

Credito, il terziario fa i conti con la liquidità. Mille imprese a rischio con la fine della moratoria

Dall'indagine Ascom con Format Research emerge una situazione in chiaro scuro e anche nell'ultimo semestre 2021 1 imprenditore su tre ha chiesto un nuovo prestito

La liquidità continua ad essere la reale criticità per le imprese del terziario di Bergamo: anche nell'ultimo semestre dell'anno circa un imprenditore su tre si è visto costretto a ricorrere a un nuovo prestito e, da inizio pandemia, l'indebitamento è andato crescendo nonostante sia leggermente calato il numero di imprese che hanno chiesto un finanziamento rispetto al primo semestre 2021. Un trend che graverà sulle spalle delle imprese non appena le moratorie si interromperanno il 31 dicembre, nonostante la quasi totalità delle imprese non ha aderito alla proroga del DL Sostegni bis perché non ne ha ravvisato la necessità. Una situazione che parrebbe in miglioramento, quindi, ma se il fabbisogno finanziario del terziario è leggermente in calo siamo di fatto ancora lontani dai livelli pre covid, soprattutto nel turismo e nelle imprese sotto i 6 addetti.

È quanto emerge dal nuovo Rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo sulle imprese del terziario. Il rapporto conferma il trend in atto da ormai più di un anno: l'indicatore, rispetto al semestre precedente, è migliorato di 3 punti da 33 a 36 e in prospettiva salirà a 38 a fine anno secondo il giudizio degli imprenditori. Il dato provinciale è inferiore di 5 punti rispetto al dato nazionale dove la situazione, più pesante nello scorso semestre, è

migliorata rispetto a Bergamo.

L'indice a 36 è ancora troppo basso ancora rispetto al livello pre Covid del II° semestre 2019 quando era a 59 (-39,0%). Il dato è fortemente condizionato dai numeri drammatici del settore turismo (24), mentre il commercio (42) e i servizi (48) hanno già in parte recuperato e stanno tornando ai livelli pre pandemia. A soffrire sono soprattutto le micro e le piccole imprese fino a 5 addetti, nettamente sotto la media.

Domanda di credito

In leggera diminuzione la percentuale di imprese che ha chiesto un finanziamento negli ultimi 6 mesi. Sono il 32% contro il 35,0% di aprile 2021 (-8,6%). Di queste, il 55% ha vista accolta la sua domanda, il 32% accolta con ammontare inferiore, l'8,3% non accolta e il 4,7% è in attesa.

Rispetto al semestre precedente è aumentato da 52 a 55 la percentuale delle pratiche accolte (+5,8%) e ridotto il numero delle pratiche in sospeso (erano 5 ora al 4,7), segnale che le reazioni tra banca impresa si stanno normalizzando dopo la pandemia. Sono diminuite di 3 punti attestandosi al 32% (-8,6%) quelle accolte con importo inferiore e aumentate dall'8,0% al 8,3% le pratiche respinte. Al netto di coloro che respinti ritenteranno nel trimestre successivo, l'11,3% delle imprese non ottengono una risposta positiva dal sistema bancario a fronte del bisogno di credito.

Costo del finanziamento e dell'istruttoria

Gli imprenditori del terziario bergamasco fanno segnare un miglioramento del sentiment con riguardo il costo del finanziamento. Da 48 a 52 (+8,3%). Il miglioramento ha portato l'indice al dato del secondo semestre 2019, quindi a prima della pandemia, e l'indice è migliore di 3 punti rispetto al dato nazionale. È il segnale di una maggiore consapevolezza degli imprenditori orobici oppure di un effettivo miglior trattamento economico.

Anche il costo dell'istruttoria viene giudicato in leggero

miglioramento rispetto al semestre precedente. L'indice è salito da 37 a 38 (+2,7%) rispetto al I° semestre 2021. L'indice è migliore di quello nazionale che si attesta a 35 e confermato rispetto ad aprile.

Durata dei prestiti e garanzie richieste

Per quanto riguarda la durata temporale del credito la situazione è stabile con un indice che sui conferma a 41. Da inizio pandemia si registra proprio nella minore durata dei finanziamenti il crollo dell'indice, quando era 50, con 9 punti in più (-18%). La situazione bergamasca resta comunque nettamente migliore a quella nazionale il cui indice è a 23, con 18 punti percentuali più bassi rispetto al dato orobico.

