

Alba Bergamo Parma, tre città per un'unica destinazione gastronomica

Le città creative Unesco per la gastronomia alla Fiera internazionale del tartufo di Alba. Zambonelli: "Promuovere bellezza e bontà dei territori è un'occasione per il commercio e il turismo"



Lo stand
MauroGalloFotografo©2023

Alba Bergamo Parma: un legame inscindibile si è stabilito fra le tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia, riunite in un Distretto grazie ad un'intesa siglata nel 2021 dalle rispettive Amministrazioni comunali e replicata l'anno successivo dalle Ascom territoriali, nel contesto di un'iniziativa sostenuta da Confcommercio-Imprese per l'Italia. Si chiama Tipicamente Uniche la rassegna itinerante che ha preso avvio nel 2022 a Bergamo nel contesto della manifestazione Forme Infinite e che per il 2023 ha trovato nella 93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba un'ambientazione ideale, per un passaggio di testimone che vedrà protagonista, l'anno prossimo, la città di Parma. Clima di festa e atmosfera delle grandi occasioni in piazza Risorgimento, tra il Duomo ed il Municipio albesi, per l'accoglienza delle autorità, delle delegazioni e degli

espositori dei territori ospitati, protrattasi per tutto il fine settimana del 4 e 5 novembre scorsi. Nello spazio istituzionale sono state presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori ed è stato promosso il pacchetto turistico congiunto, in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni. Dal “formai del Mut” dell’Alta Val Brembana Dop al Moscato di Scanzo Docg, dall’olio extravergine di oliva Dop del Sebino Bergamasco Lago d’Iseo sponda occidentale ai vini dei Colli di Parma, dal Parmigiano Reggiano dallo Strachìtunt Valtaleggio al Culatello di Zibello, al vino Valcalepio con i Sapori della Bergamasca, dal Fungo Porcino di Borgotaro al vino Valcalepio, dai formaggi delle Orobie alla Nocciola Piemonte Igp delle Langhe: ecco le meraviglie protagoniste del Mercato delle Eccellenze in un week end del gusto, dei profumi e della reciprocità territoriale.

Contestualmente all’inaugurazione dello spazio espositivo, per due giorni regno di Consorzi e Associazioni di promozione, ha avuto luogo un importante momento istituzionale al quale sono intervenuti i sindaci di Alba Bergamo e Parma, rispettivamente Carlo Bo, Giorgio Gori e Michele Guerra e i presidenti delle Ascom artefici dell’evento, Giuliano Viglione per ACA, Giovanni Zambonelli per Ascom Bergamo, Vittorio Dall’Aglia per Ascom Parma, oltre a numerose autorità del territorio albese.

Fra gli altri, i direttori delle tre Ascom, Fabrizio Pace per ACA, Oscar Fusini per Bergamo, Claudio Franchini per Parma, inoltre, Fabio Fulvio, responsabile settore Marketing Innovazione e Internazionalizzazione di Confcommercio.

Entrambe le giornate sono state caratterizzate dagli Show Cooking tenuti da noti chef – come Andrea Nizzi e Marco Stagi – nella sala “Beppe Fenoglio” al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, all’interno del Cortile della Maddalena, nel contesto del più importante evento albese, di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed

esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato rispetto all'offerta prestigiosa dei prodotti più rappresentativi dell'albese e, per estensione, del distretto enogastronomico "targato Unesco".

L' impegno delle associazioni commercianti di Alba, Bergamo e Parma

«Dopo la positiva esperienza del 2022, con l'evento di esordio a Bergamo, siamo soddisfatti e orgogliosi di proseguire una collaborazione nata su basi solide e condivise, pur nelle rispettive specificità delle aree di nostra competenza – dichiarano Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi, Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Il passo compiuto dalle nostre associazioni ha supportato fin dall'inizio la scelta di unitarietà dei nostri sindaci, che hanno dato corso ad una visione lungimirante, parlando ad una voce sola sui temi dell'enogastronomia e sulle produzioni territoriali che hanno ottenuto l'attenzione e il riconoscimento dell'Unesco, collegando in un unico distretto tre fra le più importanti regioni italiane famose nel mondo per il Made in Italy: Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. La finalità principale è ovviamente quella di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».

Le città creative Unesco per la gastronomia

«Siamo particolarmente lieti di ospitare quest'anno l'evento di Alba, Bergamo, Parma Città Creative Unesco per la Gastronomia – affermano il sindaco di Alba Carlo Bo e l'assessore al Turismo e alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla -. L'enogastronomia, che fino a dicembre celebriamo nella 93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, è

una componente essenziale del volano turistico, le cui ricadute positive in termini di fatturato e visibilità si riverberano su un vasto indotto di attività del territorio. L'idea di ideare proposte comuni fra città che condividono prestigiosi riconoscimenti in tale ambito è un'operazione strategica che sosteniamo con convinzione».

«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta Giorgio Gori, sindaco di Bergamo – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico». Gori ha colto l'occasione per formulare gli auguri alla città di Alba, che insieme a Bra, Langhe e Roero, concorre al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2026: Bergamo, insieme a Brescia, è la Capitale in carica per il 2023. Il sindaco della città orobica ha sottolineato gli straordinari effetti positivi che tale riconoscimento genera sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello economico.

«L'unione tra Alba, Bergamo e Parma e le loro eccellenze – ha concluso Michele Guerra, sindaco di Parma – è un'occasione

per far valere ancora una volta le sinergie sviluppate in questi anni e quelli a venire. È un piacere poter partecipare in questi giorni a questo appuntamento e ospitare a Parma le Città Creative Unesco per la Gastronomia il prossimo anno. Questo percorso non riguarda solo i nostri territori, ma la forza delle regioni in cui siamo inseriti, sia rispetto al resto del Paese che alla cultura e al mercato internazionale. Sosterremo con convinzione questo scambio di idee e di progetti anche nei prossimi anni, certi di trovare in Alba e Bergamo dei partner di alto livello con cui crescere insieme».

