

L'Ue dà il via libera al Prosek croato. E la Fipe si schiera a difesa del Prosecco

Circa 350 mila locali pronti a garantire e difendere l'eccellenza della Doc italiana

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del "made in Italy" e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare, la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell'Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

"Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, Fipe-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia".

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di Gandino torna in tavola per tutto ottobre

Due fine settimana d'eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall'1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va

in scena "il Galà dello Spinato". Lo slogan dell'edizione 2021 è chiaro e indicativo: "Ne assaggerete di tutti i colori". Il menu di quest'anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette d'alta cucina), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell'Ortobiattivo Andrea Battiatà, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com – 035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì 29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com – 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com – 035.727371) proporrà per tutto il mese “La Spinata Gourmet”, senza dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia “Il Girasole” (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.



Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovanelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovanelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di "Sponcio", a Gandino di "Spinato". Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d'Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais "rostrato" o "Spinato", utilizzando la dicitura francese di "Mais a Bec".

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Lefte, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea - Unità di Maiscoltura del Ministero dell'Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un'antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la

resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l'uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato l'Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di "Benvenuto Brunello" proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell'Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.

Assemblea Confcommercio: a Roma anche una delegazione Ascom. Zambonelli: «Ora è tempo di ricostruire il futuro»

Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare: tanti i temi al centro dell'assise nazionale di questa mattina

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato con una delegazione all'assemblea annuale di Confcommercio che si è tenuta questa

mattina a Roma. L'importante appuntamento dell'assise nazionale è stato l'occasione per fare il punto sullo stato e sulla condizione del mondo del commercio e del terziario italiano nel contesto socio-economico attuale: un momento di confronto con le istituzioni e con le forze politiche parlamentari e di governo che si è aperto con il messaggio del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, e si è concluso con l'intervento del Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti.

Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare sono stati i temi toccati dal presidente Carlo Sangalli nella sua relazione nella quale ha ribadito che «forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori». E dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che «stiamo sì correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti».

«È stata l'assemblea delle imprese che sono state travolte dalla crisi con più intensità e durezza ma che hanno comunque reagito in modo straordinario – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, alla guida della delegazione bergamasca insieme ai vicepresidenti Luciano Patelli e Giorgio Beltrami e al direttore Oscar Fusini -. Come ha ribadito Sangalli, ora è tempo di ricostruire il futuro, a partire dall'Europa, che ha bisogno di nuove regole che rendano più efficace e trasparente non solo il merito, ma anche il metodo».



No al salario minimo per legge

Passando ai temi di casa nostra, Sangalli ha cominciato con l'affrontare quello del lavoro, sottolineando che "serve un deciso passo in avanti" nella contrattazione collettiva e dicendo no al salario minimo per legge. E ha indicato la via di "un circuito virtuoso intorno al quale fare convergere gli impegni di parte pubblica e delle parti sociali: produttività, crescita e crescita dei redditi da lavoro". È questo, ha detto, "il patto che occorre, per mettere al centro dell'agenda politiche misure e risorse da mobilitare per affrontare le sfide dell'innovazione e della sostenibilità".

"Non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori"

Per l'economia in generale, se le prospettive sono

confortanti, non si può dimenticare che “forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori”: da quelli del turismo, a quelli della cultura, dei teatri, del cinema. Ma anche del comparto del gioco pubblico, dell'intrattenimento e dello sport. Per non parlare delle discoteche, “ancora inspiegabilmente chiuse”. Dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che “stiamo, sì, correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti”.

Tre incertezze sul Paese

Dopo aver indicato tre incertezze che gravano sul Paese (il nuovo assetto dei nostri settori economici; la crescita equilibrata nella componente degli investimenti, del saldo estero e dei consumi e la transizione demografica), la relazione è proseguita parlando di PNRR (che “ben individua le leve necessarie al Paese per crescere”) e terziario di mercato. Ebbene, servono risorse per inserire il turismo “nelle grandi priorità del Paese”, serve risolvere il problema della Bolkestein applicando “un principio di ragionevolezza per dare certezza agli imprenditori nella continuità della propria attività”, serve “una strategia duratura in favore dell'intermodalità, dalle autostrade del mare al combinato ferroviario, insieme a un processo di rinnovo del parco circolante e delle flotte, a cominciare dalle navi e dai traghetti”, serve “una sostenibilità ambientale che sia contemporaneamente anche sociale ed economica”, serve “ridurre i costi dell'energia, serve mettere le pmi in condizione di fare investimenti per partecipare alla rivoluzione digitale”, servono infine “i finanziamenti garantiti dal Fondo Centrale, la proroga della moratoria dei prestiti bancari e il

rafforzamento del sistema dei consorzi fidi”.

