

Bergamo 2.0, un nuovo sito per il mondo delle due ruote

Il mototurismo dai biker ai ciclisti e le opportunità per il territorio raccontate nel portale della Scuderia Norelli

Raccontare il mondo delle due ruote, a motore e a pedali, in tutti i suoi “volti” possibili, partendo dalle escursioni per arrivare alle gare, passando attraverso una montagna di altri temi: dai personaggi che in sella hanno scritto pagine di storia a quelli che di moto e bici sono stati semplici appassionati (scrivendo magari pagine di storia altrettanto importanti in altri ambiti); dai ritratti di aziende legate al mondo delle due ruote a quelle “guidate” da chi la moto e la bici le ha sempre avute nel sangue; dalla fotografia, con l’obiettivo sempre puntato sulle due ruote, all’arte, e a tutti i possibili servizi e proposte offerti al popolo di motociclisti, da strada e fuoristrada, e ciclisti. Fino ad arrivare a due aree tematiche destinate ad avere un peso particolarissimo nella “nuova comunicazione del mondo a due ruote” che [Bergamo 2.0](#) si ripromette di spingere al massimo: la mobilità sostenibile, alla quale proprio le due ruote possono fornire un contributo importantissimo per contrastare traffico e inquinamento, e il mototurismo, destinato invece a rappresentare una voce sempre più importante per l’economia del territorio bergamasco, in particolar modo delle montagne, dei piccoli borghi. Tutto questo è **Bergamo 2.0** nuovo sito che la **Scuderia Norelli**, storico motoclub bergamasco, ha voluto realizzare. Superando, esattamente come farebbe un campione di enduro o di mountain bike, i “sentieri” della comunicazione seguiti in passato, concentrati sulla vita associativa, sulle proprie gare, sui propri piloti e sui loro risultati agonistici, per creare un nuovo “mezzo” di comunicazione che unisca tutto quanto si muove su due ruote, invitando tutti i possibili protagonisti a “salire in sella” contribuendo ad

ampliarne sempre più i contenuti e le aree tematiche, già ampie e articolate “in partenza”, offrendo visibilità a tutti coloro che “ruotano” attorno al mondo delle due ruote. Qualche esempio? I “ritratti” di aziende produttrici (di moto, bici, abbigliamento e accessori); di attività che offrono servizi (dalle officine a chi facilita finanziariamente l’acquisto di un mezzo a due ruote); di alberghi e ristoranti, ma anche di negozi di prodotti artigianali o altre attività commerciali che abbiano qualcosa di particolare da offrire ai turisti giunti nelle loro località in moto o bicicletta. Con la possibilità, per chiunque, di postare proprie immagini o video trovate negli album dei ricordi di famiglia... Un nuovo sito, dunque, pronto a spalancare le porte a tutti coloro che hanno qualcosa da dire, da raccontare sul mondo a due ruote, ai quali farebbe piacere collaborare per costruire progetti e iniziative che possano diffondere sempre più sul territorio la cultura delle due ruote. Riunendo a uno stesso tavolo rappresentanti di mondi diversi, a partire proprio da quelli delle moto e delle bici che spesso sono stati divisi e che invece, salendo “insieme in sella”, potrebbero fare molto. Come illustra una delle fotografie scelte per la home page che ritrae un motociclista e un ciclista immortalati, dopo essersi incontrati lungo un sentiero, mentre lo ripuliscono dai rifiuti lasciati da qualche escursionista. Un sito a disposizione delle associazioni che con le due ruote hanno a che fare ogni giorno, degli enti e delle istituzioni, dei titolari di attività che magari, al popolo delle due ruote, vogliono offrire particolari condizioni, o addirittura convenzioni, nato da un’idea che ha fatto capolino per la prima volta a giugno 2022, in occasione dell’edizione della Valli Bergamasche Revival International che ha portato a Bergamo piloti provenienti da mezza Italia ma anche da oltre confine e che, per la prima volta, ha visto gli organizzatori della Scuderia Norelli andare oltre l’evento motociclistico, il raduno e la competizione organizzando eventi “a contorno”, fra cui un interessantissimo convegno per parlare di diversi temi: la **sicurezza stradale**, la **sostenibilità ambientale**,

il **mototurismo**. Un convegno destinato a segnare una svolta, così come lo vuol essere la realizzazione di questo nuovo sito che la “Norelli” ha voluto costruire, dopo decenni vissuti organizzando gare e “allevando” piloti, ponendosi nuovi traguardi importantissimi per il futuro del territorio. Raccontando ogni aspetto del fantastico mondo a due ruote, passando anche dalla presentazione di modelli di moto e bici, accessori, al “racconto” dei più affascinanti tracciati, su strada e nei boschi, da percorrere in compagnia di vecchi e nuovi amici . Per poi magari ritrovarsi fianco a fianco in occasione di un raduno organizzato per raccogliere fondi da destinare ad associazioni di sostegno che aiutano persone in difficoltà, “strada”, quest’ultima, che la Scuderia Norelli ha sempre percorso e che spera di percorrere sempre più attraverso nuovi progetti e collaborazioni. Un nuovo sito con tante aree tematiche che andranno “riempite” con l’aiuto di tutti, inviando segnalazioni, testi e foto all’indirizzo info@scuderianorelli.it, con la squadra messa in pista dalla Norelli pronta a metterli on line. Il lavoro da fare è ancora tanto e la strada da percorrere ancora lunga, “ma con il contributo di tutti”, come ha affermato Massimo Sironi, presidente della Scuderia Norelli che il nuovo sito l’ha fortemente voluto insieme con i componenti del consiglio direttivo, “Bergamo 2.0 potrà davvero diventare un importante strumento per la crescita del territorio. Con l’augurio di una “buona lettura (ma anche scrittura) a tutti”.

Torna lo Sbarazzo, affari nel weekend in 78 negozi e sul Sentierone

Appuntamento nei negozi con gran finale domenica sul Sentierone



Torna l'atteso appuntamento con lo shopping d'occasione a fine saldi: lo "Sbarazzo". Dopo i successi delle prime 7 edizioni, tanti negozi del Centro cittadino (78 sono i negozi aderenti, di cui 37 anche con il

gazebo sul Sentierone) tornano con il doppio sbarazzo: nei negozi le giornate 1 e 2 settembre e gran finale sul Sentierone domenica 3 settembre. Tantissimi articoli in offerta super scontata: un'occasione per tutti i gusti e tutte le tasche nel centro di Bergamo che, per l'occasione, si trasforma in un grande spazio per lo shopping all'aperto. Capi rimasti in magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro cittadino si "sbarazzeranno" di tutto questo durante il prossimo weekend durante il quale i cittadini potranno invece andare a caccia d'affari o alla ricerca del capo che ancora manca nel proprio armadio.

