietà o controllo in prevalenza under 35), sono 695, pari all'11,9% del totale (allineate alla percentuale regionale 12,0% e nazionale 12,0%). Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del IV trimestre è -2, frutto di 17 iscrizioni (+70,0%) e 19 cessazioni +72,7%. Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Le imprese straniere, 1.085, sono il 18% del totale inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. Nel IV trimestre ha registrato un saldo negativo -1 frutto di 15 aperture (-34,8%) e di 16 cessazioni (-11,1%). Sono femminili per il 37% e giovanili per il 18%.

## **La forma societaria**

Il settore presenta 2.826 ditte individuali attive (39,8%), 1.886 società Snc e Sas (26,5%) e 2.116 Srl, Srls e Spa (29,8%). Non mancano altre forme 277 (3,9%). Come negli altri settori del commercio, si registra il calo vistoso della costituzione di società di persone a favore delle forme di società di capitale e in particolare della società a responsabilità limitata semplificata (Srls), introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa la costituzione della società.

## **Le dimensioni delle imprese**

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti (ma la stima è più alta e sfiora il 50%, dato che è alto il numero delle imprese per cui non è disponibile l'informazione sul numero degli addetti); le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%. Solo il 12,4% delle imprese è di dimensione media (fino a 49 addetti), mentre solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50.

## **Segmenti di servizi erogati**

I **bar e pubblici esercizi che non hanno cucina**, ma solo tavola fredda e bevande, sono 3.070 (pari al 43,2% totale), le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.669 (pari al 51,6%) e Gli esercizi del catering e delle mense sono 366 (pari al 5,2%). Mentre il settore dei bar con licenza di pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse, costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre micro settori: 296 mense, 15 catering su base contrattuale e 55 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 3.669 unità locali. Le unità con somministrazione, ristoranti e pizzerie, sono 2.305 (32,4%), 859 sono senza

somministrazione e di asporto (12,1%), 370 pasticcerie e gelaterie (5,2%), 94 (1,3%) imprese di ristorazione e pasticcerie ambulanti, oltre a 41 imprese (0,6%) di altri microsettori.

### **Dimensioni dei segmenti**

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie, emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione. Confcommercio Bergamo stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti). I ristoranti hanno per quasi il 50% tra i 4 e i 9 dipendenti. Il 20% ha fino a 3 addetti e un altro 20% ha più di 10 dipendenti. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione, si esprime oltre il 90% nella categorie fino a 9 addetti, con una forte concentrazione che sfiora il 70% fino a 3 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente, senza grandi variazioni dalla media, su tutte le dimensioni dalla micro alla più grande. Il settore del catering e delle mense è rappresentato da tutte le categorie della micro, piccola e media dimensione. Ha una forte accelerazione nelle grandi, dove esprime quasi il 40% delle imprese grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti che gestiscono 350 unità locali sul territorio.