No a nuove tasse

Passando ai temi fiscali il presidente di Confcommercio ha ribadito il “no a nuove tasse, perché in questa stagione lo Stato deve dare e non prendere”. “Abbiamo bisogno – ha proseguito – di meno imposte e più semplici. Aliquote contenute e ampie basi imponibili determinano anche meno occasioni di evasione ed elusione”. Quanto al reddito d’impresa, Sangalli ha chiesto di reintrodurre, “al di sopra delle soglie previste per l’applicazione della flat tax”, l’Iri abrogata nel 2019. E di superare l’Irap “in una forma compatibile tra finanza territoriale e abbassamento della pressione fiscale sulle imprese”. Infine no, ovviamente, a qualche forma di patrimoniale, a partire dalla revisione del catasto.

Misure dedicate per l’impresa al femminile

Detto affrontando i temi della vitalità delle città e dei centri storici che oggi “sono decisive le politiche e le iniziative diffuse in tema di rigenerazione urbana”, Sangalli è passato ad affrontare l’ultimo dei grandi temi del suo discorso, welfare e previdenza, dicendo innanzi tutto che Confcommercio “è impegnata a valorizzare il ruolo dei professionisti” e che “è necessario incentivare l’impresa al femminile con misure dedicate”. Dopo aver chiesto che “venga riconsiderato l’aumento di aliquota previsto, a decorrere dal 2022, per gli indennizzi per la cessazione delle attività commerciali”, si è detto d’accordo sull’aggiunta di altre mensilità di cassa integrazione senza oneri fino alla fine dello stato di emergenza, mentre il finanziamento degli ammortizzatori sociali “deve rispondere ad una regola molto semplice: chi più li utilizza, più vi contribuisce”.



Il ministro dello Sviluppo Economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenuto all'assemblea di Confcommercio, ha sottolineato l'importanza di **"promuovere le condizioni per la crescita. Dalla Nota di aggiornamento al Def che abbiamo approvato oggi arrivano buone notizie in questo senso"**. Secondo il ministro, **"la crescita del 6% di quest'anno può derivare da un rimbalzo ma anche dal fatto che stiamo tornando ad essere liberi anche se soggetti a condizioni a volte difficili da accettare"**. **"Guardando avanti – ha detto Giorgetti – resta l'incognita del virus, che comunque è stato un trauma sociale ed economico. Ho davanti a me una platea di imprenditori duramente colpiti in particolare tutti coloro che in modo diretto e indiretto sono legati al turismo e al commercio. E penso anche alle discoteche e alle sale da ballo che ancora sono le uniche attività che non hanno potuto riaprire"**.

Quindi per Giorgetti, **"il governo deve impegnarsi per rendere il rimbalzo economico un'occasione di crescita duratura. Lo sviluppo non si fa per legge, lo fanno gli imprenditori giorno**

per giorno. Dobbiamo affrontare e sciogliere diversi nodi per aiutare la crescita del Paese: c'è la grande sfida della banda larga, della Pubblica Amministrazione per renderla efficiente e al servizio del cittadino e delle imprese".

Il ministro si è poi soffermato sul tema della **concorrenza**. *"La concorrenza assicura lo sviluppo economico ed è importante. L'Europa ci richiama a declinare le regole sulla concorrenza ma un principio valido in assoluto deve poi essere inserito nella realtà economica e sociale del singolo Paese.*

*Ad esempio, parlando della **Bolkestein**, ci viene chiesto di assicurare una concorrenza regolare ma noi non possiamo dimenticare che le imprese balneari italiane sono da decenni imprese a carattere familiare". "Il principio della politica – ha aggiunto Giorgetti – deve essere quello del realismo. Nel 2050 tutti auspichiamo la **decarbonizzazione** del pianeta ma ad una condizione di concorrenza uguale per tutti". Il ministro ha concluso il suo intervento sottolineando la necessità di "accettare la sfida di una discontinuità storica ed economica alla quale il Covid ci ha messo davanti. Tutti siamo chiamati a fare la nostra parte a livello nazionale e a livello locale". "Il **Recovery Plan** che abbiamo approvato diventerà recovery se tornerà ad essere messa al centro la cultura del lavoro e dell'impresa. Dobbiamo migliorare la formazione e le politiche attive del lavoro".*

