

Join the club, martedì 5 luglio cena informale e tanti contenuti in dieci stanze tematiche

Metaverso, tecnologie informatiche, crowdfunding, identità fisica e digitale, sostenibilità energetica e rapporto con il fisco, sono alcuni dei temi delle stanze tematiche Torna Join the Club, l'evento dedicato ai liberi professionisti bergamaschi e allargato quest'anno anche agli imprenditori. L'appuntamento è per martedì 5 luglio a Villa Celinate a Scanzorosciate (dalle ore 19.30): una serata di formazione ma anche di svago e incontro informale, che consentirà di generare nuovi contatti e opportunità di crescita professionale tra liberi professionisti e mondo delle imprese.

L'evento, organizzato dal Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo, sarà realizzato in collaborazione con Pro2B, il primo portale bergamasco che incrocia la domanda e l'offerta tra le prestazioni fornite dai liberi professionisti e le esigenze delle imprese.

Il programma prevede l'approfondimento, suddiviso in "stanze", dei temi di maggiore interesse e attualità per il mondo delle libere professioni: dalle opportunità offerte dal metaverso alle tecnologie informatiche, dall'importanza dell'offline a donne e imprenditoria, da start-up e crowdfunding all'identità fisica e digitale, passando per brand e digital identity, oltre alla sostenibilità energetica e al rapporto con il fisco. Docenti universitari, media specialist, legali, manager e altri esperti di settore affronteranno i temi a cuore dei professionisti in un contesto informale e spontaneo, in un confronto aperto e diretto. Ogni professionista potrà iscriversi e seguire due stanze tematiche, in un'ora intensa di full immersion (mezz'ora per ogni "room") e scambio e

confronto di idee. A seguire una cena in vigna con prodotti tipici e dj-set per chiudere la serata.

«L'obiettivo è agevolare il matching tra domanda e offerta - spiega Matteo Mongelli, presidente del Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo-. Tra mondo delle imprese e lavoratori autonomi le relazioni continuano a essere fondamentali e in questo sta la forza del nostro gruppo, che attraverso eventi come "Join the club", che lo scorso anno ha visto oltre cento partecipanti, sa trasformare le connessioni virtuali in veri e propri scambi di opportunità e di crescita professionale. L'obiettivo è creare una community operativa». La crescita dei professionisti è continua, basti pensare che nei primi tre mesi dell'anno, in base ai dati della Camera di Commercio di Bergamo, si sono iscritti 1239 nuovi professionisti: una crescita pari all'1,2% rispetto al 2021 per un peso sempre maggiore sul totale delle nuove partite Iva, di cui i professionisti assorbono il 41,1%. «Rappresentiamo una platea variegata di imprenditori che spazia dai professionisti del digitale e del web marketing agli operatori dello sport, del benessere, dagli organizzatori eventi a consulenti commerciali e agenti -afferma Mongelli-. Con eventi come questo vogliamo fare sempre più rete e aprire il confronto su temi estremamente attuali e strategici per i professionisti, in grado di abbracciare le diverse esigenze e di accrescere in modo trasversale le nostre competenze».

L'evento sarà trasmesso in diretta sulla pagina Facebook di Ascom Confcommercio Bergamo.

Per informazioni e richieste di partecipazione consulenza@ascombg.it. Il costo per partecipare (comprensivo di cena) è di 35 euro. Ogni professionista potrà iscriversi a due stanze tematiche.

Vincanto, una targa in ricordo di Gian Battista Bolognini, patròn della “Trattoria Bolognini”

Omaggio al ristoratore, promotore della tipicità e ambasciatore dei prodotti locali, scomparso all'improvviso



«A ricordo di Gianbattista Bolognini. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio»: è questo il messaggio inciso sulla targa alla memoria del ristoratore Bolognini che sabato

25 giugno è stata consegnata alla famiglia nella Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, in occasione della manifestazione “Vincanto – Percorso d’avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto”. La manifestazione , nata con l’obiettivo di valorizzare l’enogastronomia locale, è stata l’occasione per rendere omaggio al ristoratore Gian Battista Bolognini scomparso nei mesi scorsi all’età di 72 anni. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell’Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività

storica della Regione Lombardia.

«Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo».

Caro energia, un vero salasso per imprese famiglie

Osservatorio Confcommercio: +61% tra gennaio e aprile 2022 per l'energia elettrica, +21% per il gas; fino al 140% in più da aprile 2021

Gli aumenti delle bollette sono fuori controllo. Se il 2020 verrà ricordato come l'anno della pandemia, il 2022 non potrà che essere etichettato come l'anno della guerra tra Russia e Ucraina e della crisi energetica che coinvolge imprese e famiglie. L'Osservatorio Confcommercio Energia, un'analisi trimestrale realizzata in collaborazione con Nomisma Energia, evidenzia come "la forte dipendenza dal gas russo, dovuta ad una politica energetica che negli ultimi anni si è dimostrata

poco lungimirante, ha reso ormai indispensabili interventi mirati per il contenimento dei prezzi al dettaglio dell'energia, arrivati a livelli insostenibili. L'annullamento temporaneo degli oneri di sistema deciso dal governo e gli interventi provvisori sulla fiscalità energetica hanno consentito di alleggerire sensibilmente le bollette elettriche e del gas, ma nonostante ciò i costanti rincari della componente energia continuano a pesare notevolmente sui conti delle imprese".

Consumi energetici per le imprese

E' una crescita senza sosta quella del prezzo dell'energia per le imprese del terziario: tra gennaio e aprile 2022, infatti, il prezzo delle offerte elettriche è salito mediamente del 61%, mentre il prezzo delle offerte gas è aumentato del 21%. Allargando il confronto su base annua, tra aprile 2021 e aprile 2022, gli aumenti della spesa annuale di elettricità e gas per il terziario sono ancora maggiori raggiungendo una "forchetta" che va da +110% a +140%. Nel 2022 la spesa in carburante per gli autotrasportatori si dovrebbe collocare sui 37 miliardi di euro, 7 in più rispetto ai 30 miliardi di euro del 2021.