"Un'iniziativa nata quasi per gioco qualche anno fa è divenuta un appuntamento fisso per il commercio del centro città: lo sbarazzo torna nel centro Piacentiniano e coinvolge oltre 75 negozi dell'area- sottolinea il Sindaco Giorgio Gori-. Il settore vive un momento particolare e delicato, con l'inflazione e l'aumento dei prezzi a ridurre i consumi delle famiglie italiane, l'e-commerce e la digitalizzazione a drenare un numero sempre crescente di acquisti sulle grandi

piattaforme online, sottraendo mercato al tessuto commerciale fisico. In questa situazione Bergamo ha dimostrato ancora capacità di resistenza, complice anche il grande lavoro di riqualificazione urbana svolto dall'Amministrazione, la costruzione di iniziative che hanno contribuito a rendere attrattiva la città in questi ultimi anni e il grande impegno delle nostre associazioni di categoria. È chiaro che iniziative come lo Sbarazzo possano rappresentare in questo senso un sostegno prezioso per il tessuto commerciale del centro, che nel prossimo fine settimana mette in vetrina non solo la merce invenduta, ma anche tutte quelle attività che hanno deciso di aderire all'iniziativa." "Anche per questa edizione lo Sbarazzo si conferma il primo appuntamento importante per la città a conclusione della pausa estiva, segnando la ripresa delle attività che coincidono con il mese di settembre. La numerosa adesione dei commercianti del centro, coinvolti con impegno costante grazie al lavoro dell'Associazione Bergamo Vive, conferma che l'appuntamento è tra i più importanti e attesi sia dagli imprenditori che dal pubblico- commenta Nicola Viscardi, presidente DUC- . Lo Sbarazzo è infatti ormai l'appuntamento fisso con i saldi di fine stagione, sia invernali che estivi, capace di attirare cittadini, visitatori e turisti, in quanto sinonimo di una proposta di qualità e di un evento ben organizzato. Per questo il Distretto Urbano del Commercio sostiene e lavora fianco a fianco con Bergamo Vive, per permettere che eventi come lo Sbarazzo possano diventare capisaldi dell'economia cittadina, capaci di attrarre fruitori nel cuore della nostra città, a vantaggio di tutte le attività del centro di Bergamo e non solo." "Sicuramente i buoni risultati delle passate edizioni rendono lo Sbarazzo un appuntamento molto richiesto sia dai consumatori che dagli esercenti del Centro di Bergamo- aggiunge Marco Recalcati, presidente dell'Associazione dei Commercianti del Centro-. A questa 8^ edizione parteciperanno, nei 3 giorni dedicati allo Sbarazzo, 75 negozi di cui alcune categorie che faranno questa esperienza per la primissima volta (gioiellerie ed assicurazioni) ed alcune attività di

livello nazionale con punti vendita in Centro a Bergamo a cui è piaciuta questa iniziativa sia dal punto di vista commerciale che di visibilità sul territorio.”

Venerdì 1 e sabato 2 settembre lo Sbarazzo sarà nei negozi aderenti del Centro di Bergamo durante il regolare orario di apertura. Domenica 3 settembre oltre ai negozi dalle 9 alle 18 l’iniziativa si aprirà anche sul Sentierone dalle 9 alle 18.30. L’evento è organizzato da Bergamo in Centro, l’associazione dei commercianti del centro città, con il supporto e la collaborazione del Distretto Urbano del Commercio e il Comune di Bergamo.

Food film festival, vince la mensa dei poveri dei Frati Cappuccini

Ecco i vincitori tra i 31 finalisti del festival che celebra il cinema e il mondo del cibo in tutte le sue declinazioni

Si è chiusa con successo la decima edizione del Food Film Fest, il festival internazionale di cinema e cibo ideato dall’associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con proiezioni provenienti da 80 nazioni e 4 continenti. Durante i 4 giorni del festival cinematografico internazionale, i 31 film finalisti del concorso sono stati visionati dal pubblico e dalla giuria, che

il 26 agosto ha premiato i vincitori. La scelta per la categoria DOC è caduta su "Don't Star(v)e" di David Carminati, che si immerge nella cosiddetta "mensa dei poveri" del Convento dei frati cappuccini a Bergamo. Passa in rassegna i gesti delle persone, i volti, i corpi, le anime in attesa di un pasto caldo; sposta il velo pesante che troppo spesso ci caliamo sugli occhi quando di fronte vediamo la povertà e rivela la meraviglia dell'aiutare gli altri. Un film fatto di "idee e capacità che mantengono alta l'attenzione di chi vede e ascolta" – secondo il direttore artistico Luca Cavadini – "e su cui irrompe dirompente tutta la ricchezza di un'umanità che qualche volta ci dimentichiamo di avere". Non è una società solidale invece quella descritta nel film "Quel che resta" di Domenico Onorato – vincitore del premio MOVIE- che fotografa un mondo distopico diviso dalle differenze sociali in cui il cibo, gli avanzi, i rifiuti diventano uno strumento di rivalsa, da cui si può creare nuova vita. "Quel che resta non sono rifiuti. Il passaggio generazionale fa bene a tutti, a cominciare da chi in questo mondo malaticcio ci ha portato" ha commentato Luca Cavadini. Il cibo è grande protagonista anche di Living re (Paint) – Van Gogh di Federico Ajello, che si è aggiudicato il premio per la categoria ANIMAZIONE, dando vita a 20 opere del pittore olandese in un viaggio psichedelico ed emozionale. È definita un'opera sperimentale, ma se di esperimento si tratta possiamo dire che risulta estremamente riuscito" ha affermato il direttore artistico del festival. Le premiazioni hanno interessato anche I làder de érba di Luca Rabotti (Premio Territorio Ascom) e Enrosadira Di rose e di magia di Giancarlo Rolandi (Premio Prati Direzione Artistica). Tutti i vincitori avranno la possibilità di andare in onda sul canale di Gambero Rosso Channel, la piattaforma leader nel settore del Wine Travel Food italiani. Bellezza, concretezza e visione hanno tessuto l'ordito di una serata costruita sui suoi film e ornata dai suoi dibattiti. Tra gli ospiti che sabato sera hanno calcato il palcoscenico, Domenico Iannacone ha fatto da stella polare. Nell'incontro dal titolo "Prendete e mangiatene tutti", il giornalista e autore televisivo ha

raccontato il suo rapporto con il cibo, che è un importante veicolo di giustizia sociale. “Attraverso il cibo racconto storie di uomini, come quella di Bartolo Mercuri, resa nota al pubblico attraverso il programma Che ci faccio qui su Raitre” ha affermato Iannacone. “Bartolo è un piccolo commerciante di mobili che, con la sua associazione Il Cenacolo, da anni aiuta i braccianti e le famiglie in difficoltà della Piana di Gioia Tauro. Le donazioni ricevute dopo la puntata, gli hanno permesso di comprare un nuovo pullman e portare il suo aiuto a più di 2.000 persone, mettendo i bisogni degli altri prima di ogni cosa”. Il cibo è un bisogno per il nostro corpo, un piacere, una consolazione; può essere lasciato da parte e sprecato, senza pensare per chi altri quell’avanzo, quel rifiuto potrebbe essere essenziale. Il cibo è una storia che si lega a tante storie, quelle di chi sceglie di prestare il proprio tempo nella mensa dei poveri o comprare un pullman per aiutare le famiglie di braccianti in difficoltà. È memoria, scoperta, sono i tanti piccoli aneddoti che lo legano al sapere che si è accumulato ed evoluto con le generazioni. Tra saperi e sapori, il sociologo Massimiano Bucchi ha condotto il pubblico sull’ottovolante della storia in una carrellata di eventi e curiosità, da Socrate al pollo di Newton, dall’invenzione della cioccolata al latte alla birra di Franklin. Saziato il buon appetito di conoscenza, la serata si è conclusa sotto i portici di Piazza della Cittadella in Bergamo, tra musica, risate e street food