**Dal 24 al 26 settembre in
Città Alta torna «De**

Casoncello»

La quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena: oltre al piatto più tipico del territorio si scopriranno i “rafioli di Sant’Alessandro”

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello», una quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena. L’evento è coordinato da De Cibo, associazione no profit diretta dalla giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi che “si propone di far conoscere e valorizzare il patrimonio enogastronomico promuovendo attività educative, di ricerca, di recupero delle tradizioni e degli antichi saperi nell’ambito delle discipline che coinvolgono l’enogastronomia e il turismo ad essa collegato”.

Nello spazio riservato a De Cibo dai Maestri del Paesaggio sotto ai Portici di Palazzo della Ragione sarà presente Giusy, la sfogliana più veloce della bergamasca che confezionerà e cucinerà al momento Rafioli di Sant’Alessandro, Casoncelli e Scarpinocc consumabili in cambio di un’offerta che per la sera del venerdì verrà devoluta alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini di Bergamo dedicata a Padre Alberto Beretta. La Corsarola, Piazza Vecchia e i Portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia dei rafioli e dei casoncelli e con allestimenti urbani. La sera del 24 settembre i ristoranti di Città Alta usciranno in una sorta di Street Casoncello per proporre le loro paste ripiene.

Il programma

Venerdì 24

Ore 19:00 – 22:00 > Città Alta “Street Casoncello”. I

ristoratori proporranno le loro paste ripiene bergamasche in una Città Alta sarà arricchita con pannelli narranti che narrano la storia delle paste ripiene, dei casoncelli e dei bergamaschi Rafioli di Sant'Alessandro: la PIÙ ANTICA PASTA RIPIENA ITALIANA

Ore 19:00 – 22:00 Portici di Palazzo della Ragione “I Casoncelli della solidarietà”.

Sabato 25 • Domenica 26 “Festival delle paste ripiene” con la sfoglina Giusy che confezionerà Casoncelli, Scarpinocc, Casoncelli all'antica e Rafioli di Sant'Alessandro (12-14; 16-22)

Domenica 26

Ore 11 Portici di Palazzo della Ragione Show Cooking “ A lezione di paste ripiene”

Ore 17 Portici di Palazzo della Ragione Spettacolo di burattini “Gioppino e Arlecchino alla fonte dell'acqua miracolosa”

Dal 24 settembre al 4 ottobre “De casoncello in transumanza”

La manifestazione prosegue oltre i confini di Città Alta. Casoncelli Scarpinocc e rafioli, oltre a formaggi, salumi, dolci bergamaschi e Valcalepio DOC verranno infatti distribuiti durante tutte le tappe della Transumanza da Bergamo a Lodi. Eventi in collaborazione con l'Associazione del Pastoralismo. In programma anche un libretto dedicato e un convegno.



Cosa sono i Rafioli di Sant'Alessandro?

Una pergamena del 1187 conservata presso l'importante Archivio della Diocesi di Bergamo (da me ritrovata) attesta, secondo la lettura fatta da Giulio Orazio Bravi (già direttore della Civica Biblioteca Angelo Mai) che il Vescovo di Bergamo tutti gli anni la settimana dopo Pasqua doveva offrire ai canonici della Chiesa di Sant'Alessandro (un tempo presente fuori dalla porta di Sant'Alessandro-Marianna- distrutta per costruire le mura venete) diversi ingredienti per un pasto tra cui «multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli.

Il termine raviolo appare nella Cronica di Salimbene da Adam,

conosciuto come Salimbene da Parma racconta che, nel 1284 durante la festa di Santa Chiara aveva gustato per la prima volta «raviolos sine crusta de pasta». Finora era questa era la prima attestazione del termine ravioli, ma la pergamena trovata presso l'Archivio storico diocesano retrodata la storia delle paste ripiene al 1187, circa 100 anni prima e forse più. Si tratta della testimonianza del converso Avostano al processo De matricitate (v. articolo Orobie allegato).

