

NutriMenti alla Carrara, la cultura sposa l'enogastronomia

L'iniziativa, dopo due edizioni a Venezia, approda, per la prima volta, nella città dove Luigi Veronelli a lungo ha vissuto e lavorato, sede del Seminario, da giovedì a domenica 25 ottobre

#Federcarni vicino a te, i Macellai Ascom rilanciano gli acquisti sotto casa



Ettore Coffetti

Il Gruppo Macellai di Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla campagna di comunicazione nazionale promossa da Federcarni – Confcommercio, Federazione Nazionale Macellai che durerà fino alla fine di novembre, con l'obiettivo di sostenere il settore in questi mesi particolarmente difficili.

L'iniziativa #FedercarniVicinoATE vuole trasmettere ai

consumatori, alle istituzioni e agli operatori della filiera un messaggio positivo.

La campagna è stata presentata ieri, 14 ottobre, a Roma al Ministero della Salute, alla presenza del vice ministro Pierpaolo Sileri e del presidente Federcarni Maurizio Arosio. L'incontro ha rappresentato l'occasione, a sei mesi dallo scoppio della pandemia, di fare il punto sulla sicurezza alimentare nella stagione del Covid-19 e sui programmi per garantire la sicurezza di tutta la filiera, dagli addetti ai lavori ai consumatori, che hanno sempre assicurato durante il lockdown approvvigionamenti e consegne a domicilio.

Le macellerie che aderiscono all'iniziativa potranno manifestare la propria partecipazione nel modo che riterranno più opportuno, tenendo conto delle proprie peculiarità. Non ci saranno sconti e promozioni imposti dall'alto, ma chi prenderà parte all'iniziativa potrà andare incontro alle esigenze della propria clientela con promozioni ad hoc per la propria bottega.

Le macellerie aderenti, dovranno esporre il materiale grafico (cartoncini e locandina recanti la scritta #FedercarniVicinoATe). Per i clienti saranno a disposizione flyer con l'invito a partecipare al contest fotografico su Instagram Meatlovers, postando immagini delle loro migliori ricette.

“L'emergenza ha portato a una riscoperta della macelleria di quartiere e dei suoi servizi, a partire dalla consegna a domicilio, che durante il lockdown è stata insostituibile per tutti coloro che erano impossibilitati a uscire per fare acquisti, anche di prima necessità” sottolinea Ettore Coffetti, presidente del Gruppo Macellai Ascom Confcommercio Bergamo. “Sono stati mesi difficili e critici, ma nel nostro settore, grazie all'impegno della categoria, l'emergenza ha portato alla fidelizzazione della clientela e ha creato i presupposti per allargarla, anche, in particolare, a molte

giovani coppie che hanno riscoperto il piacere della spesa sotto casa e dei consigli dei migliori tagli di carne per ogni ricetta”.

L’iniziativa portata avanti da Federcarni valorizza l’attività delle macellerie e avvicina la clientela al negozio sotto casa, grazie anche al contest via Instagram Meatlovers.

Per aderire all’iniziativa è necessario compilare [questo form](#)

Piano Lombardia, a Bergamo 310 milioni di euro

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha partecipato a Bergamo alla quarta tappa di presentazione del ‘Piano Lombardia’ il programma di investimenti da 3,5 miliardi di euro (per realizzare opere dal valore complessivo di 5,5 miliardi) con interventi da realizzare tra il 2020 e il 2023. I fondi sono destinati al rilancio dell’economia, delle imprese e dei territori che hanno sofferto a causa dell’emergenza Covid.

Alla provincia di Bergamo vanno complessivamente 310 milioni di euro, dei quali 58, già anticipati a Comuni e Provincia per sviluppo sostenibile, efficientamento energetico e infrastrutturazione digitale; 252 milioni di euro per progetti di sviluppo del territorio, sulla base dei bisogni più urgenti emersi nei Tavoli Territoriali, tra cui 130 milioni per l’interconnessione Pedemontana Brebemi (IPB); 40 milioni per il potenziamento della metrotranvia T2 Val Brembana e 5 milioni per lo svincolo A4 Bergamo. Oltre a 11 milioni per l’ampliamento della Fiera di Treviglio, 9,2 milioni per percorsi ciclopedonali locali e altri 5 milioni per

l'Università di Bergamo. Assicurati infine 70,2 milioni per l'acquisto di nuovi treni per potenziare il collegamento con Orio al Serio.