Il sito e la promozione del territorio con un unico pacchetto turistico

Nel corso dell'evento albese è stato inoltre presentato il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it nel quale sarà possibile esplorare le caratteristiche salienti dei tre territori e conoscere il tour strutturato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il

Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Credit photo: MauroGalloFotografo©2023

Elettrodomestici, l'opportunità di diventare punto di raccolta Raee

Martedì 7 novembre alle ore 13.15 incontro informativo con Ancra nella sede Ascom



Antonio Campana

Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con Ancra (Associazione nazionale commercianti radio, televisori elettrodomestici e affini), presenta il nuovo progetto "Luoghi di raccolta Raee-LdR". L'incontro in programma martedì 7

novembre alle ore 13.15 nella sede cittadina di Via Borgo Palazzo 137, illustra le opportunità e i vantaggi per i negozi specializzati di diventare punti di raccolta per lo smaltimento di vecchi elettrodomestici e dispositivi. Ancra Confcommercio ha infatti preso parte all'Accordo di Programma con produttori e amministrazione pubblica sulla gestione dei Raee, ottenendo risorse economiche per i soci che decidano di adibire uno spazio nei loro negozi per la raccolta di elettrodomestici da smaltire. Aderendo al progetto, tutti i negozi potranno beneficiare di un contributo a fondo perduto pari a 500 euro, oltre ad ottenere un riconoscimento economico per ogni tonnellata di elettrodomestici conferiti. "Questa è un'opportunità straordinaria per contribuire attivamente alla sostenibilità ambientale e promuovere la responsabilità sociale. Diventare luogo di raccolta (Ldr) Raee rappresenta un'occasione di relazione con i consumatori, al di là del riconoscimento economico – commenta **Antonio Campana**, presidente del Gruppo Rivenditori Elettrodomestici Ascom Confcommercio Bergamo-. È un incentivo per richiamare in negozio nuovi clienti e di fidelizzare la clientela con un nuovo servizio, ovviando a un problema che riguarda un po' tutti noi: quello di avere in casa elettrodomestici a fine vita da smaltire".

All'incontro partecipano il direttore generale Ancra Confcommercio **Dario Bossi**, il presidente del Gruppo Rivenditori Elettrodomestici Ascom Confcommercio Bergamo **Antonio Campana** e il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**. L'associazione è a disposizione per presentare la pratica di iscrizione. Partecipazione libera e gratuita, previa iscrizione, compilando l'apposito form sul sito Ascom. Info: 0354120135.

Bergamo, con Alba e Parma alla Fiera Internazionale del Tartufo

Le tre città creative Unesco per la Gastronomia il 4 e 5 novembre in Piazza Risorgimento per promuovere i territori. Show cooking con lo chef Stagi di Bolle

Tipicamente Uniche": Alba, Bergamo e Parma, le tre Città Creative Unesco italiane per la Gastronomia, saranno protagoniste il prossimo fine settimana, **4 e 5 novembre**, alla 93a edizione **della Fiera internazionale del Tartufo bianco di Alba**. Nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i tre territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni.

Il progetto si sviluppa nell'ambito del Distretto delle Città Creative UNESCO, istituito dalle tre municipalità nel 2021 con l'intento di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. A integrare e supportare l'iniziativa istituzionale, lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di

incoming delle tre Ascom, Langhe Experience, Brembo Viaggi, e Parma Incoming. Nel 2022 l'evento "Alba Bergamo Parma. Tipicamente Uniche" è stato ospitato dalla città di Bergamo, nell'ambito dell'iniziativa internazionale dedicata ai formaggi "Forme Infinite". Nel 2024 l'evento sarà ospitato a Parma.

Sabato 4 novembre alle ore 10.00 ad Alba verrà inaugurato e aperto al pubblico lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna, mentre l'apertura del Mercato delle Eccellenze di Alba-Bergamo-Parma è previsto alle ore 16.00.

Alle 16.30, nello spazio istituzionale si svolgerà il talk alla presenza delle tre Amministrazioni comunali delle Città Creative Unesco per la Gastronomia e delle rappresentanze delle rispettive Ascom per illustrare, alla presenza della stampa, i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori, compreso il nuovo il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it.

Entrambe le giornate saranno caratterizzate da momenti di degustazione dei prodotti del territorio. Per Bergamo saranno presenti i consorzi di tutela del Moscato di Scanzo, del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, dello Strachitunt Valtaleggio, del Valcalepio, dell'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi – Sebino e Lario, **La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca** e l'Associazione The Cheese valleys – Le tre signorie. Lo **Show cooking** dedicato al territorio sarà affidato a **Marco Stagi**, chef stellato del **Bolle Restaurant** di Lallio.

«Siamo contenti di portare Bergamo e le sue eccellenze in un contesto così importante di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato. E siamo soddisfatti della sinergia che è nata tra le tre città e le

*tre associazioni, sulla spinta dell'accordo preso dalle tre amministrazioni comunali – afferma **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo –. Il nostro obiettivo è quello di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».*

*«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta **Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo** – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico».*

IL PACCHETTO TURISTICO

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma è stato strutturato un tour speciale tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta

della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

**Terziario, migliora la
fiducia nonostante le
criticità**

Le imprese del commercio, turismo e servizi mostrano ancora una volta la loro resilienza e guardano con maggiore ottimismo ai prossimi mesi



Giovanni
Zambonelli

La situazione del terziario bergamasco resta negativa ma sta migliorando rispetto all'anno terribile del 2022. Dopo il panico dello scorso anno, causato dall'esplosione dei costi dell'energia, il clima di fiducia delle imprese del terziario bergamasco migliora, in linea con il dato nazionale. La fiducia nella propria impresa è addirittura cresciuta rispetto al dato pre-Covid del 2019 (51 a ottobre 2023 contro il 49,8 dell'ottobre 2019). Migliora anche leggermente l'andamento dei ricavi (53 del 2023 contro il 48 della scorsa primavera e il 52,1% del 2019), anche se l'impatto di inflazione e ritardi nei pagamenti continuano a destare preoccupazione. Tiene anche l'occupazione, in lieve crescita rispetto al periodo precedente (attualmente a quota 53 rispetto al 51 di marzo), con previsione di un assestamento a quota 52 a marzo 2024. Sono queste alcune delle principali evidenze emerse dall'ultimo Osservatorio Congiunturale Ascom Confcommercio Bergamo- Format Research. La presentazione degli ultimi dati e indicatori (aggiornati a fine ottobre), affidata al presidente di Format Research Pierluigi Ascani, è stata anche l'occasione per fare un'analisi sul tessuto economico del terziario bergamasco che, con quasi 44mila imprese, rappresenta il 62% delle aziende in Bergamasca (extra agricole). Il primo semestre 2023 ha registrato un maggior

