

Food Film Fest, premiati i vincitori delle tre categorie in concorso

Sabato sera la premiazioni per Movie, Doc e Animation. Assegnati anche 5 premi speciali tra cui quello Ascom Confcommercio Bergamo

«Quasi ora», corto di Luigi Pane, è il vincitore (categoria food movie) dell'edizione 2021 del Food Film Fest andato in scena nei giorni scorsi in Città Alta a Bergamo. Le premiazioni si sono svolte sabato sera insieme ai 47 registi finalisti della VIII Edizione del festival ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca, e che quest'anno ha visto anche il coinvolgimento di Ascom Confcommercio Bergamo come ricorda il direttore Oscar Fusini: "Abbiamo collaborato attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival e abbiamo portato il nostro contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare con [4 laboratori e ai talk](#) dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi insieme ai nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti."

"Abbiamo fatto il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival abbiamo presentato infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell'imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di 'Madre e Figlia. L'impresa Donna tra le generazioni' un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra 'Sguardi di donne, storie di commercio' con gli scatti, realizzati dal fotografo

bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

Tornando alle premiazioni, a fare gli onori di casa Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, che ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc, Animation. Assegnati poi il Premio Speciale alla miglior opera sul territorio che da questa edizione diventa Premio Ascom Bergamo (consegnato dal direttore Oscar Fusini) e il Premio Speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati. Da quest'anno anche un Premio Speciale è assegnato dal Comitato Italiano per il World Food Programme per premiare un'opera che sensibilizzi contro la fame nel mondo, ma anche un Premio titolato a Piazzalunga assegnato al film che meglio racconta di integrazione e un Premio Speciale dalla Fondazione Creativi italiani per premiare la creatività.



I vincitori delle 3 categorie in concorso

Per la categoria ANIMAZIONE viene chiamato sul palco Enrico Radicchi della condotta Slow Food Bergamo. Il premio va ai giovanissimi registi tedeschi Nicolas Sperling, Matthias Strasser and Gina Stephan per il film di animazione Composition IV presenti tutti al ritiro del premio. Kandinsky ispira lo chef Theo che libera l'ispirazione senza confini, proprio come l'arte astratta. E Theo si diverte compiaciuto fino al suo prossimo viaggio infinito, perché alla fantasia non si pongono limiti, come all'arte.

Alberto Brivio, Presidente di Coldiretti, è chiamato sul palco per consegnare il premio per la categoria FOOD MOVIE a Luigi Pane per il film Quasi Ora. Pasolini e Montanelli, spietati, parlarono di un'Italia senza memoria e quindi senza futuro. La libertà conquistata ci sembra scontata e ingombrante al punto che per molti la soluzione del capopopolo di turno affascina ancora. Quasi ora è un pranzo con la schiena dritta. A pagare il conto sono le nuove generazioni. Salato.

L'ultimo premio viene consegnato per la categoria DOC da Raffaella Castagnini Responsabile Servizio Promozione e sviluppo economia locale Camera di Commercio a Sopa, film realizzato a Panama dal regista Jorge Montenegro che ha mandato un video messaggio di ringraziamento. La discriminazione di essere una donna con origini africane, la difficoltà di perdere il marito, la povertà che ti circonda. Poi Marta e le sei figlie diventano imprenditrici. E Panama è come New York, Milano o Melbourne. Idea, progetto, passione, lavoro, risultato. Una zuppa d'autore.



Premi e menzioni speciali

Ad anticipare le premiazioni due menzioni speciali: presente sul palco Luana Piazzalunga CEO Piazzalunga Srl e sponsor dell'iniziativa, per premiare Caprediem un film Italiano del 2021 a cui va il premio La migliore opera di emancipazione. Sul palco per ritirare il premio il regista Walter Bencini. La seconda menzione speciale assegnata dal Comitato Italiano per il World Food Programme viene assegnata dal Direttore Artistico Luca Cavadini che legge un messaggio del Dott. Pietro Lasalvia, Direttore Comunicazione e relazioni istituzionali del World Food Programme Italia e consegna il premio a Davide Dutto art director del film With Human Eyes. Il senso è preparare pasti per chi ne ha bisogno, in accordo con le realtà di distribuzione popolare. I protagonisti sono i ristoratori di Torino, chiusi per la pandemia senza distinzione tra michelin e trattorie. L'animazione coinvolge

fino alla commozione e chi ha occhi umani, li asciuga.

Si prosegue poi con il Premio della Fondazione Creativi Italiani che vuole premiare la creatività e la fantasia e viene consegnato sempre dal direttore artistico a Irene Cotroneo coregista del film Gea l'ultima mucca una storia davvero originale che ha stupito e lasciato incuriositi il pubblico e i membri della giuria. A Serravalle Langhe Gea batte Barack Obama. Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso. E il cinema, gli autori, il regista, il montaggio, possono stupire, bene, fino all'inverosimile.

E poi il momento di chiamare sul palco Oscar Fusini direttore Ascom Bergamo un nuovo partner di Food Film Fest che oltre a sostenere l'iniziativa quest'anno ha contribuito nella realizzazione del programma. A lui l'onore di assegnare il Premio Miglior opera sul territorio al film Going Dark Finding Light film americano del 2021, i registi Joshua Harding e Matt Klug non potendo essere presenti hanno inviato un divertente video messaggio di ringraziamento. Il periodo covid sia d'insegnamento. Michael Tusk, tre stelle Michelin con i battenti chiusi per la pandemia, porta la sua arte culinaria in fattoria. "La terra, i suoi prodotti a pochi metri, ci ha permesso di fare un po' meno, perché abbiamo molto di più davanti a noi".

Sempre una grande emozione la consegna del premio della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati cofondatore della manifestazione. Il premio viene consegnato dal direttore artistico che dopo aver letto le motivazioni chiama sul palco Victoria Fistes regista del film Tanagokoro film Anglo giapponese che racconta la storia di un intrepido chef e della sua battaglia. Yoshinori Ishii è uno chef, un'artista e un uomo che ha unito la passione alla curiosità. Prima regola, rispettare la materia prima. Ha indossato i panni dei pescatori ed ha rivoluzionato il modo di trattare il pesce a Londra e nel Regno Unito. Questo bel ritratto cinematografico ci fa capire perché non è vero che tutti possono essere chef.