Il tour del presidente, accompagnato dagli assessori Claudia Terzi (Infrastrutture e Mobilità) e Lara Magoni (Turismo e Marketing territoriale) è partito dall'Università di Bergamo, dove ha incontrato i rappresentanti delle istituzioni locali e delle parti sociali. Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, dopo aver incontrato i sindaci, all'Università di Bergamo, ha ascoltato le voci delle categorie produttive e ha presentato loro dettagliatamente gli investimenti messi in campo con il Piano Lombardia.

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa: "La presentazione del piano è quanto mai strategica, specialmente alla luce del nuovo Decreto e del conseguente crollo di fiducia delle imprese su una reale ripresa dell'economia". L'impatto dell'epidemia sull'economia del territorio è devastante: "Oltre ad aver fronteggiato un'emergenza sanitaria senza precedenti, Bergamo è stata fortemente colpita anche sul fronte economico- ha aggiunto il direttore Ascom-. Ora ci auguriamo che lo sforzo sia all'altezza delle aspettative delle imprese e che la Regione continui a mantenere il suo ruolo di guida e motore dello sviluppo economico del territorio e nazionale, anche attraverso politiche attive nel lavoro e un piano di ricostruzione economica adeguato".

"Crediamo sia ora importante – ha aggiunto il presidente di Coldiretti Bergamo Alberto Brivio – che Regione Lombardia implementi la pianificazione di nuovi strumenti e opportunità per commercializzare e promuovere i nostri prodotti muovendosi in maniera uniforme sui mercati internazionali e che questi strumenti vengano individuati assieme alle associazioni".

"Auspico un modello Genova – ha puntualizzato Nello Alberti vicepresidente di Confindustria Bergamo – perché la situazione

è davvero critica e ogni mese perso è un'azienda che potrebbe chiudere. Questo piano è la strada maestra. Serve proseguire rapidi e senza intoppi”.

“Se non riusciamo a rendere più rapide le risposte da dare ai cittadini e alle imprese – ha assicurato il presidente – credo sia impossibile ogni tipo di sviluppo. L'innovazione e la concretezza saranno perciò i nostri punti di riferimento. A questo proposito – ha ricordato Fontana – abbiamo appena messo in campo, con una delibera approvata ieri dalla Giunta regionale, altri 160 milioni di euro sulle politiche attive per la formazione al lavoro, perché crediamo che la formazione sia una leva fondamentale. Bisogna progettare assieme ai rappresentanti delle categorie produttive e proseguire questo confronto costante. Solo insieme ce la possiamo fare”

“Oggi ci presentiamo qui, nella città di Bergamo, che è quella che ha pagato il maggiore contributo a questa epidemia, a dare le prime risposte alle domande raccolte sul territorio, attraverso le scelte fatte tenendo conto di ciò che è emerso dai tavoli territoriali e in seguito dal Consiglio regionale. Questo Piano Lombardia – ha affermato il presidente – un piano da 3,5 miliardi di euro, così diretto, immediato e concreto che non ha ancora avviato nessun'altra regione in Italia, è una boccata di ossigeno per territori e aziende. Si tratta di risorse certe per ricominciare”.

“I progetti – ha specificato il presidente – sono stati fatti nella direzione di una visione della Lombardia del futuro: essi ne costituiranno i driver. Serve ora collaborare per contrastare eventuali difficoltà o rallentamenti. Come Regione continueremo ad ascoltare il territorio e a recepire eventuali nuove istanze che si paleseranno, senza lasciare indietro nessuno, facendo in modo che tutti i territori della nostra regione abbiano le stesse possibilità, ognuno con le sue peculiarità”.

“Il Piano Lombardia rappresenta un investimento senza

precedenti per la Bergamasca – ha spiegato l'assessore Terzi - . L'obiettivo è rilanciare l'economia attraverso un'iniezione potente di liquidità. Abbiamo raccolto le esigenze degli enti locali e dispiegato risorse che saranno determinanti. Andiamo infatti a sbloccare infrastrutture cruciali che i bergamaschi attendono da tempo. Non solo strade, – ha specificato – ma tante opere che attengono alla mobilità dolce, e poi 26 milioni di euro a contrasto del dissesto idrogeologico: tutti interventi che non avremmo mai potuto sostenere senza il Piano Lombardia e senza la caparbia del presidente di Regione Lombardia”.

