

Il mondo del wedding in piazza Flash mob per dimostrare che lavorare in sicurezza è possibile

Venerdì 26 febbraio, dalle 13 alle 14, sul Sentierone una sessantina di professionisti “organizzeranno” un matrimonio vero e proprio per chiedere di ripartire il prima possibile

Il mondo del wedding scende in piazza venerdì 26 febbraio per dar voce alla filiera integrata dello spettacolo collegata a Confcommercio Professioni e ad Aiom Bergamo, l'Associazione Italiana Organizzatori Matrimoni, aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo.

Dalle ore 13 alle ore 14, andrà in scena un flash mob sul Senterione dove sono attesi una sessantina di professionisti che “organizzeranno” un matrimonio vero e proprio, dall'arrivo degli sposi in auto d'epoca alla festa finale con deeJay, all'interno di uno scenario nuziale con gli arredi, le scenografie e l'erogazione di tutti i servizi ristorativi e operativi legati all'evento nuziale. Tutto, ovviamente, nel rispetto delle normative anti-covid. Uno show pensato nei minimi particolari così come deve essere un matrimonio: intorno alla categoria professionale dei wedding planner ruotano infatti diverse altre professionalità in un settore che genera in Italia un indotto annuo di decine di miliardi di euro e che in Bergamasca coinvolge oltre 11 mila lavoratori, compresi i professionisti e gli atipici, e circa mille imprese.

Non a caso l'iniziativa nasce su scala nazionale come conferma **Matteo Mongelli, presidente di Confcommercio Professioni Ascom Bergamo**: “Il flash mob si

terrà contemporaneamente in 14 altre città tra cui Cagliari, Catania, Padova, Pescara e Roma. Chiediamo al Governo una maggiore considerazione perché la platea è ampia e non apparteniamo a un unico codice Ateco. Dietro al mondo del wedding c'è infatti una filiera lunghissima e integrata che da più di un anno è allo stremo e deve essere messa nelle condizioni di ripartire il prima possibile e in sicurezza. Per il wedding non basta infatti rialzare una saracinesca: la riapertura è lenta e graduale perché organizzare matrimonio richiede tempo”.

La paura è che neanche nel 2021 si possano svolgere matrimoni e così ai professionisti cominciano ad arrivare richieste di slittamenti di data e risarcimenti degli acconti già forniti. Una beffa dopo che nel 2020 l'intero comparto si è visto costretto, come conseguenza delle prescrizioni dei diversi Dpcm, ad annullare quasi tutti gli eventi in programma nell'anno con una perdita di fatturato stimata tra l'85 e il 95%. Da marzo 2020, inoltre, l'intera filiera degli eventi (in Italia circa 570.000 addetti) è totalmente in ginocchio e senza ristori.

“Anche in Bergamasca la situazione non è rosea e a livello economico si stima una perdita di un giro di affari di qualche decina milioni di euro, senza contare le ricadute sui luoghi di cultura, di spettacolo, alberghi, ristoranti e bar – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Pur contando su poco più di mille imprese con oltre 2300 addetti, il mondo degli eventi muove un indotto di proporzioni enormi sul territorio, con circa 3 mila professionisti e oltre 5 mila atipici, e il blocco dei matrimoni sta mettendo al palo proprio queste categorie di lavoratori che, di fatto, stanno perdendo un sostegno al reddito e sono senza ammortizzatori sociali. Con il perdurare dell'epidemia, dunque, si possono sviluppare delle linee guida per la gestione degli eventi in sicurezza, come del resto avviene in tutti i settori produttivi dove la gente si muove e lavora con gli altri nel rispetto delle regole. Domani nel

flash mob organizzato dal nostro gruppo che si occupa di wedding vedremo che questo è possibile”.