In leggero miglioramento anche il giudizio delle imprese bergamasche rispetto alle garanzie richieste con 43 e +1 punto (+2,4%) rispetto al primo semestre 2021. L'indice resta più alto rispetto a prima della pandemia ma è quasi tornato alla normalità dopo che nell'anno 2020 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 nettamente migliore a quello nazionale che si attesta a 35.



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 45 con -1 punto (-2,2%) rispetto al semestre precedente. L'indice è nettamente migliore di quello nazionale che si attesta a 33 ed è in peggioramento.

“Il bisogno di liquidità delle imprese bergamasche rappresenta un problema più sentito rispetto al dato nazionale e la pandemia è stato un “bagno di sangue” per la liquidità delle micro e piccole imprese del terziario – sottolinea **Cristian Botti, presidente Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Dopo il trauma del primo semestre 2020 stanno normalizzandosi i rapporti banca impresa sia nel numero di pratiche accolte sia nella riduzione di quelle in attesa tornate ad un livello normale ma l'indebitamento è andato crescendo e questo graverà sulle spalle delle imprese non appena le moratorie si interromperanno. A questo si aggiunge il fatto che resta preoccupante la difficoltà di una percentuale di imprese significative di attingere al prestito

bancario. Circa i costi e le condizioni del credito, il giudizio degli imprenditori bergamaschi del terziario sui servizi bancari è in miglioramento forse anche per una maggiore competizione del sistema bancario sul territorio. E il dato è nettamente migliore a quello nazionale”.

Fine delle moratorie

Le imprese bergamasche del terziario avevano aderito per il 22,8% alle moratorie del D.L. “Cura Italia”: circa una su 4, pari a oltre 5.450 imprese orobiche. Di quelle che non avevano aderito, la stragrande maggioranza (90,3%) perché non ne avevano la necessità, il 6,1% perché mancante dei requisiti e il 3,6% per mancanza di informazione o ritardi.

L’84,7% delle imprese non ha aderito alla proroga del Dl Sostegni bis. Anche qui la quasi totalità 88,3% perché non ne avevano la necessità, il 4,8% per mancanza di requisiti e il 6,9% per mancanza di informazione o ritardo.

Il giudizio degli imprenditori circa la scadenza resta interlocutorio. Riguardo all’impatto sul settore il 46,9% resta negativo, il 34,1% moderatamente negativo e il 12,8% molto negativo. Riguardo l’impatto sulla propria impresa, il giudizio non è così negativo con il 20,6 che ritiene che l’impatto sarà moderatamente negativo mentre il 4,2 sarà molto negativo.

“Alle moratorie hanno aderito un quarto circa delle imprese bergamasche del terziario, ovvero 5.000-6.000 imprese – afferma **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Di queste circa 3.600-4.000 hanno richiesto proroga. Sono numeri comunque elevati ed è chiaro che il giudizio negativo è di coloro che la moratoria l’hanno richiesta e, più in generale, anche di chi non l’ha chiesta se inserito in una filiera nella quale la debolezza economica potrebbe portare difficoltà. La preoccupazione è per coloro 4,2% che esprimono un giudizio di impatto molto negativo sulla propria impresa, che corrispondono a poco più 1.000 imprese bergamasche del terziario, circa un quarto di quelle che hanno

richiesta la proroga, che con la fine della moratoria, potrebbero incontrare grosse difficoltà a sostenere di nuovo i debiti contratti”.

Italia Paese del controsenso: il lavoro c'è, mancano i lavoratori e si aumentano gli ammortizzatori sociali

Siamo il Paese del controsenso. Il lavoro oggi c'è ma mancano i lavoratori. In quasi tutti i settori faticiamo a trovare candidati e personale qualificato.

Cosa facciamo? Con la prossima manovra del 2022, secondo le indiscrezioni, aumenteremo le indennità per chi perde il lavoro. Durata, importo e requisiti. Non mettiamo in discussione la necessità di sostenere le famiglie in difficoltà. Ci mancherebbe. Così facendo però aumenteremo anche la platea dei lavoratori che preferiranno godersi l'indennità piuttosto che tornare a lavorare. E, soprattutto, quella dei furbi che sono molti e che vivono a spese delle imprese e dei lavoratori in attività.

Dovremmo fare proprio l'opposto. Ridurre la durata e l'importo e concedere proroghe e aumenti solo a coloro che effettivamente cercano il lavoro ma non sono ricollocabili mentre dovremmo riconoscere una parte dell'indennità a imprese e ai lavoratori che si ricollocano per incentivarli economicamente a tornare a lavorare. Peraltro, con il coinvolgimento delle imprese private che erogano i servizi al lavoro non avremmo nemmeno il “collo di bottiglia” degli

uffici pubblici e le difficoltà dei “navigator”.