Fantasia e creatività nell'estate dei bartender

Dalla rivisitazione dei grandi classici anni '80 ai mocktail alla frutta e agli elevated cocktail: ecco i trend della bella stagione

Osare, osare e osare. E quest'anno ancora di più. Tra rielaborazioni di grandi classici anni Ottanta, drink analcolici alla frutta ed elevated cocktail, i trend dell'estate 2021 strizzano l'occhio alla fantasia dietro al bancone come conferma Andrea Villa, bartender di M10café (Lesmo), campione italiano nella categoria "Coffee in good spirits" e docente dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo: «Quest'anno la tendenza va su tre linee principali a cominciare dai cocktail Iba anni 80, mai usciti di moda e anzi tornati alla ribalta in questi mesi in cui le chiusure anticipate hanno spinto i barman a concentrarsi sugli aperitivi. La voglia di sperimentare ha così portato ai remake dei grandi classici rivisti con prodotti di nicchia e più ricercati. Penso ad esempio al Negroni con gin, vermouth e bitter particolari o al Daiquiri con rum differenti, succo di limone fresco e sciroppo di zucchero home made».

La ricerca del salutare che ha contraddistinto questo anno di pandemia si riflette invece in mocktail poco alcolici e drink a base di frutta bio o spremute e con estratti di frutta fresca e dalla gradazione alcolica contenuta. «Sono di facile preparazione, l'importante è giocare con la fantasia e scegliere i giusti abbinamenti frutta-verdura con le sode – conclude Villa -. Per chi ama invece le sfide a colpi di

creatività e abilità tecnica si può osare con gli elevated cocktail, drink con preparazioni home made per ottenere gusti più complessi e articolati e con tecniche all'avanguardia prese in prestito dal mondo della ristorazione, dalle riduzioni al fat washed e milk washed. Con la chiarificazione, ad esempio, si può proporre un Bloody Mary trasparente dall'effetto wow garantito».

Il negroni & il mare



Ingredienti:

3 cl vermouth Cocchi

3 cl gin mare

3 cl gajardo bitter radicale

2 cl acqua di mare

Garnish:

Crustas di sale maldon

Scorza di arancia candita e rosmarino bruciato

Mockfruit



Ingredienti:

5 cl di succo di melograno

15 cl di acqua frizzante

5 cl spremuta di pompelmo rosa

1 cl sciroppo d'agave

Garnish:

Arancia disidratata e crustas di zucchero

Old crispy fashioned



Ingredienti:

4.5 ml Rye whisky bacon fat washed

2/3 gocce di Angostura

1 zolletta di zucchero (o 2 cucchiaini di zucchero) soda

Garnish:

Scorza di arancia

Ciliegina al maraschino

Dalla crisi alla ripartenza: Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il ruolo del digitale

«Connettersi al cambiamento per affrontare la sfida della ripartenza» il tema dell'assemblea. All'ordine del giorno l'approvazione del bilancio e le modifiche allo statuto

La ripresa è solo agli inizi e il terziario soffre ancora i colpi di coda della crisi economica post pandemia. Ma occorre buttare il cuore oltre l'ostacolo e «Connettersi al cambiamento per affrontare la sfida della ripartenza» proprio come il tema dell'assemblea generale di Ascom Confcommercio Bergamo che si è tenuta ieri, alle ore 15, presso la sala Conferenze della sede in via Borgo Palazzo 137.

L'approvazione del bilancio e le modifiche allo Statuto

All'ordine del giorno l'approvazione del bilancio consuntivo 2020 che si è chiuso con un sostanziale pareggio grazie a una politica di rigore sui costi e alla tenuta del sistema dei soci. “Con la pandemia avevamo previsto il peggio, partendo da una perdita presunta di 400 mila euro – sottolinea il **direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini** – perciò questo risultato di esercizio è una grande soddisfazione” Anche per il conto economico 2021 Ascom ha

preferito fare valutazioni prudenziali prevedendo una perdita di 60 mila euro sul pagamento dei contributi associativi. “L’auspicio è, anche in questo caso, di riuscire a chiudere il bilancio in pareggio – continua Fusini – ma questi sono anni difficili per i nostri settori, che hanno pagato molto in termini di ammortizzatori sociali”.

L’assemblea dei soci Ascom è stata l’occasione anche per approvare alcune modifiche allo statuto. La prima novità va in direzione di un maggior coinvolgimento del territorio attraverso il rafforzamento delle delegazioni periferiche: viene infatti istituita la figura dell’imprenditore delegato di zona per ogni delegazione. Allo stesso tempo il consiglio direttivo scende da 13 a 10 componenti. L’ultima novità riguarda i revisori dei conti: per statuto saranno tre, obbligatoriamente professionisti iscritti all’albo.

L’omaggio a Mauro Dolci

L’assemblea di ieri è stata molto partecipata e ha visto la presenza, nel rispetto delle normative sanitarie, di tante autorità e rappresentanti del mondo politico, economico e istituzionale di Bergamo, in segno di vicinanza e rispetto a uno dei comparti più colpiti dalla crisi come ha ricordato **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo**, che in apertura della [sua relazione \(qui nella versione integrale\)](#) ha voluto rendere omaggio a Mauro Dolci, presidente Fiva Bergamo, presidente Fiva Lombardia e vicepresidente vicario Fiva nazionale, scomparso in un incidente stradale lo scorso 9 maggio: “Il nostro Paese riparte ma non deve dimenticare che il terziario è ancora in emergenza. Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza non è solo questione di investimenti, ma riguarda il destino ed i valori civili del Paese. È la sfida che ci attende: cogliere questa straordinaria opportunità per ricostruire il Paese dopo l’impatto drammatico della pandemia”.

Il commercio verso l'omnicanalità

Sfida che il terziario dovrà affrontare seguendo le strade giuste come ha illustrato **Roberto Ravazzoni, Ordinario di Marketing Distributivo all'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia** che [ha presentato una ricerca molto interessante e ricca di spunti per il settore](#) : “Il digitale è una sfida che non può essere trascurata. La pandemia ha generato una drastica riduzione dei consumi e l'aumento della propensione al risparmio, ma soprattutto ha accelerato l'ascesa del digitale. Sono cambiati i consumatori: i blocchi per decreto e i timori personali hanno vinto la resistenza delle persone nei confronti dell'on line. orientarsi in questo scenario non vuol dire cambiare pelle ma integrare il proprio modello di offerta tradizionale con un'anima digitale. Che non vuol dire solo investire nell'e-commerce ma cercare di ingaggiare il consumatore di oggi che è sempre più esigente e consapevole”.

Questo non vuol dire che il commercio tradizionale sia finito: “Si assiste alla transizione dalla multicanalità all'omnicanalità: per il consumatore contemporaneo on line e off line sono un tutt'uno», ha evidenziato Ravazzoni. In pratica, si inverte quello che spesso si crede un consumo in rete penalizzante per il negozio: spesso il consumatore naviga sul web come se guardasse una vetrina, ma non necessariamente usa l'e-commerce, spesso invece va in negozio per un'esperienza d'acquisto più coinvolgente.