L’iniziativa nasce infatti dall’idea di mostrare attraverso un quadro vivente uno spaccato dell’operatività e del numero di competenze che sono parte essenziale di ogni matrimonio: “Punteremo i riflettori sulla lunga catena di professionisti che di solito opera prima, durante e dopo il “sì” – sottolinea **Paola Rovelli, presidente di Aiom Bergamo** -. Sarti, hairstyle, make-up style, atelier sposi, scenografi, allestitori, noleggio arredi, fioristi, service, agenzie viaggio, e tutti coloro che sono visibili durante un ricevimento come noleggio auto, catering, personale di servizio, barman, fotografi , musicisti, cantanti, deejay, animatori, tecnici audio, video e luci. Abbiamo bisogno di dialogo e confronto con le istituzioni che ad oggi non hanno ancora considerato chi, da anni, opera in questo mondo considerato da tutti una favola ma che in realtà nasconde grandi sacrifici. Nella totale incertezza programmatica e nello stato di paura generale tra gli operatori e la clientela, sarà lunga e difficile la ripresa: non è possibile, infatti, ancora lavorare per riprogrammare gli eventi annullati né programmarne di nuovi”.

Scanzorosciate, nuovo punto service per l’Autosalone Epis

Inaugurato giovedì 18 febbraio. Tra i presenti anche Buongiardino, presidente Federmotorizzazione. Loreno Epis: “Un segnale di unità in questi momenti difficili”

Nuovo centro assistenza per l’autosalone Epis, storico

concessionario di Scanzorosciate. Il nuovo punto service è in via in via Galimberti 33F, a poca distanza dalla sede di via Roma, ed è il coronamento di un sogno imprenditoriale: non a caso, la sua realizzazione porta il nome del fondatore Paolo Epis.

“A 62 anni dalla nascita della nostra attività – ha spiegato Lorenzo Epis, titolare insieme ai fratelli dell’azienda arrivata ormai alla terza generazione – questa nuova struttura realizza il sogno di un’importante attività lavorativa, in un periodo, quale è l’attuale, contrassegnato dalla pandemia per Covid, che ha frenato molte attività, commerciali e sociali. La nostra azienda, a conduzione familiare, ha così voluto dare un segnale di unità e combattività in questi momenti difficili. Un’altra soddisfazione ottenuta grazie alla nostra affezionata clientela, ai nostri fornitori e al nostro team completo”.

Durante l’inaugurazione di giovedì 18 febbraio, che si è svolta nel pieno rispetto delle disposizioni anti Covid e con la partecipazione a distanza della maggior parte degli invitati, collegati per via telematica, è intervenuto anche Simonpaolo Buongiardino, presidente nazionale di Federmotorizzazione (di cui Lorenzo Epis è membro di giunta), che ha rilevato l’importanza dell’impegno dell’autosalone bergamasco, “in un momento in cui l’intero comparto dell’auto sta soffrendo, con un calo di immatricolazioni nel 2020 del 28%, che si è ridotto al 14% nel gennaio scorso, grazie all’introduzione degli incentivi”.

Per il direttore di Ascom, Oscar Fusini, l’azienda “ha effettuato un investimento in un periodo così difficile, segno che è un’impresa che ha sempre scommesso sul futuro con la stessa capacità e visione”. All’inaugurazione ha portato i suoi saluti anche il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati.

Libri per Sognare: al via gli incontri con gli autori. Aumentano le classi e gli alunni coinvolti nel progetto

Il primo appuntamento il 19 febbraio con Viviana Mazza. Cinque i titoli selezionati dai Librai Ascom che saranno recensiti e votati da oltre 1100 ragazzi delle scuole primarie e secondarie di città e provincia

Ben 16 Istituti comprensivi, 56 classi e 1.134 alunni coinvolti: sono numeri in crescita quelli di “Libri per Sognare”, la manifestazione ideata dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo e organizzata in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo.

Giunta alla quinta edizione, “Libri per Sognare” ha la finalità di promuovere la lettura nelle classi dell’ultimo anno della scuola primaria e del primo anno della secondaria di primo grado, favorendo il coinvolgimento attivo e creativo dei giovani studenti, chiamati al doppio ruolo di lettori e recensori di cinque titoli di letteratura contemporanea per ragazzi. Quest’anno i libri in concorso selezionati dalle librerie organizzatrici sono “La voce di carta” di Lodovica Cima, “Factory” di Tim Bruno, “Libera. Un’amica tra le onde” di Daria Bertoni, “Il bambino Nelson Mandela” di Viviana Mazza, “Mustang” di Marta Palazzesi.