numero di aperture e minori chiusure rispetto all'analogo semestre del 2022. Le criticità non mancano: il turnover resta alto e con esso la fragilità delle nuove imprese che affrontano un mercato sempre più difficile. "Restano molte criticità da risolvere, dagli aumentati costi che le imprese devono sostenere alle grandi difficoltà che molte famiglie stanno vivendo, tra aumento dei tassi di interesse e inflazione, che erodono mese dopo mese la capacità di spesa - commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo -. Ciò nonostante le imprese bergamasche mostrano ancora una volta resilienza e un certo cauto ottimismo. La fiducia sia nella propria azienda che nel futuro è in netto miglioramento, ed è il giusto presupposto per affrontare le sfide del mercato". Il dato - in linea di massima positivo - evidenzia quanto la crisi energetica dei primi mesi dell'anno fosse allarmante: "Il caro bollette ha rappresentato la vera emergenza di inverno e primavera scorse - ha aggiunto il direttore Ascom Oscar Fusini -. Ora le imprese confidano in un miglioramento, benchè i ritardi nei pagamenti e gli aumentati costi dei fornitori preoccupino tutti".

Il tessuto economico: l'analisi delle imprese del terziario

Il terziario della provincia di Bergamo è costituito da 43.714 imprese il 62% delle imprese extra agricole attive in provincia. Di queste 17.818 sono del commercio, 5.526 del turismo e 20.370 dei servizi (servizi alle imprese e servizi alla persona). Le nuove iscrizioni nel primo semestre sono aumentate tra il 2022 e il 2023 da 783 a 813. Le cessazioni nel primo semestre sono diminuite da 1.847 a 1.468. Il saldo semestrale è passato da -1.064 a - 655. Le nuove iscrizioni crescono nel turismo da 100 a 110 e nei servizi da 390 a 420. Diminuiscono le nuove aperture nel commercio, da 293 a 283. Tuttavia, il dato positivo è che le cessazioni diminuiscono nel primo semestre sia nel commercio (passando da 670 a 320) che nel turismo (da 172 a 140) e nei servizi (da 222 a 195).

Clima di fiducia e congiuntura economica

La fiducia nell'economia italiana si conferma a quota 42 , in linea con le previsioni dell'ultimo osservatorio, ma con un punto in meno rispetto alla primavera scorsa. La previsione per il prossimo anno è di un assestamento del valore a quota 43. L'indice bergamasco è comunque migliore di 6 punti rispetto a quello nazionale. Il sentiment resta in linea di massima positivo, in particolare per le imprese più strutturate (sopra i 10 addetti) e per il comparto dei servizi; per il commercio e per le imprese sopra i 2 addetti il clima è in linea con le aspettative, mentre è negativo per il settore turismo e per le imprese micro (fino a 1 addetto).

A crescere è invece la fiducia nell'andamento della propria impresa: l'indicatore sale a 51 (3 punti in più rispetto a aprile 2023). Tuttavia la previsione in vista dei prossimi mesi è di un assestamento a quota 51. I bergamaschi sono più ottimisti rispetto alla media degli imprenditori italiani (il cui indice attuale è a 48, con un calo previsto a 46 per la prossima primavera). Decisamente al di sopra della media è l'indice del settore dei servizi (60 e 61 nel 2024) e quello delle imprese sopra i 10 addetti (62 attuali e previsione di 61 nel 2024). Un po' sopra la media anche l'indice del commercio (53 attuale e previsione a 52 nel 2024). Sotto la media resta l'indice del settore turismo (a 40 sia attuali che in previsione del nuovo anno).

L'indice dell'andamento dei ricavi è salito a 53 (+ 5 punti rispetto a quello della primavera). Le previsioni da qui a sei mesi sono di un valore a 51. L'indice delle imprese del terziario orobico è più alto di quello nazionale che ha perso 3 punti dalla primavera scorsa, con previsione di un'ulteriore diminuzione nel nuovo anno. L'indice è sopra la media per i servizi e il commercio e quello delle imprese dai 10 addetti a salire. E' sotto la media per il turismo e per imprese fino a 9 addetti. L'indice dell'andamento occupazionale delle imprese del terziario orobico è migliorato rispetto a aprile 2023 ed è passato da 51 a 53. L'assestamento per il prossimo

autunno è peggiorativo con la perdita attesa di 1 punto. Il dato è peggiore di quello nazionale che è a 55. Il dato è sopra la media per il settore dei servizi e per il commercio e per le imprese dai 6 addetti. E' nettamente sotto la media per il settore del turismo e per le imprese micro e fino a 5 addetti.

I prezzi dei fornitori

Il 60,4% delle imprese registra un aumento dei prezzi dei fornitori (a marzo scorso erano il 60%), il 36,0% rileva una sostanziale stabilità e il 3,6% una diminuzione. Le previsioni per la prossima primavera, di contro, evidenziano un'attesa di aumento dei prezzi per il 73% delle imprese.

I tempi di pagamento

Sebbene il 32% delle imprese dichiara un peggioramento dei tempi di pagamento. L'indice specifico registra tuttavia un miglioramento dalla scorsa primavera, 35 attuali contro 33 nel primo semestre 2023, con la previsione di recupero di un ulteriore punto (36) entro la prossima primavera.