Agosto, più negozi chiusi in città durante la settimana di

ferragosto

La chiusura media sarà di una settimana, con punte di dieci giorni. Pochi fortunati si concederanno due settimane dal 13 al 27 agosto, dopo la festa del Santo Patrono

Alla vigilia della partenza delle vacanze anche i negozi di città e provincia si concedono qualche giorno di vacanza. Secondo l'indagine condotta da Ascom Confcommercio Bergamo, la settimana centrale di agosto – dal 13 al 20 – sarà quella con il maggior tasso di chiusure, mentre percentuali più basse si registreranno nella settimana precedente, con punte nel fine settimana e in quella successiva, dal 20 al 27 agosto.

Nella settimana centrale del mese, complice il ferragosto che cade di martedì, in città alta resterà aperto il 90% di bar e ristoranti e l'80% degli altri esercizi; in città bassa la percentuale di aperture sarà più bassa, mentre le zone periferiche rifletteranno i dati delle località non turistiche. Nelle zone turistiche montane e lacustri le attività resteranno aperte al 100%, sia quelle dell'ospitalità che la rete degli esercizi commerciali. Nelle zone non turistiche il 50% delle attività commerciali e il 40% di bar e ristoranti chiuderanno almeno una settimana.

La chiusura media sarà di una settimana, con punte di dieci giorni. Pochi fortunati si concederanno due settimane dal 13 al 27 agosto, dopo la festa del Santo Patrono.

“Continua la tendenza registrata dopo la pandemia, che vede in agosto un aumento delle chiusure di negozi, bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Dal 2010 al 2019 registrammo una tendenza opposta con il picco delle aperture per la presenza di molti bergamaschi in città e nei centri principali. Le ragioni del cambiamento sono legate alle ferie dei bergamaschi che dopo la pandemia svuotano maggiormente le città. L'altra motivazione è

legata alla cronica assenza di personale che impedisce la turnazione ed obbliga a chiudere per smaltire le ferie dei dipendenti. Fanno eccezione i luoghi turistici. Sulle Orobie e sul lago d'Iseo si prevede un agosto veramente con il botto con tutte le imprese del terziario aperte. Prevediamo inoltre che sia una stagione turistica lunga e che continuerà anche a settembre; solo a fine settembre i negozi, bar e ristoranti delle zone lacustri e montane potranno permettersi di chiudere per prendere qualche giorno di riposo”.

Il 2° trimestre 2023 del terziario: servizi su ma battuta d'arresto per il commercio al dettaglio

A Bergamo la fotografia del settore tra prezzi che non diminuiscono e incertezza sulla tenuta dei consumi. Peggiorano le aspettative delle imprese

Nel secondo trimestre del 2023 il fatturato delle imprese bergamasche con almeno tre addetti attive nel terziario continua a evidenziare variazioni positive su base annua, benché in rallentamento: l'aumento rispetto allo stesso periodo del 2022 è pari al +4,2% nei servizi e al +2,5% nel commercio al dettaglio. Il confronto su base congiunturale, ossia rispetto al trimestre precedente, mette però in luce una flessione nell'ultimo periodo per il commercio al dettaglio (-0,9%), mentre i servizi si confermano in crescita, sebbene con una velocità quasi dimezzata rispetto ai primi tre mesi dell'anno (+0,8% vs +1,4%). Tale evoluzione si innesta in un

quadro di inflazione elevata, il cui percorso di rientro non appare scontato: i prezzi stanno ancora crescendo e, se nei servizi l'incremento (+1,6% congiunturale) mostra un chiaro ridimensionamento, nel commercio al dettaglio la variazione risulta ancora elevata (+3%). Il tema dell'inflazione si lega a quello della crescita dei tassi di interesse, che fanno lievitare i costi di mutui e finanziamenti contribuendo a deprimere ulteriormente i consumi. Tale situazione rischia di compromettere la fase di crescita che ha caratterizzato il settore terziario negli ultimi due anni e mezzo, come testimoniato anche dalle aspettative degli imprenditori che evidenziano un peggioramento.

Il fatturato delle imprese bergamasche dei servizi conferma la fase di crescita in corso dal 2021: la variazione su base annua è pari al +4,2% mentre l'incremento congiunturale risulta del +0,8%. Entrambe le variazioni mostrano un rallentamento rispetto ai ritmi elevati dei trimestri scorsi, che erano stati favoriti dalla fase di "riapertura" delle attività a seguito dell'emergenza sanitaria, tuttavia l'incremento si conferma significativo e consente al numero indice del fatturato di raggiungere quota 114,1, oltre venti punti sopra i livelli di fine 2019.

Tra i comparti si evidenziano variazioni positive per le attività di alloggio e ristorazione e i servizi alle persone, che beneficiano ancora della ripresa post Covid, oltre che dei servizi alle imprese, mentre il commercio all'ingrosso mostra una svolta negativa dopo il forte aumento registrato nel 2022.

La crescita del fatturato è stata favorita anche dall'incremento dei prezzi di vendita, tendenza che mostra un raffreddamento nel secondo trimestre (+1,6% la variazione congiunturale dopo il +3% del trimestre precedente) grazie all'allentarsi delle tensioni sul fronte dei costi.

L'occupazione delle imprese dei servizi prosegue la fase di crescita occupazionale evidenziata nell'ultimo anno: la

variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre risulta pari a +2,4%.

Nonostante un quadro ancora positivo delineato dai principali indicatori, i segnali di rallentamento in corso e le incertezze sull'evoluzione futura della domanda preoccupano gli imprenditori dei servizi, che evidenziano un netto peggioramento delle aspettative sul fatturato: il saldo tra previsioni di aumento e diminuzione per il prossimo trimestre è pari a -1, dopo che nel trimestre precedente aveva raggiunto il valore di +20. Rimangono invece in area positiva le aspettative sull'occupazione (saldo pari a +8).

Nel commercio al dettaglio, a fronte di una variazione su base annua ancora positiva (+2,5%) ma in forte ridimensionamento rispetto al trimestre precedente (+9,3%), la tendenza più recente fotografata dalla variazione congiunturale mostra una svolta negativa del fatturato (-0,9%). Dopo un anno di crescita, il numero indice calcolato ponendo pari a 100 il valor medio del 2010 ripiega così su quota 97,7, rimanendo comunque 10 punti sopra i livelli pre-Covid.