Ad aprile 2022, rispetto alle rilevazioni dello scorso gennaio, si stima un incremento del costo delle forniture di energia elettrica che oscilla tra il 50% fino ad oltre l'80%. In particolare, i dati del primo trimestre 2022 (31 gennaio/30 aprile) testimoniano che la spesa annua per il 2022 in elettricità per un albergo tipo può arrivare fino a circa 137.000 €, con un incremento del 76%, per un ristorante fino ad oltre 18.000 € (+57%), mentre per un negozio alimentare passerà da 23.000 € a 40.000 € (circa il 70% in più), per un bar il conto annuale aumenta del 54%, mentre per i negozi non alimentari il rincaro può arrivare addirittura all'87%. Nel complesso, i comparti del terziario nel 2022 soffriranno un aggravio di spesa più che doppio, passando da 11 miliardi di euro di spesa nel 2021 a 27 miliardi di euro, sempre che

rimangano stabili o in calo gli attuali prezzi. Numeri pesantissimi che testimoniano ulteriormente, qualora ce ne fosse bisogno, il momento di sofferenza delle imprese.

Altrettanto significativi i rincari, su base trimestrale, per la spesa annuale del gas. Si stima che, tra il 31 gennaio ed il 30 aprile 2022, la spesa annuale di gas per tutti i comparti del terziario presi a riferimento è aumentata, arrivando a toccare, in alcuni casi, incrementi pari al 34%. Di particolare rilievo l'incremento registrato per gli alberghi (+6.000€ rispetto alle previsioni di gennaio 2022) e altrettanto importante l'aumento del conto annuale del gas nel settore della ristorazione, passato dai circa 8.000 € delle previsioni di gennaio ai 10.000€ stimati di aprile (+2.000€ di differenza nel giro di pochi mesi). Un +5% si registra invece per i bar, mentre per i negozi – di generi alimentari e non – il “delta” tra le previsioni di inizio anno e aprile è del 31%.

Nel confronto tra aprile 2021 e aprile 2022, la “bolletta annuale” di elettricità è aumentata considerevolmente per tutti i principali comparti del terziario: settore alberghiero (+68.000€), ristoranti (+9.000€), bar (+5.000€), negozi di generi alimentari (+20.000€) e negozi non alimentari (+5.000€).

Incrementi “decisi” anche per la spesa annua per il gas – sempre nel confronto tra aprile 2022 e aprile 2021 – sia per il settore alberghiero (+13.000€) che per i ristoranti (+5.000€). Anche i bar, i negozi di generi alimentari (e non) sono stati colpiti dal “caro gas”, il cui rincaro annuale è pari a circa il 110%.

Consumi energetici domestici

Anche le famiglie hanno sofferto un “balzo” pesantissimo sulle bollette di luce e gas, infatti le tariffe sono più che raddoppiate fra aprile 2021 e aprile 2022. La spesa media

annuale di una famiglia tipo, con consumo annuo di 2.700 kWh, sarà di 1.116€ (ossia più del doppio rispetto ai 540€ dell'anno scorso). Per quanto riguarda invece i consumi annui di gas, che per una famiglia tipo sono 1.400 metri cubi, la spesa sarà di 1.731 €. Anche in questo caso, si tratta di un incremento notevole se si pensa che, nel 2021, la spesa media annua si è attestata sui 1.028€ (lo scostamento registrato, per il 2022, è pertanto di +703€). Complessivamente, su quasi 30 milioni di allacci elettrici e 15 milioni per riscaldamento a gas, la spesa complessiva per le famiglie si attesta sui 59 miliardi di euro nel 2022, contro i 32 dell'anno precedente: un aggravio di +27 miliardi di euro sul bilancio delle famiglie che andrà inevitabilmente ad incidere sulla capacità di spesa e sui consumi.

Consumo energetico e impatto ambientale

Abbatte considerevolmente i propri consumi però è possibile. Questo è quanto emerge dalle imprese che hanno seguito i percorsi suggeriti dal sito e dal progetto Imprendigreen Confcommercio. In particolare, le buone pratiche avviate dalle aziende permettono di quantificare un risparmio che si traduce in un minor costo delle bollette e fornisce, al contempo, un contributo all'esigenza di comprimere i consumi di fronte alla crisi energetica internazionale in atto.

Valli Bergamasche, revival internazionale per gli

appassionati di due ruote

Due giorni dedicati ai biker, con 278 piloti. In un convegno le opportunità del mototurismo

Al via la due giorni su due ruote Valli Bergamasche, revival internazionale 2022, che dal 18 al 19 giugno riunirà i biker e tutto il mondo che ruota attorno al motociclismo. Tra i temi trattati nei convegni ed eventi proposti, quello della crescita economica del territorio legata al mototurismo, che potrebbe rappresentare un'importante opportunità per le strutture ricettive. L'evento sportivo, organizzato dalla Scuderia Norelli, porterà a Bergamo e in diversi centri della provincia 278 piloti provenienti da tutta Europa. La due giorni, organizzata per fare rivivere una competizione diventata leggenda, rappresenta, attraverso un convegno organizzato al Sant'Agostino, l'occasione di trovare nuovi punti di ripartenza del turismo, attraverso una proposta dedicata ai bikers. "Il mototurismo rappresenta un segmento di grande interesse per l'economia di molti piccoli centri montani – commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, tra i relatori del seminario-. Raggiungere i nostri passi in moto e muoversi tra le curve dell'arco prealpino orobico sa regalare grandi emozioni di guida. Una recente ricerca promossa da Promoserio e realizzata dall'università di Bergamo ha evidenziato come la stragrande maggioranza degli intervistati, di cui il 27% stranieri, abbia raggiunto le alte valli in moto. Le curve rappresentano una delle attrattive più apprezzate del Vivione". Una tipologia di turista che rappresenta un

