

# **Next level, una settimana per leggere il presente e costruire il futuro**

*Dal 15 al 22 aprile incontri, tavole rotonde e seminari, dal Green Deal a Pa del futuro, dalla memoria alla longevità*

Lunedì 15 aprile 2024 si inaugura Bergamo Next Level –Leggere il presente, costruire il futuro. Una settimana ricca di appuntamenti – fino al 22 aprile – in cui il sapere si apre al territorio per sviluppare un confronto tra l’Università e i suoi altri protagonisti: enti, istituzioni, imprese, associazioni e cittadini. La rassegna, giunta alla quarta edizione, è promossa dall’Università degli studi di Bergamo e Pro Universitate Bergomensis con il patrocinio del Ministero dell’Università e della Ricerca, di Regione Lombardia, del Comune di Bergamo, della Provincia di Bergamo, della Camera di Commercio di Bergamo e in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Regionale. Bergamo Next Level è l’iniziativa principale di Terza Missione dell’Università degli studi di Bergamo e racconta con un approccio interdisciplinare le ricerche e gli studi in corso sul futuro di città e provincia coinvolgendo gli attori istituzionali, culturali ed economici locali ma non solo. Un confronto aperto sul passo in avanti da compiere, il next level da costruire insieme, in una prospettiva che dal dibattito sullo sviluppo locale vuole spingersi ben oltre.

**Green Deal Europeo e transizione sostenibile**



Sergio Cavalieri

Di Green Deal Europeo e transizione sostenibile si parla all'interno dell'evento inaugurale lunedì 15 aprile ore 14 (Aula 1 della sede Unibg di Pignolo), insieme a membri delle Direzioni Generali della Commissione Europea, di istituzioni e organismi europei. L'evento, dal titolo La transizione net-zero dei sistemi territoriali ad alta vocazione manifatturiera nel contesto dello 'European Green Deal', organizzato in collaborazione con la Cattedra Unesco in 'Diritti umani, cooperazione internazionale e sviluppo sostenibile', punta l'attenzione sulla strategia net-zero come catalizzatore per trasformare l'industria manifatturiera, rigenerare il territorio e facilitare una transizione sostenibile, approfondendo l'evoluzione del quadro delle nuove politiche UE legate al Green Deal europeo oltre alla governance istituzionale e agli strumenti finanziari che ne consentono l'attuazione a livello subnazionale. Sergio Cavalieri, Rettore Università di Bergamo sottolinea: "Bergamo Next Level fa emergere il contributo progettuale oltre che accademico di UniBg nello sviluppo dei programmi di ripresa Next Generation EU e PNRR, basato sul dialogo costante con la comunità locale. L'Università di Bergamo promuove una piattaforma pubblica di confronto sui temi urgenti del nostro tempo: dalla geopolitica alla transizione 5.0 dalla longevità al futuro dei giovani. L'Europa è il nostro orizzonte, la cornice entro cui iscrivere

le nostre riflessioni e le nostre azioni». Cristina Bombassei, Presidente Pro Universitate Bergomensis, detta la linea verso il 2050: «Aprire il palinsesto 2024 con un evento dedicato al Green Deal europeo è molto importante per creare una cornice metodologica solida ai dialoghi che animeranno tutta la settimana, soprattutto a Bergamo che è tra le primissime provincie in Italia e in Europa per incidenza del settore manifatturiero. L'obiettivo net-zero 2050 previsto dal Green Deal Europeo rappresenta il traguardo più arduo da raggiungere, visto che richiede una forte integrazione di competenze legate a tecnologia, organizzazione, programmazione economica e risk management, oltre che un'azione mutualistica di sostegno tecnologico e gestionale da parte delle grandi aziende nei confronti delle PMI della propria catena di fornitura – perché queste altrimenti sono destinate ad affrontare grandi difficoltà di adattamento – con l'obiettivo di concretizzare piani di transizione credibili».

Dopo i saluti iniziali di Sergio Cavalieri Rettore dell'Università degli studi di Bergamo, di Cristina Bombassei Presidente di Pro Universitate Bergomensis e di Alessandra Gallone, Consigliere del Ministro dell'Università, della ricerca e dell'alta formazione artistica, il pomeriggio si articola in tre sessioni. Nella prima sessione (L'implementazione del Green Deal europeo a livello subnazionale: governance territoriale, transizione net-zero e trasformazione industriale), moderata da Alberto Brugnoli dell'Università degli studi di Bergamo, intervengono Davide Amato della Direzione Generale Ricerca e Innovazione della Commissione Europea (DG RTD), Agnes Schoenfelder, Portavoce EU Green Deal e Giuseppe Guerini membro del Comitato economico e Sociale Europeo (CESE). Nella seconda sessione (Rafforzamento della capacità produttiva europea di tecnologie a zero emissioni e politiche industriali per lo zero emissioni), moderata da Donatella Tiraboschi giornalista del Corriere della Sera Bergamo, intervengono Gianmaria Martini dell'Università degli studi di Bergamo, Stefano Soro della Direzione Generale Mercato interno, Industria, Imprenditoria e

PMI (DG GROW) della Commissione Europea e Julia Poliscanova Direttrice dell'organizzazione impegnata nella decarbonizzazione dei trasporti Transport & Environment. Nella terza sessione (Strumenti di finanziamento per la transizione a zero emissioni), moderata da Laura Viganò dell'Università degli studi di Bergamo, intervengono Davide Ciferri Economista e Responsabile della Task Force del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Matteo Fusari della Banca Europea per gli Investimenti (BEI) e Antongiulio Marin della Direzione Generale Affari Economici e Finanziari (DG ECFIN) della Commissione Europea.