Troppo difficile o poco gradito agli uffici ministeriali?

Dino l'acidino

Gioco d'azzardo: il 19 novembre convegno Bper Banca e Ats

Al Centro Congressi Giovanni XXIII saranno presentati i dati di un'indagine Nomisma e le attività frutto della collaborazione tra Ats e Istituti di credito

Bper Banca rinnova il proprio impegno nel contrasto al gioco d'azzardo con un'iniziativa di sensibilizzazione che si terrà il giorno 19 novembre alle 10.30 presso il Centro Congressi Giovanni XXIII di Bergamo e in [diretta streaming sul canale YouTube](#).

Durante l'evento sarà presentata la ricerca realizzata da Nomisma sui comportamenti della cosiddetta Generazione Zeta in merito al tema delle scommesse e del rapporto con i giochi d'azzardo, nonché un'analisi effettuata sugli over 65 (Silver Age) che indaga anche gli effetti della pandemia sul fenomeno. Inoltre, il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

dell'Ats di Bergamo, con il quale è attiva da anni una collaborazione volta a creare un'alleanza responsabile sul tema tra gli istituti di credito del territorio, introdurrà la campagna di sensibilizzazione sull'utilizzo delle carte prepagate realizzata con un linguaggio accattivante da alcuni studenti delle scuole secondarie.

Il programma

Ore 10.30 – Saluti di benvenuto

Vittorio Stefano Kuhn, Chief Business Officer Lombardia Bper Banca e Michele Sofia, Direttore Sanitario ATS Bergamo

Ore 10.35 – Osservatorio Gioco 2021. Comportamenti di GenZ e Silver Age

Silvia Zucconi, Responsabile Market Intelligence Nomisma

Ore 11 – Istituti di Credito e ATS un'alleanza in evoluzione – La campagna di sensibilizzazione sulle carte prepagate ISIS Zenale e Butinone, Treviglio

Luca Biffi | Responsabile UOS Prevenzione delle Dipendenze Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria Ats Bergamo

Ore 11.40 – L'impegno di BPER Banca contro il gioco d'azzardo patologico

Giovanna Zacchi | Responsabile ESG Strategy Bper Banca Q&A dal pubblico

modera Eugenio Tangerini | Responsabile External Relations and Csr Bper Banca

La partecipazione all'evento è possibile anche in presenza ([per prenotare clicca qui](#))

L'accesso in sala sarà consentito previa esibizione del Green Pass (per favorire le attività di controllo del Green Pass si richiede l'arrivo in sala dalle ore 10.00).

Per maggiori informazioni sull'evento scrivere a osservatori@nomisma.it – sostenibilita@bper.it

Dehors, in scadenza a fine anno le concessioni semplificate di oltre 250 spazi in città

Dal 1 gennaio si torna all'iter tradizionale: uffici comunali pronti

Scadono a fine anno le semplificazioni per i dehors previste durante l'emergenza sanitaria per consentire a bar e ristoranti di lavorare all'aperto: per mantenere gli spazi di somministrazione nati o ampliati nell'ultimo anno e mezzo, gli uffici del Comune di Bergamo si apprestano a ricevere le domande nel modo "tradizionale", mettendosi a disposizione di ristoratori e baristi.

Come noto, per gli anni 2020 e 2021, grazie ad una norma dello stato Sostenuta dalla messa a disposizione di fondi da parte dell'Amministrazione comunale, è stato possibile concedere la collocazione di dehors sul territorio cittadino attraverso la presentazione di una domanda redatta in forma semplificata, senza versamento di alcun tipo di onere (marche da bollo, canone occupazione di suolo) e senza necessità di presentare planimetrie e documentazioni redatte da tecnici abilitati. Ad approfittare delle semplificazioni sono stati molti operatori economici della città: ben 280 sono stati i bar e i ristoranti che hanno realizzato o ampliato il proprio dehors grazie allo snellimento normativo e alla gratuità dell'occupazione di suolo dell'ultimo anno e mezzo.

Tali semplificazioni, però, scadono il 31 dicembre 2021. Il Governo sta valutando, su sollecitazione dei Sindaci, di

concedere anche per l'anno 2022 alcune semplificazioni delle procedure. In attesa di tali determinazioni o nel caso non venissero approvate, a partire dal 1° gennaio 2022 tornano in vigore le ordinarie norme nazionali e regolamentari in materia.