Bisogna inoltre liberarsi dei pregiudizi riservati agli enduro: "Resiste ancora la credenza che questo particolare tipo di fruizione sia incompatibile con altre forme di escursionismo- continua Fusini-. Affiancare ai percorsi da trekking itinerari per le due ruote può rappresentare una soluzione. Gli sport di nicchia offrono l'opportunità di

intercettare turisti e rendere attrattiva la proposta di soggiorno con un'offerta dedicata". Il turismo su due ruote può rappresentare una leva di sviluppo per piccoli borghi: "Rientra senza dubbio nel novero di turisti sportivi e appassionati cui dobbiamo aprire la nostra mentalità oltre che le strutture ricettive. È interessante conoscere meglio questa particolare tipologia di turista. Le amministrazioni comunali dovrebbero puntare con più decisione sul turismo slow e su due ruote, garantendo accessibilità e servizi. Di contro, gli operatori dell'accoglienza devono mettere a regime servizi nel confronto del target turistico motorizzato, soprattutto sulla possibilità di posteggiare al sicuro le moto, per loro stessa natura più esposte a rischi senza un adeguato ricovero dei mezzi".

Il convegno "In Moto per l'Ambiente", in programma sabato 18 giugno, ore 17, allo Spazio Porta Sant'Agostino, Bergamo. Intervengono Massimo Sironi, presidente Moto Club "Scuderia Fulvio Norelli", Giovanni Copioli, presidente Federazione Motociclistica Italiana, Alessandro Fermi, presidente Consiglio Regionale Lombardia, Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo. Lara Magoni, assessore Turismo Regione Lombardia, Loredana Poli, assessore allo Sport Comune di Bergamo, Giorgio Deligios, comandante Gruppo Carabinieri Forestale Bergamo, Ivan Bidorini, presidente Comitato regionale FMI Lombardia, Giampiero Calegari, presidente Comunità Montana Valle Seriana, Paolo Magri, presidente ANCMA. Tra i politici saranno presenti Daniele Belotti, Stefano Benigni, Graziella Leyla Ciagà, Gregorio Fontana, Alessandra Gallone, Cristian Invernizzi, Antonio Misiani, Simona Pergreffi.

Addio a Pierangelo Cornaro, lo chef-ristoratore che ha fatto scuola

Bergamo saluta l'indimenticato chef-patron della Taverna Colleoni e Dell'Angelo

Bergamo saluta Pierangelo Cornaro, chef-patron che ha fatto grande la ristorazione, promuovendo l'arte dell'accoglienza e della cucina gourmet. Con il suo *savor faire* inconfondibile sapeva accogliere ai tavoli e illustrare al meglio ogni singola portata. E in cucina, dopo aver collezionato importanti esperienze all'estero, portava innovazione e respiro internazionale. Dopo il diploma, negli anni Sessanta, partì per lavorare all'estero in importanti strutture ricettive e ristoranti in Germania, a partire dal Kempisky di Berlino, e poi in Polonia, Danimarca, Svezia, Francia ed Egitto. Tornò a Bergamo nel 1973, richiamato all'ordine da papà Giuseppe, che gli affidò la gestione della storica insegna di famiglia, il "Dell'Angelo" di Borgo Santa Caterina, ristorante apprezzato per la cucina tipica tradizionale. Con la sua gestione il locale si trasforma, si sgancia dalla tradizione e vira su una cucina gourmet di respiro internazionale. Dopo due anni, nel 1978, conquista la prima stella Michelin, riconoscimento riconfermato fino al trasferimento in Piazza Vecchia, dove inizia il successo della "Taverna Colleoni dell'Angelo". Pierangelo Cornaro, che avrebbe compiuto ad agosto 77 anni, è stato un rappresentante impegnato della ristorazione, ricoprendo per molti anni e mandati consecutivi il ruolo di consigliere del Gruppo Ristoratori Ascom, fino al 2016. "Era sempre pronto a collaborare con l'associazione e a mettere al servizio dei colleghi la sua esperienza, senza mai risparmiarsi- lo ricorda così il direttore Ascom Oscar Fusini-. Ha cresciuto e fatto diventare grandi chef e maitre che ora tengono alta la

bandiera della ristorazione bergamasca nel mondo". Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom lo ricorda come "un maestro". "Molti ragazzi che hanno iniziato da lui hanno avuto carriere davvero brillanti- sottolinea Petronilla Frosio, che non dimentica come tra gli chef in erba diventati illustri, cresciuti con Cornaro, ci sia anche suo fratello Paolo, una stella Michelin "Da Frosio" ad Almè-. Ha anticipato i tempi, svecchiando e rivoluzionando la cucina bergamasca, con piatti dal respiro internazionale. Non si è mai risparmiato per la categoria, contribuendo a tutelare, oltre che a fare grande, la nostra ristorazione". I funerali di Pierangelo Cornaro, che lascia la moglie Ivana e il figlio Nevio, suo braccio destro, da sempre a fianco alla Taverna del Colleoni, si svolgeranno oggi, 16 giugno, alle 15 in Duomo, in Città Alta.

**nella foto, scattata per Ingruppo, Pierangelo Cornaro a sinistra con il figlio Nevio*

Sul lago d'Iseo nasce "Libri sul lago", festival diffuso per bambini, ragazzi e famiglie

Dal 19 giugno al 6 agosto il festival animerà alcuni dei luoghi più caratteristici e suggestivi del Lago d'Iseo con letture, presentazioni di libri e laboratori



Questa prima edizione ha come tema 'Cipì e altre storie' ed è dedicata al grande maestro, scrittore e insegnante Mario Lodi, di cui ricorre il centenario della nascita. Una dedica che compare già nell'illustrazione della locandina: il ritratto del maestro, realizzato in esclusiva per il festival, dal pittore Bruno Zoppetti con tecnica mista su carta.