Campionaria da Guinness: il mosaico lenticolare è da record

La spettacolare costruzione, che rende omaggio a Bergamo Brescia capitale della cultura, supera di quasi 2mq il record precedente

La Campionaria 2023 tiene a battesimo un Guinness World Record® Official Attempt, grazie al Mosaico lenticolare LEGO®

più grande del mondo dedicato alle immagini dall'alto di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura, promosso e realizzato dalla Città del Mattoncino di Bergamo, in collaborazione con Promoberg e LEGO® Italia. L'opera è stata ultimata domenica 29 ottobre nell'area Mattoncini a Bergamo, l'evento più importante della fiera multisettoriale di Promoberg in agenda sino a mercoledì 1° novembre alla Fiera di Bergamo. La certificazione dell'importante traguardo è stata data pochi minuti dopo, direttamente da Lorenzo Veltri, giudice ufficiale del Guinness World Record, conosciuto al grande pubblico televisivo per il suo ruolo nella trasmissione 'Lo Show dei Record', condotta da Gerry Scotti su Canale 5. "Con l'aiuto di un architetto abbiamo fatto tutte le misurazioni del caso – spiega il giudice internazionale Veltri – e con 51,65 metri quadrati il mosaico lenticolare della Città del Mattoncino di Bergamo ha conquistato con pieno merito il Guinness dei primati, battendo i 50 metri quadrati del record precedente. Il mosaico fa parte di una nuova categoria di record alla quale stiamo lavorando da molti mesi anche in termini di regolamento ufficiale. In questo caso si tratta di un nuovo progetto, con due immagini bellissime dei centri storici di Bergamo e Brescia: al di là del record, l'opera mi ha davvero impressionato ed emozionato".

Per conquistare il nuovo Guinness World Record sono state necessarie oltre 5 mila ore di lavoro, assemblando 811.008 mattoncini LEGO® di 25 colori diversi. Quello che a tutti gli effetti è un vero e proprio capolavoro artistico si estende su una struttura di oltre 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Per terminare la sua realizzazione durante le prime due giornate della Campionaria sono state impiegate 3.168 basi e oltre 15.300 pin di collegamento LEGO® Technic, per un peso complessivo di circa 400kg.

"Nel momento della grande soddisfazione per la conquista di un record tanto sognato – sottolinea Pierluigi Cervati, titolare della Città del Mattoncino e organizzatore dell'area Mattoncini a Bergamo in Campionaria -, c'è anche la forte emozione e commozione per la mancanza di Beatrice (Da Ros, la

moglie di Cervati scomparsa prematuramente nel 2021 ndr) vera anima della Casa del Mattoncino e fonte inesauribile di tante idee ed iniziative: in questo momento il pensiero va soprattutto a lei e alle tante persone che hanno reso possibile questo record, come Pietro Morello (influencer e Ambassador di Lego, presente in Fiera ndr) e i bambini ricoverati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo e all'Ospedale Pasquinucci di Massa, Fondazione Monasterio, che hanno realizzato le prime tessere di questo mosaico. Attraverso eventi speciali dedicati, questi giovani costruttori, in un particolare momento della loro vita, sono diventati, nei mesi di agosto e settembre, parte integrante di questa avventura unica. Un gesto di amore e speranza che rende l'evento ancora più significativo".

"Siamo molto felici che il Guinness World Record® sia stato certificato all'interno della Campionaria – spiega – Luciano Patelli, presidente di Promoberg -, perché da sette anni è la casa di Mattoncini a Bergamo, uno degli eventi di punta in assoluto della Bergamasca e capace di richiamare appassionati da tutta la regione. Oltre ad essere un'imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini LEGO®, l'evento comprende anche 'Il mondo di Beatrice' l'area gioco in memoria di Beatrice Da Ros nella quale, con oltre 200 postazioni gioco, ci si può lasciar andare alla fantasia con mattoncini di ogni genere. Un luogo certamente di divertimento, ma nel contempo di condivisione tra grandi e piccini, perché in fondo, in ogni adulto alberga sempre il bambino che si è stati".

La Campionaria prosegue sino a mercoledì 1° novembre. Orari: dalle ore 10 alle ore 21 (tranne mercoledì 1° novembre, chiusura alle ore 19). Ingresso manifestazione gratuito.

Info: www.campionaria-bergamo.it.

Ats e associazioni in campo per promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro

Intesa biennale, siglata alla presenza del Prefetto, per diffondere cultura e buone prassi in azienda



Il tavolo dei relatori con il Prefetto

Ascom Confcommercio Bergamo è tra i firmatari del nuovo Protocollo di Intesa per la diffusione della Cultura della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro, biennio ottobre 2023-ottobre 2025. L'accordo è stato siglato giovedì 26 ottobre, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza nella sede dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo, dagli attori del territorio coinvolti nel tema della Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro. La prima firma dell'Accordo, preceduta dall'attività di governance portata tutt'ora avanti da ATS Bergamo, risale al biennio ottobre 2018-ottobre 2020, prorogato al 2021 causa pandemia. Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro con il coinvolgimento dei vari soggetti portatori di interessi presenti sul territorio bergamasco, era stata avviata una nuova modalità di collaborazione, integrata ed unitaria, denominata "Protocollo di Intesa", con l'obiettivo di potenziare le azioni di contrasto al fenomeno degli infortuni

sul lavoro e delle malattie professionali, promuovendo la collaborazione tra le diverse organizzazioni portatrici di interessi presenti nella comunità bergamasca.

La peculiarità del Protocollo sta nella condivisione della scelta degli obiettivi da perseguire, partendo dall'analisi delle criticità del territorio e nella definizione condivisa di progetti che sono realizzati grazie alla partecipazione diretta di personale proveniente dai diversi Enti, Istituzioni e parti sociali, agendo mediante la costituzione di specifici Gruppi di Lavoro, che collaborano attivamente per promuovere azioni di miglioramento nelle aziende del territorio.

Il Protocollo rappresenta un vero e proprio patto di collaborazione concreta tra gli attori del sistema, cioè Istituzioni, Parti Sociali datoriali e Sindacali e il mondo della cultura, per dare alle imprese un forte segnale di interesse e di presa in carico della problematica della tutela della Salute e Sicurezza dei lavoratori.

Le azioni previste riguardano la realizzazione di interventi e progetti di prevenzione a favore delle realtà produttive del nostro territorio, con successiva ricaduta finale attesa sui lavoratori e sugli studenti, relativamente alla personale competenza sui rischi per la propria e altrui incolumità.

“È stato un cambio di passo decisivo – evidenzia Oliviero Rinaldi Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Bergamo – che va ad integrare le storiche attività di vigilanza, controllo e ispezione svolte da ATS, con quelle più innovative dell'assistenza, informazione e promozione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Grazie a questo Protocollo abbiamo investito, in modo significativo, sullo sviluppo e sull'incremento della cultura della sicurezza per ogni fascia di età, mettendo in luce anche sistemi di gestione della sicurezza virtuosi attivati da Aziende che hanno saputo ridurre nel tempo gli infortuni sul lavoro”.