“Fondamentali sono e saranno le competenze – ha sottolineato il direttore di Ascom Oscar Fusini -. L'innovazione tecnologica nei nostri settori è ancora dominio di pochi, invece deve diventare comune denominatore. Il tempo è la variabile decisiva: non possiamo aspettare che termini un ciclo generazionale e ne cominci un altro”.



Sangalli: “Servono misure adeguate, tempestive ed efficaci”

All'assemblea è intervenuto anche **Carlo Sangalli, presidente Confcommercio**: “Questa assemblea emoziona perché dopo tanti mesi finalmente ci vede qui tutti in presenza in una delle province più colpite dal coronavirus. Proprio un anno fa, a fine giugno, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella parlò di sfida per la ripartenza. Una strada stretta e in salita da percorrere con coraggio, determinazione, sacrificio: tutte doti di questa terra che oggi parlano a tutta Italia per dire che possiamo guardare con fiducia al nostro futuro. Futuro che da oggi può sorridere: quest'assemblea cade nel giorno in cui la Lombardia torna in zona bianca. Ma è una ripresa lenta per i nostri settori considerando che il terziario nel 2020 ha subito una perdita di 107 miliardi di euro di consumi. Il ritorno ai livelli 2019 ci sarà solo a inizio 2023: servono misure adeguate, tempestive ed efficaci. Con il Decreto sostegni bis si sono fatti passi avanti ma la sfida della ripartenza è una strada con tante tappe. E i sostegni alle imprese sono solo la prima. Per arrivare in cima servono

infatti politiche, progetti e investimenti. Su tutte: l'esigenza di una riforma fiscale. Per i progetti penso al green pass, fondamentale per rimettere in moto l'economia a partire da turismo e accoglienza”.

Il turismo pronto a tornare protagonista

E proprio il turismo è stato al centro dell'intervento di **Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing territoriale e Moda**: “Occorre potenziare l'offerta, migliorare il sistema dell'accoglienza, puntando sull'innovazione e la digitalizzazione. A tal proposito, nei prossimi giorni usciranno gli esiti del bando 'Sostegno alla competitività delle strutture ricettive alberghiere e delle strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta', con una dotazione finanziaria di 25 milioni. Sono arrivate davvero tantissime domande e finanzieremo numerosi progetti per realizzare e riqualificare alberghi e strutture ricettive in tutta la Lombardia. Un sostegno concreto a quegli imprenditori coraggiosi che hanno deciso di investire sul loro futuro e sulla qualità dell'offerta ricettiva”.

Qualità dell'offerta turistica che deve andare di pari passo con investimenti sul territorio a cominciare dalle infrastrutture come ha spiegato il **presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli**: “Stiamo investendo sul rilancio del territorio, dalle infrastrutture alla cultura, dal turismo alle attività sportive. La tenuta occupazionale è una sfida da non perdere. Lavoro, servizi e qualità della vita sono tutti fattori per cui il commercio è fondamentale e Ascom continuerà a essere punto riferimento fondamentale in questo percorso”.

“È già attivo un sistema di monitoraggio delle presenze turistiche che ci consente di fare campagne informative mirate per aumentare gli afflussi turistici stranieri – ha aggiunto il **sindaco di Bergamo, Giorgio Gori** -. E per il cambiamento stiamo lavorando per sviluppare un marketplace cittadino che

sarà un buon veicolo di emancipazione della rete commerciale verso il digitale. Ascom per noi è un interlocutore importante e stiamo lavorando insieme per il nuovo Pgt dove non mancano investimenti per la rigenerazione urbana”.

Infine, **Carlo Mazzoleni, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, ha accennato alla strada in salita per il terziario: In questo primo trimestre la ripresa ha iniziato a interessare l’industria e il commercio estero con investimenti record. Il terziario soffre ancora ma siamo fiduciosi. La ristorazione sarà la prima a risollevarsi e molto dipenderà dai consumi delle famiglie”

Etica di impresa e sostenibilità economica: mons. Beschi indica la via da seguire per la ripresa

Ieri in Ascom Confcommercio l’incontro tra il Vescovo di Bergamo e Imprese & Territorio: una “lezione” di teologia e filosofia imprenditoriale per alimentare il desiderio di essere comunità

Tra teologia e filosofia imprenditoriale, l’incontro organizzato presso la sede di Ascom Confcommercio Bergamo è stato l’occasione per rappresentanti delle diverse associazioni di categoria del territorio di condividere molti spunti e prospettive sul ruolo della rappresentanza,

restituendo una visione di futuro nella quale riconoscersi a prescindere dagli interessi delle imprese. Senza proporre modelli o ricette da seguire, la “lezione” e soprattutto l’invito di mons. Beschi è stato quello di farsi trovare pronti a interpretare, nel quotidiano, il modello della sussidiarietà, dando segnali di speranza, di fiducia, ascoltando il territorio, le imprese, i lavoratori, dando risposte e creando occasioni di rete e di coesione.

Citando alcune letture del Vangelo e citando sia Papa Francesco sia Paolo VI, il vescovo di Bergamo ha voluto dare un’indicazione sulla via da intraprendere in questi tempi di ripresa post Covid, avviando una riflessione sul senso più autentico del desiderio, inteso non come domanda effimera legata al mercato ma come uno stimolo a credere, ad avere fiducia e, soprattutto, fedeltà. «L’idea che siamo mossi solo dal bisogno è una riduzione e una mortificazione della persona umana – afferma Beschi -. E lo è ugualmente limitarsi a soddisfare bisogni, creando continuamente necessità. Quando si parla di ripresa e rinascita dobbiamo domandarci piuttosto se siamo realmente mossi da un corale desiderio di ripresa». Una riflessione che vale tanto per le imprese, quanto per le comunità nelle quali, ricorda il vescovo, «constato che il desiderio di ritrovarsi non è semplice da alimentare né, tantomeno, da sostenere».

Riflessioni che sono accolte positivamente dai rappresentanti di Confartigianato, Ascom, Confimi, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, Cna, Fai e Lia presenti all’incontro trasmesso in diretta streaming.