E i casoncelli?

Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense* *guelpho ghibellinum*, 1387 – 1407, narra che l'11 maggio 1386 a Bergamo si fecero grandi festeggiamenti per accogliere il capitano Porro, inviato dal nuovo padrone della città, Gian Galeazzo Visconti che aveva imprigionato suo zio Bernabò Visconti ed era diventato nuovo Signore dei territori bergamaschi. I festeggiamenti in onore di Gian Galeazzo Visconti durarono una settimana e che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, *homines et femine trepidantes et balantes* e a tutti si offrono pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, *tarlieros artibotulorum seu casonzelorum*. Questa è la prima attestazione del termine casoncelli. Per questo il De Casoncello, di solito, si tiene il 13 maggio di ogni anno, compleanno dei casoncello

Ad Agritravel il convegno “Distretti del Commercio, verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”

Martedì 28 settembre alle ore 11: un tavolo di lavoro per far ripartire lo sviluppo dell'economia locale nel segno dei Distretti

Martedì 28 settembre, alle ore 11 presso la Sala Caravaggio della Fiera di Bergamo, si terrà l'incontro “Distretti del Commercio, verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”. L'obiettivo del convegno, a cui prenderanno parte i rappresentanti dei Distretti del Commercio di Bergamo e provincia, è quello di condividere le sfide del territorio e, soprattutto, iniziare un cammino per la creazione di un tavolo di lavoro che faccia ripartire lo sviluppo dell'economia locale nel segno dei Distretti.

L'incontro, a cui prenderà parte anche l'Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, Guido Guidesi, si svolgerà nell'ambito della Fiera dei Territori-Agri Travel & Slow Travel Expo dove Ascom Confcommercio Bergamo ha dato vita ad uno spazio comune, primo passo per la creazione di un tavolo di coordinamento provinciale che ha l'ambizione di diventare la “Casa dei Distretti di Bergamo”.

Coordinerà i lavori il Prof. Luca Zanderighi, Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano e coautore del libro “Commercio e Distretti: un patto per lo sviluppo”.

IL PROGRAMMA

Ore 11.00 | SALUTI ISTITUZIONALI

Fabio Sannino, Presidente dell'Ente Fiera Promoberg

Oscar Fusini, Direttore Ascom Bergamo Confcommercio

Ore 11.15 | PNRR: OPPORTUNITÀ E SFIDE PER LO SVILUPPO DEI TERRITORI

Luca Zanderighi Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano

Ore 11.45 | DISTRETTI DEL COMMERCIO, VERSO UN NUOVO PATTO PER LO SVILUPPO TERRITORIALE

Guido Guidesi Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia (intervento on line)

Ore 12.15 | L'ESPERIENZA DELLA "CASA DEI DISTRETTI DEL COMMERCIO" IN AGRITRAVEL & SLOW TRAVEL

Stefania Pendezza, Agri Travel & Slow Travel Expo

Giorgio Puppi, Referente dei distretti del commercio Ascom Confcommercio Bergamo

Ore 12.30 | INTERVENTI DEL PUBBLICO

Ore 13.00 | TERMINE LAVORI

Il convegno sarà trasmesso in diretta streaming sulla pagina Facebook www.facebook.com/agritravelexpo

Per informazioni: tel. 035.4120123 – consulenza@ascombg.it.

In arrivo 50 milioni per le imprese colpite dalla crisi.

Beltrami: “Ora i criteri per elargire le risorse in modo oculato”

Tra i beneficiari le attività commerciali e di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese del wedding e parchi tematici

Nuovi fondi in arrivo per le imprese colpite dall'emergenza Covid-19. Con Dpcm 30 giugno 2021, di recente pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, è stato infatti approvato il riparto tra le Regioni e le Province autonome del Fondo di 340 milioni di euro per il sostegno delle attività economiche particolarmente colpite dall'emergenza epidemiologica.

Oltre alle imprese del trasporto turistico di persone mediante autobus coperti, tra i beneficiari individuati dal Fondo ci sono anche le attività commerciali o di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese operanti nel settore dei matrimoni e degli eventi privati e parchi tematici, geologici, acquari e giardini zoologici. La ripartizione delle risorse tra le differenti categorie di imprese spetterà alle Regioni e alle Province autonome di Trento e Bolzano.