Esaurito il primo biennio del Protocollo, l'ATS di Bergamo e la Prefettura di Bergamo avevano proposto a tutte le parti sociali e istituzionali di riproporre questa esperienza per un

nuovo biennio (ottobre 2021- ottobre 2023), a conclusione del quale si è ritenuto importante condividere i risultati ottenuti da ciascun progetto.

I sei progetti realizzati nel biennio ottobre 2021- ottobre 2023 hanno riguardato: monitoraggi-audit sull'organizzazione aziendale della sicurezza; sensibilizzazione dei neoimprenditori; inserimento di aspetti di salute e sicurezza nei programmi scolastici; prevenzione delle cadute dall'alto; programmazione di modalità per attuare break formativi sul campo in azienda; sicurezza nelle fasi di movimentazione dei materiali.

I risultati ottenuti hanno spinto a continuare su questo percorso: le parti Sociali hanno chiesto di poter continuare il cammino intrapreso, una nuova "ripartenza" con la firma del nuovo Protocollo d'Intesa per il biennio ottobre 2023- ottobre 2025, in occasione della Settimana europea per la sicurezza e la salute sul lavoro. La cerimonia della firma del testo dell'Accordo da parte dei rappresentanti di tutte le Organizzazioni, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza, è stata seguita dalla comunicazione definitiva della composizione degli 8 gruppi di lavoro che daranno l'avvio ufficiale all'attivazione dei nuovi progetti.

La tutela della salute e sicurezza sul lavoro rappresenta uno dei temi fondamentali della mission dell'ATS di Bergamo, impegnata storicamente attraverso il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nella continua attività di vigilanza ed ispezione negli ambienti di lavoro del territorio. Il mandato operativo del coordinamento generale del Protocollo è affidato per ATS Bergamo al Direttore SC Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro Giuseppina Zottola e a Sergio Piazzolla, Dirigente Medico della stessa Struttura Complessa.

È importante – sottolinea Massimo Giupponi, Direttore Generale dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo – contrastare il fenomeno infortunistico e delle malattie professionali anche attraverso la diffusione della cultura della Salute e della Sicurezza sul lavoro, che è per tutti noi una priorità e un valore. Per questo obiettivo la strategia che ATS Bergamo

persegue è quella della collaborazione, condivisione ed integrazione tra le forze in campo che si occupano di lavoro e di sicurezza, in stretto raccordo tra Enti Istituzionali e Parti Sociali aderenti al Protocollo. Questa modalità operativa, già sperimentata nei due bienni precedenti, ha prodotto utili strumenti operativi messi a disposizione delle aziende, creando anche un clima collaborativo tra i rappresentanti delle Organizzazioni". Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, e firmatario dell'intesa, ha sottolineato l'importanza della prevenzione a tutela della salute di tutti: "Per nostra fortuna le aziende del commercio, turismo e servizi e i loro dipendenti sono più al riparo di altri comparti da incidenti gravi, ma l'attenzione non è mai abbastanza alta quando si parla di sicurezza. Un tema che ci sta particolarmente a cuore e che ci vede impegnati da anni nel supporto alle imprese con attività di consulenza e formazione dedicata, per rispondere a tutte le esigenze specifiche delle imprese dei settori rappresentati. Diffondere cultura e sensibilità rispetto a un tema fondamentale come la sicurezza rappresenta il primo passo per la messa in atto di tutte le buone prassi evidenziate".

Innova Retail Award, Bonicelli Salumeria il miglior negozio indipendente Food

La storica bottega di montagna ha saputo evolversi e crescere grazie al catering. Ora il sogno è aprire una trattoria

La sesta edizione degli Innova Retail Award, riconoscimento annuale che premia progetti di innovazioni nel retail organizzato dalla società Kiki Lab 360° Retail (Gruppo Promotica), ha incoronato ieri all'Enterprise Hotel di Milano la storica insegna di Villa d'Ogna "Bonicelli Salumeria" miglior negozio indipendente Food. Il riconoscimento, assegnato da una giuria di top manager di aziende retail, professionisti ed esperti (elenco completo su <https://innovaretailaward.it/la-giuria/>), ha premiato l'evoluzione della storica bottega di montagna, che negli ultimi dieci anni ha portato i prodotti bergamaschi e tipici nel mondo, con catering e servizi collegati al negozio di riferimento per la spesa quotidiana in paese. Il progetto imprenditoriale di **Luca Bonicelli** – dal 2003 alla guida del negozio di famiglia, che vanta una tradizione dal 1964-consiste nell'evoluzione da Salumeria di Montagna ad azienda di catering, molto apprezzata da privati e aziende, oltre che RSA e scuole. Ora il sogno dell'intraprendente patròn, alla guida del Gruppo Salumieri e Gastronomi Ascom Confcommercio Bergamo, è quello di aprire una trattoria d'altri tempi, dove le ricette e il saper fare di una volta facciano sentire a casa i commensali, riscoprendo antiche tradizioni. *"E' un sogno che spero possa uscire al più presto dal cassetto, anche se credo che ci vorrà qualche anno per poterlo realizzare-* commenta **Luca Bonicelli**, esprimendo la soddisfazione per il premio ricevuto-. *Inizio con la gioia per questo riconoscimento inaspettato ma estremamente apprezzato, ottenuto grazie all'impegno di tutta la mia squadra e gruppo di lavoro. Dedico il premio a tutti quanti mi affiancano ogni giorno nel mio lavoro quotidiano e nelle trasferte all'estero, a chi ha iniziato con me l'avventura di catering ed eventi, partendo da piccoli ricevimenti per arrivare a grandi eventi internazionali e a chi dà sempre il suo contributo all'attività che, nonostante si sia ingrandita di anno in anno, resta sempre una famiglia".*

I premi e le menzioni speciali assegnati a Innova Retail Award

2023

Vincitore assoluto è Esselunga con il progetto "Eccellenze". Nel retail Non food vince Mondadori per la Nuova Libreria Mondadori Duomo. Nel retail food, vinto da Esselunga, menzione speciale al progetto Conad-TuDay. Nella categoria Horeca vince il progetto Mulinum di Mulinum Agricola. Nei centri commerciali, Ethos con il progetto APPerò; menzione speciale al Consorzio Quasar Village con il Progetto Asilo +. Nella categoria negozi indipendenti Non food, Tecnica San Giorgio con "La rivoluzione del negozio ferramenta"; menzione speciale a The Real Economy- Progetto: TooMe. Nella categoria sostenibilità, Carrefour con il Progetto Società Benefit; menzione speciale a: Coop Italia- Progetto: Donna, vita, libertà ; Ikea- Progetto: Me for women, mentorship programme; Humanitas Gavazzeni-Progetto Scuola Pazienti. Nella categoria Start-Up Tech, Drilldown- Progetto Tuduu.