## **Giovani e Pubblica amministrazione: Competenze e Leadership del futuro**

Alle 15.30 presso la sede Unibg di Sant'Agostino si svolge la conferenza Giovani e Pubblica amministrazione: Competenze e leadership del futuro, che si concentra sull'inclusione di giovani nella Pubblica amministrazione come elemento fondamentale per una PA funzionante, capace di stare al passo dei grandi cambiamenti della società configurandosi come motore dei territori, da cui dipende il futuro del Paese oltre che il successo dell'attuazione del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Saluti iniziali di Sergio Cavalieri Rettore dell'Università degli studi di Bergamo, introduce e modera Mariafrancesca Sicilia dell'Università degli studi di Bergamo, intervengono Remo Morzenti Pellegrini dell'Università degli studi di Bergamo, Alberto Scuttari Direttore Generale Università di Padova e Presidente CODAU, Giulia di Donato cofondatrice di Officine Italia, Michele Bertola Presidente ANDIGEL e Direttore Generale Comune di Monza, Annalisa Gramigna di IFEL Fondazione ANCI. Riflessioni finali e conclusione di Paolo Zangrillo, Ministro per la Pubblica Amministrazione.

**Conferenza-spettacolo. La nostra memoria:**

## **testimonianze e voci da archivi e territori**

Alle 17 presso la Sede Unibg di Sant'Agostino la conferenza-spettacolo *La nostra memoria: testimonianze e voci da archivi e territori* approfondisce i rapporti fra identità culturali e linguistiche diverse alla presenza di rappresentanti del mondo culturale e istituzionale italiano. L'evento è organizzato in sinergia con le attività del partenariato esteso CHANGES (Cultural Heritage Active Innovation for Sustainable Society), che vede coinvolta anche l'Università degli studi di Bergamo, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Next Generation EU. Tra gli ospiti principali l'attore Alessio Boni, che darà voce a testimonianze legate a storie, luoghi e saperi giunti ai nostri giorni attraverso la scrittura o la trasmissione orale. Modera e interviene Barbara Turchetta dell'Università degli studi di Bergamo, saluti iniziali di Piera Molinelli prorettrice Vicaria Università degli studi di Bergamo, intervengono Leandro Ventura Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura, Marco Mancini Presidente Fondazione Changes, Annalisa Rossi Sovrintendente Beni Archivistici Lombardia, Veneto, Trentino.

## **Tavola rotonda. Longevità: scenari di domani**

Alle 20.30 presso l'Aula Magna di Sant'Agostino la tavola rotonda *Longevità: scenari di domani* si propone di inquadrare il tema della longevità come grande fenomeno demografico che interessa società ed economia, e che pone nuove sfide in termini di modelli di città e società, nonché approcci nuovi alla cura e al benessere delle persone, che l'avanzamento tecnologico e la ricerca sono chiamati a supportare. L'evento è organizzato in sinergia con le attività del progetto ANTHEM (AdvaNced Technologies for Human-centrEd Medicine), che vede coinvolta anche l'Università degli studi di Bergamo, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del PNC – Piano nazionale per gli investimenti complementari al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Modera Francesca

Origo, dell'Università degli studi di Bergamo, introduzione di Francesco Billari Rettore dell'Università Bocconi e autore del libro 'Domani è oggi', intervengono Giorgio Gori Sindaco di Bergamo, Giuseppe Remuzzi Direttore Istituto Mario Negri, Caterina Rizzi dell'Università degli studi di Bergamo.

*Tutti gli eventi di Bergamo Next Level sono gratuiti e si svolgono in presenza con prenotazione consigliata sul sito [bergamonextlevel.it](http://bergamonextlevel.it), dove è disponibile il programma completo della manifestazione.*

---

## **Be-Tech e Go-In, due percorsi di alta formazione per Imprese 5.0**

*Bergamo Sviluppo e Università di Bergamo promuovono iniziative di alto valore per guidare le imprese nel futuro*

La collaborazione tra l'Azienda Speciale della Camera di commercio Bergamo Sviluppo e l'Università degli Studi di Bergamo si rafforza di anno in anno, grazie a una serie di iniziative, che negli anni i due enti hanno promosso insieme con l'obiettivo di rafforzare e far crescere il tessuto imprenditoriale locale. La partnership, e in particolare le iniziative che vedranno i due enti impegnati anche nel 2024, sono stati al centro della conferenza stampa svoltasi ieri, martedì 9 aprile, nella Sala Giunta della Camera di commercio di Bergamo.

Nell'occasione sono state presentate le novità dei 2 corsi "BE-TECH. Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale: i nuovi paradigmi di Impresa 5.0" e "GO. IN' 2024 – Scenari internazionali e opportunità di crescita per le MPMI",

destinati alle imprese locali e realizzati con il supporto tecnico-scientifico del Centro di Ateneo SdM-Scuola di Alta Formazione dell'Università degli Studi di Bergamo.

In particolare il percorso executive BE-TECH, che si presenta sempre più strutturato con un'attività formativa esperienziale, ha l'obiettivo di aiutare le imprese a valutare la possibilità di adottare nuove tecnologie e modelli di business che possano sia integrarsi con i sistemi esistenti sia aumentarne la competitività alla luce anche dei nuovi progressi introdotti dall'Intelligenza Artificiale. Una cospicua parte esperienziale è stata introdotta anche nel programma 2024 del corso di Alta Formazione GO. IN', che punta a trasferire alle imprese partecipanti conoscenze e strumenti efficaci per affrontare al meglio le future decisioni strategiche e organizzative necessarie ad operare in un contesto sempre più dinamico e internazionalizzato.

“La conferenza stampa – ha dichiarato il Segretario Generale della Camera di commercio di Bergamo Maria Paola Esposito – ci permette di evidenziare il doppio ruolo che la Camera di commercio svolge in quanto ente che accompagna le imprese a intraprendere processi sia di innovazione sia di internazionalizzazione. Si tratta di due ambiti che rientrano tra gli obiettivi strategici della mission camerale. Il supporto all'introduzione di innovazione e alla transizione digitale nelle imprese rappresenta un impegno che la nostra Camera porta avanti da anni con progetti affidati a Bergamo Sviluppo, come Bergamo Tecnologica, di cui è parte il percorso executive BE-TECH, e tutte le attività del PID-Punto Impresa Digitale e del MaTech Point sui nuovi materiali. Non dimentichiamo però che tra i ruoli istituzionali affidati al sistema camerale c'è anche il sostegno all'internazionalizzazione, sostegno volto in particolare a preparare le imprese del territorio ad affacciarsi su nuovi mercati, anche internazionali, attraverso attività di informazione, formazione e supporto organizzativo, tra cui rientrano corsi come il GO. IN'.”