La battuta d'arresto del fatturato si accompagna al mancato rallentamento dei prezzi di vendita, che mostrano ancora una crescita significativa (+3%) in linea con quanto evidenziato nel trimestre scorso. La lentezza del processo di rientro dell'inflazione è un elemento che rischia di penalizzare la domanda dei consumatori, compromettendo così la crescita del settore.

Il peggioramento più evidente si registra per i negozi non alimentari, che mostrano una variazione negativa del fatturato su base annua: nonostante la crescita dei prezzi in questo comparto risulti inferiore alla media, è probabile che la domanda di beni non alimentari stia comunque risentendo della diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie. Incrementi di fatturato si registrano invece nei negozi alimentari e nei supermercati e minimarket, sia per la spinta fornita dai

listini, ancora in decisa crescita, sia per la scarsa possibilità di comprimere consumi essenziali come quelli alimentari.

Indicazioni negative provengono anche dalle valutazioni sugli ordini ai fornitori, che tornano a vedere una prevalenza di giudizi di diminuzione rispetto a quelli di aumento (saldo pari a -2,8) dopo il valore positivo del trimestre scorso. Le scorte di magazzino evidenziano invece un saldo tra valutazioni di eccedenza e scarsità pari al +4,2, in ridimensionamento rispetto ai trimestri scorsi e in linea con i livelli di inizio 2022.

Dopo il lieve ripiegamento nei primi tre mesi dell'anno (-0,2%), l'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio riprende il sentiero di crescita, con una variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre pari a +0,8%. Al netto delle oscillazioni trimestrali, si conferma il trend positivo evidenziato negli ultimi anni.

I segnali negativi provenienti dagli indicatori congiunturali si traducono in un lieve deterioramento del clima di fiducia: i saldi tra aspettative di aumento e diminuzione per quanto riguarda il fatturato (+4) e l'occupazione (+2) rimangono positivi sebbene in ridimensionamento. Si confermano invece negative, e in ulteriore peggioramento, le previsioni sugli ordini ai fornitori (-4).

Commenta il presidente **Carlo Mazzoleni**: "La spinta legata alle riaperture nei settori dei servizi si sta indebolendo, tuttavia la variazione su base annua resta ancora significativamente positiva, sebbene l'aumento del fatturato sia in parte riconducibile all'aumento dei prezzi. D'altro canto l'inflazione e la politica monetaria iniziano a giocare un ruolo nel deprimere i consumi e nei prossimi mesi questo effetto sarà più marcato. La diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie si nota già nella variazione negativa del fatturato del commercio al dettaglio, dove la dinamica

inflativa è ancora intensa”.

Food film Fest, ciak il 23 agosto

Lo spettacolo del gusto in scena fino al 27 agosto. Ascom in campo con il gelato polenta e latte

500 film provenienti da oltre 80 nazioni: si prepara al via la decima edizione di Food Film Fest, lo spettacolo del gusto che dal 23 al 27 agosto porta in Piazza Mascheroni a Bergamo registi, chef, atleti, intellettuali e grandi conduttori televisivi. Il festival – ideato dall’associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo – “serve” sul grande schermo storie di cibo e di vita, che esplorano l’universo del food attraverso lo sguardo di diversi Paesi e culture; coltiva l’appetito per la conoscenza in un percorso che porta il pubblico dagli anime, i cartoni animati giapponesi, alle paralimpiadi, dallo showman Piero Chiambretti all’invenzione della cioccolata calda. Semina, raccoglie e porta in tavola una nuova cultura del cibo come consapevolezza e sostenibilità, che dai diversi Paesi del mondo si proietta a Bergamo. Cibo, cultura, cura elencano il messaggio che quest’anno più che mai in occasione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura dobbiamo fare nostro e trasmettere più forte e più grande al di fuori dei confini del territorio. In occasione della grande cerimonia inaugurale in programma il 23 agosto i gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo presenteranno il gusto Polenta e latte messo a punto per raccontare e accomunare le due città capitale della cultura 2023. A raccontare la versione gelata della più semplice è autentica ricetta che conquista con il suo sapore ed evoca il

piatto di riciclo delle nostre nonne, Luciana Polliotti, storica del gelato e Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo

Il Presidente di Camera di Commercio Bergamo, Carlo Mazzoleni, racconta dell'importanza di questo traguardo, il decimo anniversario di un festival che è nato e cresciuto dalla collaborazione tra molte realtà presenti sul territorio, legate a doppio filo da un tema comune: "Il tema dell'alimentazione vive a 360°, in ognuna delle sue complesse sfaccettature. A partire dalle politiche legate alla sostenibilità e all'ambiente ci si orienta verso un orizzonte temporale di stabilità e visione al futuro". A fare da faro verso un nuovo modo di pensare il nostro cibo, sono i 31 film in gara selezionati tra gli oltre 500 provenienti da 4 continenti. Dall'Africa viene un film sulla costruzione di una casa nel bosco; dall'Asia il racconto di una madre che cerca di guadagnarsi un pasto per il figlio; dall'America la tradizione di una ricetta preparata ad occhi chiusi; dall'Europa si lancia un messaggio sulla sostenibilità ambientale tra realtà e distopia, mentre l'Italia prende per mano lo spettatore tra il lavoro delle malghe e i profumi della Sicilia. I film finalisti del concorso cinematografico internazionale competono nelle 3 categorie DOC, MOVIE e ANIMAZIONE e i vincitori saranno divulgati attraverso il canale TV di Gambero Rosso (Sky 133 e 415). Tra le tante proiezioni in programma, il pubblico potrà assistere anche a 2 film da sala ad ingresso gratuito: "Si chef! La Brigade" film del 2022 diretto da Louis-Julien Petit e "Le ricette della signora Toku" film del 2015 scritto e diretto da Naomi Kawase. "Ci sono tante iniziative che nascono e dopo poco si spengono, ma siamo entusiasti di accogliere nel palinsesto BGBS2023 questo compleanno speciale che è il decimo anniversario di Food Film Fest" esordisce il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori, con un appello al significato e all'importanza del tema food – "Il cibo è un argomento fantastico, funge da punto d'incontro tra mille dimensioni e necessità, identificandosi come fulcro di convivialità in ogni luogo e ogni tempo." Il tema scelto