Il tour letterario prenderà il via a Gandosso e farà tappa a Credaro, Tavernola Bergamasca, Castro, Marone e Sulzano.

I giovani partecipanti vivranno l'emozione di ascoltare storie di mistero, avventura, magia, amicizia e amore in angoli di natura degni loro stessi di un racconto: giardini affacciati sul lago, parchi nei boschi, cortili e addirittura una cascata.

Da un'idea di Roberta Martinelli che ne è la direttrice artistica e l'organizzatrice, Libri sul lago è promosso dall'associazione culturale Scenari di Iseo e dai Comuni di Castro, Credaro, Gandosso, Marone, Sulzano e Tavernola Bergamasca, in collaborazione con La Libreria del Lago di Sarnico, Mondadori Lovere, Storie di Schiribis e Puntoacapo di Pisogne, Edicola Consoli di Tavernola Bergamasca e Associazione Angelman onlus.

Il festival ha il patrocinio di Provincia di Bergamo, Provincia di Brescia, Comunità Montana Laghi Bergamaschi, Comunità Montana del Sebino Bresciano, Visit Lake Iseo, Legambiente Alto Sebino, Legambiente Basso Sebino, Gruppo Librai e Cartolibrai Ascom Confcommercio Bergamo, cooperativa sociale Clarabella e Comitato Centenario Mario Lodi e sarà realizzato con il sostegno di Grafiche Martinelli e la media partnership di Radio Bruno.

Il messaggio del maestro Lodi sarà il filo conduttore del festival. Gli incontri si apriranno con letture, a cura delle biblioteche locali, tratte dai suoi libri, a partire dal

celebre romanzo “Cipì”.

Di seguito, saranno protagonisti le storie e i laboratori, con noti autori di libri per bambini e ragazzi di Bergamo, Brescia e dintorni.

Tutti gli incontri saranno accessibili a chi ha difficoltà linguistiche e cognitive grazie a schede di lettura realizzate in Comunicazione aumentativa alternativa dall’Associazione Angelman onlus.

“Libri sul lago nasce per offrire ai bambini, ai ragazzi e alle loro famiglie dei momenti di socialità, cultura e bellezza nella natura – spiega la direttrice Roberta Martinelli -. Sarà un doppio viaggio, letterario e paesaggistico in cui l’emozione dei racconti sarà amplificato dall’emozione dei luoghi. I bambini conosceranno bravissimi autori e i loro ultimi libri e allo stesso tempo scopriranno angoli meravigliosi nella natura. Abbiamo scelto piccoli comuni del lago, lontani dal circuito degli eventi ma con scrigni di bellezza che meritano di essere conosciuti. Gli incontri potranno diventare così un’occasione per visite fuori porta inaspettate. Nel viaggio saremo accompagnati oltre che dagli autori, dai bibliotecari e i librai dei luoghi del festival”.

E per il 2023 c’è già l’idea di una edizione speciale per l’appuntamento Bergamo-Brescia Capitali della Cultura, con incontri dedicati anche ai lettori adulti, nuovi ospiti, nuovi libri e laboratori, ma anche musica e visite nei dintorni.”

IL PROGRAMMA



Antonio Bonanno

Il festival si aprirà domenica 19 giugno alle 17 a Gandosso, nella cornice del Parco del Pitone. Antonio Bonanno, autore e illustratore di libri pubblicati in Francia e Italia (nato a Catania vive e

insegna a Bergamo) racconterà "Chapeau", Orecchio Acerbo, 2021, un viaggio meraviglioso e visionario, pieno di ironia e di pelosi ladruncoli di cappelli con protagonisti un'isola, un bambino,

un vecchio stereoscopio e una notte di luna. Dai 4 anni.

Venerdì 24 giugno alle 20, nel giardino della Chiesetta di San Fermo a Credaro, Nicoletta Bortolotti, affermata autrice per adulti e ragazzi e redattrice editoriale per Mondadori (nata in

Svizzera, vive vicino a Milano) racconterà "L'accademia dei cacciatori di fantasmi", Gribaudo 2021, la storia di una scuola che insegna a cacciare i fantasmi, per chi vuole sapere come

riconoscerli, incontrarli e cacciarli. Dai 6 anni.

Domenica 3 luglio alle 10 ai giardini sul lago di Castro, Giusi Quarenghi scrittrice di libri, racconti, testi di divulgazione, e autrice di cinema, cartoni animati, fumetti, pubblicità e televisione (nata a

Sottochiesa in Val Taleggio, vive a Bergamo) presenterà "Le parole sono come le uova", laboratorio di poesia e gioco che

invita i bambini ad essere ascoltati e gli adulti ad ascoltare e

accogliere, con tutta la cura possibile, affinché 'le uova' possano rimanere integre. Per bambini dai 4 a 7 anni.

Venerdì 8 luglio alle 20 nel giardino tra gli ulivi di Villa Capuani a Tavernola Bergamasca (aperto in esclusiva per il festival) Teresa Capezzuto, autrice di narrativa e poesie, insegnante e

giornalista bergamasca, presenterà "#Lovetutorial", L'Orto della Cultura Editore 2021. Un coinvolgente romanzo web fantasy candidato al Premio Strega Ragazze e Ragazzi 2022 nella

categoria +11, che intreccia tante storie e parla della forza dell'amore per stare bene nella cittadinanza digitale, oltre ogni pregiudizio e discriminazione.

Sabato 16 luglio alle 10 il festival si sposterà sulla sponda bresciana del lago, alla Cascata Petoì di Sulzano, un'oasi naturale suggestiva nascosta, nel cuore del paese. Qui Gisella Laterza, autrice,

giornalista e insegnante originaria della Valle Seriana, racconterà "Stregghetta", Salani, 2022. Un libro che parla dell'amicizia tra una ragazzina e la sua compagna di banco, che è appunto una

strega. Una storia originale per affrontare il tema dell'accettazione del diverso.