“Le due iniziative formative presentate sono un esempio della

partnership in atto con l'Università – ha evidenziato il Presidente di Bergamo Sviluppo Giacinto Giambellini – Questa collaborazione permette all'Azienda Speciale, e quindi alla Camera di commercio, di realizzare iniziative progettuali di valore destinate alle mpmi bergamasche, che possono così beneficiare, versando solo una quota ridotta di iscrizione grazie al finanziamento della nostra Camera di commercio, di attività formative non solo attuali, ma anche strutturate sulle reali necessità di aggiornamento delle imprese. Entrambi i percorsi quest'anno prevedono l'inserimento di parti laboratoriali esperienziali, di tipo più tecnico per il corso BE-TECH e di tipo più trasversale e organizzativo per il GO.IN'. L'obiettivo in entrambi i casi è di arricchire il bagaglio esperienziale di ogni partecipante, che potrà poi veicolare in azienda quanto appreso ai corsi”.

“Il percorso BE-TECH – ha sottolineato il Direttore di Bergamo Sviluppo Cristiano Arrigoni – è una delle attività previste dal progetto Bergamo Tecnologica, giunto alla decima annualità; nell'ambito del progetto, in questi anni, le ore di formazione realizzate, tra corsi e seminari, sono state 847, a cui hanno preso parte 245 tra titolari e dipendenti di imprese locali, mentre i check-up tecnologici realizzati sono stati 238, in altrettante imprese del territorio, che hanno beneficiato di 14.396 ore di consulenza specialistica erogate successivamente all'effettuazione dei check-up. Il percorso executive “BE-TECH.Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale: i nuovi paradigmi di Impresa 5.0” prevede, per l'edizione 2024, 60 ore di lezione (in presenza o da remoto) con laboratori per sperimentare l'applicazione di diverse tecnologie come IA, robotica e interazione uomo-macchina.

Per quanto riguarda i corsi GO. IN', dal 2012 al 2023 sono state realizzate 19 edizioni dei percorsi: vi hanno partecipato 365 tra imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali, usufruendo in totale di 1740 ore di formazione. L'edizione 2024 del corso “GO. IN' 2024 – Scenari internazionali e



opportunità di crescita per le MPMI”, le cui iscrizioni sono aperte fino alle ore 12 del 19 aprile prossimo, avrà una durata di 120 ore, articolate in moduli tematici e di approfondimento (84 ore parte online e parte in presenza) e laboratori esperienziali (36 ore in presenza). Due percorsi quindi che rappresentano, per le mpmi del territorio, importanti opportunità per rafforzare la propria capacità innovativa, sfruttare e gestire il cambiamento, comprendere un contesto sempre più globalizzato per assumere decisioni strategiche e organizzative efficaci, rafforzando o acquisendo al contempo competenze tecniche o imprenditoriali/manageriali”.

“Si tratta di iniziative – ha rilevato il Vice Direttore di SdM-Scuola di Alta Formazione dell’Università degli Studi di Bergamo Paolo Gaiardelli – che incarnano la ferma volontà dell’Università di operare per e con le aziende e gli enti locali, per favorire una crescita culturale che non sia fine a sé stessa, ma che possa realmente contribuire al progresso socio-economico e alla crescita sostenibile del territorio. Esperienze di formazione come i corsi presentati ben evidenziano, infatti, come l’adattamento di contenuti, metodologie e strumenti formativi innovativi con le esigenze e le preziose esperienze maturate sul campo dalle aziende e dagli enti locali, possa favorire l’acquisizione delle competenze più adatte ad affrontare le nuove sfide poste da un contesto competitivo in costante evoluzione”.

“Le nuove tecnologie digitali – ha spiegato il Delegato del Rettore alla ricerca applicata e Responsabile scientifico del corso BE-TECH. Gianluca D’Urso – giocano un ruolo sempre più importante per le imprese: è fondamentale quindi governare la trasformazione digitale dei vari processi aziendali per assicurare sostenibilità e competitività. Il corso “BE-TECH. Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale” intende rispondere ai bisogni della transizione digitale a tutti i livelli della catena del valore. La proposta formativa di questa edizione offre un numero di tematiche ancora più ampio rispetto agli scorsi anni. Una parte dei moduli

formativi affronterà contenuti trasversali e centrali in tutti i settori come supply chain, logistica, service e manutenzione, lean 4.0. Una parte del corso sarà invece dedicata a moduli più specifici come ad esempio: internet of things, additive manufacturing, robotica ed interazione uomo-macchina, simulazione e virtual commissioning. Quest'anno si è deciso inoltre di dare spazio al tema dell'Intelligenza Artificiale, un argomento quanto mai attuale, di interesse e dalle potenziali ricadute in tutti i settori. Come per la scorsa edizione, alcuni moduli avranno una forte connotazione applicativa, attraverso lezioni svolte presso i laboratori anche dell'Università. La struttura del corso prevede dei moduli da 4 o 8 ore per ciascun tema. Non vi è dunque la pretesa di affrontare i vari argomenti in modo estremamente approfondito ed esaustivo, ma di fornire ai partecipanti un'ampia visione d'insieme delle

tecnologie, degli strumenti e dei modelli a supporto della transizione digitale. In questo modo i partecipanti potranno incrementare la propria conoscenza in diversi ambiti, ricevendo spunti e stimoli da trasferire all'interno dei propri contesti aziendali.