Dalla seconda metà di marzo gli studenti potranno votare il loro libro preferito e scrivere le loro recensioni sul portale www.libripersognare.it. L’evento finale, con la premiazione

del libro vincitore e degli studenti che avranno scritto le migliori recensioni, si terrà ad inizio giugno. “Si vota per un solo libro ma si potranno scrivere più recensioni e non per forza positive – sottolinea Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo -. Anche quest’anno, infatti, premieremo diverse recensioni tra le quali anche la migliore recensione negativa: anche questo è un modo per coinvolgere i ragazzi ancora di più in questo progetto che ogni anno cresce nei numeri e nella partecipazione”.

Gli incontri con gli autori

Come per l’anno scorso, inoltre, ci sarà la possibilità per i ragazzi di incontrare via web gli autori dei libri selezionati. Si comincia venerdì 19 febbraio, ore 10, con Viviana Mazza: “Gli incontri con gli autori rappresentano uno stimolo in più per i giovani lettori – commenta Botti -. Abbiamo previsto 10 incontri, due per ogni autore, della durata di circa un’ora: ogni incontro vedrà un nostro libraio fare da “Cicerone” e gli studenti potranno anche fare domande e avere un confronto diretto con gli autori”.

Giuseppe Festa, Cristiano Cavina, Riccardo Cazzaniga, Annalisa Strada sono solo alcuni dei più grandi autori della letteratura italiana per ragazzi che negli anni hanno partecipato a “Libri per Sognare”. Ad ogni edizione sono giunte circa 500 recensioni e la manifestazione, che nei 4 anni ha coinvolto oltre 2mila ragazzi, 63 classi e 28 istituti scolastici, è ora pronta a varcare i confini provinciali come conferma Botti: “Quest’anno sono aumentate le classi coinvolte nel progetto e per la prima volta è “entrata” anche una scuola di Brescia. Per motivi organizzativi abbiamo poi dovuto chiudere le adesioni nonostante avessimo avuto richieste da parte di altre scuole del Bresciano e anche da Milano”.



Cristian Botti

I libri scelti per questa edizione

“Il bambino Nelson Mandela” di Viviana Mazza (Mondadori 2014) illustra il percorso, a partire dall’infanzia a piedi nudi ad accudire il bestiame, del grande presidente sudafricano, Nobel per la pace e simbolo per antonomasia del contrasto all’apartheid.

“La voce di carta” di Lodovica Cima (Mondadori 2020) mostra l’emancipazione femminile attraverso il lavoro in fabbrica, con la storia della protagonista Marianna che, lasciata la campagna per il lavoro in una cartiera a Lecco, grazie alla lettura, immersa in un un mondo di parole, trovò l’occasione di esprimere la sua voce più autentica.

“Factory” di Tim Bruno (Rizzoli 2020) racconta la dura vita di uno stabilimento di animali sottoposti a rigide

esigenze produttive e di come l'improbabile amicizia tra un ratto e un vitello all'ingrasso riesca a cambiare il destino e la triste prospettiva di una vita in batteria, ma in solitudine.

“Libera. Un'amica tra le onde” di Daria Bertoni (Mondadori 2020) parla dell'avventurosa storia di Alice che, in mezzo all'Oceano Atlantico, scoprirà con il padre ricercatore naturalista, una seconda casa a bordo di Calipso e salverà Libera, una balenottera azzurra in pericolo di vita per un incidente.

“Mustang” di Marta Palazzesi (Il Castoro 2020) racconta la storia, ai tempi della secessione americana, di Robb che, in una piantagione di cotone, con l'aiuto di una ragazzina indiana, riuscirà nell'impresa di domare un cavallo selvaggio Mustang e farà conquistare la libertà al suo amico Aimery, affrancandolo dalla schiavitù.

Gli Istituti scolastici coinvolti in città e provincia

In città hanno aderito: Camozzi (Scuola primaria Papa Giovanni e Scuola Primaria G. Rosa) e Sant'Angela Merici. In provincia: Ponte Nossa, Ciserano, Seriate (Aldo Moro), Alzano Lombardo (Montalcini), Sant'Omobono Terme (Maria Consolatrice), Sovere (Daniele Spada), Valnegrà (Francesca Gervasoni), Mapello (primaria e secondaria “Piera Gelpi”), Zogno, dPedrengo (Alda Merini), San Giovanni Bianco, Clusone, Valle di Scalve. Fuori provincia: Cividate Camuno (Bonafini).

L'iniziativa ha il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e L'Eco di Bergamo ed è sponsorizzata da Intesa San Paolo.