“Oltre agli interventi già citati – ha continuato – segnalo i 10 milioni di euro per la Variante della Valcalepio, ulteriori 3 milioni per la Variante di Verdello, 7,5 milioni per la Variante di Cerete, 5 milioni per la Variante di Boltiere, 1,8 milioni per la Variante Sud di Calusco, 1,5 milioni per il completamento della riqualificazione della SP100 a Palosco, 4 milioni per la realizzazione dello svincolo della SP470 a Dalmine. E sulla mobilità ciclistica i 5.850.000 euro per realizzare la Ciclabile dell'Isola, 1.210.000 euro per l'anello ciclabile tra Roncola e Costa Valle Imagna e 1.400.000 per la ciclabile che costeggia la SP149 a Spirano e Comun Nuovo”.

“Oggi siamo qui per ripartire. Investire significa pensare al futuro. Il Piano Lombardia – ha aggiunto l'assessore Lara Magoni – genererà un'energia più forte per ricominciare. Obiettivo è implementare le infrastrutture su un territorio che ha una vocazione turistica importante, perché le infrastrutture sono un biglietto da visita fondamentale e in occasione dell'appuntamento di Bergamo e Brescia, Capitali della Cultura 2023, faranno la differenza”.

L'estate di 50&Più tra gite culturali e ritrovata convivialità



50 & Più Gromo

50 & Più Bergamo quest'estate ha ripreso ad organizzare visite culturali e gastronomiche, alla ricerca di una ritrovata voglia di condivisione e



50 & Più a Cremona

normalità, dopo mesi particolarmente difficili nella città più colpita dalla pandemia.

A settembre il gruppo ha fatto tappa a Crema e Cremona, alla scoperta dei principali monumenti cittadini, dal Santuario di architettura rinascimentale di Santa Maria della Croce alla

Cattedrale di Santa Maria Assunta costruita nel 1200 sulle rovine della chiesa distrutta da Federico Barbarossa, dal Torrazzo di Cremona con i suoi 502 gradini al Duomo. E per chiudere la giornata in bellezza non è mancata la tappa alla scoperta del bollito misto cremonese con salse e mostarde. Ad agosto il gruppo 50 & Più Bergamo ha scelto le montagne bergamasche, facendo tappa a Lizzola, in Alta Val Seriana. Gli appassionati di trekking hanno raggiunto a piedi il rifugio Campel, tappa alla portata di tutti grazie al collegamento con la seggiovia. Nello splendido scenario prealpino, con vista dominante sulle Orobie, la giornata si è chiusa con l'immane polenta taragna, specialità montana. A luglio si è svolta la prima gita dopo lunghi mesi di stop e lontananza. La tappa prescelta è stata il borgo medievale di Gromo, tra i più belli d'Italia, caratteristico paese della Val Seriana. Il borgo, bandiera arancione del Touring Club italiano, durante il Medioevo era soprannominato "la piccola Toledo" essendo dotato di numerose fucine, che ne facevano un centro molto importante per la lavorazione del ferro e la conseguente realizzazione di armi bianche, alabarde, scudi e corazze. Il museo delle armi bianche e delle pergamene, ospitato nella parte del loggiato al secondo piano dello storico palazzo Milesi, con affreschi e pergamene ha rappresentato un'interessante visita alla scoperta di come si forgiavano e commerciavano le armi bianche nel XV e XVI secolo.

Ecco cosa cambia con il nuovo decreto

È stato pubblicato il nuovo decreto, in vigore dal 14 ottobre 2020 ed efficace fino al 13 novembre 2020.

Ricordiamo che è data facoltà alle Regioni, sulla base di andamenti negativi della pandemia, di stabilire con il Ministero della salute provvedimenti restrittivi e la definizione di linee guida o protocolli coerenti con l'allegato 10 del DPCM.

Queste le principali novità in vigore introdotte dal decreto, tutto quanto non modificato resta confermato nel rispetto delle linee guida dei vari settori (allegato 9).

È fortemente raccomandato l'uso dei dispositivi di protezione delle vie respiratorie anche all'interno delle abitazioni private in presenza di persone non conviventi.