“Internazionalizzazione, innovazione e imprenditorialità sono i tre grandi pilastri che stanno da sempre alla base del corso di Alta Formazione GO. IN' – ha dichiarato la Responsabile scientifica del corso per l'Università degli Studi di Bergamo Mara Brumana. – Più precisamente il corso intende fornire ai partecipanti strumenti efficaci utili anche per operare a livello internazionale, promuovendo l'innovazione e rafforzando lo spirito imprenditoriale. Nella progettazione del corso, costante è l'attenzione alle sfide che contraddistinguono l'operato delle MPMI: l'attrazione di capitale umano di qualità che gioca un ruolo fondamentale per la crescita e l'innovazione; la promozione di una cultura organizzativa basata sulla fiducia reciproca e sulla valorizzazione del capitale umano; la crescita tramite aggregazioni tra imprese per ottimizzare le risorse e favorire la penetrazione sui mercati. Per superare queste sfide è di

fondamentale importanza concentrarsi sulla diffusione di competenze imprenditoriali a tutti i livelli della gerarchia. Nella proposta formativa dell'edizione 2024 abbiamo quindi dato ulteriore spazio a iniziative laboratoriali di tipo esperienziale, volte al potenziamento di soft skills come la creatività, la gestione del cambiamento e la capacità di cogliere opportunità. In aggiunta ai moduli tematici e di approfondimento su

contesto e strategia imprenditoriale, marketing e internazionalizzazione, innovazione e gestione del cambiamento, sono quindi previsti momenti laboratoriali realizzati nella sede delle imprese partecipanti o in altri contesti rappresentativi dell'ecosistema imprenditoriale della nostra provincia. Questi alcuni dei temi che verranno affrontati in modalità laboratoriale: strategie e strumenti per favorire il lavoro di squadra, ricerca e analisi dei dati per formulare una strategia efficace, imprese familiari e passaggio generazionale, cultura imprenditoriale, leadership e gestione dei talenti".

Tutte le info sul corso G0. IN' 2024 (calendario, requisiti e modalità di iscrizione) si trovano sul sito di Bergamo Sviluppo: scadenza iscrizioni, ore 12 del 19 aprile [https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com\\_eventbooking&view=event&id=2076](https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com_eventbooking&view=event&id=2076)

Tutte le info sul corso BE-TECH. 2024 (calendario, requisiti e modalità di iscrizione) si trovano sul sito di Bergamo Sviluppo: scadenza iscrizioni, ore 12 del 13 maggio [https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com\\_eventbooking&view=event&id=2082](https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com_eventbooking&view=event&id=2082)

---

# Prevenzione e contrasto dell'usura, sottoscritto il protocollo in Prefettura

*Anche Confcommercio Bergamo e Fogalco tra i firmatari dell'accordo siglato a Palazzo del Governo*



Giovanni Zambonelli

Sottoscritto il protocollo antiusura in Prefettura. Si è svolta ieri, 9 aprile, presso il Palazzo del Governo, sede della Prefettura di Bergamo, la cerimonia



Cristian Botti

di sottoscrizione del Protocollo d'Intesa per la prevenzione ed il contrasto dei fenomeni dell'usura e dell'estorsione nella provincia di Bergamo, alla presenza del Commissario Straordinario del Governo per il coordinamento delle iniziative antiracket e antiusura, Prefetto Maria Grazia Nicolò.

La cerimonia è stata scandita dall'iniziale saluto del Prefetto di Bergamo, Giuseppe Forlenza, che ha colto l'occasione per fornire anche un breve inquadramento dei fenomeni dell'usura e dell'estorsione nel territorio della provincia di Bergamo nonché dagli interventi di illustri relatori ed, in particolare, del Procuratore della Repubblica presso il Tribunale di Bergamo, Maria Cristina Rota, del Direttore della Filiale di Bergamo della Banca d'Italia, Filippo Li Piani, e dalle conclusioni del Commissario Straordinario del Governo, Prefetto Nicolò.

Giovanni Zambonelli, presidente Confcommercio Bergamo sottolinea l'importanza dell'iniziativa: "Confcommercio Bergamo ha aderito con grande senso di responsabilità all'iniziativa della Prefettura per la lotta contro l'usura. Desideriamo essere accanto a tutti gli associati, a fianco della legalità e contro un'economia drogata dalle mafie. Tutti gli uffici, a partire dal mio e dalla direzione, sono a disposizione di tutti coloro che anche in forma personale e riservata desiderino essere contattati per essere assistiti in condizioni di difficoltà". Fogalco, Cooperativa di Garanzia Confcommercio Bergamo, da anni tra i soggetti iscritti al Registro del Mef- Ministero Economia e Finanza per la gestione dei fondi antiusura ha subito colto l'opportunità dell'intesa, che prevede anche il monitoraggio costante del fenomeno, in un momento di vera e propria crisi di liquidità, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione. "Fogalco rinnova con questo accordo l'impegno che negli ultimi anni ha portato a siglare importanti convenzioni antiusura con importanti istituti di credito, con l'obiettivo di allargare ulteriormente il coinvolgimento delle banche- commenta il presidente Fogalco Cristian Botti, vicepresidente Confcommercio Bergamo-. Non ci

stancheremo mai di invitare i nostri imprenditori a rivolgersi a noi per ogni difficoltà o anche solo per una consulenza finanziaria. Il nostro impegno sarà inoltre quello di innalzare le competenze finanziarie, promuovendo corsi di formazione per i soci per migliorare la gestione economica e promuovere la conoscenza di tutte le iniziative a contrasto dell'usura, a partire dai fondi di cui Fogalco dispone per supportare le imprese in difficoltà. L'accordo dà un ulteriore stimolo a fare rete tra associazioni e istituzioni".



Nella cornice del Salone di Ulisse, ove erano presenti anche le principali Autorità della provincia, oltre che le Forze dell'Ordine, il Prefetto Forlenza ha affermato: "Il Protocollo Antiusura e Antiracket rappresenta un'importante occasione per mettere a sistema le Istituzioni e far sì che, in sinergia con l'Ufficio del Commissario straordinario del Governo per il coordinamento delle iniziative antiracket e antiusura, la prevenzione di questi reati e la solidarietà alle vittime diventino una priorità assoluta, da perseguire, da un lato, mediante ogni utile incremento degli strumenti di sostegno alle microimprese e alle famiglie in momentanea difficoltà, dall'altro, mediante un efficace contrasto garantito grazie alla Magistratura e alle Forze dell'Ordine per bloccare la diffusione di fenomeni criminali, grave minaccia alla libertà degli operatori economici, agli equilibri di mercato e al rispetto delle normali regole sulla concorrenza".