Campionaria, torna la fiera dal 28 ottobre al 1° novembre

Ascom e Enti Bilaterali promuovono un ricco calendario di incontri e corsi (padiglione B) Conto alla rovescia per la 44esima edizione della Campionaria, la fiera multisettoriale di Promoberg che mette in vetrina il più alto numero di settori merceologici rappresentati. Da sabato 28 ottobre a mercoledì 1° novembre 2023 (festa di Ognissanti), al centro espositivo e congressuale di via Lunga torna infatti la 'Fiera delle Fiere' di Promoberg (www.bergamofiera.it), tagliando così il traguardo delle 44 edizioni, nelle quali ha rappresentato al meglio la filiera del commercio e dei servizi, così come il costume e la storia del territorio non

solo orobico. La manifestazione più storica e completa del portfolio della società che da sempre gestisce la Fiera di Bergamo (inaugurata esattamente vent'anni fa, era il 25 ottobre, proprio in occasione della Campionaria 2003), grazie alla capacità di proporre una quarantina di settori merceologici, agevola le imprese e le famiglie (ancora alle prese con la crisi economica), confermando l'ingresso gratuito per l'intera durata della manifestazione. Rafforzato ulteriormente il format, che abbina alla ricca proposta espositiva un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali. Come da tradizione, sui 16mila metri quadrati al coperto del centro espositivo di via Lunga dedicati all'evento si troverà di tutto, grazie alla partecipazione di circa duecento imprese (metà delle quali bergamasche) provenienti da 14 regioni italiane (la più rappresentata è la Lombardia, con dieci province, per un totale di 135 espositori) e tre paesi stranieri (Croazia, Pakistan ed Ecuador), per una quarantina di settori merceologici rappresentati. Tra i macro-temi proposti dalla Campionaria, citiamo, nel padiglione A, l'ampia area dedicata ai servizi, i comparti dell'edilizia, mobilità, automotive e nuove tecnologie (per una Campionaria green e sempre più all'insegna della sostenibilità); nel padiglione B, invece, spazio ad arredo e ai suoi complementi, enogastronomia, abbigliamento, beauty. Tra le novità di quest'anno Pet shop e Dog Camp, due nuove aree (in interno ed esterno del padiglione B) con Monge nel ruolo di partner tecnico, dedicate agli amici a quattro zampe, in linea con la capacità dell'evento di sapersi rinnovare di anno in anno, dando spazio alle nuove richieste del pubblico e anticipando spesso dei nuovi trend del mercato. L'area Dog Camp sarà teatro di numerose dimostrazioni gestite dall'associazione cinofila Zero Impact Dog di Nicola Carrara, in campo con demo legate alla Pet Therapy. Disc dog e Agility. Nella stessa area, saranno attive anche le forze dell'ordine (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Vigili del Fuoco, Guardia di Finanza e Areu) che vedranno protagonisti i cani utilizzati nei servizi di prevenzione, quali antidroga, ricerca sotto le

macerie, antiesplosivo, ecc. “C’è sempre un’emozione particolare nel parlare della Campionaria – osserva Luciano Patelli, presidente di Promoberg-, perché è la nostra fiera più longeva e alla quale tutti i bergamaschi sono molto legati. Un legame che la unisce anche alla Fiera di Bergamo, perché è stata proprio la Campionaria, ad inaugurare esattamente vent’anni fa la nuova struttura in via Lunga, che gestiamo da sempre con tanto amore e competenza. Mi sono riguardato con interesse e curiosità le foto di allora, e poi sono andato a recuperare anche quelle scattate durante la prima edizione nel 1979 sul piazzale della Celadina. Tra i tantissimi cambiamenti, alcune cose sono rimaste inalterate e migliorate, come la passione che noi bergamaschi mettiamo in tutte le cose che facciamo e la voglia di crescere e di innovare, di fare bene e di rappresentare al meglio un territorio e la sua gente, che sono un’eccellenza nel panorama nazionale e mondiale. Ringrazio le imprese, i partner e tutte le realtà che a vario titolo hanno creduto nel nostro progetto. Mi piace evidenziare la partecipazione degli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo che insieme ad Ascom Confcommercio Bergamo promuovono una serie di incontri sul palco Eventi per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio: una presenza che abbiamo fortemente voluto, per metter al centro temi di stretta attualità e di grande interesse. Con piacere ed orgoglio ‘lancio’ quindi l’edizione numero 44 e tutte le cose belle che la Campionaria porta con sé, certo che rappresenti al meglio, oggi più di allora, le caratteristiche imprenditoriali e umane che contraddistinguono Bergamo in Italia e nel mondo”. “La Campionaria di Bergamo – evidenzia Davide Lenarduzzi, Amministratore delegato di Promoberg -, rappresenta una vetrina d’eccellenza di prodotti e servizi lunga più di tre chilometri: a tanto corrisponde il percorso complessivo che il pubblico è invitato a fare nelle corsie. Quest’anno torna con numeri in crescita, con oltre duecento imprese provenienti da 14 regioni italiane e tre paesi stranieri. In ogni edizione ci chiediamo in cosa possiamo