Lo svolgimento degli sport di contatto è consentito, da parte delle società professionistiche e – a livello sia agonistico che di base – dalle associazioni e società dilettantistiche riconosciute mentre sono invece vietate tutte le gare, le competizioni e tutte le attività connesse agli sport di contatto, come sopra individuati, aventi carattere amatoriale;

Restano sospese le attività che abbiano luogo in sale da ballo e discoteche e locali assimilati, all'aperto o al chiuso. Sono vietate le feste in tutti i luoghi al chiuso e all'aperto. Le feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose possono svolgersi con la partecipazione massima di 30 persone nel rispetto dei protocolli e delle linee guida vigenti.

Nelle abitazioni private è fortemente raccomandato di evitare feste e di ricevere persone non conviventi di numero superiore a 6.

Sono consentite le manifestazioni fieristiche e i congressi, previa adozione di Protocolli validati dal Comitato tecnico-scientifico e secondo misure organizzative adeguate alle dimensioni ed alle caratteristiche dei luoghi e tali da garantire ai frequentatori la possibilità di rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro;

Sono sospesi i viaggi d'istruzione, le iniziative di scambio o gemellaggio, le visite guidate e le uscite didattiche comunque denominate, programmate dalle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado, fatte salve le attività inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, nonché le attività di tirocinio, da svolgersi nei casi in cui sia possibile garantire il rispetto delle prescrizioni sanitarie e di sicurezza vigenti;

Le attività commerciali al dettaglio si svolgono a condizione che sia assicurato, oltre alla distanza interpersonale di almeno un metro, che gli ingressi avvengano in modo dilazionato e che venga impedito di sostare all'interno dei locali più del tempo necessario all'acquisto dei beni e nel rispetto delle misure di cui all'allegato 11;

Le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite sino alle ore 24.00 con servizio al tavolo e sino alle ore 21.00 in assenza di servizio al tavolo; le predette attività restano con i criteri di cui all'allegato 10; continuano a essere consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, nei limiti e alle condizioni di cui al primo periodo.

Resta anche consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze dopo le ore 21 e fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.

Scarica il [Dpcm qui](#)

Scarica qui gli allegati

[allegato 9](#)

[allegato 10](#)

[allegato 11](#)

Quando il pecorino è made in Bergamo

Nonostante non sia tra le produzioni casearie tipiche e locali, anche a Bergamo c'è qualcuno che ha creduto in questo prodotto e ha provato ad allevare pecore da latte nella nostra provincia, scegliendo razze sicuramente non locali, ma di assoluto pregio. Negli alpeggi bergamaschi era uso avere anche le pecore, ma nonostante ne venisse utilizzato il latte, queste erano prevalentemente atte alla produzione di carne, come la Pecora Gigante Bergamasca, comunemente allevata in provincia. Sono ancora pochi gli allevatori che hanno scelto la pecora da latte, anche perché il clima umido e spesso piovoso soprattutto delle zone alpine non è l'habitat ideale per questi animali, abituati a un clima molto secco e caldo. Ma si può fare e lo testimoniano gli autentici gioielli caseari prodotti da Luigi Bianchessi di Gromo, dall'azienda agricola Bianchessi e dal caseificio Via Lattea, che utilizza sempre il latte prodotto da Davide Bianchessi e dalla moglie Simona nella loro azienda agricola.



Luigi Pietrogalli photo©
Gourmarte.it

Luigi Pietrogalli, le sarde e La Fiaschetta

Luigi Pietrogalli, 45 anni, ha fatto una scelta di coraggio. A Gromo, zona storicamente dedita alla produzione di formaggelle e stracchini, decide di iniziare con l'allevamento di pecore Sarde. "Non avrei mai pensato di intraprendere questa professione – racconta Luigi – io facevo il panettiere e avevo un panificio di famiglia con i miei fratelli. Ma la pecora mi è sempre piaciuta, un animale che mi ha appassionato fin da bambino, ma che per molto tempo è stata solo una passione avendo alcuni capi di pecora Gigante Bergamasca. A queste poi avevo aggiunto alcuni bovini, ma continuavo per professione a fare il pane". Luigi è una persona con molta voglia di fare e inventiva "fare il formaggio – racconta ancora – era una cosa che mi mancava, che sentivo mia, mi è sempre piaciuto produrre il formaggio. Grazie ad alcuni amici in Toscana, ho venduto le mie vacche pezzate rosse e le pecore da carne per acquistare una quarantina di pecore Sarde". Ecco che circa 8 anni fa Luigi inizia a caseificare e produrre il suo formaggio, una rarità. In estate le porta in alpeggio, "anche se non è semplicissimo, non è una pecora gestibile facilmente come quelle che avevo, anche per le piogge e il clima molto umido e fresco" racconta ancora Luigi. Il suo formaggio è uno solo, prodotto con una cagliata semi-cotta rotta fino alla dimensione di chicchi di riso; dopo la formatura viene salata a secco e stagionata per almeno un mese e mezzo. La