Al riguardo, il Prefetto Nicolò ha sottolineato: "Le articolazioni territoriali costituiscono gli avamposti di chi va a denunciare, gli unici in grado di offrire alle vittime una concreta rete di solidarietà che faccia venir meno la tipica condizione di solitudine ed isolamento connessa a queste fattispecie, una rete che può davvero fornire consigli, suggerimenti ed aiuti a chi si venga a trovare in una grave

situazione di crisi economica ed esistenziale”.

I sottoscrittori del Protocollo d'Intesa sono la Prefettura di Bergamo, la locale Camera di Commercio, l'A.B.I. – Commissione regionale Lombardia, la B.C.C. bergamasca e orobica, la B.C.C. dell'Oglio e del Serio, la Cassa Rurale B.C.C. di Treviglio, il Consiglio Notarile di Bergamo, l'Ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili, l'Ordine dei Consulenti del Lavoro, l'Associazione Libera, Confindustria, A.N.C.E., Confagricoltura, Fogalco Confcommercio Bergamo, Legacoop Lombardia e Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa.

---

## **Verdello, mercato salvo e ridisegnato. Ricavata anche un'area per giostre e fiera con 60 posti auto**

*Diego Pesenti: “Un risultato soddisfacente e atteso da mesi, che migliora la fruizione dell'area”*



Diego Pesenti

Il mercato di Verdello del venerdì debutta oggi nel piazzale a ridosso di Via Gramsci, con un restyling dei banchi e una nuova disposizione, più funzionale per gli acquisti. Un risultato più che soddisfacente, portato avanti grazie anche all'azione decisa di Fiva- Federazione italiana venditori su area pubblica Confcommercio Bergamo, che ha così scongiurato l'ipotesi di trasferimento altrove dell'area mercatale, che negli ultimi dieci anni ha perso ben 17 delle 60 piazzole esistenti. Troppi i posti vuoti, che rendevano dispersivo il mercato per gli utenti e creavano malumore tra gli operatori. Dopo mesi di incontri e assemblee con il sindaco Fabio Mossali e la comandante della Polizia Locale intercomunale Giovanna Farina, si sono iniziate a ipotizzare soluzioni per mettere ordine tra i banchi e salvare il mercato del venerdì, mantenendo la piazza di sempre. "Gessetto alla mano per disegnare 43 posteggi per altrettanti banchi, siamo riusciti a rimodulare il mercato e a trovare anche un'area dedicata alle giostre e alla fiera che, in loro assenza, porta 60 preziosissimi posti auto per i clienti del mercato- commenta Diego Pesenti, presidente Fiva Bergamo-. Un risultato importante e atteso, che arriva dopo mesi di incontri e confronti, che oggi fa contenti tutti, in primis gli utenti. Ora non resta che aggiungere l'ultimo importante tassello per il restyling dell'area: portare l'energia elettrica per i banchi alimentari. Abbiamo giusto individuato i punti per gli allacci questa mattina".

---

**Domeniche per ville, al via**



# **il 7 aprile la rassegna con tour tra dimore storiche**

*Eventi, visite guidate e mostre per castelli e sontuosi palazzi e ville di campagna da Bergamo a Brescia a Crema e Cremona*

Il 7 aprile si inaugura l'inizio della settima edizione di "Domeniche per Ville, Palazzi e Castelli...", la manifestazione che dal 2018 continua a promuovere la scoperta dei tesori privati nascosti di Bergamo e della sua provincia. Il gruppo comprende i sedici proprietari di dimore storiche private di Bergamo e provincia, due della Franciacorta in provincia di Brescia e due di Crema, in provincia di Cremona; un gruppo che si è allargato oltre il confine bergamasco in occasione di Bergamo-Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023 e che quest'anno ha mantenuto l'estensione lombarda. Dodici giornate di apertura con visite guidate tra la primavera e l'autunno permettono, ad un pubblico che ama l'arte e la storia, di vivere dei momenti di immersione nelle dimore. Spesso a guidare i visitatori sono proprio i padroni di casa, che raccontano le loro esperienze, i ricordi e gli aneddoti che li legano alle loro abitazioni. Ogni dimora racchiude una storia differente, spesso intrecciata con antichi legami ad altre: parentele, amicizie, artisti che vi hanno lavorato. L'offerta è molto varia: si possono visitare affascinanti castelli, sontuosi palazzi di città, ville di campagna con parchi e giardini rigogliosi di piante secolari. E' sempre un'emozione sentir narrare gli aneddoti di casa e le leggende tramandate di generazione in generazione: si entra per qualche ora nella storia e se ne esce arricchiti di bellezza e cultura. Ogni dimora preserva le sue particolarità, grazie alla custodia dei proprietari, per questo tutte meritano una visita. E' una gioia per i proprietari condividere ciò che faticosamente cercano di conservare al meglio con grande amore, passione,

oneri e impegno. Il 22 settembre le visite saranno legate alla manifestazione I Maestri del Paesaggio, una collaborazione ormai consolidata negli anni. A Villa Vitalba Lurani Cernuschi e Convento di San Nicola il 21 aprile e il 13 ottobre, per i bambini, ci saranno visite con “Story telling”: visite guidate interattive, animate da personaggi narranti in costume. Sul sito [www.dimorestorichebergamo.it](http://www.dimorestorichebergamo.it) è possibile consultare il calendario con i dettagli della manifestazione, la scheda descrittiva di ogni dimora, i contatti dove prenotare e le informazioni su prezzi e orari di ciascuna visita. Le visite guidate sono a pagamento e sono soggette a prenotazione obbligatoria.