per la X edizione del festival è Feeling Food. Il sentimento del cibo che in un gusto, un profumo, un'immagine apre il cassetto dei ricordi negli angoli più nascosti della nostra mente. Cibo proiettato sul grande schermo che entra nel festival anche sotto forma di laboratori ed assaggi offerti da Camera di Commercio, Coldiretti, Slow Food Bergamo Valli Orobianche Bassa Bergamasca e Ascom Bergamo. Dall'aceto balsamico, parmigiano reggiano e lambrusco dell'Emilia Romagna ai casonsèi bergamaschi, dalla pasta ripiena con la formaggella della Val di Scalve alla torta Donizetti fino al Rafiolodi S. Alessandro. Il cibo si assapora con gli occhi e con la bocca, per gustare fino in fondo la cultura del food come piacere e intrattenimento; senza rinunciare agli spazi di dialogo e riflessione. Nadia Ghisalberti, Assessora alla Cultura del Comune di Bergamo, spiega la liason tra la città e la manifestazione "Bergamo è una città la cui vita culturale è arricchita dalla presenza importante di diversi festival nazionali e internazionali. Food Film Fest giunge alla sua decima edizione nell'anno di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura, e ben rappresenta un esempio di lavoro di rete, ossia la sinergia e lo spirito di collaborazione tra soggetti culturali, associazioni e imprese del territorio. La cultura del cibo è un mezzo di conoscenza di luoghi, tradizioni, persone, strumento di promozione della salute e del benessere, tocca i temi dello sviluppo sostenibile, della tutela dell'ambiente e dei lavoratori. Il linguaggio del cinema è in grado di raccontare tutto questo travalicando i confini geografici." Tra gli appuntamenti imperdibili, la serata "Prendete e mangiatene tutti" nella quale il giornalista ed autore televisivo Domenico Iannacone racconterà al pubblico il suo incontro con chi il cibo se lo deve conquistare ogni giorno. A seguire lo psichiatra Leonardo Mendolicchio, che ci prenderà per mano lungo il sentiero scosceso che mette in relazione cibo, bilancia e amore; mentre l'atleta paraolimpica Martina Caironi e la pallavolista Ilaria Galbusera apriranno per noi il frigorifero dei campioni. La cucina incantata del maestro dell'animazione giapponese Hayao Miyazaki porterà sul

palco le ricette di tutti i suoi film attraverso le parole di Silvia Casini, scrittrice del libro di ricette tratte dal mondo Gibli; mentre il grandissimo showman Piero Chiambretti ci parlerà della grande torta della sua vita. Tra la fusione fredda e Socrate, svoltando in direzione dell'invenzione della cioccolata calda e poi sempre dritti fino ad un'altra grande invenzione – quella della birra Franklin – il sociologo Massimiano Bucchi ci condurrà in un viaggio di misteri e scoperte, da cui usciremo con il sapore del buon cibo in bocca e qualche risposta in più in testa. Di tante domande e qualche risposta è fatto anche l'incontro sul cibo sintetico di Coldiretti Bergamo: possibile che il futuro sia la carne in vitro? A difendere il buon cibo bergamasco da un futuro che si muove a passo svelto è il Responsabile Servizio Cultura e UNESCO Claudio Cecchinelli. Durante l'incontro verrà anche proiettato in anteprima il nuovo documentario "Living Matter: Bergamo and the CheeseValleys" promosso da Bergamo Creative City.

La serata di sabato 26 agosto sarà l'occasione per una festa in piazza Mascheroni che comincia alle 21.30 con lo spettacolo "Veni, Vini, Cibi", che unisce intermezzi comici, musica e incursioni cantate con il buon cibo della nostra tradizione, per non dimenticarsi della poesia che c'è dietro il rito della Tavola. L'ultimo appuntamento cade di domenica mattina, giornata conclusiva di Food Film Fest, dedicata ai bambini: il laboratorio "la polenta del Giopì" a cura di Lavinia Marcu de "I Teatri dei Bambini" trasformerà ogni partecipante in un piccolo pittore, che attraverso la polvere d'oro della polenta si addenterà nel magico mondo del cibo e della creatività. Romina Russo, Consigliera della Provincia di Bergamo con delega alla cultura, interviene evidenziando il valore che il festival porta alla comunità "Importante sottolineare è la qualità della proposta di Food Film Fest, che ha portato consapevolezza e riflessione in merito al tema del cibo come identità di un popolo e di un territorio, definendone i confini".

Il lungo weekend che celebra il Liberty sul Sebino

Ultimi appuntamenti per scoprire i tesori della Belle Epoque sul lago



“Sarnico e le gemme del Liberty”, la manifestazione che omaggia il Liberty a Sarnico, si avvia alla sua fase finale. Fino a domenica nella cittadina sebina è possibile fare un tuffo nelle atmosfere dei primi anni del Novecento grazie a concerti, mostre, rievocazioni e un

videoguida emozionante che racconterà i tesori Liberty locali. Le visite guidate e le escursioni in kayak in programma sono invece già al completo da giorni. Sul lungolago al Molo 2 si può visitare la Capitano, il più antico battello navigante sul Lago d’Iseo, accompagnati da un nostromo che ne racconta la storia quasi centenaria. Con lo scafo in lamiera chiodata originaria, il maestoso dritto di prua, la doppia alberatura, l’imbarcazione testimonia il fascino di una nobile signora galleggiante degli Anni Venti e la storia della navigazione sul lago d’Iseo. La visita ha una durata di 15 minuti e prevede un tour completo della barca all’ormeggio, con accesso al ponte di coperta, agli interni e alla plancia di comando (È prevista un’offerta come contributo all’associazione Capitano 1926). Passeggiando in centro storico e sul Lungolago si incontrano fotografie del passato dedicate al Liberty di Sarnico e la mostra “Viaggio fotografico nell’architettura Liberty”, un percorso di 12 pannelli giganti dedicati all’architettura Liberty europea meno conosciuta: da Sarnico a

Milano e Firenze, da Parigi a Vienna, Barcellona, fino a Praga, Lubiana e Costanza in Romania. Vale la pena poi spingersi in Piazzetta Freti, all'ex Biblioteca, per visitare "La Belle Époque in mostra" con i suoi pregevoli dipinti, sculture e arredi provenienti da gallerie antiquariali di Milano, Torino, Brescia e Sulzano specializzate in arte Liberty; e raggiungere l'ex Chiesetta di Nigrignano in via Vittorio Veneto per l'esposizione "Manifattura Chini" che espone numerosi disegni preparatori realizzati nei primi del Novecento per importanti vetrate di chiese e palazzi. Le mostre sono visitabili gratuitamente sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Per chi ama la musica, domani, sabato 29 luglio, alle ore 21 a Villa Faccanoni si esibisce l'Orchestra fiati di Valle Camonica con "Hommages, banda e musica nel periodo Liberty", un omaggio originale e nuovo ai compositori simbolo del periodo Liberty, ma anche a Holst e Grainger, che in quel periodo gettarono le basi della musica bandistica moderna. La partecipazione è libera e gratuita, è richiesto dress code elegante.

Domenica, con inizio alle ore 21 a Villa Faccanoni (e non in Piazza XX Settembre come era in programma), l'Orchestra fiati Filarmonica Mousike proporrà "Tubular Bells", un'opera musicale, arrangiata per orchestra di fiati, di Mike Oldfield, pubblicata nell'ottobre 1973 e considerata una pietra miliare del rock strumentale. L'opera è pensata per Bergamo Brescia Capitale della Cultura Italiana 2023. Partecipazione libera e gratuita.