migliorare la Campionaria, che deve essere al servizio del territorio. Abbiamo ulteriormente migliorato il format, già molto apprezzato dalle imprese, che hanno risposto con entusiasmo; sono certo che anche il pubblico avrà molti motivi per essere soddisfatto di questa nuova tappa. I momenti formativi firmati Enti Bilaterali Territoriali e Ascom, consentiranno di declinare in un modo più semplice e attrattivo delle tematiche non sempre facilmente comprensibili ai più. La nuova area Pet shop e Dog Camp permetterà di conoscere meglio i nostri amici a quattro zampe, che oltre a farci compagnia, sono straordinari nel salvare vite umane in pericolo. Cito poi l'imperdibile mostra di 'Mattoncini a Bergamo', che quest'anno punta ad un Guinness World Record; Fieramente Birra, con i microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali; la collettiva 'Io Compro Siciliano', dedicata ad una selezione di prodotti d'eccellenza dalla Sicilia; Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più ampia rispetto allo scorso anno. Infine, le dirette di Radio Aut di Spazio autismo, per promuovere e rendere viva l'inclusività. Insomma, anche quest'anno alla Campionaria ce n'è per tutti i gusti e tutte le età".

Gli eventi Ascom Confcommercio Bergamo ed Enti Bilaterali

Tra i tanti appuntamenti collaterali studiati per coinvolgere a 360 gradi il pubblico, formato tradizionalmente soprattutto dalle famiglie, quest'anno si aggiungono in particolare i numerosi incontri promossi sul grande palco Eventi della Campionaria dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo e Ascom Confcommercio Bergamo per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio. Alessandro Locatelli, Presidente Ente del Terziario, ha espresso tutta la sua soddisfazione "nel partecipare ad un

evento così amato e partecipato come la Campionaria, che ci consente di presentare anche al grande pubblico le tante attività messe in campo dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo, con focus specifici sui temi più caldi del momento. I nostri enti sono molto importanti nell'attività sindacale perché, in un contesto di settori molto frammentati in cui il confronto non è semplice, la bilateralità consente quel dialogo necessario per trovare le soluzioni più adeguate in tema in particolare di contratti e servizi aggiuntivi ai lavoratori ed imprese. Ci auguriamo che la Campionaria segni l'inizio di una collaborazione lunga e fruttuosa con Promoberg". Il palco (allestito nel Padiglione B) vuole essere un luogo di incontro e confronto con la cittadinanza. Nello stand degli Enti sarà inoltre possibile a tutti inserire il proprio curriculum vitae sul sito Eblink degli Enti, portale gratuito messo a disposizione di aziende e lavoratori per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Sempre in casa Ascom, catturerà come sempre l'attenzione del pubblico il concorso di porzionatura e pesatura del formaggio e di disosso e taglio al coltello del prosciutto crudo organizzato dal gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo. Ecco il [programma completo](#)

Lego e mattoncini, Fieramente Birra, Bergomix e Io compro siciliano

Dopo i grandi successi delle scorse edizioni, la Campionaria ripropone 'Mattoncini a Bergamo', l'imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini firmati LEGO®. Quest'anno si punta in particolare ad un Guinness World Record, con "Il mosaico lenticolare LEGO® più grande" sul tema di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura. La principale attrazione di quest'anno sarà composta da un incredibile numero di 811.008 mattoncini LEGO® di 25 colori diversi, che si estende per poco di 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Ma i numeri impressionanti vanno oltre: al termine della sua realizzazione saranno impiegate 3.168 basi e oltre

15.300 pin di collegamento LEGO® Technic con un peso complessivo di circa 400kg, mentre il lavoro complessivo è stato portato avanti per oltre 5mila ore.

Torna anche Fieramente Birra, evento dedicato ai microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali. Tra una birra e l'altra ci si potrà deliziare anche al punto ristoro dedicato ai gustosi tortellini di Valeggio sul Mincio e al ristorante con le specialità altoatesine, a cui si sommano i tanti stand e spazi dedicati al food e beverage, con la possibilità di degustare ed acquistare moltissimi prodotti tipici dell'enogastronomia italiana.

Quest'anno la Campionaria vedrà una partecipazione organizzata della Sicilia. Con un'area collettiva voluta da Io Compro Siciliano, in collaborazione con Promoberg. Come spiega il presidente di 'Io Compro Siciliano', Davide Morici, stiamo parlando del brand che rappresenta il Made in Sicily. Questa prima partecipazione alla Campionaria di Bergamo, con una selezione di prodotti di assoluta eccellenza dalla Sicilia, intende avviare un percorso di cooperazione stabile con Promoberg al fine di favorire scambi in cooperazione e collaborazione tra Sicilia e Lombardia.

La galleria centrale della Fiera ospita in uno stand firmato Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; un'occasione imperdibile certamente per i fans dei fumetti, ma soprattutto per chi ancora non conosce alcuni dei più importanti artisti locali e nazionali di questo media, per farsi raccontare tutti i segreti del mestiere, scattarsi un selfie e vederli all'opera nel realizzare disegni dal vivo. (Per il calendario degli appuntamenti presso lo stand di Bergomix, vedasi documento allegato). Dopo il grande successo ottenuto lo scorso anno, torna l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più importante per celebrare al meglio il centenario di fondazione dell'Arma.

Nell'ampio stand (pad. B) ben quattro simulatori aerei, un viaggio virtuale nella Stazione spaziale internazionale (ISS, International Space Station), un simulatore della Torre di controllo e molto altro ancora. Anche per la Campionaria saranno alla consolle gli speaker di Radio Aut, sintesi delle radio web UPT Pod (www.uptpod.com) e Indie Life Radio (www.indieliferadio.it) per l'inclusione sociale promossa da Spazio Autismo Bergamo presieduto dall'inesauribile Tino Manzoni.