Sabato 6 agosto alle 10, ultima tappa di Libri sul lago, l'appuntamento sarà alla Cittadella della musica e dell'arte di Marone, un panoramico prato affacciato sul lago. Sonia Zapponi, maestra.

autrice e presidente dell'associazione teatrale "Il Carrozzone degli artisti" racconterà, in un emozionante dialogo a due, "Il Sarto delle Parole", la storia di un sarto poeta che cuce parole. Il

laboratorio inviterà i bambini a partecipare e a raccontarsi in prima persona. Dai 4 anni.

Per maggiori informazioni e aggiornamento sugli incontri si

possono visitare le pagine Facebook e Instagram @Associazione Scenari o scrivere a librisullago@gmail.com.

Villa Sant'Antonio, 50 anni di ospitalità e buona cucina a Lonno

Nasce negli anni Sessanta come colonia, nel 1972 rinasce come bar, albergo e ristorante con la gestione della famiglia Pelliccioli



Villa Sant'Antonio festeggia i 50 anni di attività con la famiglia Pelliccioli. Il bar, albergo, ristorante e pizzeria di Lonno, frazione di Nembro, nasce in realtà prima, negli anni Sessanta, quando il parroco del paese don Giovanni Camozzi fonda una colonia per ragazzi. Nel giro di qualche anno il centro estivo diventa un locale Acli, con bar e trattoria, affidato in gestione. Nel 1972 il nuovo parroco don Giovanni Mogni propone ad Aurelio

Pelliccioli, che in quegli anni faceva l'imbianchino, ma che era stato addetto al bar durante il servizio militare, la gestione della struttura, con affitto alla parrocchia. Nasce così la storia di un'impresa familiare gestita con passione, tramandata di generazione in generazione, che ha saputo innovarsi e trasformarsi, cogliendo le esigenze del momento. Ad affiancare nell'avvio dell'attività Aurelio la sorella Romana e la mamma Teresina Carrara che, da casalinga viene

catapultata in cucina, con ritmi e servizi cui non fatica poi ad abituarsi, tanto da tenere alta la ristorazione del locale, rinomato per le paste fresche, casoncelli e polenta taragna, fino al 1993. “Con le prime 5mila lire incassate con le caparre degli alberghi papà acquistò i cestini del pane del ristorante” ricorda il figlio del fondatore Matteo, che con la sorella Melania in sala e la mamma Agnese Pesenti in cucina gestisce la struttura, dove è cresciuto sin dalla culla, come i fratelli William e Vania. Villa Sant’Antonio con la gestione Pelliccioli prende quota subito e negli anni Settanta lavora molto come albergo per lunghe estati di villeggiatura, favorita dalla posizione e dai 700 metri di altitudine, ideali per sfuggire il caldo senza i problemi dell’alta montagna. Ma il turismo cambia e con esso anche la struttura, per cui ormai l’albergo dalla fine degli anni Novanta assume ormai un ruolo più marginale, con 9 camere. E da altre esperienze lavorative tutti sentono prima o dopo il richiamo dell’attività di famiglia. Agnese Pesenti, dopo anni divisi tra lavoro in lavanderia e gestione di quattro figli, si trova a prendere il posto della suocera Teresina in cucina. Matteo, dopo aver lavorato per anni come operaio in un rotolificio, riparte da zero: impara a fare le pizze in Città Alta e nel 2009 decide di affiancare alla ristorazione tipica la pizzeria, una scelta che si rivela subito vincente. Come l’atmosfera familiare e accogliente che si continua a respirare tra i tavoli. È un ambiente molto semplice, dove però ci si sente a proprio agio – spiega Matteo Pelliccioli-. Puntiamo molto sulla qualità delle materie prime e della cucina, che alla fine premiano sempre”. In tanti hanno voluto festeggiare questo importante traguardo del primo mezzo secolo di Villa Sant’Antonio, dal sindaco di Nembro Claudio Cancelli ai numerosi parenti, amici e fornitori, ai clienti di sempre. In tanti, da tutta Italia, hanno voluto festeggiare



l'attività di un amico di sempre e della sua famiglia, come il fondatore Aurelio Pelliccioli, scomparso nel 2013, per anni presidente diocesano e nazionale dell'associazione sacristi.

Credito, la liquidità resta un problema per le imprese del terziario

A essere in affanno sono le micro e piccole imprese, oltre a pubblici esercizi, alberghi e locali da ballo La liquidità resta un problema per le imprese del terziario, nonostante i primi timidi segnali di ripresa. È questa una delle principali evidenze dell'Osservatorio su credito e liquidità affidato da



Cristian Botti

Ascom Confcommercio Bergamo a Format Research. Ogni semestre da due anni a questa parte quasi un imprenditore su tre è costretto a ricorrere a un nuovo prestito. Sono soprattutto le imprese del turismo, bar, ristoranti, alberghi e locali da