Domenica, giornata di chiusura della manifestazione, dalle ore 11 le vie di Sarnico saranno animate dal passaggio di rievocatori, un picnic storico e l'esposizione di velocipedi degli anni 1869-1940.

Il progetto Sarnico e le Gemme del Liberty è organizzato nell'ambito della manifestazione Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, da Pro Loco Sarnico con il patrocinio di

Comune di Sarnico, Consiglio Regionale della Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Associazione Italia Liberty, Sarnicom, il contributo di Fondazione Cariplo con Fondazione della Comunità Bergamasca e Fondazione della Comunità Bresciana e il supporto dell'Associazione Produttori Guarnizioni del Sebino.

Per maggiori informazioni: Pro Loco Sarnico, via Tresanda 1, tel. 035910900 – mail

servizi@prolocosarnico.it – sito web www.prolocosarnico.it.

Buoni pasto a doppia velocità

Nel pubblico le commissioni non possono oltrepassare il 5%, mentre nel privato arrivano a sfiorare il 20%. La sfida è quella di cercare di uniformare i due settori La questione è delicatissima ed intricata quanto basta per creare più di qualche pensiero ai tanti ristoratori che da tempo stanno interrogandosi sull'effettiva opportunità di continuare o meno ad accettare i buoni pasto. Diciamolo subito: una risposta giusta, capace di soddisfare esigenze ed aspettative di tutti non c'è. Da una parte serbatoio di clientela che facilmente può fidelizzarsi al proprio locale, dall'altra i buoni pasto rappresentano un prezzo a volte troppo alto da pagare, se si vuole restare sul mercato: commissioni esorbitanti, tempi di pagamento molto lunghi (si parla di settimane per ricevere il corrispettivo in denaro) e in alcuni casi anche l'incertezza della tenuta delle società emettitrici (leggi: fallimento di Qui! Group, che nel 2018 finì a gambe all'aria con 325 milioni di euro di debiti, pagati in gran parte proprio dai commercianti, che per molto tempo avevano continuato ad accettare ticket che non sono più stati rimborsati).

Chi è del mestiere questi meccanismi li conosce bene: chi acquista i buoni pasto dalle società emettitrici, lo fa chiedendo sconti anche a doppia cifra, che poi si traducono in commissioni fino al 15-20% a carico dei titolari di bar e ristoranti, sottoforma di commissione. Lo scorso mese di marzo un primo, importante passo per sbrogliare la matassa è stato fatto, grazie anche al meticoloso lavoro ai fianchi della Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. Nell'ultima gara d'appalto che si è chiusa a inizio primavera, la Consip – società per azioni del Ministero dell'Economia che si occupa della gestione dei servizi – ha fissato al 5% il tetto massimo delle commissioni che le società emettitrici di buoni pasto possono chiedere ai commercianti.

Una svolta (quasi) epocale, che però non risolve del tutto il problema. Questa condizione vale infatti solo per il mercato pubblico, che pure vale un miliardo e 250 milioni di euro l'anno, pari a poco più di un terzo del giro d'affari complessivo. Resta dunque scoperto il settore privato, che di miliardi ne vale addirittura 2, e sul quale il peso dello Stato non può farsi sentire. Oggi il rischio più evidente per il titolare di un locale è quello di ricevere buoni pasto di Serie A e buoni pasto di Serie B, ovvero ticket sui quali si ritrova a pagare il 5% di commissioni e altri sui quali la percentuale può arrivare a sfiorare il 20%, con ripercussioni non solo sul cassetto del ristorante, ma anche sul servizio ai clienti (a tutti i clienti, ovviamente, non solo quelli che si presentano coi buoni). E vedremo come.

Nel frattempo aver «sistemato» il comparto pubblico rappresenta un primo obiettivo raggiunto: «Si era arrivati a condizioni di vendita con sconti a monte troppo alti, che generavano commissioni ancora più elevate e, dunque, insostenibili per i commercianti – spiega Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo –. Lo Stato risparmiava tanto, ma tutti questi soldi venivano poi ricaricati sugli esercenti». Ora le cose sono cambiate: nella

commissione massima del 5% rientrano anche gli eventuali servizi aggiunti (ad esempio i pagamenti più veloci o anticipati), che normalmente le società si facevano pagare con ulteriori ritocchi alle loro percentuali. Tutto questo è senz'altro un bene: si stima che solo in Lombardia la mossa di dare un freno alle commissioni per il settore pubblico genererà un risparmio di 14,1 milioni di euro all'anno per i commercianti. «Siamo di fronte a una manovra importante – dice ancora Fusini –. Resta però ancora da definire il mercato privato e con esso altre questioni legate all'innalzamento della qualità del servizio e al superamento del concetto del massimo ribasso». Altri nodi da sciogliere sui quali però l'impressione è che non sarà così facile intervenire, non almeno nel breve periodo.

Il fenomeno dei buoni pasti non è affatto marginale: nella sola provincia di Bergamo sono circa 59mila lavoratori tra settore pubblico e privato a riceverli, e sono sempre più numerosi: dopo la pandemia il numero di coloro che riscuotono i ticket ogni mese è cresciuto di 2mila unità per effetto dell'incremento dei servizi legati al welfare aziendale. Il valore complessivo si aggira intorno ai 70 milioni di euro all'anno in Bergamasca, con una media di poco superiore ai 1.200 euro all'anno per lavoratore, pari a 5,36 euro al giorno, di certo non il valore di un pasto, ma un buon contributo (il buono mutua il valore di un pasto servito in una mensa aziendale). I punti vendita che accettano i buoni pasto sono circa 800.

«Stiamo parlando di uno strumento che risulta essere ancora efficace – spiega Fusini–; al lavoratore piace perché è molto spendibile: serve per mangiare, ma anche per fare la spesa, ed è un'integrazione al reddito del tutto defiscalizzata. I buoni pasto piacciono anche perché sono molto flessibili nell'utilizzo, basti pensare che tanti di coloro che non li hanno, vorrebbero beneficiarne. Per il datore di lavoro è innanzitutto uno strumento che fa parte del welfare aziendale

e che serve in qualche modo a fidelizzare i dipendenti e a gratificarli, con un onere contributivo e fiscale davvero minimo per l'azienda». Al netto delle difficoltà che permangono in un contesto ancora troppo variegato, i benefici ci sono e «pesano» non poco sulla circolazione dei buoni pasto e sulle loro prospettive future. «Con l'ultima gara Consip è stato ottenuto un primo risultato, ma occorre sistemare l'impianto normativo per migliorare l'equilibrio della filiera anche nel settore privato– insiste Fusini, richiamando l'obiettivo sul quale è necessario continuare a lavorare–. Si deve impedire, per esempio, alle aziende di spuntare il massimo ribasso, che si traduce in commissioni insostenibili per i commercianti, puntando in questo modo ad aumentare il livello della qualità e della fruibilità del buono pasto».