Terziario, un'impresa bergamasca su tre è pronta a investire sul digitale e la formazione

Presentati i risultati del nuovo rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo sulle imprese

Da una parte la piena consapevolezza del cambiamento degli stili di consumo in atto, accelerato dalla pandemia, dall'altra la volontà di reagire investendo in innovazione. Nel mezzo un dato confortante e cioè che una impresa su tre è pronta per fare il salto tecnologico e affrontare le sfide legate all'evoluzione digitale. Come? Introducendo metodologie e strumenti di innovazione e investendo in figure nuove e con competenze ad hoc da inserire in organico, soprattutto per le attività legate all'e-commerce. 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.

I cambiamenti dei modelli di business

Crescono ancora le imprese che si sono attivate per modificare i propri modelli di business: rispetto all'inizio della pandemia, passano dal 15% al 37,7% le imprese (+152%) che utilizzano il canale e-commerce o lo hanno intensificato. Boom anche del delivery: le imprese bergamasche del terziario che utilizzano la modalità delle consegne a domicilio – o l'hanno intensificata – passano dal 7% al 24% (+242%).

Queste innovazioni hanno consentito di minimizzare le perdite (38%), evitare di chiudere l'attività (28,4%), mantenere lo

stesso livello di ricavi rispetto al periodo precedente la crisi (24,1%), crescere e migliorare (9,5%).

La formazione e il ricorso a nuove figure professionali

È in aumento rispetto al secondo semestre 2020 la percentuale di imprese che si sono dotate di nuove figure professionali (dall'8% al 9,3%). Tra coloro che hanno fatto ricorso a nuove competenze emergono i servizi (12,1%) seguiti dal commercio (10%) e dal turismo (5,8%). Il 90,7% delle imprese, invece, non si è ancora dotato di nuove figure professionali: a livello settoriale emerge il ritardo del turismo (94,2%) seguito dal commercio (90%) e dai servizi (87,9%).

Delle imprese che non hanno fatto ricorso a nuove figure professionali il 12% ha intenzione di farlo entro i prossimi due anni: un trend che dovrebbe portare ad un cambiamento di un'impresa su cinque. Anche in questo caso, la spinta è delle imprese dei servizi (15%), contro il 14% del commercio e il 7,4% del turismo.

Delle imprese che non hanno fatto ricorso a nuove figure professionali il 22,2% ricorrerà a corsi di formazione. In questo ambito sono più sensibili i servizi (24,7%) e il turismo (22,6%), seguiti dal commercio (19,6%).



Strumenti di innovazione digitale

Il 30,1% delle imprese del terziario bergamasco sono interessate ad introdurre entro il prossimo anno metodologie e strumenti di innovazione digitali. Il settore più attento è quello dei servizi (+31,6%) seguito, dal commercio (29,3%) e dal turismo (27,9%). Coloro che investiranno nel digitale si rivolgeranno alle associazioni di categoria (23%), formeranno una o più persone (22%), si appoggeranno a fornitori e consulenti (21%), assumeranno una o più persone con le skills adeguate (12%). Il 2,8% non ha ancora un'idea chiara in merito e il 19,2% non ritiene servano interventi particolari perché crede di avere già le competenze necessarie.

Infine, secondo una ricerca condotta sempre da Format Research e commissionata dagli Enti Bilaterali del Terziario di Bergamo – presentata a gennaio 2021 – le figure considerate chiave sono quelle commerciali (35,7% sales assistant, 17,8%

marketing consultant, 16% agenti di commercio con competenze digitali evolute), seguite da figure con skill specifiche nell'innovazione digitale (14,3% informatici programmatori e sistemisti, 7,1% digital strategist/social media specialist, 7,1% data analyst).

Per Ascom Confcommercio Bergamo mentre nella quasi totalità degli imprenditori del terziario è noto il cambiamento degli stili di consumo in atto, accelerato dalla pandemia, solo un terzo degli stessi ha cercato di reagire con l'innovazione. Il problema non è nella volontà ma nelle competenze di titolari e dipendenti: servono skills nuove e figure professionali ad hoc e non solo nelle imprese che hanno attivato l'e-commerce. La sfida dell'evoluzione digitale è quindi aperta su più fronti e sono sempre di più le competenze digitali oggi necessarie per poter gestire nel migliore dei modi la propria attività e il business. A riguardo, il termine del blocco dei licenziamenti aprirà nuovi scenari occupazionali: le imprese avvertiranno, infatti, un cambiamento molto marcato del personale, collegato proprio all'acquisizione di queste nuove competenze.

L'Osservatorio sul terziario delle imprese di Bergamo

L'Osservatorio sul terziario delle imprese di Bergamo è basato su un'indagine continuativa, a cadenza semestrale, effettuata su un campione statisticamente rappresentativo dell'universo delle imprese del terziario (commercio, turismo e servizi) della provincia di Bergamo (n. 700 interviste a buon fine ogni semestre). L'obiettivo dell'indagine è quello di rilevare, descrivere e analizzare il clima di fiducia (sentiment), l'andamento dell'impresa e i livelli di occupazione delle imprese del terziario di Bergamo sia a livello congiunturale (ultimi sei mesi rispetto ai sei mesi precedenti) sia a livello prospettico (situazione nei sei mesi successivi alla rilevazione rispetto ai sei mesi precedenti).

Panettone Day, ultima chiamata per il concorso dedicato al migliore lievitato

Iscrizioni entro il 5 giugno. Finale il 14 settembre a Milano. Quest'anno in giuria con Iginio Massari anche due new entry: lo chef stellato Carlo Cracco e il pastry chef Marco Pedron

Anche i dati di mercato non lasciano dubbi: come certifica Nielsen sempre più famiglie italiane scelgono il panettone artigianale. Secondo quanto emerge dalla ricerca commissionata da CSM Ingredients e che analizza la recente campagna di Natale 2020, il settore del panettone di produzione artigianale continua la sua crescita e tra i criteri usati dai consumatori per orientarsi in un'offerta sempre più ampia, la qualità viene prima di tutto. È in questo scenario che si rinnova, per il nono anno consecutivo, il concorso nazionale Panettone Day, ideato per celebrare gli artigiani italiani della pasticceria, pronti a sfidarsi nella miglior interpretazione del panettone. A giudicarli una giuria di esperti, capitanata dal maestro Iginio Massari, che quest'anno vede l'ingresso di due nomi eccellenti: lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, pastry chef di Cracco Bistro. In gara, a sfidarsi, le proposte di lievitati che spaziano all'interno di tre differenti categorie: tradizionale, creativa dolce e al cioccolato Ruby.

Il crescente consolidamento dell'offerta artigianale viene evidenziata in modo dettagliato dalla ricerca Nielsen che mostra come, in mercato che vale 26.8 mila tonnellate e 216.9 milioni di euro, i prodotti artigianali proseguano l'incremento iniziato nel 2019, arrivando a coprire il 55% del valore del comparto (+8,7% vs 2019) e assestandosi a 118.5

milioni di euro rispetto all'industrial, che arretra al 45% per un valore di 98.3 milioni.