Il Comune di Bergamo invita pertanto gli esercenti interessati a presentare domanda per la concessione di suolo pubblico per la posa di dehors seguendo le ordinarie procedure indicate sul sito del Comune di Bergamo e senza attendere la scadenza del 31 dicembre. Ciò consentirà agli uffici di evadere tutte le richieste in tempo utile. Si segnala sin d'ora che alcune concessioni sono state rilasciate nella considerazione che in periodo di chiusura delle scuole e dello svolgimento del telelavoro da parte della maggioranza dei lavoratori, il traffico risultava particolarmente limitato, consentendo l'occupazione di spazi che, in situazioni ordinarie, potrebbero non essere più disponibili. Resta inteso che, se verranno approvate le semplificazioni/agevolazioni all'esame del Governo, l'Amministrazione comunale prontamente le applicherà anche a coloro che nel frattempo avranno già presentato la domanda.

Tutte le [informazioni qui](#)

—

Confcommercio **Milano:**
petizione online contro i

cortei al sabato

Aperta su change.org dopo che i tre sabati "No green pass" sono costati a negozi e locali 10,2 milioni di euro

Confcommercio Milano prende posizione a favore di uno stop al diluvio di cortei dei "No green pass" che ormai ogni sabato bloccano la città. Lo fa attraverso una [petizione su Change.org](https://change.org) in cui si legge che "Milano produttiva vuole dire con chiarezza che la città non può e non vuole dividersi sulle soluzioni per combattere la pandemia. Milano vuole far sentire la voce pacifica ma ferma della grande maggioranza dei propri cittadini che non condivide la paralisi ogni sabato della città per cortei ripetitivi che spesso non rispettano le regole creando disagi crescenti e rischi per la collettività". "In vista del periodo natalizio Milano non può accettare, dopo tutta la sofferenza di questo lungo anno e mezzo di pandemia, che si crei un clima di contrapposizione dannoso per la società civile e per il mondo delle imprese", si legge ancora nella petizione.

Sangalli: "Appello alla responsabilità nel rispetto della libertà di tutti"

"La probabile estensione dell'emergenza sanitaria – commenta il **presidente Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio Milano** – dimostra che la pandemia resta ancora un problema aperto e una fonte di preoccupazione. Proprio per questo è fondamentale ricordare che è il Covid il nemico comune e non le soluzioni per combatterlo. La petizione che abbiamo voluto lanciare è un appello forte alla responsabilità da parte di tutti, nel rispetto della libertà di tutti. Dopo un anno e mezzo drammatico Milano, e il nostro Paese, hanno assoluto bisogno di tornare a crescere in sicurezza. Tutti insieme per il bene comune e per la libertà".

Tre sabati “No green pass” sono costati a negozi e locali 10,2 milioni di euro

Solo per l'area del centro e corso Buenos Aires il costo delle manifestazioni “No Green pass” è stato di 10,2 milioni di euro negli ultimi tre sabati, ovvero una perdita del 27% del fatturato di negozi, bar e ristoranti. La stima è dell'Ufficio Studi di Confcommercio Milano effettuata in base a un sondaggio condotto su 613 imprese. “È un bilancio che potrebbe essere ben più pesante se dovesse perdurare questa situazione di caos con un impatto significativo sull'attrattività della città. Chi sarebbe infatti invogliato a recarsi in città – si chiede **Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano** – sapendo di trovare confusione e disagi per cortei più o meno autorizzati? Il danno economico rischia seriamente di aggravarsi con l'avvicinarsi del periodo natalizio”.

Dal sondaggio emerge che il 70% si dice favorevole all'obbligo di green pass sui luoghi di lavoro e che il 73% non ha riscontrato criticità legate al relativo controllo. Il 71%, poi, risente ancora dei danni subiti per effetto dell'emergenza Covid, percentuale che si innalza nella ristorazione: 86%. Il 68% delle imprese, infine, ritiene non condivisibili le proteste anti green pass e il 16% chiede percorsi definiti e un maggior controllo da parte delle forze dell'ordine.

Il 23 ottobre scatta il primo “Think Local Day”: gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una “action tank” con l’associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l’importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che, in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed economico: l’albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l’Hotel Best Western Cappello d’Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta

Vaglietti di Zanica. L'intento è di mettere in "vetrina" realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l'economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l'utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l'accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città”.