---

## **Pasqua di pioggia e maltempo salvata dai turisti stranieri +39,1% in Città Bassa e +48,7% in Città Alta**

*Dati Confcommercio -Wind 3: da sabato a lunedì sono stati rilevati 194.281 passaggi in Città Bassa e 71.855 in Città Alta. Fusini: “Il turismo leisure si fa largo*

Chi sono i visitatori del centro storico di Bergamo alta e bassa nel weekend di Pasqua? Quanti di loro sono italiani, stranieri e bergamaschi? A queste, e a molte altre domande, risponde la piattaforma Cities Mobility Analytics di Confcommercio, strutturata nell’ambito del progetto Cities, finalizzato a riqualificare e rigenerare i centri urbani e sostenere le economie di prossimità. Bergamo è una due città lombarde – con Varese e Busto Arsizio- dove Confcommercio

sperimenta il progetto Cities fino a settembre 2024. Si tratta di un sistema di monitoraggio delle presenze di cittadini, pendolari, residenti e turisti basato sui dati generati dalla rete mobile 4G e 5G rilevati da Wind3, che ne è partner. Dalla rilevazione nasce una piattaforma in grado di fornire dati sulle persone che si muovono nei centri urbani. In base ai dati elaborati nelle ultime ore, il maltempo di Pasqua ha frenato i visitatori "fuori porta" ma non il turismo straniero. Nonostante il meteo sfavorevole, è stato un week end di festa positivo per la città di Bergamo. Confcommercio Bergamo attraverso la piattaforma Wind 3 ha rilevato il passaggio di 194.281 persone in Città Bassa e di 71.855 in Città Alta. Quanto alla provenienza, il 22,4% dei visitatori di Città Bassa e il 38,0% di Città Alta è straniero. I turisti italiani sono pari al 17,1% in Città Bassa e al 19,9% in Città Alta. A passeggiare per la città anche i bergamaschi, provenienti da hinterland e provincia: il 27,2% in Città Bassa e il 21,3% in Città Alta. Sono invece pari al 15,5% in Città bassa e il 14,2% in Città Alta, i passaggi rilevati dei bergamaschi che abitano in città. Mentre il lunedì festivo di Pasquetta non è paragonabile a quelli lavorativi precedenti, è interessante il confronto del sabato e del giorno di Pasqua rispetto agli stessi giorni della settimana scorsa, quando il tempo era stato positivo. Città Bassa ha visto un calo di visitatori di 15.921 (-17,2%) il sabato, rispetto al 23 marzo, e di 15.728 (-21,9%) la domenica, rispetto al 24 marzo, ma con un aumento di turisti stranieri di 4.513 (+39,1%) il sabato e di 3.039 (+27,1%) la domenica. Città Alta ha tenuto il sabato con 403 (-1,5%) visitatori in meno il sabato e ben meno 8.841 passaggi (-30,2%) la domenica ma con un aumento di turisti stranieri: 3.326 (+48,7%) il sabato e di 2.312 (+35,0%) turisti stranieri la domenica

“Il turismo a Bergamo ha completamente cambiato la sua natura da qualche anno, passando da una vocazione business a leisure – commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. Siamo passati da periodi nei quali gli alberghi potevano quasi

chiudere il fine settimana, oltre che a Natale e Pasqua, a rilevare come accade attualmente il massimo dell'occupazione e grandi picchi nei fine settimana e durante le festività". Il meteo rappresenta un fattore chiave per chi si muove per visitare la città, specialmente a medio e corto raggio: "Il turismo leisure è molto volubile e segue le previsioni del tempo, almeno quello nazionale. I dati del week end di Pasqua evidenziano la caduta del turista regionale, quello che sceglie all'ultimo momento la destinazione "fuori porta" e si sposta in auto e in parte anche di quello nazionale che si sposta a breve raggio con mezzi pubblici e privati. Il turista straniero, invece, che ha già prenotato da tempo ha contribuito a tenere alte le presenze in questo ponte di Pasqua".

## **Il confronto con le domeniche precedenti dal 25 febbraio al 24 marzo**

A conferma di quanto le previsioni del tempo abbiano un impatto sulle presenze, possiamo paragonare i dati della domenica di Pasqua 31 marzo con le domeniche precedenti (dal 25 febbraio). In Città Bassa – senza considerare quella eccezionale della mezza quaresima e dei suoi carri del 17 marzo (84.026 passaggi)- il giorno di Pasqua ha superato solo la domenica 10 marzo, quando le previsioni erano pessime (52.345), mentre è stata al di sotto dei livelli delle domeniche 25 febbraio (64.923) e 3 marzo (65.081).

In Città Alta il turismo straniero ha tenuto le presenze, superando solo domenica 24 marzo (29.800) e del 17 marzo (27.251) grazie all'effetto riflesso dei "carri" in Città Bassa e di domenica 25 febbraio (22.124) mentre la domenica di Pasqua ha superato il 10 marzo (13.375) e il 3 marzo (20.600). Il tempo ha influito notevolmente sulle scelte delle visite dei giorni di Pasqua : se sabato ha tenuto, il giorno di Pasqua ha visto un crollo delle presenze di visitatori e una ripresa a Pasquetta, grazie ad una giornata che ha finalmente fatto rivedere un po' di sole a Bergamo.

---

# Sbarazzo, ultima chiamata domenica sul Sentierone

*Domenica 7 aprile si recupera l'appuntamento saltato il mese scorso causa maltempo*



sbarazzo 2024

Domenica 7 Aprile lo Sbarazzo recupera l'evento in programma il mese scorso dopo la fine dei saldi invernali. L'evento più conosciuto dei commercianti del Centro di Bergamo torna quindi solo domenica prossima con l'iniziativa tra le più apprezzate, quella che vede i gazebo dei 40 commercianti del centro aderenti invadere il Sentierone. Dopo i successi delle prime otto edizioni, i negozi del Centro cittadino tornano quindi con il gran finale dello Sbarazzo, sul Sentierone dalle 10 alle 19. Tutti i clienti potranno trovare tantissimi articoli dei propri negozi in offerta super scontata: un'occasione per tutti i gusti e tutte le tasche. Articoli rimasti in magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro cittadino si "sbarazzeranno" di tutto durante un intero Week End. Novità: i negozi aderenti saranno in tutta la città e non solo in centro. Tutti gli aggiornamenti sulle pagine social @bergamoincentro e @bergamoshopping e su

# Pasqua e Pasquetta da oltre 14milioni e 300mila euro nei locali

*Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo*



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo ( e le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico difficile, la voglia di festeggiare fuori casa non tramonta e i posti disponibili sono quasi ultimati. **Nei 2305 ristoranti bergamaschi e nei 3070 pubblici esercizi, Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 14 milioni e 300mila euro, con una crescita del 17% rispetto allo scorso anno.** La cifra è portata per oltre 11 milioni dai ristoranti tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno oltre **206 mila** a scegliere di festeggiare fuori casa, quasi uno su cinque dei bergamaschi, con un incremento del **+ 17,3%**.