Il calendario degli incontri con gli autori

Viviana Mazza – “Il bambino Nelson Mandela”

Venerdì 19 febbraio ore 10

Venerdì 26 febbraio ore 10,30

Marta Palazzesi – “Munstag”

Lunedì 22 febbraio -ore 10,30

Lunedì 1 marzo – ore 10

Tim Bruno – “Factory”

Venerdì 5 marzo ore 10

Venerdì 12 marzo ore 10.30

Lodovica Cima – “La voce di Carta”

Martedì 16 marzo ore 10

Giovedì 18 marzo ore 10.30

Daria Bertoni – “Libera”

Lunedì 22 marzo ore 10

Lunedì 29 marzo ore 10,30

Maggiori informazioni sul portale www.libripersognare.it

Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticceri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF

Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zucchero Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporedattore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: “La Finale Italia rappresenta l’evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale.”

“La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del

nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L'elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia, Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: <https://coppadelmondodelpanettone.ch/>

Fondo Ristorazione, come mai ci sono ritardi nell'erogazione dei contributi

Il bonus è fermo al palo. La Fipe: "Entro la fine di gennaio doveva arrivare il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari". Anche la Regione sollecita l'erogazione.

Quando sarà effettuato il pagamento del Fondo ristorazione? È la domanda che migliaia di ristoratori si stanno ponendo da giorni e su cui è intervenuta anche la Fipe lanciando l'allarme per il settore: gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani, non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo, nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande (il 15 dicembre). Al momento Ascom ha curato circa 100 pratiche, per le quali si attende ancora una risposta.

"Ci era stato garantito – sottolinea Fipe Confcommercio – che entro la fine di gennaio sarebbe stato effettuato il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari. Siamo a metà febbraio e ancora i ristoratori non hanno visto un euro. Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del

Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare”.

Il chiarimento del Ministero

Come riporta il [Portale della ristorazione del ministero delle Politiche agricole](#), a proposito del Fondo ristorazione, “la prima fase dell’iniziativa prevede la raccolta e la verifica di tutte le domande presentate dai potenziali beneficiari, in quanto solo al termine di tali attività sarà possibile determinare il valore del contributo erogabile a ciascun effettivo beneficiario. Di conseguenza la distribuzione dei fondi potrà essere pianificata soltanto nel corso dei primi mesi del 2021”.

Sempre sul portale si specifica che non c’è stato nessun click day e che “l’ordine di presentazione non dà diritto ad alcuna precedenza sulla erogazione del contributo”.

Rischio di errori nella presentazione della domanda

C’è poi lo “spettro” di eventuali errori nella procedura di invio della domanda: chi non ha scelto la procedura online e ha presentato la richiesta tramite gli Uffici delle Poste può aver sbagliato e, dunque, è rimasto escluso dal Fondo come riporta lo stesso Portale della ristorazione del ministero delle Politiche agricole: “Le domande eventualmente presentate con modalità diverse da quella prevista sono irricevibili e non saranno prese in considerazione”.

Il sollecito della Regione Lombardia

Sulla questione sono intervenuti anche gli assessori di Regione Lombardia, Guido Guidesi, Sviluppo economico, e Fabio Rolfi, Agricoltura, che lo scorso 11 febbraio hanno scritto al presidente del Consiglio uscente, Giuseppe Conte, e al ministero delle Politiche agricole per chiedere lo “sblocco immediato dei pagamenti del Fondo Ristorazione di 600 milioni di euro ad oggi ancora non disponibile. Ogni giorno di ritardo sono pensieri e preoccupazioni aggiuntive per i lavoratori

della filiera agroalimentare, già particolarmente in difficoltà a causa della persistente emergenza sanitaria". "La misura – continua la lettera – rivolta a ristoranti, pizzerie, mense, servizi di catering, agriturismi e alberghi con somministrazione di cibo permette di richiedere contributi a fondo perduto da un minimo di mille euro fino a un massimo di diecimila euro per l'acquisto di prodotti 100% Made in Italy. Ad oggi è noto esclusivamente l'importo dei bonus richiesti in via telematica: si tratta di oltre 221 milioni di euro, per una media di 7.139 euro a domanda". "Non c'è più tempo da perdere – concludono i due assessori – per questo confidiamo in una risoluzione immediata".