[Scarica il “dodecalogo” di ThinkLocal](#)

Best Western Hotel Cappello d'Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

ORTOFRUTTA VAGLIETTI

A Bergamo “Forme” in vetrina: il formaggio protagonista tra antichi saperi e nuove conoscenze

Dal 22 al 24 ottobre la manifestazione dedicata al mondo caseario locale e non solo con un calendario ricco di appuntamenti finalmente in presenza

È stata presentata mercoledì 13 ottobre la nuova edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al formaggio, tra antichi saperi, nuove conoscenze e patrimoni Unesco, giunta alla sua sesta edizione. Non mancheranno comunque contenuti e appuntamenti digitali sulla piattaforma www.progettoforme.eu, per raggiungere tutti coloro che non potranno essere presenti di persona. La manifestazione, dedicata alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, prenderà il via venerdì 22 ottobre e continuerà con la sua programmazione fino a domenica 24 ottobre. Diversi gli appuntamenti in calendario che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo a cominciare dalla Piazza Mercato del Formaggio, la spettacolare mostra-mercato – presente sabato 23 e domenica 24 ottobre nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione (Bergamo Alta) – dove poter degustare grandi formaggi

ed eccellenti vini, oltre a poterli acquistare per ripetere l'esperienza con gli amici, a casa propria.

Il via ad Astino per celebrare i 70 anni dalla nascita delle Dop

Il via all'ex Monastero di Astino con il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop, l'associazione che riunisce i più importanti consorzi di tutela caseari italiani. Il convegno quest'anno ha un particolare valore simbolico perché ricorrono i 70 anni dalla Convenzione di Stresa che nel 1951 ha sancito la nascita delle Denominazioni d'Origine e porterà le testimonianze dirette dei Consorzi di tutela, dei rappresentanti delle Istituzioni e delle Organizzazioni di rappresentanza e affronterà le sfide e le opportunità con cui oggi devono misurarsi le produzioni casearie Dop nazionali.

L'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo

Fare rete per creare opportunità partendo dalla straordinaria ricchezza dei prodotti e dei territori: queste sono le ragioni per cui è nato Forme. E proprio partendo dal concetto di rete torna – con la sua seconda edizione – l'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo. «Remember the Future» è il titolo dell'evento di nuovo presso l'ex Monastero Vallombrosano di Astino che con il progetto «La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo» ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio ed è così diventato il candidato dell'Italia per la VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. Oltre alle tre città Creative Unesco per la Gastronomia, partecipano al summit la Città di Milano, per la letteratura, la svedese Östersund, la boliviana Cochabamba, l'australiana Bendigo e l'americana San Antonio, sempre per il cluster della Gastronomia.



Il formaggio protagonista

Innovazione e valorizzazione del settore lattiero-caseario saranno alla base delle diverse manifestazioni che si divideranno tra divulgazione scientifica, promozione dei prodotti e dei produttori o consorzi e dibattiti, dal vivo ma anche digitali. Un ricco calendario di appuntamenti quello di «Incontri e Racconti» condotti da professionisti ed esperti del settore, che porteranno il pubblico alla scoperta della civiltà del formaggio, tra tradizioni secolari e nuove sfide digitali, architettura e presidio del territorio, storie di luoghi, di persone e di produzioni che accompagnano l'umanità da millenni.

Non mancheranno, inoltre, grandi classici come i "Cheese Labs" a Palazzo Terzi – curati da Maestri Assaggiatori Onafe sommelier Ais – che presenteranno le specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con i vini della Lombardia, rappresentati dall'associazione Ascovilo, birre e liquori.

Forme 2021 ospiterà la terza edizione del concorso nazionale “Stupore ed emozione” in partnership con Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Due le categorie in gara: «Oltre il formaggio”, premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati, e «Il Casaro d’Oro», che premierà le Denominazioni d’Origine, i prodotti storici e i produttori. In occasione della premiazione del concorso verrà consegnata dal presidente nazionale di Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco Giorgio Gori una targa per il riconoscimento di Bergamo come Città del Formaggio 2021.

Continua ad arricchirsi anche il Virtual Cheese Expo, il “Museo Virtuale” visitabile sul sito www.progettoforme.eu dove conoscere i più importanti formaggi italiani e alcune specialità casearie delle Città Creative Unesco.

Spazio anche alla solidarietà

Spazio anche alla solidarietà: torna anche per questa edizione l’iniziativa «Il formaggio alimenta la ricerca» in collaborazione con la Onlus Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare). Forme organizza infatti una raccolta fondi a favore dell’Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, offrendo al pubblico una selezione delle specialità casearie in cambio di una donazione e organizzando la raccolta con l’allestimento di gazebo nelle piazze principali della Città.