ballo e le micro e piccole dimensioni a essere ancora in affanno. L'indebitamento è andato crescendo con il biennio della pandemia e questo grava già da ora sulle spalle delle imprese. Il bisogno di liquidità delle imprese bergamasche è in linea con quello nazionale, dopo essere stato ben peggiore nella prima fase della pandemia. Dopo il trauma del 2020 stanno normalizzandosi i rapporti banca impresa sia nel numero di pratiche accolte che nei tempi necessari per ottenere credito. Il rapporto banca- impresa è nettamente migliore e più efficace a Bergamo rispetto al territorio nazionale. La stragrande maggioranza dei richiedenti, il 91%, vede accolta la propria richiesta sostanzialmente in toto o con un ammontare leggermente ridotto. Resta preoccupante la difficoltà di una percentuale di imprese di ottenere credito. Il 6 % ha visto respingere la propria richiesta e il 2,4% degli imprenditori, che è in attesa di finanziamento, non presenterà più domanda al sistema bancario nel prossimo trimestre. Si tratta indicativamente di oltre 2.000 imprese del terziario orobico. In peggioramento i costi e le condizioni del credito: il giudizio degli imprenditori bergamaschi del terziario sui servizi bancari è in evidente peggioramento. Nonostante il dato sia migliore rispetto a quello nazionale chiedere credito sta diventando più oneroso. "L'aumento dell'Euribor, sempre negativo, ma passato da -0,6 a -0,3, sta facendo innalzare i tassi, con previsione di un ulteriore peggioramento a luglio e a settembre- commenta **Cristian Botti**, presidente Fogalco-. Le imprese sono già indebitate e con l'innalzamento dei costi e la fine delle moratorie, dobbiamo metterle in condizioni, attraverso il nostro Confidi Fogalco, di restituire il denaro. La consulenza in questo senso è fondamentale per assicurare le migliori condizioni e un piano finanziario su misura agli imprenditori. Di vitale importanza per le imprese l'accesso a bandi e fondi attraverso la finanza agevolata".

Credito e liquidità

La liquidità continua a essere la reale criticità per le imprese del terziario di Bergamo. Secondo il giudizio degli imprenditori l'indicatore della capacità di far fronte al fabbisogno finanziario, rispetto al semestre precedente, è migliorata di 4 punti da un indice di 36 a 40 e in prospettiva salirà a 42 in autunno. Il dato è allineato a quello nazionale. L'indice a 40 è ancora troppo basso rispetto al livello pre Covid del II° semestre 2019 quando era a 59 (-32,2%). Il dato è fortemente condizionato dai numeri ancora difficili del settore turismo, con indice a 30, mentre il commercio a quota 46 e i servizi a 52 hanno già in parte recuperato e stanno tornando ai livelli pre pandemia. A soffrire sono le micro e le piccole imprese fino a 5 addetti, nettamente sotto la media rispetto alle imprese più strutturate il cui recupero è stato elevato.

Domanda di credito

In leggera diminuzione la percentuale di imprese che ha chiesto un finanziamento negli ultimi 6 mesi. Sono il 30% contro il 32% del semestre scorso (-6,25%). Di queste, il 60% ha vista accolta la sua domanda, il 31% accolta sì ma con ammontare inferiore, mentre il 6% non ha visto soddisfare la richiesta e il 3,0% è ancora in attesa. Rispetto al dato italiano cresce il numero delle imprese che hanno chiesto credito 30% contro il 25,6%. Più alta anche la percentuale delle istanze accolte (60% contro il 52,7% nazionale) e molto più bassa la percentuale delle istanze respinte 6% contro il 12,3%. Allo stesso tempo a Bergamo è molto più bassa la percentuale delle imprese che è in attesa dell'esito dell'istruttoria, solo il 3% contro il 20,9% nazionale.

Rispetto al semestre precedente è aumentata da 55 a 60 la percentuale delle pratiche accolte (+9,1%) ed è andato riducendosi il numero delle pratiche respinte, passando dall'8,3% a 6% (-27,7%). Anche le istanze in sospeso sono scese da

4,7% a 3% (- 36,2%) così come quelle accolte con ammontare inferiore passate dal 32% al 31% (-3,1%).

Costo del finanziamento

Gli imprenditori del terziario bergamasco rilevano un peggioramento riguardo al costo dei finanziamenti. Da 52 di settembre 2019 a 49 di marzo 2022 (-5,8%). L'indice è comunque migliore di ben 13 punti rispetto al dato nazionale, dove è precipitato. Di fatto chiedere credito sta diventando più costoso. È questo il segnale di una maggiore consapevolezza degli imprenditori orobici o di un effettivo peggiore trattamento economico.

Costo dell'istruttoria

Il costo dell'istruttoria viene giudicato in miglioramento rispetto al semestre precedente. L'indice è salito da 38 a 40 (+5,3%) rispetto al II° semestre 2021. L'indice è in linea con quello nazionale che è fortemente migliorato rispetto all'autunno.

Durata dei prestiti

Per quanto riguarda la durata temporale del credito la situazione è in leggero miglioramento con un indice a 42, aumentato di + 1 (+2,4%) rispetto a settembre 2021.

Nella minore durata dei finanziamenti si registra il crollo del valore rispetto al 2019 quando era 50 con 8 punti in più (- 16%). Il dato è nettamente migliore di quello nazionale il cui indice è a 30: sebbene sia migliorato è di ben 12 punti inferiore rispetto a quello di Bergamo.

Garanzie richieste

In peggioramento il giudizio delle imprese bergamasche rispetto alle garanzie richieste, a quota 41 e con un calo di 2 punti (-4,7%) rispetto al II° semestre 2021. L'indice resta ancora leggermente più alto rispetto al pre-Covid ma è quasi

tornato alla normalità. Nel biennio era cresciuto a seguito dell'estensione della garanzia del Fondo Centrale di garanzia con il decreto Legge liquidità (Legge 5/06/2020 n. 40). L'indice è migliore a quello nazionale che si attesta a 39.

Costo dei servizi bancari

In leggero peggioramento l'indice relativo al costo dei servizi bancari registrato presso le imprese di Bergamo che si porta a 43 con - 2 punti (-4,4%) rispetto al semestre precedente. L'indice è nettamente migliore di quello nazionale che si attesta a 39, pur avendo recuperato.

Dall'Alta Val Seriana il gusto della transumanza: nasce il gelato al fieno

Una novità che verrà presentata alla Festa del Fieno e dei Prati stabili in programma a Gradella di Pandino (Cr) dal 10 al 12 giugno



Viene proposto in pubblica degustazione il “gelato al fieno”, un’eccellenza sinora preparata solo da qualche chef in ristoranti prestigiosi.