stagionatura può anche proseguire, secondo la diponibilità di formaggio. Una pasta morbida, dal sapore dolce predominante, con gli aromi burrosi e che ricordano il fieno. Un dolce ricordo di montagna. E poi c'è la ricotta, sia fresca che stagionata. Il formaggio in città è possibile assaggiarlo a La Fiaschetteria in Borgo Santa Caterina abbinato nel piatto al prosciutto crudo Cà del Botto, per un inusuale punto di vista della valle Seriana gastronomica.

Azienda Agricola Bianchessi a Quintano (Cr)

A pochi chilometri a sud dalla fine della provincia di Bergamo, il sogno di una giovane coppia è diventato realtà. Davide e Simona hanno dato un taglio alle loro "precedenti vite" per dare uno



Azienda Bianchessi
Simona Bianchessi

sbocco alla loro grande passione per le pecore. "La nostra è una passione che abbiamo condiviso da subito – racconta Simona, classe 1986 e con un passato da impiegata – infatti il nostro viaggio di nozze l'abbiamo passato nel sud della Francia, tra allevamenti ovini e caseifici. Abbiamo sempre avuto le pecore da carne, era il nostro hobby e quando abbiamo avuto la terza bambina, abbiamo deciso di fare qualcosa che fosse nostro e che ci permettesse di seguire la nostra passione con tutta la famiglia". Ecco che nel 2018 il sogno diventa realtà e partiti da zero ora hanno una stalla e stanno finendo l'annesso caseificio e il futuro laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni. Allevano pecore di razza Lacaune

francese che vengono nutrite a fieno e erba di prato stabile, non lavorati o concimati. In lattazione hanno 120 animali, per un gregge che conta circa 300 pecore. “Il nostro latte in parte lo vendiamo e in parte lo lavoriamo utilizzando ricette e lavorazioni che ci identificano, che richiamano al territorio (dove in genere si utilizza latte vaccino), ma riprodotte con il nostro latte di pecora”. Dallo yogurt, che si presenta cremosissimo grazie alla marcata presenza del grasso nel latte, fino a una ricotta spalmabile. E poi lo stracchino e il classico pecorino da stagionare. Infine, producono un formaggio simile al quartirolo, sia nella versione fresca che stagionata, robioline, croste fiorite e l'erborinato. Per quanto riguarda la carne di agnello, propongono preparazioni facili e veloci da cucinare, come le polpette o gli hamburger a partire da carne trita, ma anche le classiche costolette o gli arrosticini di pecora. I loro prodotti si trovano in azienda oppure ai diversi mercatini a cui partecipano. Sempre meglio prenotare la propria spesa.

Caseificio La Via Lattea e Paganì Antichi Sapori



Bombolone pecora bergamasco

A Brignano Gera d'Adda esiste ormai da molti anni un caseificio artigianale che lavora latte di capra per la produzione di golosità casearie uniche. Da un po' di tempo,

grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Bianchessi nella fornitura del latte, produce due perle casearie di pecora: il Quintano e il Bombolone di pecora. Entrambi si possono acquistare Da Paganì, sia online che in negozio a Serina, un progetto di Daniele Cavagna che si propone di valorizzare e commercializzare prodotti caseari unici e locali, ma anche alcuni prodotti tipici selezionati. Il Bombolone di pecora è un formaggio prodotto a partire da latte crudo di pecora, a pasta semi-cotta. Dopo la sua produzione e formatura, viene semi-stagionato o stagionato. Un formaggio che all'assaggio regala un grande equilibrio gustativo, che parte dal dolce e arriva al salato e poi acido. Cilindrico, con la pasta compatta e poca occhiatura ben distribuita. Il Quintano è invece un formaggio a crosta lavata, come il Taleggio, prodotto a partire da latte crudo intero di pecora. La pasta è cruda ed è molto simile allo stracchino: forma parallelepipedica e una crosta di colore arancio simile al mattone. Una pasta morbida da godere, soprattutto grazie alla proteolisi che rende cremosa la pasta sotto crosta. Aromi lattici, accompagnati dal sottobosco e da note vegetali. La pecora si sente, ma regala sentori piacevoli e mai fastidiosi. Questo formaggio è arrivato sesto su oltre 1000 formaggi al World Cheese Award di Bergamo a ottobre 2019.