**Dal 24 al 26 settembre in
Città Alta torna «De**

Casoncello»

La quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena: oltre al piatto più tipico del territorio si scopriranno i “rafioli di Sant’Alessandro”

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello», una quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena. L’evento è coordinato da De Cibo, associazione no profit diretta dalla giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi che “si propone di far conoscere e valorizzare il patrimonio enogastronomico promuovendo attività educative, di ricerca, di recupero delle tradizioni e degli antichi saperi nell’ambito delle discipline che coinvolgono l’enogastronomia e il turismo ad essa collegato”.

Nello spazio riservato a De Cibo dai Maestri del Paesaggio sotto ai Portici di Palazzo della Ragione sarà presente Giusy, la sfogliana più veloce della bergamasca che confezionerà e cucinerà al momento Rafioli di Sant’Alessandro, Casoncelli e Scarpinocc consumabili in cambio di un’offerta che per la sera del venerdì verrà devoluta alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini di Bergamo dedicata a Padre Alberto Beretta. La Corsarola, Piazza Vecchia e i Portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia dei rafioli e dei casoncelli e con allestimenti urbani. La sera del 24 settembre i ristoranti di Città Alta usciranno in una sorta di Street Casoncello per proporre le loro paste ripiene.

Il programma

Venerdì 24

Ore 19:00 – 22:00 > Città Alta “Street Casoncello”. I

ristoratori proporranno le loro paste ripiene bergamasche in una Città Alta sarà arricchita con pannelli narranti che narrano la storia delle paste ripiene, dei casoncelli e dei bergamaschi Rafioli di Sant'Alessandro: la PIÙ ANTICA PASTA RIPIENA ITALIANA

Ore 19:00 – 22:00 Portici di Palazzo della Ragione “I Casoncelli della solidarietà”.

Sabato 25 • Domenica 26 “Festival delle paste ripiene” con la sfoglina Giusy che confezionerà Casoncelli, Scarpinocc, Casoncelli all'antica e Rafioli di Sant'Alessandro (12-14; 16-22)

Domenica 26

Ore 11 Portici di Palazzo della Ragione Show Cooking “ A lezione di paste ripiene”

Ore 17 Portici di Palazzo della Ragione Spettacolo di burattini “Gioppino e Arlecchino alla fonte dell'acqua miracolosa”

Dal 24 settembre al 4 ottobre “De casoncello in transumanza”

La manifestazione prosegue oltre i confini di Città Alta. Casoncelli Scarpinocc e rafioli, oltre a formaggi, salumi, dolci bergamaschi e Valcalepio DOC verranno infatti distribuiti durante tutte le tappe della Transumanza da Bergamo a Lodi. Eventi in collaborazione con l'Associazione del Pastoralismo. In programma anche un libretto dedicato e un convegno.



Cosa sono i Rafioli di Sant'Alessandro?

Una pergamena del 1187 conservata presso l'importante Archivio della Diocesi di Bergamo (da me ritrovata) attesta, secondo la lettura fatta da Giulio Orazio Bravi (già direttore della Civica Biblioteca Angelo Mai) che il Vescovo di Bergamo tutti gli anni la settimana dopo Pasqua doveva offrire ai canonici della Chiesa di Sant'Alessandro (un tempo presente fuori dalla porta di Sant'Alessandro-Marianna- distrutta per costruire le mura venete) diversi ingredienti per un pasto tra cui «multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli.

Il termine raviolo appare nella Cronica di Salimbene da Adam,

conosciuto come Salimbene da Parma racconta che, nel 1284 durante la festa di Santa Chiara aveva gustato per la prima volta «raviolos sine crusta de pasta». Finora era questa era la prima attestazione del termine ravioli, ma la pergamena trovata presso l'Archivio storico diocesano retrodata la storia delle paste ripiene al 1187, circa 100 anni prima e forse più. Si tratta della testimonianza del converso Avostano al processo De matricitate (v. articolo Orobie allegato).

E i casoncelli?

Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense* *guelpho ghibellinum*, 1387 – 1407, narra che l'11 maggio 1386 a Bergamo si fecero grandi festeggiamenti per accogliere il capitano Porro, inviato dal nuovo padrone della città, Gian Galeazzo Visconti che aveva imprigionato suo zio Bernabò Visconti ed era diventato nuovo Signore dei territori bergamaschi. I festeggiamenti in onore di Gian Galeazzo Visconti durarono una settimana e che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, *homines et femine trepidantes et balantes* e a tutti si offrono pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, *tarlieros artibotulorum seu casonzelorum*. Questa è la prima attestazione del termine casoncelli. Per questo il De Casoncello, di solito, si tiene il 13 maggio di ogni anno, compleanno dei casoncello

Art2night, sabato a Bergamo la notte bianca dell'arte

Oltre 40 appuntamenti dalle 17.00 alle 24.00 a ingresso libero: l'arte per valorizzare il territorio e promuovere il turismo culturale

Ritorna a Bergamo la notte bianca dell'arte: sabato 18 settembre- dalle 17.00 alle 24.00 – va in scena Art2night, da otto anni uno degli appuntamenti più attesi e partecipati in città. Organizzata dall'Associazione Culturale Art Maiora, patrocinata e sostenuta dal Comune di Bergamo, patrocinata da Provincia di Bergamo, SIAE e Ascom, Art2night è creatività, energia ed entusiasmo corali, un'atmosfera viva nella quale immergersi, ma è anche una festa collettiva aperta a tutti, appassionati d'arte, semplici curiosi, grandi e piccini, in un orario extra ordinario, con la formula, per la maggior parte delle proposte, ad ingresso libero.

“Art2night è da sempre più un evento che punta all'incontro e alla condivisione – sottolinea la **responsabile della manifestazione Claudia Sartirani** -. Dopo un altro anno di chiusure e limitazioni l'auspicio è quello di inaugurare un'VIII Edizione viva e partecipata, nella quale anche la conferenza stampa possa diventare un'occasione per godere delle bellezze della nostra città. Per questo motivo abbiamo deciso di tenerla martedì 14 settembre proprio dentro il Convento di San Francesco, inserito all'interno della rete del Museo delle Storie di Bergamo, un luogo dal fascino nascosto, da sempre tra i testori simbolo di questa manifestazione”.

“Sono lontani i tempi in cui si credeva che l'arte fosse solo un di più e che non potesse contribuire alla crescita e allo

sviluppo dei territori – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** –. Il successo di una manifestazione come Art2Night dimostra invece che l'arte in tutte le sue forme può fare da traino all'economia del territorio e, soprattutto, al tessuto urbano e sociale: un vero e proprio driver per il commercio e il turismo.

Come uno strumento ben accordato, 30 tra enti laici ed ecclesiastici, operatori culturali, fondazioni, associazioni, guide turistiche e artisti lavorano insieme per portare in scena attraverso uno spettacolo, un tour, una mostra, la propria storia. Artisti e luoghi d'arte noti si affiancano a quelli emergenti o poco conosciuti, diventando tutti protagonisti della serata e contribuendo al perseguimento dei principali obiettivi di Art2night: aggregare attraverso la bellezza, valorizzare il territorio, promuovere il turismo culturale ma soprattutto far conoscere ed apprezzare l'arte in tutte le sue forme. Le varie anime artistiche e i luoghi dell'arte diventando un tutt'uno, danno vita ad un qualcosa di unico ed esclusivo per questo speciale appuntamento. Oggi più che mai il desiderio è quello di dare voce ai tanti operatori culturali che sono stati enormemente colpiti dall'emergenza sanitaria e sostenere le attività ad essi correlate, tra cui i settori del turismo, dell'hospitality e dell'artigianato. Ma anche quello di ritornare ad uscire e ritrovarsi "in sicurezza" e di contribuire alla ricca proposta culturale della città per prepararsi al meglio al 2023, quando Bergamo, insieme a Brescia, sarà Capitale Italiana della Cultura.



Gli eventi in Città Alta

L'ottava edizione si presenta alla città con 40 proposte culturali distribuite tra Città Alta, Centro e Provincia strutturate in quattro percorsi tematici: Arte, Musica, Tour e Intrattenimento. Sabato 18 settembre, la notte bianca aprirà alle ore 17.00 con visite guidate e aperture straordinarie dei luoghi simbolo della città: i gioielli di Piazza Vecchia come il Campanone, Palazzo Podestà e il Museo della Cattedrale, un tour all'interno delle Mura Venete per scoprire i sistemi difensivi di Bergamo, la visita all'Ex Carcere di Sant'Agata.