Il fieno arriva da Nasolino (800 metri), una località della Valzurio (comune di Oltressenda Alta), che culmina nel “retro” della Presolana. Una di quelle valli che una certa retorica definisce “incontaminate” perché

poco o nulla interessate dal boom dell’edilizia turistica. Il fieno di qui è figlio dell’erba morbida e sottile, trapuntata di fiori come salvia e centaurea.

Da Nasolino innumerevoli esponenti delle famiglie Baronchelli, Messa e Pedersoli hanno intrapreso, nei secoli, la transumanza verso le pianure, diffondendosi dal Lodigiano alla bassa bresciana, passando per il Cremasco. Si fa fatica a credere come da piccoli paesi e ancor più piccole contrade siano originate casate che sono sparse per mezza pianura lombarda. Eppure è così. La transumanza con le mandrie bovine è durata cinque-sei secoli e le famiglie che si fermavano definitivamente in pianura venivano sostituite da nuove che entravano nel ciclo. Così hanno popolato le basse e hanno costruito le realtà zootecniche e casearie. Ricordiamo che anche a Crema vi era una grossa industria di latticini, la Angelo Arrigoni, famiglia della val Taleggio, che operò tra il 1922 e il 1954.



E proprio a Crema, città lungo il Serio, nasce il gelato del fieno. Unendo la passione di due personaggi: quella di Andrea Messa per la montagna e l’agricoltura e quella per il gelato

da materie prime fresche e bio di Giovanni della Cremeria Unika di Crema. Messa da bambino ha fatto in tempo a fare a piedi la transumanza sino a Leno nella bassa bresciana e, da qualche anno, ha dato vita all'Associazione grani asta del Serio (che, tra l'altro, ha riscoperto il mais delle Fiorine di Clusone) e al progetto PanPrat (per rilanciare la pecora da latte nelle valli bergamasche). Andrea, inizialmente, era un po' scettico riguardo al gelato al fieno, poi si è appassionato all'idea e l'ha attuata.



Oggi sale tanto fieno dal Cremasco verso le valli (prima scendevano le vacche a mangiarlo in inverno in pianura) ed è curiosa e bella la storia di qualche chilogrammo di fieno super selezionato, prodotto con cura amorevole, che fa il

percorso inverso per diventare qualcosa di particolare: non essere consumato dalle mucche ma, sia pure nella sua essenza, dalle persone: dall'alta val Seriana al Cremasco. Si è aggiunto un tassello a questa storia di scambi ecologici e umani tra montagna e pianura fatta di latte, di acqua, di vacche, di fieno, di uomini intraprendenti e appassionati.

Qualche kg di fieno pulitissimo, profumatissimo, sceso lungo il Serio si è fermato a Crema per "fare il bagno" nel latte fresco bio locale. Latte, si badi bene, prodotto con foraggi irrigati con l'acqua dell'Adda e del Serio. Un matrimonio tra montagna e pianura più che simbolico, che ricorda i legami creati dalla transumanza lungo il Serio. Il fieno, lavato e sterilizzato è stato infuso nel latte cui ha donato i suoi aromi. E la storia è cominciata. Il primo risultato (la prima lavorazione è datata 5 giugno) è stato strepitoso. Il gelato al fieno è già in vendita alla Cremeria Unika, e, nel week end, alla Festa del fieno a Gradella di Pandino dove si troveranno anche tante altre cose buone da mangiare e interessanti e divertenti da vedere e da fare, soprattutto per i bambini. Programma completo su www.festivalpastoralismo.org

Bergamo country, weekend western in fiera fino al 12 giugno

Dopo due anni segnati dalla pandemia, il padiglione A (6.500 mq) del polo fieristico di via Lunga torna a ospitare la manifestazione dedicata a musica, balli e cucina old west

Da venerdì 10 a domenica 12 giugno alla Fiera di Bergamo si accendono i riflettori sulla terza edizione di Bergamo Country, la kermesse nata nel 2018 per promuovere i balli, le musiche country e il western style. Dopo due anni di pausa forzata (causa pandemia), l'evento organizzato da Promoberg con il supporto di Monster country group Bergamo (Bergamo Eventi) tornerà ad animare il polo fieristico in via Lunga per la gioia degli appassionati del genere, in costante crescita e sparsi su tutto il territorio nazionale. In base al passaparola, si attendono a Bergamo gruppi di appassionati provenienti da tutto il Nord Italia; non mancheranno per altro anche gli arrivi dalle nazioni limitrofe.

Con un notevole sforzo organizzativo, l'evento è a ingresso gratuito. Facilitazioni anche in tema di parking, che costa tre euro al giorno per le prime due giornate, mentre il terzo è gratuito (stesso numero di targa). Gli orari d'apertura di Bergamo Country: venerdì dalle ore 15 alle ore 24; sabato dalle ore 10 alle ore 24; domenica dalle ore 10 alle ore 20.

Con Bergamo Country, per tre giorni, più che sotto le Mura Veneziane (patrimonio Unesco) sembrerà di essere in un tipico immenso saloon americano del Tennessee, con centinaia di fan pronti a scatenarsi in gruppo sulla pista (in legno) di oltre mille metri quadrati. Sul palco si alterneranno numerosi Dj set che proporranno musiche e coreografie già molto note o

studiate per l'occasione dagli artisti del settore provenienti (così come il pubblico) da tutto il Nord Italia.