“Sul piatto per la nostra Regione ci sono ben 50 milioni di euro da ripartire appunto tra le imprese dei settori coinvolti: “La palla passa ora alle amministrazioni regionali a cui spetta il compito di definire criteri e modalità per l'erogazione dei contributi – conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Sia chiaro: le risorse sono sempre ben accette ma forse questa volta non basteranno perché se consideriamo che in Lombardia ci sono oltre 50 mila bar e ristoranti possiamo stimare un contributo di 1000 euro ad ad

attività. Briciole se consideriamo che non tutte le imprese hanno subito le stesse conseguenze dei vari lockdown. Per questo auspichiamo che la Regione individui i criteri necessari per elargire le risorse in modo oculato e, soprattutto, in favore di quelle attività che hanno avuto perdite di fatturato consistenti”.

L'emergenza Covid spinge le imprese ad aggregarsi

In Bergamasca costituite 12 reti di impresa con 61 imprese coinvolte: i dati del Registro delle Imprese

L'emergenza Covid spinge le imprese ad aggregarsi. È quanto emerge dai dati del Registro delle Imprese aggiornati al 3 settembre. I numeri consentono di fornire un'anticipazione della tendenza all'aggregazione delle imprese in Bergamasca dove sono state costituite nel corso dell'anno 12 reti di impresa, alle quali partecipano 61 imprese con sede in provincia di Bergamo. A quattro mesi dalla fine dell'anno, quindi, emerge che sono nate meno reti di impresa rispetto al 2020 (da 29 reti si è scesi a 12), mentre il numero di imprese coinvolte si sta avvicinando al dato dell'anno scorso, quando erano 68 le imprese bergamasche facenti parte di una rete di impresa: un segnale che in questa fase storica nascono meno reti ma, di fatto, molto più partecipate.

Per quanto riguarda i settori delle nuove imprese in rete, dopo anni di crescita nel commercio, turismo e servizi, il 2020 e il 2021 vedono crescere soprattutto l'aggregazione nei settori manifatturiero, delle costruzioni e dell'artigianato. Nel 2021, su 61 imprese facenti parte di

una rete di impresa, quelle del terziario sono 21 (34,4%), mentre erano 25 su 68 (36,8%) nel 2020, 12 su 27 nel 2019 (44,4%) e addirittura 34 su 46 nel 2018 (73,9%).

“Dopo qualche anno nel quale lo strumento stava affrontando una fase di stanca, soprattutto in altri settori che non nel commercio e nel turismo, la fase della pandemia ha dato nuovo impulso all’aggregazione in rete delle imprese – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il rovescio della medaglia è però legato al fatto che i numeri delle aggregazioni restano ancora limitati e, per quanto riguarda il settore del terziario, sono molto più bassi di quanto sarebbe necessario per affrontare in rete una fase molto difficile come quella attuale. Più che lo strumento, che c’è ed è valido, manca ancora una cultura collaborativa propedeutica alla rete. Per questo occorre se si torni a sostenere una campagna di sensibilizzazione verso la rete”.

Infine, si ricorda che livello nazionale sono 7.310 le reti di imprese costituite, alle quali partecipano 41.212 imprese. Di queste 449 sono bergamasche, pari all’1,1

Distretto del commercio di Seriate: un bando comunale per sostenere le spese delle imprese di vicinato

I fondi messi a disposizione sono pari a 22.500 euro. Domande entro il 26 ottobre per lavori già realizzati e rendicontati entro il 15 settembre

L'Amministrazione comunale indice un nuovo bando a sostegno degli investimenti sostenuti da micro, piccole e medie imprese del Distretto del Commercio (DUC) Città di Seriate a causa dell'emergenza sanitaria Covid -19. I fondi messi a disposizione, pari a 22.500 euro, sono il residuo del bando regionale che nel 2020 mise a disposizione 100 mila euro per rilanciare e incrementare la competitività degli esercizi commerciali interni all'area distrettuale, elevarne l'attrattività dell'offerta e la qualità urbana. Tale avanzo è dettato dalla non regolarità di alcune attività che avevano presentato domanda la scorsa estate. Sono ammissibili al nuovo bando comunale le imprese commerciali che hanno già sostenuto spese pertinenti e imputabili al progetto di rilancio e i cui giustificativi di spesa decorrano a partire dal 5 maggio 2020 fino al 15 settembre 2021.