Terziario e sostenibilità, cresce la sensibilità sui temi Esg

La crisi energetica ha accelerato la svolta green : il 66% delle imprese ha investito in efficientamento Crescono interesse e sensibilità tra le imprese del terziario rispetto ai temi Esg (Environmental, Social, Governance), centrali nell'agenda Onu 2030. È quanto emerge dalla terza analisi sulla sostenibilità lanciata da Confcommercio Lombardia nel secondo semestre 2023, in collaborazione con Fondazione Lombardia per l'Ambiente, nell'ambito di un gruppo di lavoro con accademici ed esperti del mondo delle imprese e delle tematiche green. L'“Osservatorio sostenibilità nel terziario” è stato presentato durante l'evento in Confcommercio Lombardia “Terziario e sostenibilità: parametri ESG per crescere e

competere". "Il tema dei fattori Esg è strategico e anche critico per tutti i settori produttivi. Da una parte è già attuale nelle scelte dei consumatori e nella valutazione del merito del credito degli istituti bancari e lo sarà sempre di più- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La ricerca evidenzia che sebbene la sensibilità delle imprese del terziario bergamasco sia migliorata, c'è ancora molto da fare per far comprendere l'urgenza del cambiamento. Un'accelerazione è comunque in atto, spinta dai rincari energetici, che ha visto la maggior parte delle imprese mettere in campo investimenti su questo fronte. Questo non basta però: nei prossimi anni sarà compito della nostra Associazione mettere in agenda come prioritario questo tema". In questa direzione, dal questionario emerge l'importanza delle organizzazioni di rappresentanza, in particolare nel sollecitare incentivi economici (richieste dal 56% delle imprese), linee di credito dedicate e avviare percorsi formativi (27%).

I dati bergamaschi

Al questionario ha risposto un campione rappresentativo di imprese del commercio (51%), turismo (17%), ristorazione (17%) e servizi e professioni (15%) di Bergamo e provincia. Il 59% delle imprese ha una donna tra i soci e titolari. Dalla ricerca emerge che solo il 27% delle imprese non è a conoscenza delle tematiche Esg. Il 70% le conosce ma non in dettaglio, mentre il 3% ha approfondito già il tema. L'interesse si conferma alto per tutti: il 73% ha espresso la propria disponibilità ad approfondire con webinar ed eventi le tematiche, mentre il 27% è disponibile a corsi e formazione sui criteri Esg. Per le pmi del terziario la figura del sustainability manager è appannaggio di una minoranza di imprese: solo il 2% degli intervistati dichiara di avere una figura specializzata in azienda. Negli ultimi 12 mesi il 66% delle imprese ha però investito nell'ammodernamento o sostituzione di attrezzature per l'efficientamento energetico.

Il 12% delle pmi del terziario ha avviato collaborazioni con altre imprese con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. In particolare nei servizi congiunti (80%), nella logistica condivisa (20%) oltre che nei fornitori locali (20%). Il 37% delle imprese usa anche criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori e degli input, contribuendo a creare una filiera Esg virtuosa. Il 5% delle imprese ha già effettuato un check-up della propria impresa sull'impatto ambientale e sui possibili miglioramenti in tema di sostenibilità. Solo il 29% ha espresso il suo interesse ad effettuare uno studio approfondito per mettere alla prova la propria impresa. Il 48% delle imprese non ha ancora modificato la propria offerta di prodotti e servizi in direzione della sostenibilità. Il 38% ha invece apportato diverse modifiche all'offerta di prodotti e servizi, anche in risposta alla crescente attenzione pubblica e dei clienti ai temi. Il 12% ha pianificato un aggiornamento dell'offerta con opzioni più sostenibili da attuare entro il 2024.

Il dato lombardo

Il 64% delle imprese del terziario lombarde è a conoscenza dei parametri ESG, anche se solo il 12% in modo approfondito, oltre la metà ha effettuato interventi di efficientamento energetico negli ultimi 12 mesi e più di una su quattro utilizza criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori, con in testa prossimità geografica e logistica a basso impatto. Emerge chiaro come le imprese siano consapevoli che investimenti in sostenibilità abbiano ricadute positive sul loro business: per migliorare la reputazione aziendale e aumentare l'attrattività, oltre che per fronteggiare – si pensi all'efficientamento energetico – eventi avversi. Così consapevoli, che il 45% delle attività ha apportato modifiche all'offerta di prodotti e servizi o ha pianificato un suo aggiornamento. Questo dato incoraggiante si scontra però con il numero di imprese – il 26% – che hanno adottato una strategia formale di sostenibilità. Se il 30% non ritiene

prioritario il tema, il 60% è invece frenato dalla carenza di risorse economiche e di personale formato e dall'inadeguatezza di strumenti e procedure. Per incrementare il processo per la sostenibilità le imprese chiedono alle istituzioni soprattutto investimenti a fondo perduto (36%), formazione (27%) e liquidità attraverso finanziamenti agevolati (20%).

Marco Migliorati è il nuovo presidente di Promoserio

L'assessore al Turismo del comune di Rovetta, già componente nel precedente cda, alla guida dell'agenzia di promozione turistica



Promoserio ha scelto il suo presidente. Il nuovo consiglio di amministrazione dell'agenzia di promozione turistica della Val Seriana e Val di Scalve, nata nel 2010, ha eletto all'unanimità Marco Migliorati, assessore al Turismo del comune di Rovetta, nel corso dell'assemblea di lunedì 23 ottobre. Migliorati, 37 anni, libero professionista, era già componente da tre anni del cda uscente che faceva capo all'ex presidente Maurizio Forchini. La nomina arriva una settimana dopo il rinnovo del cda, a 11, che resterà in carica per i prossimi tre anni. Il cda è composto da Patrizia Azzola (nominata dalla Comunità Montana

Valle Seriana), Silvia Ferri (nominata dalle associazioni di categoria), Andrea Spotti (eletto dai soci del settore Industry), Pamela Rossi e Simone Grigis (eletti dagli operatori turistici), Cristiana Verzeroli (eletta dalle Pro loco), Giambattista Gherardi (eletto dai Comuni della Media e Bassa Valle Seriana), Roberto Balduzzi (eletto dai Comuni altamente turistici) e Marco Maninetti (nominato dalla Provincia di Bergamo).

Ad affiancare il neopresidente Migliorati Anselmo Agoni, nominato dalla Comunità montana di Scalve. Conferma per il segretario Guido Fratta. Il passaggio di consegne tra Forchini e Migliorati è stato ufficializzato con il rito della simbolica consegna delle chiavi e della bandiera dell'ente. Ora l'appuntamento è per il 28 novembre, data di presentazione nell'ambito dell'assemblea della Comunità Montana Valle Seriana di idee e linee programmatiche, oltre che prima occasione ufficiale per condividere e ascoltare le proposte del territorio.