“In Promoberg – spiega Carlo Conte direttore operations Promoberg – ‘sempre in movimento’ è diventato un mantra, uno stile operativo che ci contraddistingue anche nell’attività e nella ricerca costante di nuovi mercati per i nostri espositori e di nuove tendenze apprezzate o attese dai nostri visitatori. Bergamo Country è un evento nato e sviluppato alcuni anni fa come iniziativa collaterale in Fiere da noi proposte, un’esperienza sperimentale voluta per intercettare e appagare la passione di alcune centinaia di persone appassionate di balli e musiche in westernstyle. L’evoluzione di questa iniziativa è stata rapida, tanto che in breve tempo ha coinvolto un gruppo corposo e coeso di migliaia di persone. Bergamo Country è un’esperienza positiva, al punto da evolvere in breve tempo per diventare oggi un evento indipendente, una Fiera a tema, nella quale sono migliaia le persone coinvolte, un popolo di linedancer’s provenienti perlopiù dal Nord Italia, che respirano western style”.

“C’è molta attesa per questa nuova edizione di Bergamo Country – spiega Ivan Fidanza, responsabile insieme ad Anna Beretta del Monster country group Bergamo -, lo capiamo dalle telefonate e dai messaggi che riceviamo sui social. Il movimento country a Bergamo è iniziato oltre dieci di anni fa. Me lo ricordo come fosse ieri quando insieme ad Anna e all’amico Stefano Biffi organizzammo il nostro primo corso: capimmo subito che la voglia di country era tanta. Negli anni la richiesta è aumentata sempre di più. Oggi abbiamo numerosi insegnanti diplomati e corsi sparsi in tutta la Bergamasca con centinaia di allievi. Ma siamo seguiti anche da gente di tutto il Nord e Centro Italia. Il bello del country è che coinvolge intere famiglie, bambini compresi, anche se sono soprattutto le donne a farsi avanti per prime, coinvolgendo poi anche i mariti. E così la passione si passa da famiglia a famiglia, e si finisce per diventare un gruppo a cui piace condividere dei momenti di allegria e serenità. Sono molti gli uomini che, spinti dalle mogli e/o fidanzate, dopo averle accompagnate una

prima volta ad un corso di ballo country, ora sono più appassionati più di loro; e spesso, anche se non ballano, si divertono in compagnia parlando del più e del meno ascoltando in sottofondo una musica davvero travolgente. Dopo quello che abbiamo passato negli ultimi anni, cresce da parte di tutti la voglia di tornare a stare insieme, di passare delle ore in allegria, ballando e ascoltando della bella musica. E per molti operatori del settore, l'evento in fiera rappresenta una grande opportunità per ripartire con le attività>>.

Tra tanta musica e buona cucina, a Bergamo Country c'è spazio anche per l'arte e la cultura. E' il caso delle opere di Marco Mayer, artista 50enne di Orzinuovi, che da una vita realizza sculture e dipinti dedicati al mondo equestre. Dopo essersi diplomato presso il liceo artistico statale di Bergamo e aver proseguito gli studi di architettura al Politecnico di Milano, ha esordito nel '95 con una personale al Circolo artistico bergamasco. In fiera espone una ventina di opere, ma ne ha realizzate, dice oltre ottocento, tra dipinti ad olio, acquarelli, sculture in creta e bronzo, acqueforti.

<<Mi piace dipingere e scolpire tutto del cavallo, dalle teste ai mezzi busti, sino al corpo intero – spiega Mayer -, ma anche i cowboy e altre figure tipiche del mondo equestre: il country e il cavallo sono il mio mondo>>.

Elenco dj e coreografi.

Venerdì: Mr. Pino, Dj Daniel West, Dj Jenny, Dj Leo, Dj Uncle, Dj Dany Star, Mr. Roberto, Dj Matteo Buffoli.

Sabato: Dj Steve, Mr. Pino, Dj Daniel West, Alby Dj, Isa Jd, Diggei Dade, Dj Dany star, Mr. Roberto, Dj Uncle, Dj Franco, Dj Matteo Buffoli, Dj Bull.

Domenica: Mr. Pino, Mr. Dollaro, Dj Daniel West, Dj Davide Donati, Dj Uncle, Diggei Dade, Dj Antonio, Dj Matteo Buffoli, Alvaro Arienti (coreografo).

A completare la coinvolgente atmosfera country, il padiglione ospiterà anche un tipico Saloon con servizio di ristorazione sempre attivo e alcuni stand di prodotti del settore. Non poteva inoltre mancare il Toro meccanico per mettersi simpaticamente alla prova, assicurando il divertimento a

piccoli e grandi.

Per i tanti appassionati attesi a Bergamo Country, raggiungere la Fiera di Bergamo è molto facile: con il servizio di trasporto pubblico (Atb, fermata direttamente in fiera durante le manifestazioni); su due e quattro ruote, a due passi dalla tangenziale di Bergamo; a una manciata di chilometri dai caselli autostradali (Bergamo e Seriate) della A4 Milano-Venezia, su rotaie (stazioni ferroviarie Bergamo e Seriate); e con i voli del confinante aeroporto internazionale di Orio al Serio (BGY).

Info e programma aggiornato: www.bergamocountry.it.

Bergamo Country insieme allo Spirito del Pianeta

In concomitanza con le tre giornate di Bergamo Country (pad. A), nel padiglione a fianco (B) e in una tensostruttura appositamente allestita sull'area esterna della Fiera di Bergamo è di scena 'Lo Spirito del Pianeta': il Festival dei popoli indigeni (a ingresso gratuito) fondato da Ivano Carcano prosegue sino a domenica 26 giugno. Orari, da lunedì a sabato: 19 - 24; Domenica: 12 - 24. Il parcheggio (così come per Bergamo Country) costa 3 euro/giorno per le prime due giornate: dalla terza e sino alla fine del festival, il ticket è gratuito (con la stessa autovettura, il sistema di parcheggio riconosce la targa). I tre giorni in contemporanea delle due manifestazioni rappresentano un'imperdibile opportunità per le tante migliaia di appassionati delle musiche e delle tradizioni multietniche proposte, di divertirsi, ma anche di conoscere, condividere e approfondire le tante tematiche e culture proposte dalle due manifestazioni.