Un concorso che offre una grande opportunità di crescita personale e professionale, sia a pasticceri che svolgono questo lavoro da anni e vogliono trovare nuovi stimoli per continuare a migliorarsi; sia a talenti emergenti della pasticceria che vogliono mettersi in sfida con se stessi e provare a conquistare il palato del maestro Iginio Massari: l'edizione 2020 ha visto trionfare sul podio un pasticcere under 25, Gianluca Prete della Pasticceria Fumagalli a Lurago D'Erba (CO), e due giovani pasticcere, Magda Fasciglione della pasticceria Asselle a Bra (CN) e Barbara Veronica Braghero della pasticceria "Storie di un chicco di grano" a Fiumefreddo (CT).

"Panettone Day è l'unico concorso in grado di coinvolgere un numero così alto di pasticceri, provenienti da tutta Italia, ed offre una grande opportunità ai partecipanti che potranno misurarsi con altri colleghi e cogliere questa iniziativa per crescere nel proprio lavoro: solo confrontandosi e mettendosi in discussione è possibile raggiungere nuove vette." racconta Iginio Massari. "Inoltre in questo concorso non c'è solo un vincitore, perché tutti i 25 finalisti potranno vendere il proprio panettone per un mese nel Temporary Store di Milano e farsi conoscere grazie alle attività di comunicazione e agli eventi, che daranno visibilità a questo importante momento."

Iscrizioni entro il 5 giugno

Il concorso Panettone Day è aperto a tutti i pasticceri d'Italia che potranno iscriversi entro il 5 giugno seguendo le istruzioni disponibili sul sito www.panettone-day.it.

La prima fase di selezione si svolgerà il 17 giugno in CAST Alimenti, dove una giuria tecnica coordinata dal maestro Iginio Massari valuterà, tra tutti i panettoni iscritti e pervenuti, i lievitati scegliendo i 15 migliori panettoni

tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi dolci e i 5 migliori panettoni al Cioccolato Ruby.

La finale si svolgerà il 14 settembre presso la Sala Mengoni del Ristorante Cracco, un'esclusiva location simbolo di Milano, la città dove il panettone affonda le sue radici in un passato lontanissimo e continua ancora oggi a rappresentare il dolce caratteristico per antonomasia.

Qui i finalisti verranno giudicati da una giuria d'eccezione della quale, oltre a Iginio Massari, fanno parte anche il vincitore dell'edizione 2020, Gianluca Prete, la pasticcera e membro AMPI Debora Massari, lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, Pastry Chef di Cracco Bistro.

Dal 4 al 31 ottobre, inoltre, i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita per un mese all'interno del nuovo Temporary Store situato in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21): una location più ampia e luminosa, che offrirà ai migliori pastry chef un'esclusiva vetrina in zona Moscova a Milano e consentirà ai visitatori di gustare la vera maestria artigiana posta al servizio del dolce più famoso e sperimentare inedite varianti creative.

Panettone Day è un'iniziativa, che ormai da 9 anni, desidera celebrare l'artigianalità e l'arte del saper fare legata a un prodotto iconico come il panettone, attraverso interpretazioni classiche e contemporanee, con l'obiettivo di valorizzare e far scoprire nuovi talenti e belle realtà artigianali che rendono unica la nostra Penisola. Il concorso è ideato dall'azienda Braims in partnership con Novacart ed in collaborazione con Callebaut, Vitalfood, FB e CAST Alimenti.



L'iscrizione

Per poter partecipare al Panettone Day 2021, occorre iscriversi attraverso il sito www.panettone-day.it sino al 5 giugno. Le selezioni si svolgeranno il 17 giugno sotto la supervisione del Maestro Iginio Massari.

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

- Accedere al sito internet Panettone Day (www.panettone-day.it). Leggere, scaricare ed accettare il regolamento del concorso. Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti. E' necessario caricare online anche una fotografia recente (in formato digitale ed in alta risoluzione) del pasticciere che parteciperà al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticciere (senza il cappello). Tale fotografia verrà poi messa sul sito internet del Panettone DAY, in un'apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti.
- Realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Ruby da 1 kg e spedirli presso "CAST

ALIMENTI- Selezione Panettone Day 2021” c/o CAST ALIMENTI corredati di breve descrizione dei prodotti realizzati e lista ingredienti, con indicazione delle percentuali utilizzate. La spedizione dovrà essere realizzata entro il 12 giugno presso il seguente indirizzo: CAST ALIMENTI, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia (BS) specificando sul pacco: “Att.ne: Staff Selezioni Panettone DAY 2021”.

- I finalisti selezionati, parteciperanno di diritto alla finale del 14 settembre, per la quale realizzeranno due panettoni analoghi a quelli che li hanno portati a superare la selezione.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.panettone-day.it

Moroni, al via un anno di iniziative in Val Seriana. E nei ristoranti menù a tema con piatti medioevali

Da giugno fino alla primavera del 2022 in programma mostre, narrazioni, restauri ma anche spettacoli, eventi culturali ed enogastronomia “rivisitata” nei locali del territorio

In occasione del cinquecentenario della nascita, Albino, già riconosciuta come Città del Moroni, e in senso più ampio tutta la Val Seriana mantengono la promessa di rinnovare il legame che univa “il pittore della realtà” alla sua terra, alla sua gente, alla sua natura e alla sua cultura. Promosso dal Comune

di Albino e organizzato da Promoserio, "Moroni 500. Albino 1521 – 2021" è un percorso di scoperta e valorizzazione che diventa appello concreto alla riappropriazione della figura di Giovan Battista Moroni come un prezioso patrimonio collettivo.

Da giugno 2021 fino alla primavera del 2022 sono in programma mostre, narrazioni, restauri, approfondimenti e pubblicazioni scientifiche, convegni, incontri, concerti, spettacoli teatrali, escursioni a tema, eventi di animazione culturale, fotografia, moda, visite guidate, enogastronomia. È un abbraccio l'immagine scelta come icona del lungo percorso di valorizzazione, quello tra Maria ed Elisabetta dipinto da Moroni nello stendardo albinese (restaurato per l'occasione da Antonio Zaccaria, grazie al contributo del Comune di Albino e Fondazione della Comunità Bergamasca). Un gesto senza tempo che riassume il desiderio ultimo del progetto: offrire la bellezza come segno di rinascita e di condivisione e scegliere la cultura, custode dell'identità profonda di un territorio e della sua comunità, come motore per ripartire uniti.