Commissioni ragionevoli e dunque più sostenibili, insieme a tempi di pagamento più certi: sono questi i prerequisiti necessari per indurre ad accettare i buoni pasto anche chi attualmente preferisce non averci a che fare. Spesso si tratta di locali di un certo livello che se entrassero nel giro dei buoni pasto, potrebbero contribuire a trascinare verso l'alto la qualità media dell'offerta, ma che in questo momento non hanno interesse a farlo. «Per questo motivo – conclude il direttore di Ascom – si deve lavorare per rendere sostenibile a lungo termine tutto il processo di filiera, a vantaggio di chi acquista i ticket, di chi li compra e degli esercenti che li accettano».

Eccola, dunque, la sfida per il prossimo futuro: provare a metter mano alla giungla del settore privato che viaggia ancora con commissioni «libere». E qui la palla passa di nuovo tra i piedi della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi: «Stiamo lavorando su più fronti – spiega Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio Studi di Fipe –. Siamo impegnati innanzitutto in un'azione di “persuasione morale” nei confronti dei datori di lavoro privati e in particolare delle grandi aziende che acquistano i buoni pasto per i loro

dipendenti, Stiamo cercando di sollecitarli a un'assunzione di responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder della filiera. Se loro pretendono dagli emettitori uno sconto esagerato, è chiaro che l'emettitore lo ribalta a sua volta sugli esercizi convenzionati».

Per l'azienda, vale la pena ricordarlo, sono totalmente deducibili e decontribuiti i buoni pasto fino a 8 euro (se elettronici; quelli cartacei lo sono fino a 4 euro). «Stiamo lavorando anche per capire quale potrebbe essere lo strumento più adatto per regolare il sistema. La verità è che il codice degli appalti non vale per i contratti privati e il tetto del 5% che abbiamo ottenuto sulle gare pubbliche non si applica alle aziende». In altre parole, una soluzione ancora non c'è: compito della Fipe è quello di trovarne una per fare in modo che anche ai contratti privati si possa applicare una commissione massima che non superi il 5%. Se la cosiddetta «moral suasion» sulle aziende sortirà qualche effetto lo vedremo nei prossimi mesi, ma probabilmente non prima della fine dell'anno, quando si avranno – è questo l'auspicio – i primi risultati di un'iniziativa di comunicazione in programma per la ripresa delle attività lavorative dopo l'estate.

«Il rischio al quale siamo esposti con queste commissioni non è tanto quello di ritrovarci con dei buoni pasto a doppia velocità – è l'opinione di Luciano Sbraga –. Semmai stiamo registrando lamentele da parte dei lavoratori rispetto al fatto che alcune tipologie di buoni non vengono accettate nei locali. Alcune commissioni sono troppo alte e gli esercenti possono decidere di non prendere alcuni ticket, rinunciando però a dare un'opportunità in più ai loro clienti. Il danno è per entrambi: il lavoratore sa di non poter avere un servizio, mentre per l'esercente essere costretto a rinunciare a un cliente è sempre un problema».

In alcune regioni è anche possibile che una stessa azienda emettrice abbia sottoscritto contratti sia con lo Stato che con qualche datore di lavoro privato: e così buoni pasto

apparentemente uguali possono avere un peso anche molto diverso per le tasche dei ristoratori.

Il fatto è che quando una vendita presenta più costi che benefici, al titolare di un bar o di un ristorante non resta che farsi due conti in tasca e per mandare avanti l'azienda può vedersi costretto anche a rinunciare a qualche coperto. L'alternativa è quella di trasferire i costi anche sugli altri clienti, ma ciò vorrebbe dire aumentare prezzi per tutti, anche per chi paga in contanti (o comunque senza buoni pasto). «Ma anche in questo caso non è facile prendere una decisione – dice ancora Sbraga –. L'esercente deve fare i conti con il mercato, e non può permettersi né di aumentare i prezzi in modo indiscriminato, né tantomeno di abbassare troppo la qualità, rischiano di perdere i clienti».

Un equilibrio che non è per niente facile da raggiungere; la soluzione meno indolore, al momento, resta dunque quella di non prendere i buoni pasto che hanno commissioni insostenibili. Fare leva sui lavoratori non è possibile perché, a parte il disagio di non vedersi accettare i propri ticket in alcuni locali, per loro il valore del buono pasto resta quello nominale, a prescindere dalle commissioni. Anzi, molto spesso coloro che usufruiscono dei ticket non sono a conoscenza delle dinamiche che s'intersecano dietro il blocchetto dei loro buoni pasto, «e non si rendono conto che l'eventuale disservizio non è altro che il risultato finale di una scelta che fa il suo datore di lavoro quando vuole risparmiare eccessivamente sull'acquisto di quel servizio – puntualizza il direttore del Centro Studi di Fipe –. Da parte loro, anche gli emettitori hanno una parte di responsabilità, poiché rappresentano la cinghia di trasmissione tra il datore di lavoro e l'esercente, ma è evidente che se possiamo parlare di "ingordigia", questa è tutta del datore di lavoro». E non sembra percorribile neppure la strada in una forma di tassazione da mettere in capo alle aziende private per scoraggiarle a chiedere sconti sempre più elevati.

In attesa di un non facile soluzione, un'altra questione ancora aperta e sulla quale la Fipe come rappresentante dei gestori dei locali è chiamata a fare una riflessione, riguarda i costi aggiuntivi legati alla gestione dei Pos. Nei bar e nei ristoranti ce ne sono ancora tanti e l'obiettivo è quello di riuscire ad avere un Pos unico per tutti. Un'opera di semplificazione, anche questa, di portata eccezionale, che però coinvolge anche gli istituti di credito, aumentando il coefficiente di difficoltà. «Ancora non si trova la strada per farlo – ammette Sbraga –, ed è un altro motivo per cui molti esercenti sono scoraggiati dall'accettare i buoni pasto. Ormai sulla questione dei buoni pasto elettronici la strada è tracciata: lo sono tutti i ticket oggetto dell'ultima asta pubblica, e parliamo già di un terzo del totale, e anche nel privato la percentuale di chi li adotta in questa forma è sempre più rilevante».

Bergamo, i saldi non partono bene: – 10-15% rispetto allo scorso anno

Pedrali: "Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall'industria della moda"

Il primo bilancio dei saldi è decisamente negativo. Da un sondaggio fatto da Ascom Confcommercio Bergamo i primi due fine settimana di saldi registrano un -10% sulle vendite di fine stagione rispetto allo scorso anno, con picchi anche del

- 30%. Un andamento negativo che rispecchia anche le vendite del mese di giugno, che hanno registrato in media un -10% rispetto al giugno 2022.

La caccia a capi scontati risente dell'inflazione e della spending review familiare al ritmo della recessione: Ascom Confcommercio Bergamo stima che a rinunciare agli acquisti in saldo sarà il 5% in più delle famiglie rispetto allo scorso anno. I commercianti confidano in una ripresa delle vendite: l'assortimento nei negozi non manca e le occasioni di fare buoni affari, anche per i turisti in visita alla città e nelle principali località di villeggiatura, non mancano.