Solidarietà tra chef: La Mantia "ospite" del bergamasco Morelli

A Milano lo chef di stanza al "Bulk" dell'hotel "Viu" ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano del suo locale chiuso causa Covid

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al "Bulk", ristorante dell'hotel "Viu", e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l'amico, rimasto orfano del suo locale in centro, "Oste e cuoco", chiuso causa Covid. L'affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell'emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile al co-working, è che si dividono le spese e si consente al

cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?

“Do grande importanza all’amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d’anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

Quando ha capito che doveva aiutarlo?

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d’origine di mia nonna e mia mamma (quest’anno, l’emergenza sanitaria l’ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme, c’erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

La chiusura è arrivata il 31 dicembre?

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticceria (gli altri 16 sono in cassa integrazione), ed è stato più facile del previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria

attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

Come sta andando?

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l'albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita...

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un'utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l'attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell'affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

Il suo collega ha promesso di riaprire entro l'anno e di restituirle gli spazi.

“Filippo ha un'anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi impariamo dai piccoli gesti, da come un altro si muove”.

E poi fa bene allo spirito.

“È divertente vedere la cucina animata con le cassette di verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi”.

State mischiando le rispettive arti?

“Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous”.

Rosanna Scardi

La ristorazione servizio essenziale Fipe: “Riaprire anche la sera”

La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate

“La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i

ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno". Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti "presidio" essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l'approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

**Da Intesa Sanpaolo 700
milioni per le imprese del**

commercio lombarde

Gli associati potranno chiedere finanziamenti da 18 mesi a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte del calo di fatturato

Confcommercio-Imprese per l'Italia e Intesa Sanpaolo hanno siglato un nuovo accordo per ampliare con ulteriori 3 miliardi di euro il supporto di 2 miliardi già varato nel mese di marzo 2020 per le imprese associate alla Confederazione. L'accordo nazionale è già pienamente operativo sul territorio, dove la rete associativa di Ascom Confcommercio e le filiali di Intesa Sanpaolo hanno coordinato la comunicazione alle Imprese e le modalità di collaborazione per fare arrivare agli operatori la liquidità necessaria per fronteggiare la crisi.

Nel dettaglio, Intesa Sanpaolo propone agli associati Confcommercio finanziamenti di 18 mesi meno un giorno, di cui 6 di pre-ammortamento, finalizzati anche ad anticipare i crediti di imposta che matureranno sugli affitti e finanziamenti fino a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte della riduzione di fatturato. Le soluzioni di finanziamento potranno essere abbinate alle misure del Decreto Liquidità per l'accesso al Fondo Centrale di Garanzia e alla Garanzia Italia di Sace.

I benefici per le imprese

Il gruppo bancario italiano, inoltre, estenderà fino a giugno 2021 agli associati Confcommercio i benefici dell'accordo per accedere ai portafogli di finanziamento tranced cover del valore di 100 milioni di euro, per favorire gli investimenti e supportare la necessità di liquidità a condizioni vantaggiose, mentre sarà estesa a fine 2021 la convenzione che riguarda la restituzione delle commissioni sulle transazioni fino a 10 euro effettuate tramite POS Intesa Sanpaolo. Confcommercio e Intesa Sanpaolo si avvarranno inoltre del sistema dei Confidi

attivando tavoli di confronto per declinare al meglio le iniziative sul territorio.

“Il nuovo accordo con Intesa Sanpaolo assume un significato ancora più importante sul territorio alla luce di quanto avvenuto con l’acquisizione di Ubi Banca e dimostra, ancora una volta, l’importanza della collaborazione tra banche e associazioni a favore delle imprese – sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** –. In un momento di difficoltà economica e di crisi, infatti, poter disporre di liquidità diventa essenziale per la sopravvivenza delle nostre imprese”.

Tito Nocentini, Direttore regionale Lombardia di Intesa Sanpaolo: “L’aggiornamento dell’accordo con Confcommercio si traduce in potenziali 700 milioni di nuovo credito per gli esercenti in Lombardia. Quando abbiamo siglato il primo accordo, quasi un anno fa, eravamo all’inizio della pandemia e ritenemmo importante dare subito un segnale di vicinanza alle imprese. Con questo rinnovo confermiamo la volontà di continuare a sostenerle nel percorso di crescita e rilancio che tutti auspichiamo”.