“Questo nuovo bando comunale ha lo scopo di assegnare delle risorse alle attività di vicinato del Duc che lo scorso anno non hanno potuto usufruire o aderire ai fondi regionali o perché non in regola con i contributi o perché non avevano ancora deciso di realizzare dei lavori per il rilancio delle proprie imprese, poi fatti, o perché non a conoscenza del bando regionale – dichiara **l'assessore al Commercio, Gila Cremonini** -. La differenza sostanziale tra il primo bando regionale e questo comunale è che ora i lavori devono essere già realizzati e rendicontati entro il 15 settembre, così da elargire i contributi man mano che arriveranno le richieste regolari, fino a esaurimento del fondo”.

Le risorse regionali rimesse a disposizione dal Comune di Seriate per le imprese del Duc:

- mantenere e favorire la crescita del tessuto economico locale
- favorire lo sviluppo e il miglioramento qualitativo dei servizi offerti dalle realtà economiche ai residenti e ad eventuali visitatori dell'area
- migliorare il posizionamento competitivo delle imprese del territorio
- contribuire alla nascita di sinergie tra diversi ambiti dell'economia locale
- rigenerare il tessuto urbanistico/economico per mantenere vivo l'aspetto di socialità di piazze e vie

- sostenere le imprese nell'importante processo di cambiamento legato alla rivoluzione digitale, che ha mutato le abitudini e i comportamenti di acquisto dei consumatori.

Il contributo regionale sarà calcolato nella misura massima del 50% delle spese sostenute dai negozianti a partire dal 5 maggio 2020 e fino al 15 settembre 2021 e riguardanti:

- opere edili private (ristrutturazione, ammodernamento dei locali, lavori su facciate ed esterni ecc.)
 - installazione o ammodernamento di impianti
 - arredi e strutture temporanee
 - macchinari, attrezzature e apparecchi- veicoli da destinare alla consegna a domicilio
 - realizzazione, acquisto o acquisizione tramite licenza pluriennale di software, piattaforme informatiche, applicazioni per smartphone, siti web ecc.
 - materiali per la protezione dei lavoratori e dei consumatori e per la pulizia e sanificazione dei locali e delle merci
 - spese per eventi e animazione
 - spese di promozione, comunicazione e informazione a imprese e consumatori
 - affitto dei locali per l'esercizio dell'attività di impresa
- Le domande di agevolazione dovranno essere presentate sino alle ore 12 del 26 ottobre 2021.

La documentazione si può scaricare dal sito comunale al seguente link https://www.comune.seriateg.it/servizi/notizie/notizie_fase02.aspx?ID=47888.

Per informazioni: tel. 035.4120123 – consulenza@ascombg.it.

Caro gas ed elettricità:

rischio stangata da 70 milioni di euro sul terziario bergamasco

A ottobre previsti aumenti "shock" delle bollette. Per le imprese aumenti del 42% per l'elettricità e del 38% per il gas

Una stangata da 70 milioni di euro rischia di gravare sul terziario bergamasco. È quanto potrebbe abbattersi sulle imprese del commercio, turismo, servizi e ristorazione a seguito alla preannunciata crescita del costo dell'energia per le imprese. Numeri che spaventano e gettano un'ombra sulle speranze di ripartenza dopo i tanti mesi bui della pandemia: "Il mese di ottobre rischia di assumere i contorni di un autunno nero del terziario per i nostri associati - sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. C'è una fortissima preoccupazione per la prossima stangata sulle bollette. Il Prezzo Unico Nazionale potrebbe registrare un incremento di quasi il 50% rispetto al trimestre precedente".

Secondo una stima di Confcommercio a ottobre, ci saranno incrementi dei costi per le imprese che potranno attestarsi sul 42% per l'elettricità e sul 38% per il gas. L'aumento del costo dell'energia, se non ci fossero interventi correttivi, si abbatterebbe sul settore terziario bergamasco che conta complessivamente circa 25 mila imprese. Secondo le stime di Confcommercio con Nomisma energia, per un negozio con potenza impegnata di 35 chilowatt e consumo annuo di 75 mila chilowattora, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe di oltre 6 mila euro. Per un ristorante con potenza impegnata di 50 chilowattora e consumo di 100 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 8,5 mila euro annui mentre per un

albergo con potenza impegnata di 90 chilowattora e consumo 260 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 20 mila euro annui.