**Positivo anche l'asporto**, per cui si stima un valore di **oltre 556mila euro a Pasqua e 463mila a Pasquetta**. Ottimi segnali anche dalle gastronomie, che propongono le più svariate ricette, a partire dall'intramontabile torta salata all'insalata di nervetti, oltre a una vera e propria proposta di menù, di terra e mare, che va in media, dall'antipasto al dolce, dai 30 ai 40 euro a persona.

*"Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore dei pubblici esercizi, che*

*vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale una crescita significativa. La voglia di festeggiare fuori casa è una tendenza in atto ormai da anni, post pandemia, nonostante inflazione e difficoltà economiche per i rincari-* commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. *L'impennata dei costi delle materie prime ha portato ad un aumento dei prezzi anche al ristorante che è mediamente più alto di 5 euro per un menù completo rispetto allo scorso anno. Rincari che del resto purtroppo si fanno evidenti anche nella spesa di tutti i giorni".*

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile.** E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo, che sembra sfavorevole: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti sono al completo o quasi per la classica gita fuori porta, cui comunque non si rinuncia. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua



che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. Il menù è per molti la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrosti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno . Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè, o viene rivisitata, proposta in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

*“Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. L’offerta è ampia e diversificata. Sarà un weekend di intenso lavoro– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vincono tradizione e prodotti di stagione, a partire dagli asparagi e dalle uova, interpretati con creatività nei nostri ristoranti”.*



Alessandro Capozzi

**Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo.** In città, complice anche l'organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell'hinterland c'è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l'abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest'anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l'onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all'organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con*

*l'abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l'incertezza meteo".*

---

## **Eccellenze a tavola, presentata la nuova guida gourmet**

*Oltre mille indirizzi nazionali selezionati dove vivere un'esperienza gastronomica appagante* È stata presentata ieri



sera allo Spazio Redroof del Kilometro Rosso di Bergamo la Guida "Eccellenze a Tavola", nuova pubblicazione edita da Up Italia Magazine di Bergamo che racconta in 520 pagine 1040 indirizzi del mangiare bene in Italia: ristoranti stellati, ma anche e soprattutto tanti

locali, trattorie, enoteche con cucina, agriturismi, pizzerie e alcuni bar e gelaterie che hanno scelto di puntare sulla qualità delle materie prime e su una cucina sostenibile. La parte finale della Guida propone una utile sezione di 24 pagine dove i lettori potranno annotare le proprie recensioni. La Guida sarà stampata in 10mila copie e sarà in vendita al prezzo di 22 euro. Può essere acquistata scrivendo alla mail [info@premioeccellenze.it](mailto:info@premioeccellenze.it). "Eccellenze a Tavola" fa parte del progetto "Premio Eccellenze", creato a Bergamo nel 2016 da Michele Oggioni, editore e direttore della rivista Up Italia

Magazine. Il Premio, nato per valorizzare le eccellenze dell'imprenditoria bergamasca, oggi è un riconoscimento nazionale che racconta le imprese che da anni promuovono con passione e successo il Made in Italy. Ha spiegato Michele Oggioni: "La Guida è dedicata al settore della ristorazione ed è indirizzata a tutti gli appassionati gourmet che desiderano conoscere i locali dove mangiare bene nel nostro Paese e assaporare cucine di qualità, tipiche dei diversi territori, ma anche originali e insolite. La pubblicazione fa conoscere le eccellenze della cucina italiana e guida gli appassionati gourmet fra le miriadi di insegne che popolano il mondo del cibo. Allo stesso tempo, racconta con parole e immagini il progetto di numerosi imprenditori e realtà familiari che hanno fatto e stanno facendo la storia della ristorazione italiana. L'intento è di far crescere la guida e farla diventare un riferimento importante anche a livello europeo e mondiale. L'anno prossimo attribuiremo ai locali che più si distinguono i diamanti". Alla presentazione della Guida Eccellenze a Tavola sono intervenuti anche Mirko Ronzoni, giovane e conosciuto chef bergamasco attivo nel mondo delle consulenze italiane e internazionali e volto dei social, e Mario Mazzoleni, gallerista d'arte e appassionato gourmet. Mirko Ronzoni: "L'obiettivo principale di noi chef, gastronomi, ristoratori, albergatori è appagare e poter coccolare al meglio il cliente. Il nostro cliente ha bisogno di conoscerci e in un mondo che ormai vive di digitale avere qualcosa di tangibile, fatto con un lavoro accurato di ricerca e di selezione è fondamentale. Io sono un amante della lettura su carta, acquisto ancora il giornale, le riviste, amo avere una guida da consultare, da tenere in auto o a casa mia, per scoprire tanti indirizzi interessanti dove ci sono persone e famiglie che investono il loro tempo per raggiungere l'eccellenza. L'eccellenza la si può trovare in un ristorante gourmet, in un wine bar, in un ristorante tradizionale, in una osteria. Il mese prossimo lancerò un nuovo progetto che spero entrerà nella guida Eccellenze a Tavola 2025". Mario Mazzoleni: "Credo che questa guida sia pregevole non solo dal

punto di vista tecnico, ma anche e soprattutto perché valorizza chi in Italia lavora con qualità ed eccellenza. Per il mio lavoro di gallerista, e in passato come allenatore di calcio, viaggio e ho viaggiato molto, anche all'estero, e mi sono reso conto che persino in Paesi lontanissimi come Russia, Kazakistan, Azerbaigian, Uzbekistan l'arte e la cucina italiana sono riconosciute e amate. Faccio i complimenti all'editore Michele Oggioni perché per la pubblicazione non è stato chiesto nessun pagamento ai ristoratori e noi ci ritroviamo una guida bellissima e molto utile".