Confcommercio, l’Ente Mutuo Regionale lancia la sanità integrativa anche per i dipendenti

Una nuova forma di assistenza per coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie.

Una nuova forma di assistenza consente di coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie. Si chiama Smart Plus ed è l'ultima nata in casa Ente Mutuo Regionale, la Mutua degli iscritti a Confcommercio delle province di Milano, Lodi, Monza, Lecco, Como e Bergamo. Una forma di assistenza sanitaria integrativa che rappresenta un'importante opportunità di tutela della salute per l'imprenditore, per la famiglia e per i suoi collaboratori. Aspetto, quest'ultimo, non da poco, perché Smart Plus è pensata anche come efficace strumento di Welfare aziendale, tematica sempre più sentita da ampie fasce di lavoratori, che soprattutto nella difficile circostanza della pandemia hanno visto di fatto molto ridotta la possibilità di accedere alle prestazioni sanitarie; ciò a causa dell'interruzione o del differimento di numerosi servizi sanitari, visite e interventi chirurgici, destinati a essere procrastinati ben oltre l'emergenza.

In sintesi i tre vantaggi principali della Smart Plus sono: accesso a prestazioni sanitarie di qualità con tempi di attesa minimi presso la rete sanitaria di Ente Mutuo molto presente sul territorio, tariffe molto convenienti e detraibilità fiscale dei costi sostenuti per le prestazioni.

Cosa è Smart Plus

“In un contesto così difficile – spiega **Giuseppe dalla Costa, direttore di Ente Mutuo Regionale** – abbiamo deciso di dare il nostro contributo elaborando una nuova forma di assistenza (Smart Plus) che consentisse di coniugare servizi di qualità ad un costo molto contenuto (80 euro annui di iscrizione). La Smart Plus prevede l'effettuazione presso le strutture sanitarie convenzionate con Ente Mutuo di visite mediche specialistiche, prestazioni di diagnostica, analisi di laboratorio, terapia fisica con tempi di attesa ridotti e a tariffe agevolate. La Smart Plus garantisce inoltre prestazioni odontoiatriche di qualità, fruibili su tutto il territorio nazionale con un listino unico con prezzi

vantaggiosi, significativamente inferiori alla media di mercato a cui si aggiunge un puntuale servizio di assistenza e prenotazione dedicati”.

Ultimo, ma non ultimo la Smart Plus prevede l'assistenza medica 24/24, 7/7 e servizi gratuiti ad alto valore aggiunto, in Italia e all'estero: consulenza medica telefonica (pareri medici, ecc.), assistenza medica e a domicilio (es. invio di un medico, di un pediatra, di un'ambulanza, di infermiere o fisioterapista), trasporto sanitario e assistenza in viaggio, accesso a Network Assistenza Domiciliare (es. ricerca babysitter, badante).

In perfetto stile Ente Mutuo, l'accesso al servizio è concepito in maniera molto semplice e funzionale: si sceglie tra le strutture convenzionate, si prenota in qualità di socio Ente Mutuo e si inoltra richiesta di autorizzazione, anche online attraverso il sito internet della Mutua.



Giuseppe dalla Costa

La risposta all'emergenza

Proprio sull'online e sul digital, del resto, Ente Mutuo ha puntato molto negli ultimi dodici mesi: "Era già in atto un cammino di digitalizzazione che interessava l'erogazione dei nostri servizi – continua dalla Costa -. Tuttavia la pandemia ci ha messi di fronte alla necessità di accelerare e credere ancor più nell'urgenza di stare vicino ai nostri soci attraverso tutti i mezzi disponibili: assistenza clienti, canali social, newsletter tematiche, eventi on line".

Un fitto calendario di messaggi, esperienze, approfondimenti che sono stati il viatico del cammino che Ente Mutuo da tempo ha intrapreso sulla strada dell'educazione alla salute, agli stili di vita e al benessere e che si declina con sempre nuovi strumenti. "Durante il difficile anno che ci siamo da poco lasciati alle spalle abbiamo ritenuto importante portare all'attenzione del pubblico le testimonianze dei nostri soci attraverso video interviste che trasmettessero in maniera chiara e puntuale i vantaggi dell'adesione alle proposte di Ente Mutuo – conclude il direttore -. Voci ed esperienze che crediamo possano trasmettere il reale valore di un'assistenza sanitaria di qualità e che replicheremo nei prossimi mesi. Del resto la velocità del servizio e dei tempi di risposta, il livello delle strutture convenzionate, una solida esperienza nel mondo della sanità integrativa e una filosofia no profit basata sui valori di mutualità, solidarietà e coesione sociale sono i nostri principi guida sin dal 1955, ma questi si declinano ed evolvono sulla base del mutare del contesto e delle necessità espresse dai soci".