Fusini: “Servono misure strutturali”

“Una crisi energetica di queste dimensioni è senza paragoni – prosegue Fusini -. Non è sufficiente l’impegno annunciato dal Governo per ammorbidire l’effetto. Servono misure strutturali sulla fiscalità per poter assorbire gli aumenti e abbattere così un rincaro che sarebbe davvero insostenibile per le nostre imprese”. Insomma una vera e propria Spada di Damocle incombe sul terziario che oltre a essere il settore più colpito dagli effetti della pandemia ora rischia di essere quello maggiormente esposto agli effetti dei rincari energetici.

“Infine – conclude Fusini – questa stangata rischia di neutralizzare anche le politiche di convenzionamento delle associazioni di categoria che da anni anni perseguono il risparmio energetico alle migliori condizioni economiche contrattuali a favore dei propri associati”.

Art2night, sabato a Bergamo la notte bianca dell’arte

Oltre 40 appuntamenti dalle 17.00 alle 24.00 a ingresso libero: l’arte per valorizzare il territorio e promuovere il turismo culturale

Ritorna a Bergamo la notte bianca dell’arte: sabato 18 settembre- dalle 17.00 alle 24.00 – va in scena Art2night, da otto anni uno degli appuntamenti più attesi e partecipati in

città. Organizzata dall'Associazione Culturale Art Maiora, patrocinata e sostenuta dal Comune di Bergamo, patrocinata da Provincia di Bergamo, SIAE e Ascom, Art2night è creatività, energia ed entusiasmo corali, un'atmosfera viva nella quale immergersi, ma è anche una festa collettiva aperta a tutti, appassionati d'arte, semplici curiosi, grandi e piccini, in un orario extra ordinario, con la formula, per la maggior parte delle proposte, ad ingresso libero.

“Art2night è da sempre più un evento che punta all'incontro e alla condivisione – sottolinea la **responsabile della manifestazione Claudia Sartirani** -. Dopo un altro anno di chiusure e limitazioni l'auspicio è quello di inaugurare un'VIII Edizione viva e partecipata, nella quale anche la conferenza stampa possa diventare un'occasione per godere delle bellezze della nostra città. Per questo motivo abbiamo deciso di tenerla martedì 14 settembre proprio dentro il Convento di San Francesco, inserito all'interno della rete del Museo delle Storie di Bergamo, un luogo dal fascino nascosto, da sempre tra i testori simbolo di questa manifestazione”.

“Sono lontani i tempi in cui si credeva che l'arte fosse solo un di più e che non potesse contribuire alla crescita e allo sviluppo dei territori – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il successo di una manifestazione come Art2Night dimostra invece che l'arte in tutte le sue forme può fare da traino all'economia del territorio e, soprattutto, al tessuto urbano e sociale: un vero e proprio driver per il commercio e il turismo.

Come uno strumento ben accordato, 30 tra enti laici ed ecclesiastici, operatori culturali, fondazioni, associazioni, guide turistiche e artisti lavorano insieme per portare in scena attraverso uno spettacolo, un tour, una mostra, la propria storia. Artisti e luoghi d'arte noti si affiancano a quelli emergenti o poco conosciuti, diventando tutti protagonisti della serata e contribuendo al perseguimento dei principali obiettivi di Art2night: aggregare attraverso la

bellezza, valorizzare il territorio, promuovere il turismo culturale ma soprattutto far conoscere ed apprezzare l'arte in tutte le sue forme. Le varie anime artistiche e i luoghi dell'arte diventando un tutt'uno, danno vita ad un qualcosa di unico ed esclusivo per questo speciale appuntamento. Oggi più che mai il desiderio è quello di dare voce ai tanti operatori culturali che sono stati enormemente colpiti dall'emergenza sanitaria e sostenere le attività ad essi correlate, tra cui i settori del turismo, dell'hospitality e dell'artigianato. Ma anche quello di ritornare ad uscire e ritrovarsi "in sicurezza" e di contribuire alla ricca proposta culturale della città per prepararsi al meglio al 2023, quando Bergamo, insieme a Brescia, sarà Capitale Italiana della Cultura.