Dal fulcro albinese il progetto si è espanso coinvolgendo tutta la Val Seriana, con il suo museo diffuso di Giovan Battista Moroni, un itinerario da Ranica a Fino del Monte, che fa tappa nei luoghi cui l'artista ci ha lasciato in eredità straordinarie opere di soggetto sacro, ancora fruibili nelle chiese per cui sono state eseguite. Di qui il percorso si collega alla città di Bergamo e a tutti gli altri luoghi che oggi sul territorio bergamasco conservano testimonianze della pittura moroniana.

L'obiettivo principale del progetto nel suo complesso è quello di promuovere all'interno delle comunità albinese, seriana, bergamasca, regionale, nazionale, una più completa, articolata e consapevole conoscenza della grandezza di questo testimone del Cinquecento, le cui opere sono disseminate in numerose collezioni e musei nel mondo.

Le tappe principali

A segnare l'apertura e la fase finale di Moroni 500 saranno tre mostre ad Albino. Dal 2 giugno, "IL CODICE MORONI", innovativo storytelling espositivo curato da Barbara Mazzoleni e Orietta Pinessi, per svelare in chiave contemporanea tutti (o quasi) i segreti di Moroni; dal 18 settembre, "GIOVANNI BATTISTA MORONI. RITORNO AD ALBINO", riunirà a cura di Simone Facchinetti e Paolo Plebani, una selezione di opere legate per ragioni diverse alla città natale di Moroni, dalle prove giovanili ai ritratti di personalità albinesi fino a dipinti di devozione privata; Dall'11 dicembre, in "MORONI SEQUEL", l'artista contemporaneo Gianriccardo Piccoli si confronta a tu per tu con la Crocifissione di Moroni.

Dal 25 giugno, si accende il filo rosso che lega Albino a Palazzo Moroni di Bergamo Alta, grazie alla collaborazione di FAI – Fondo Ambiente Italiano, con la Delegazione FAI di Bergamo e la Fondazione Museo di Palazzo Moroni. Incontri e conferenze di approfondimento e divulgazione dell'attività del pittore saranno il preludio all'apertura speciale del 16 settembre dei Giardini e del Palazzo, con le sale che accolgono i capolavori moroniani (tra cui i ben noti ritratti di Isotta Brembati e del Cavaliere in Rosa). Da quel momento, tutte le domeniche saranno dedicate a Giovanni Battista Moroni, con attività e visite guidate, per adulti e famiglie.

Il 26 giugno, per tutta la giornata, le vie del centro storico di Albino si accenderanno grazie al AlbinoInArte in un omaggio artistico corale a Moroni, tra artisti selezionati invitati a creare in estemporanea e la premiazione della Mostra Sociale a cura di Arte sul Serio.

Dal 9 luglio al 28 novembre, la terra di Moroni e Accademia Carrara diventano un'unica realtà culturale, grazie alle scontistiche che il museo cittadino, in cui sono conservati tanti capolavori moroniani, dedica alla comunità albinese (per tutti i residenti, ingresso 5 euro anziché 10) e ai visitatori

delle mostre in programma ad Albino (ingresso 8 euro anziché 10).

Dal 19 luglio al 1 agosto, la prestigiosa Fondazione Arte della Seta Lisio di Firenze propone ad Albino la sua prima Summer School di sartoria storica, con l'obiettivo di ricostruire l'abito indossato dalla "Dama in rosso", immortalata da Moroni in un ritratto custodito alla National Gallery di Londra cui alla fine sarà donato.

Moroni 500 non poteva che incrociarsi con i "Grandi restauri" con cui Fondazione Credito Bergamasco nel 2021 rende omaggio a Giovan Battista Moroni. Ai dieci capolavori del pittore già recuperati in passato, ora si aggiunge il restauro di sei importanti dipinti, fra i quali il Crocifisso con i Santi Bernardino da Siena e Antonio da Padova della Parrocchiale di Albino, considerato il capolavoro del Moroni sacro. In autunno, eventi espositivi e culturali metteranno in luce i dipinti restaurati nel luogo di provenienza attraverso una "esposizione diffusa".

Il 4 settembre al via la XX edizione dello storico festival Albino Classica, rassegna musicale itinerante curata dall'"Associazione Culturale Carlo Antonio Marino".

Il 18 settembre per le vie del centro storico di Albino si respira aria di Rinascimento, grazie a "Sui Passi del Moroni", organizzata dal Comitato Sui Passi del Moroni: antiche botteghe, personaggi storici, visite itineranti, workshop, momenti di vita quotidiana del 1500 accompagneranno i visitatori fino a sera inoltrata

Il 15 ottobre prima assoluta del Catalogo Generale dell'opera di Giovan Battista Moroni, curato da Simone Facchinetti (ed. Officina Libreria, Milano): un'impresa sostenuta da Fondazione Credito Bergamasco che si è protratta per molti anni, necessari a raccogliere le informazioni relative alle oltre 200 opere del pittore, non solo conservate nel territorio

bergamasco ma disseminate nei principali musei europei e statunitensi, oltre che in molte collezioni private.

Il 16 e 17 ottobre siti di interesse culturale apriranno eccezionalmente le porte per due giornate di valorizzazione del patrimonio storico-artistico e architettonico di Albino, in contemporanea a un circuito di scoperta ai principali luoghi moroniani di Bergamo.

Il 2022 si aprirà all'insegna delle "Giornate di studi moroniani", una due giorni organizzata in collaborazione con Fondazione Adriano Bernareggi, in cui dialogheranno i più grandi studiosi nazionali e internazionali che si sono occupati del Moroni e ne hanno curato le più importanti mostre recenti.

L'8 aprile 2022, Astorica – Associazione Storica Città di Albino, in collaborazione con La Compagnia dei Sogni e Complesso Bandistico di Albino, mette in scena in Piazza San Giuliano "La Passione di Gesù Cristo secondo Moroni", narrata attraverso una coreografia coinvolgente e realistica, ispirata ai dipinti del pittore.



Il Moroni si celebra anche a tavola

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcommercio 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. Dal 2 giugno e per tutto il periodo dell'iniziativa, nei ristoranti dei comuni di Albino, Alzano Lombardo, Aviatico, Casnigo, Castione della Presolana, Clusone, Fiorano al Serio, Gandino, Gazzaniga, Gromo, Nembro, Oneta, Parre, Peia, Pradalunga, Ranica, Selvino, Vertova, Villa di Serio e Vilminore di Scalve si potranno assaggiare i piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali. Il tutto con tanto di ricetta e procedimento da seguire.