Clubhouse dà voce al turismo enogastronomico

Proseguono gli incontri sul nuovo social network promossi da Roberta Garibaldi: venerdì 12 febbraio si scoprirà l'Italia del gusto

Social e turismo vanno a braccetto con Clubhouse e Roberta Garibaldi. Un sodalizio che vede coinvolti per tutto febbraio il nuovo social da poco approdato in Italia e che si basa esclusivamente sulla comunicazione vocale (al momento disponibile solo per iOS di Apple e accessibile tramite invito) e Roberta Garibaldi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e che da tempo si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico.

Una nuova occasione di confronto che Roberta Garibaldi ha colto al volo, proponendo nell'ambito della sua "stanza" sul turismo enogastronomico un calendario di incontri, in cui approfondire argomenti specifici, prospettive e opportunità del settore, insieme a esperti del settore. Il primo incontro venerdì scorso 5 febbraio ha trattato il tema dell'evoluzione della ristorazione per i turisti in epoca Covid, mentre ieri (martedì 9 febbraio) si è trattato il tema delle esperienze digitali, trend che ha visto un'accelerazione a causa della pandemia, ma che dimostra di essere ormai una modalità consolidata per vivere il turismo enogastronomico.

Prossimi appuntamenti

Il prossimo incontro è in programma venerdì 12 febbraio alle ore 14: si scoprirà l'Italia del gusto con Giovanni Bastianelli – Direttore Generale dell'Enit, Cristiano Casa – Assessore al Turismo della Città di Parma, Mauro Carbone – Direttore dell'Ente Turismo Langhe, Roero e Monferrato, e Bruna Caira – Coordinatrice della Strada del Vino Nobile di

Montepulciano. Un confronto per approfondire le evoluzioni delle strategie turistiche in epoca Covid-19 delle destinazioni a vocazione enogastronomica.

A chiudere il primo ciclo di incontri ci sarà un dibattito su workation tra smartworking e turismo rurale, martedì 16 febbraio alle ore 18 con Alessandra Priante – Direttore Europa Unwto, Francesco Palumbo – Direttore Generale Toscana Promozione, Alberto Mattei – fondatore di Nomadi Digitali, e Federico Pisanty – fondatore di Borgo Office.

I temi dei quattro incontri verranno riproposti sul podcast di Roberta Garibaldi, per condividere dati, riflessioni e best practices con una platea allargata.

“Innovazione, esperienza e networking sono da sempre concetti a cui mi ispiro nel mio lavoro – **dice Roberta Garibaldi** - . Clubhouse ha aperto nuovi orizzonti, permettendo di confrontarsi e sentirsi più vicini, anche in un periodo come quello che stiamo vivendo ormai da quasi un anno. La voce, infatti, ha una valenza relazionale superiore a quella di un video in un webinar. Questa nuova opportunità di comunicazione e formazione – aspetto a cui sono sempre sensibile – è anche una sfida sia per le destinazioni, sia per le imprese per creare awareness ed engagement”.

Cosa è Clubhouse

Clubhouse è un'app di social networking interamente basata sulla voce. Nessun post, nessun commento, nessun video: sulla piattaforma si parla – e si ascolta, soprattutto – all'interno di stanze gestite dai moderatori. Entrare in una room è come ritrovarsi dentro un podcast. Gli utenti possono chiedere di intervenire nella discussione, ma solo l'ospite (o un moderatore) può concedere loro la parola. L'ambiente è molto educato, e dichiaratamente esclusivo: per accedere all'app, infatti, è necessario passare attraverso l'invito di un altro utente. Nonostante questo rigido sistema di selezione della

community (unito al fatto che l'applicazione funziona per il momento solo su iPhone) gli iscritti a Clubhouse aumentano in modo esponenziale da settimane, contribuendo a cambiare – forse – il futuro dei social network.