La crescita della merce esposta deriva dai maggiori acquisti effettuati nel 2022 in vista della primavera/estate 2023. "In questi ultimi anni, estremamente difficili per il comparto, i negozi si sono trovati a dover ordinare più di quanto necessario, nonostante il calo generalizzato degli acquisti nei negozi, per non parlare dell'aumento degli affitti e delle spese energetiche - commenta **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento, Calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo, oltre che consigliere nazionale di Federazione Moda Italia -. L'industria della moda oltre ai rialzi di listino punta a mantenere budget prefissati; così se si vogliono continuare a proporre marchi e articoli che contraddistinguono la propria insegna si è costretti ad ordinare stock di merci che vanno oltre la sostenibilità d'impresa, già messa a repentaglio da rincari e inflazione".

E le imprese stanno già acquistando per la prossima primavera/estate: "Stiamo facendo ora gli ordini per la primavera estate 2024, senza avere previsioni ma solo imposizioni. Non si può continuare a lavorare con budget e quantitativi minimi imposti dai brand e dall'industria della moda - continua Pedrali -. I commercianti stanno mettendo in campo strategie per contenere gli aumenti senza scaricare i costi sui consumatori. Sarà comunque importante e cruciale per i prossimi mesi dedicare cura allo studio e alla

pianificazione degli sconti durante tutto l'anno, facendo attenzione al prezzo finale proposto per fidelizzare e venire incontro ai consumatori, in modo tale che i saldi non siano l'unico salvagente delle imprese. Dalle Istituzioni ci aspettiamo interventi utili al comparto come ad esempio quelli che abbiamo richiesto e che continueremo a richiedere al Tavolo della Moda: in particolare, una misura per ridurre il costo delle locazioni commerciali; un'Iva agevolata sui prodotti di moda Made in Italy e un bonus moda per l'acquisto di prodotti ecosostenibili”.

Una rete a tutela della legalità, Ascom con altre 10 realtà impegnate con LIBERA

Ascom e Aspan sono tra i primi firmatari della rete di monitoraggio dei fenomeni di infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca



infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca”, progetto promosso dall'associazione antimafia Libera Bergamo, a cui Ascom Confcommercio Bergamo ha subito

Sensibilizzare sui pericoli di infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco, vigilare e promuovere il rispetto della legalità, a contrasto della criminalità. Sono questi alcuni degli obiettivi della “Rete di monitoraggio dei fenomeni di

dato adesione convinta assieme ad altre dieci realtà, a cui se ne aggiungeranno a breve altre. Le associazioni rappresentano realtà imprenditoriali e del mondo del lavoro: con Ascom e Aspan, tra i primi firmatari ci sono Cisl, Anolf, Coldiretti, Confcooperative, Confimi, Cgil, Cna, Lia e Uil. All'interno della rete compito prioritario "è lo scambio di idee, informazioni, oltre alla condivisione di materiale e documentazione in merito a situazioni d'illegalità nell'ordinaria attività economica nella provincia di Bergamo", come sottolinea il documento di costituzione. "Rilanciare il monitoraggio sulle infiltrazioni nell'economia – sottolinea Francesco Breviario, referente provinciale di Libera – è fondamentale per porre accento sui fenomeni nel nostro territorio, con particolare attenzione al tessuto economico. Dal 2019 il dossier annuale ha infatti esteso il suo titolo, che continua ad essere "Mafie, criminalità organizzata ed economia. Basti pensare che con l'exasperarsi della crisi sono in alcuni casi le stesse imprese prese dalla disperazione a mettersi in cattive mani". "I beni confiscati a mafie e criminalità organizzata sono diventati 162 (148 immobili, 14 imprese)- ha sottolineato Rocco Artifoni, coordinatore provinciale dell'associazione- . Dal 2013 in Bergamasca si denunciano oltre 100 estorsioni ogni anno (erano 104 nel 2014 e sono diventate 156 nel 2021), si contano in media 49 incendi dolosi l'anno, quasi uno a settimana. Nel solo 2022 gli intermediari finanziari hanno segnalato 2.128 operazioni sospette in materia di riciclaggio, mentre in un decennio sono state sequestrate 7,3 tonnellate di droga. Con la crisi cresce il rischio usura, reato che, a differenza di altri, instaura un patto psicologico difficile da scardinare e di conseguenza complicato da denunciare". Proprio per questo è fondamentale vigilare sul tema: "Abbiamo incontrato grande attenzione e sensibilità nelle associazioni, in rappresentanza sia del mondo delle imprese che in quello del lavoro- ha sottolineato Giorgio Lanzi di Libera-. È necessario essere presenti e monitorare a livello provinciale situazioni di illegalità in ambito economico e sociale". La rete costituita si impegna a

restituire un report annuale dell'attività e fissa almeno quattro incontri l'anno, salvo convocazioni urgenti emerse nel corso dei lavori. "Abbiamo collaborato sin dall'inizio al progetto di Libera per la costituzione di una rete di monitoraggio, nella profonda convinzione che l'impegno di tutte le organizzazioni possa contribuire al contrasto delle infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco - sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo -. Sicurezza e legalità sono un prerequisito fondamentale del fare impresa". "Nei momenti di crisi - sottolinea Alberto Brivio, presidente di Imprese&Territorio -, mafie e illegalità possono trovare maggiori occasioni per insinuarsi nel tessuto economico. I capitali sporchi creano una concorrenza sleale, le micro e piccole e medie imprese sono le più suscettibili all'infiltrazione e per questo serve sensibilità. La stretta del credito e la crisi dei tassi d'interesse strozzano la liquidità di imprese e famiglie, esponendo a situazioni potenzialmente delicate". Tutte le associazioni hanno confermato l'impegno a tenere alta l'attenzione: "I numeri sono in costante crescita ed evidenziano l'esigenza di alzare la guardia" ha sottolineato a nome di Cna Andrea Della Valentina. "Più voci e visioni daranno un importante contributo alla rete, per cui ben vengano nuove adesioni" ha sottolineato Roberto Zanotti (Anolf). "Il primo impegno è quello di sensibilizzare e diffondere la conoscenza sul tema, anche alla luce dei dati presentati" ha aggiunto Orietta Locatelli di Confcooperative. Simone Alborghetti (Coldiretti) ha rimarcato l'attenzione al settore agricolo". Sensibilità anche dal mondo del lavoro: "Il lavoro di qualità passa dalla piena applicazione dei contratti nazionali a tutela del lavoro di qualità. Anche la bilateralità in questo senso è un'occasione per fare rete. Ben vengano infine iniziative come la Scuola Popolare Antimafia BGBS 2023" ricorda Danilo Mazzola (Cisl). Sempre dal mondo del lavoro, Valentino Rottigni (Cgil) invita "a tenere alta l'attenzione anche contro il caporalato".