Gli eventi in Città Alta

L'ottava edizione si presenta alla città con 40 proposte culturali distribuite tra Città Alta, Centro e Provincia strutturate in quattro percorsi tematici: Arte, Musica, Tour e Intrattenimento. Sabato 18 settembre, la notte bianca aprirà

alle ore 17.00 con visite guidate e aperture straordinarie dei luoghi simbolo della città: i gioielli di Piazza Vecchia come il Campanone, Palazzo Podestà e il Museo della Cattedrale, un tour all'interno delle Mura Venete per scoprire i sistemi difensivi di Bergamo, la visita all'Ex Carcere di Sant'Agata.

Aperture straordinarie ed esclusive per la notte bianca dell'arte in Via Pignolo, con il cortile, il fondaco e il giardino di Palazzo Tasso e in Via San Tomaso con lo splendido Oratorio di San Lupo, edificio di culto sconsacrato ora gestito dalla Fondazione Adriano Bernareggi.

Cancelli aperti anche a Palazzo Moroni per visitare le quattro sale barocche affrescate, recentemente rinnovate e i suoi magnifici giardini. Tra gli appuntamenti da non perdere l'installazione artistica dal titolo "Oltre", all'interno di Porta S. Alessandro, che mira a far riflettere sul mondo delle dipendenze e le sue molteplici sfaccettature e l'esposizione presso l'Ex Ateneo di Scienze Lettere ed Arti promossa dall'Associazione Arketipos, dedicata a Nigel Dunnet, progettista di Green Square 2021. Apertura straordinaria anche per il Monastero di Astino con la mostra dedicata al fotografo Guido Guidi.

Visite guidate ad alcune tra le moltissime chiese presenti sul territorio bergamasco: la chiesa dedicata a Papa Giovanni XXIII, presso l'omonimo Ospedale, Santa Maria delle Grazie, Sant'Alessandro in Colonna, Sant'Andrea e la Basilica di Santa Maria Maggiore. Interattiva la mostra laboratorio dell'Orto Botanico Lorenzo Rota, che quest'anno porta a scoprire l'importanza del suolo e delle buone pratiche.

La mostra "Sguardi di Donne, Storie di commercio" presso l'Hotel Cappello D'Oro



Nel cartellone di Art2night 2021 tante proposte pensate per valorizzare i luoghi dell'arte di Bergamo bassa con l'apertura di botteghe d'artista, mostre fotografiche, tra cui Sguardi di Donne, Storie di commercio realizzata dal Gruppo Terziario Donne e Ascom Confcommercio Bergamo presso l'Hotel Cappello D'Oro, e performance in Galleria Cento4. Naturalmente ed eccezionalmente, protagonista l'Accademia Carrara con la mostra Occhi negli occhi, ritratti e autoritratti con Rembrandt che, con il suo autoritratto proveniente dal Rijksmuseum di Amsterdam, sarà uno speciale padrone di casa.

Art2night raccoglie e riunisce il meglio di un territorio vitale e in pieno fermento, un sentimento che si sprigiona dai luoghi d'arte e dalle chiese anche attraverso le note musicali di brani classici eseguiti dall'Orchestra Estudiantina Ensemble Bergamo, il Trio Dea dell'Associazione Musical Mente ed il Conservatorio Donizetti e un'esclusiva trasposizione del Centro Universitario Teatrale.

Non solo eventi in città ma anche in provincia con il

Villaggio di Crespi d'Adda, il tour teatrale guidato a Cornello dei Tasso e l'esibizione musicale presso la Basilica di Santa Maria Assunta a Gandino.

Una vera e propria festa dell'arte che vuole coinvolgere non solamente le istituzioni e le associazioni culturali ma tutta la città. In occasione di Art2night tutti possono diventare artisti lasciando un segno tangibile delle emozioni vissute quella sera su alcune tele e cavalletti posizionati, in collaborazione con Imex Srl, in alcuni dei luoghi aderenti alla manifestazione, che diventeranno così delle vere opere d'arte collettive.

Per scoprire tutti i luoghi e le iniziative dell'VIII edizione visita il sito www.art2night.it o segui i canali social dell'iniziativa. L'evento si terrà anche in caso di maltempo.