Gli ispettori e i collaboratori della guida hanno esaminato nel più ristretto anonimato centinaia di ristoranti in tutta Italia, con un processo di valutazione che teneva conto della qualità della proposta gastronomica, del servizio e della accoglienza, intesa anche come bellezza del luogo. Per ogni locale è proposta una scheda a colori con fotografia, recapiti e una breve descrizione del luogo e della proposta gastronomica. I locali in cui ci si può fermare a dormire sono indicati con un simbolo che raffigura l'immagine di un letto.

La Guida Eccellenze a Tavola è anche un progetto on line – A fianco della pubblicazione cartacea, la casa editrice Up Italia Magazine ha creato una Guida "Eccellenze a Tavola" digitale che sarà pubblicata e consultabile a partire dal mese di aprile sul portale [www.premioeccellenze.it](http://www.premioeccellenze.it) nella sezione 'Eccellenze'.

## **I numeri della Guida**

La Guida raccoglie 1042 insegne sparse per l'Italia: 198 in Lombardia, 28 in Valle d'Aosta, 95 in Piemonte, 73 in Veneto, 30 in Trentino Alto Adige, 20 in Friuli Venezia Giulia, 56 in Liguria, 48 in Emilia Romagna, 62 in Toscana, 25 nella Marche, 15 in Abruzzo e Molise, 78 nel Lazio, 61 in Campania, 33 in Umbria, 24 in Basilicata, 25 in Calabria, 54 in Puglia, 71 in Sicilia, 44 in Sardegna. Relativamente alla Lombardia: 54 nella Bergamasca, 54 nella provincia di Brescia, 48 nella provincia di Milano, 22 nella provincia di Como, 6 nella

provincia di Varese, 3 in provincia di Sondrio, 2 nel Pavese, 2 nella provincia di Lecco. I ristoranti con camere (alberghi, resort e b&b) segnalati sono 220: 5 in Valle d'Aosta, 22, in Piemonte, 14 in Veneto, 16 in Trentino Alto Adige, 7 in Friuli Venezia Giulia, 40 in Lombardia, 6 in Liguria, 9 in Emilia Romagna, 18 in Toscana, 4 in Abruzzo e Molise, 17 nel Lazio, 19 in Campania, 11 in Umbria, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 11 in Puglia, 10 in Sicilia, 6 in Sardegna.

---

## **Rinnovo CCNL Terziario. Zambonelli: “Scelta di responsabilità. Ora attendiamo l'intesa sul CCNL Turismo”**

*Accordo fino al 31 marzo 2027. Aumento a regime (240 euro, IV livello) e una tantum di 350 euro in due tranches*

Confcommercio-Imprese per l'Italia, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil hanno sottoscritto l'accordo per il rinnovo del CCNL del Terziario, della Distribuzione e dei Servizi, il contratto di riferimento per le imprese del settore, che interessa nella nostra provincia oltre 60mila addetti.

L'accordo, con validità dal 1° aprile 2023 al 31 marzo 2027, prevede un aumento a regime di 240 euro al quarto livello, comprensivi di quanto già riconosciuto con il Protocollo straordinario del dicembre 2022, e in aggiunta “Una Tantum” a completamento del periodo di carenza contrattuale, di 350 euro, suddivisa in due tranches di uguale importo a luglio 2024

e luglio 2025. Oltre agli aumenti salariali, nel rinnovato testo contrattuale sono stati affrontati temi di primaria importanza: l'aggiornamento e la revisione del sistema di classificazione, la nuova disciplina dei contratti a termine a seguito delle novità legislative intervenute, una risposta al lavoro disagiato con l'innalzamento dell'indennità per le clausole elastiche per il part time, il richiamo alla centralità della



Giovanni Zambonelli

formazione per la competitività delle imprese e per l'inserimento lavorativo delle risorse umane, l'attenzione ai temi della parità di genere e del contrasto alla violenza sulle donne, l'investimento sulla sanità integrativa. Commentando la firma del rinnovo del contratto terziario **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo, ha espresso soddisfazione per un accordo atteso da tempo, non senza rilanciare l'auspicio che si veda al più presto anche il rinnovo dei due contratti del CCNL Turismo (pubblici esercizi e alberghi). "Con spirito di responsabilità, le parti hanno lavorato per arrivare a un risultato che tiene conto degli indicatori macroeconomici da una parte e della sostenibilità degli aumenti da parte delle imprese. L'intesa arriva al termine di un lungo negoziato, ma con soddisfazione ci aspettiamo che il risultato del rinnovo del CCNL contribuirà a

rafforzare le relazioni tra le parti e ad assicurare a imprese e lavoratori condizioni di stabilità per il settore fino a marzo 2027. Mai come in questo momento è importante supportare una tenuta dei consumi da una parte e la sostenibilità dall'altra, con aumenti esponenziali dei costi, dalle materie prime ai tassi di interesse, in capo alle imprese, molte delle quali sono fortemente indebitate. Ora ci aspettiamo di raggiungere al più presto un'intesa per il rinnovo del CCNL Turismo, fermo da troppo tempo".

## **L'accordo**

Le Parti hanno riconosciuto un aumento a regime pari a 240 euro mensili, al IV livello e riparametrato sugli altri, comprensivi dei 30 euro di AFAC (Acconto Futuri Aumenti Contrattuali) già decorrenti dal mese di aprile 2023, a seguito della sottoscrizione del Protocollo Straordinario del 12 dicembre 2022.

L'aumento contrattuale verrà erogato su più tranches, disposte nelle seguenti modalità:

- 70 euro a decorrere dal mese di aprile 2024;
- 30 euro a decorrere dal mese di marzo 2025;
- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2025;
- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2026;
- 40 euro a decorrere dal mese di febbraio 2027.

Inoltre, viene riconosciuto un importo a titolo di Una Tantum, pari a 350 euro, al IV livello e riparametrato sugli altri, da erogare in due momenti differenti:



- 175 euro a luglio 2024;
- 175 euro a luglio 2025.