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: gnocchi (o maccheroni), 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; 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 un brodo lardiero di cinghiano che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità. Tra i dessert ecco serviti fiadoni, offelle e casoncelli nella loro formula più antica. Un libricino, che verrà diffuso nei locali aderenti all'iniziativa, conterrà le ricette e il contesto letterario dal quale sono state tratte.

“Con piacere – sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** – abbiamo accettato l'invito del comitato organizzatore di proporre ai nostri associati un'iniziativa gustosa e che coinvolgerà diversi ristoranti della Valle Seriana e Val di Scalve. 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 celebrazioni del progetto “Moroni 500. Albino 1521-2001” che toccano in particolare la Media Valle Seriana possono rappresentare una spinta per la ripartenza di un turismo di prossimità che caratterizzerà questa seconda estate segnata dalla pandemia – afferma **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. “A Tavola con il Moroni” può infatti fare da traino al turismo locale, agli appassionati di arte e

ai buongustai, che con questa iniziativa possono riscoprire i sapori di una volta. Penso ad esempio al cinamomo confetto di Bergamo che ancora prima del casoncello è stato il più antico dei prodotti alimentari tipici del circondario orobico a conquistare un'autentica fama continentale, il cui apice fu attinto proprio nel corso del XVI secolo".

Il network del progetto

Moroni500 nasce così da un ampio network di istituzioni, musei, fondazioni, parrocchie, scuole, realtà culturali, associazioni, in dialogo per raccontare in modo condiviso l'universo moroniano a 360 gradi. Tra di esse, la Parrocchia di Albino, Accademia Carrara di Bergamo, Fondazione Adriano Bernareggi, FAI – Fondo Ambiente Italiano, Fondazione Museo di Palazzo Moroni, Delegazione FAI di Bergamo. Il progetto è reso possibile grazie al sostegno di Fondazione della Comunità Bergamasca, al supporto di Comunità Montana Valle Seriana e al Main Partner Fondazione Credito Bergamasco, oltre al contributo di Sponsor privati Acerbis, Arizzi Fonderie, Persico Group, Sinergia, e al supporto di A.G. Automazione, Comendunese Arredamenti, Ottica Luiselli.

Nel progetto avranno parte attiva, nella ideazione e produzione di iniziative, anche associazioni e realtà impegnate in ambito culturale ad Albino e sul territorio della ValSeriana: Associazione Culturale Carlo Antonio Marino, Arte sul Serio, Percorsi Albinesi, Circolo Fotografico città del Moroni, Albino, Comitato Sui Passi del Moroni, Complesso Bandistico di Albino, Astorica – Associazione Storica Città di Albino, Django Association, Museo Etnografico della Torre di Comenduno. E ancora: collaborazioni con Ascom Confcommercio Bergamo per elaborare menù a tema, con le Botteghe di Albino e i commercianti, con operatori e soggetti che si occupano di valorizzazione del patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico E-bike Tour di Franco Zanetti insieme a Laura Benzoni guida turistica, Associazione Culturale Guide

Turistiche Città di Bergamo, Terre di Bergamo di Tosca Rossi, trait d'union con istituti scolastici e accademie, dall'ISIS Romero e dall'ABF di Albino alla Fondazione Arte Della Seta Lisio di Firenze.

Moroni 500 gode del patrocinio di: Pontificio Consiglio della Cultura, Ufficio dei Beni Culturali della Diocesi di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, i Comuni della ValSeriana che custodiscono opere di Moroni.

Programma completo, info e prenotazioni su:

www.valseriana.eu

Info: tel. 035.704063 – infopoint@valseriana.eu

Ripartiamo ma c'è poco da festeggiare. Ridiamo dignità al lavoro di tutti

Ripartiamo. Sperando che questa sia la volta buona per non tornare più indietro. Non ce la faremmo.

Siamo contenti dell'ulteriore eliminazione delle restrizioni ma non cantiamo vittoria perché c'è poco da festeggiare. Ci sono imprenditori che, di fatto, hanno la loro attività ferma da ottobre, sette interminabili mesi. Altri che hanno potuto lavorare anche prima, ma solo in condizioni che hanno messo a dura prova la dignità del proprio lavoro.

Per qualcuno il comunicato del Governo di lunedì sera è suonato come una beffa. Annunciare ora la ripartenza delle

attività economiche quando per loro la riapertura sarà tra un mese o addirittura di più – penso a chi gestisce una piscina – o a chi non sa ancora quando potrà riprendere a lavorare – come i gestori delle discoteche – non è che un ulteriore schiaffo alle residue speranze di sopravvivenza. Toni meno trionfalistici di quelli visti in questi giorni sarebbero stati più graditi dopo quello che la pandemia è costata agli imprenditori e ai loro familiari e dipendenti. L'epilogo, sperando che questo si tratti, del contrasto al Covid-19 ci lascia infatti una grande amarezza. La questione del coprifuoco è diventata una partita a scacchi tra i membri del Governo, Salvini con la Lega e la Meloni con Fratelli d'Italia.

Alla fine tutti annunciano di aver vinto la partita che, in realtà, hanno perso bellamente. Il coprifuoco ha infatti costituito il *casus belli* politico di una battaglia politica quando, invece, era senza senso scontrarsi su quello che è un falso problema rispetto al tema della riapertura del servizio al tavolo all'interno dei locali. L'amarezza nasce, soprattutto, perché la sofferenza economica di qualcuno non sembra essere percepita dagli altri. Si chiedeva di riaprire non per negazionismo o superficialità, ma perché si stava consumando un dramma. E cioè quello di non poter lavorare, la peggiore frustrazione per una persona. Chi ha un bar, un ristorante o altre attività costrette a chiudere, ha vissuto le preoccupazione e le tragedie familiari di tutti, oltre all'ansia del dissesto finanziario.

È stata vita quella di queste persone in questi lunghi 15 mesi? In tanto tempo non si è fatto nulla per cercare una strada alternativa alla chiusura incondizionata delle attività; sarebbe stato meglio evitare di fare di "tutta un'erba un fascio" facendo pagare ad un nutrito gruppo di imprenditori un prezzo ancora più alto nella lotta alla pandemia. Lavandosi, peraltro, spesso la bocca e promettendo ristori irrisori.

Il contrasto alla pandemia ha significato anche questo. Le responsabilità di chi si è fatto paladino della salute di tutti con i soldi degli altri. Perché rinunciare ad un caffè al bar è rinunciare solo ad un caffè. Dipende da quale parte del banco stai.