Aperture straordinarie ed esclusive per la notte bianca dell'arte in Via Pignolo, con il cortile, il fondaco e il giardino di Palazzo Tasso e in Via San Tomaso con lo splendido Oratorio di San Lupo, edificio di culto sconsacrato ora gestito dalla Fondazione Adriano Bernareggi.

Cancelli aperti anche a Palazzo Moroni per visitare le quattro sale barocche affrescate, recentemente rinnovate e i suoi

magnifici giardini. Tra gli appuntamenti da non perdere l'installazione artistica dal titolo "Oltre", all'interno di Porta S. Alessandro, che mira a far riflettere sul mondo delle dipendenze e le sue molteplici sfaccettature e l'esposizione presso l'Ex Ateneo di Scienze Lettere ed Arti promossa dall'Associazione Arketipos, dedicata a Nigel Dunnet, progettista di Green Square 2021. Apertura straordinaria anche per il Monastero di Astino con la mostra dedicata al fotografo Guido Guidi.

Visite guidate ad alcune tra le moltissime chiese presenti sul territorio bergamasco: la chiesa dedicata a Papa Giovanni XXIII, presso l'omonimo Ospedale, Santa Maria delle Grazie, Sant'Alessandro in Colonna, Sant'Andrea e la Basilica di Santa Maria Maggiore. Interattiva la mostra laboratorio dell'Orto Botanico Lorenzo Rota, che quest'anno porta a scoprire l'importanza del suolo e delle buone pratiche.

La mostra "Sguardi di Donne, Storie di commercio" presso l'Hotel Cappello D'Oro



Nel cartellone di Art2night 2021 tante proposte pensate per valorizzare i luoghi dell'arte di Bergamo bassa con l'apertura di botteghe d'artista, mostre fotografiche, tra cui Sguardi di Donne, Storie di commercio realizzata dal Gruppo Terziario Donne e Ascom Confcommercio Bergamo presso l'Hotel Cappello D'Oro, e performance in Galleria Cento4. Naturalmente ed eccezionalmente, protagonista l'Accademia Carrara con la mostra Occhi negli occhi, ritratti e autoritratti con Rembrandt che, con il suo autoritratto proveniente dal Rijksmuseum di Amsterdam, sarà uno speciale padrone di casa.

Art2night raccoglie e riunisce il meglio di un territorio vitale e in pieno fermento, un sentimento che si sprigiona dai luoghi d'arte e dalle chiese anche attraverso le note musicali di brani classici eseguiti dall'Orchestra Estudiantina Ensemble Bergamo, il Trio Dea dell'Associazione Musical Mente ed il Conservatorio Donizetti e un'esclusiva trasposizione del Centro Universitario Teatrale.

Non solo eventi in città ma anche in provincia con il

Villaggio di Crespi d'Adda, il tour teatrale guidato a Cornello dei Tasso e l'esibizione musicale presso la Basilica di Santa Maria Assunta a Gandino.

Una vera e propria festa dell'arte che vuole coinvolgere non solamente le istituzioni e le associazioni culturali ma tutta la città. In occasione di Art2night tutti possono diventare artisti lasciando un segno tangibile delle emozioni vissute quella sera su alcune tele e cavalletti posizionati, in collaborazione con Imex Srl, in alcuni dei luoghi aderenti alla manifestazione, che diventeranno così delle vere opere d'arte collettive.

Per scoprire tutti i luoghi e le iniziative dell'VIII edizione visita il sito www.art2night.it o segui i canali social dell'iniziativa. L'evento si terrà anche in caso di maltempo.

“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le ricette del Cinquecento

Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcomercio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all'anniversario dell'artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone “A tavola con il Moroni”, un menù con i piatti che venivano

presentati sulle tavole bergamasche del '500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell'iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all'iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi "fattibili" grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

Le ricette di "A tavola con il Moroni"

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i "Maccheroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi", molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I "ravvioli da magro (casoncelli)", sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; "Foiade condite con una salsa verde", sempre secondo le ricette di Scappi.

Come secondo, viene proposto il "Cinghiano in brodo lardiero di Torquato Tasso", un brodo lardiero di cinghiano che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la "Torta de Formag", una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti "Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi", "Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e "Casoncelli bergamaschi all'antica".

I ristoranti che aderiscono all'iniziativa

Ristorante al Ponte – Albino (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

www.ristorantealpontealbino.com

Trattoria Moro – Albino (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

www.trattoriamoro.it

Albergo Garden – Fino del Monte (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

www.albergogarden.net

Mari's Family – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove

adesioni: www.ascombg.it – www.valseriana.eu