Centri commerciali: 350 negozi hanno aderito alla protesta contro le chiusure nei weekend

Circa il 60% del totale. Oscar Fusini, direttore Ascom: "Si stima una perdita di oltre 5,5 milioni di euro di fatturato per ogni fine settimana di chiusura"

Circa 350 negozi dei centri commerciali della Bergamasca hanno aderito alla protesta di questa mattina promossa da tutte le principali associazioni di rappresentanza contro le chiusure nel weekend previste dal Decreto Riaperture. Una percentuale che sfiora il 60% del totale dei negozi presenti nei sette centri commerciali principali della provincia che alle ore 11

hanno abbassato le saracinesche per alcuni minuti per protestare contro le misure restrittive che da oltre sei mesi impongono la chiusura nei giorni festivi e pre-festivi. Un gesto simbolico e pacifico, ma con un obiettivo preciso: la riapertura 7 giorni su 7 di tutti i negozi.

“La situazione è gravissima e occorre che la politica prenda atto della situazione e intervenga con un provvedimento immediato – sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Siamo di fronte al rischio di un’ecatombe per le imprese dei centri commerciali che hanno il diritto di avere dalle istituzioni risposte certe e tempestive per rimettere in moto un comparto tra i più danneggiati dalla crisi. Abbiamo, infatti, stimato una perdita di oltre 5,5 milioni di euro per ogni fine settimana di chiusura: un danno enorme che coinvolge anche tutta la filiera collegata. Considerando, inoltre, che da inizio pandemia il terziario bergamasco ha perso circa 1,3 miliardi di consumi, se non ripartiamo al più presto il dramma sarà totale. Stiamo parlando del futuro di moltissimi imprenditori e di decine di migliaia di lavoratori presi dalla disperazione e dalla rabbia”.

La manifestazione è servita anche a ribadire che in centri, parchi e gallerie commerciali la sicurezza è massima: non a caso, nessun focolaio si è mai registrato da inizio pandemia grazie ai rigorosi protocolli rigorosi adottati. “È del tutto incomprensibile come gli stessi protocolli di sicurezza che consentono ai centri commerciali di restare aperti da lunedì a venerdì non risultino adeguati nel fine settimana, consentendo la stessa sicurezza nella gestione degli accessi e degli afflussi – prosegue Fusini -. E lo è ancora di più alla luce del fatto che sin dall’inizio dell’emergenza, centri, parchi e gallerie commerciali hanno adottato misure di sicurezza ancora più stringenti rispetto a quanto richiesto a livello governativo e dalle singole Regioni”.

Prosecco? Chiamatelo Glera

Il vitigno autoctono a bacca bianca è la cultivar perfetta per diversi vini frizzanti e spumanti

Glera è un vitigno autoctono per uno dei vini spumanti italiani più conosciuti ma la sua origine non è ancora chiara e, infatti, sono molti quelli che sostengono provenga da un piccolo paese del Carso triestino ubicato al confine con la Slovenia, Prosecco, dove il vitigno veniva chiamato appunto Glera. Da lì si sarebbe poi diffuso nella provincia di Treviso, fino poi ai Colli Euganei. Un'altra tesi vede invece il suo percorso all'esatto inverso. Di certo, questo vitigno trova la sua principale diffusione e fortuna sulle colline della provincia di Treviso, tra Conegliano e Valdobbiadene. Proprio qui vengono coltivati i circa 6500 ettari dei 7000 totali di impianto censiti in Italia.

È un vitigno molto rustico e di gran vigore, è considerato un vitigno semi-aromatico. Si coltiva bene sia in collina che in pianura, ma proprio sulle ripe scoscese delle zone limitrofe a Valdobbiadene, per la difficoltà di lavorazione dei terreni, è possibile trovare anche piante molto vecchie. Per la sua trasformazione in vino, si presta molto bene alla spumantizzazione, ma anche alla produzione di vini frizzanti e fermi. Il Veneto e la zona del Carso Triestino (Friuli-Venezia Giulia) sono dunque le zone in cui è diffusa la coltivazione di questi vitigno e viene impiegato in diverse quantità per la produzione di vini che appartengono a diverse Denominazioni d'Origine. Non di solo Prosecco si tratta. È un vitigno che regala al vino tenui aromi fruttati e floreali, con un corpo

leggero e un'acidità interessante.

I Prosecchi, non il Prosecco

Spesso si parla di Prosecco in senso generico (a volte con riferimento perfino alla categoria del vino spumante, e questo è un grave errore) senza considerare che esistono diverse tipologie di vino spumante commercializzato con un nome simile, ma non identico. Esiste il Prosecco DOC, che deve contenere una percentuale di Glera non inferiore all'85% del totale e viene prodotto in un territorio molto vasto: in tutte le provincie del Veneto, con esclusione di Rovigo e Verona, e in parte del Friuli-Venezia Giulia.

All'interno della zona ove è possibile produrre il vino DOC, sono presenti ristrette aree dove si produce l'Asolo Prosecco DOCG e il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore DOCG. Quest'ultima denominazione comprende anche due "cru": Rive, che si riferisce a 43 micro aree presenti in diversi comuni o frazioni della zona, e Cartizze, che comprende il vino prodotto con le uve coltivate in soli 106 ettari ubicati attorno alla località Cartizze. Questo è il "prosecco" più pregiato, con caratteristiche aromatiche più complesse rispetto al vino spumante prodotto nella restante zona. L'errore più ricorrente è la dicitura "Conegliano superiore di Cartizze": non esiste il Cartizze di Conegliano e non solo per toponomastica, ma soprattutto per legge (il disciplinare della DOCG). Il Cartizze prende il nome da una ristrettissima zona del Comune di Valdobbiadene (circa 106 ettari, con circa 140 piccoli proprietari).

Gli altri vini con denominazione prodotti con la Glera

La Glera è utilizzata comunemente anche per produrre altre tipologie di vino e non solo il famoso vino spumante. Sempre nella zona collinare della provincia di Treviso, tra

Valdobbiadene e Conegliano, sono prodotti i vini appartenenti alla DOCG Colli di Conegliano e, nel passito bianco Torchiato di Fregona, è possibile utilizzare una percentuale di uva proveniente dalla cultivar Glera. Nelle provincie di Gorizia e Trieste, esiste la denominazione Carso DOC, che comprende anche il vino Carso Glera DOC: un vino fermo prodotto con almeno l'85% di Glera.

Infine, la zona dei Colli Euganei, che si trova in provincia di Padova, ospita l'omonima DOC, che comprende il Serprino DOC, un biotipo del vitigno Glera con cui si producono un vino spumante e uno frizzante.