Safe working, novità dal bando per contrastare la diffusione del virus

Il bando avviato lo scorso maggio, si è riproposto con nuovi criteri per l'assegnazione del contributo lo scorso mese di luglio riscontrando sempre più successo tra le imprese.

L'approssimarsi della stagione invernale e la tendenza all'incremento dei casi di contagio Covid 19 rendono necessario proseguire con le misure di distanziamento sociale al fine di mitigare la diffusione del virus. Sulla base di queste considerazioni Regione Lombardia e Camere di Commercio lombarde hanno ritenuto opportuno e necessario modificare il bando introducendo i seguenti elementi di novità:

- finanziamento interventi di Digital Business: strumenti, software, attrezzature digitali destinati agli spazi di contatto e alle relazioni a distanza con i clienti/utenti, hardware e software per migliorare la gestione del magazzino, hardware e software per la formazione a distanza, hardware e software per la gestione degli ordini; spese per canoni e utenze di software e piattaforme digitali, servizi di formazione e consulenza legati agli interventi di digital business.

- termine presentazione delle domande: proroga al 30 novembre 2020

Le imprese che hanno già presentato la domanda sul presente bando, nell'ottica della parità di trattamento, possono presentare una ulteriore domanda di contributo ad integrazione della precedente per i nuovi interventi definiti nel bando nei limiti dei massimali già previsti sul totale delle spese e sulle singole voci di spesa.

L'iniziativa è realizzata in accordo con Regione Lombardia, Assessorato Sviluppo economico, nell'ambito dell'Accordo per lo sviluppo e la competitività del sistema economico lombardo.

Le domande di contributo devono essere presentate entro il 30 novembre 2020 in modalità telematica con firma digitale sul sito <http://webtelemaco.infocamere.it>.

Per informazioni e assistenza bandi è a disposizione lo sportello dedicato di Fogalco

Publici esercizi, per i dehors in città arriva la proroga fino almeno al 31 dicembre

Il Comune ha prorogato le concessioni fino a fine anno dei dehors.

Nell'estate 2020, il Comune aveva valutato e approvato quasi 200 pratiche di ampliamento e nuova installazione di spazi esterni per bar e ristoranti, con il preciso fine di agevolare le attività e facilitare l'osservanza delle norme di distanziamento anti-covid19. Un'iniziativa che si è dimostrata di successo, con la città a beneficiarne in termini di vivibilità e attrattività e buoni risultati – come le notizie che giungono dalle autorità sanitarie locali paiono dimostrare – per quel che riguarda il contenimento dei contagi di covid19.

L'Amministrazione ha quindi deciso di prorogare i dehors autorizzati a favore delle attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio cittadino almeno fino al 31 dicembre (è allo studio un'ulteriore misura di proroga per il 2021, che terrà conto di ciò che nel frattempo verrà deciso dal Governo con l'atteso Dpcm). Fanno eccezione i dehors collocati sulle corsie preferenziali dedicate agli autobus di linea (in Borgo Santa Caterina sono già stati smontati, rimarranno solo nei fine settimana di ottobre quelli lungo via Broseta) e quelli collocati in piazza della Libertà, per i quali "si riserva l'adozione di separato provvedimento sulla base della compatibilità degli stessi con la collocazione

della tradizionale pista di pattinaggio durante il periodo natalizio”.

Il tutto ancora a titolo gratuito: la Giunta Gori ha infatti approvato qualche mese fa l’esonero totale del Canone di Occupazione su Spazi e Aree Pubbliche proprio fino alla fine dell’anno 2020.

Alberghi, credito d’imposta per affitti fino a fine anno



Alessandro Capozzi

“Apprezziamo il segnale di attenzione che Governo e Parlamento hanno rivolto al settore. Dopo sette mesi di blocco del mercato, durante i quali il contatore dei costi ha continuato a girare vorticosamente, mentre il cassetto dei ricavi è rimasto vuoto, la gran parte delle imprese ricettive e termali è allo stremo delle forze e, tra queste, particolarmente grave è la situazione delle strutture in affitto”. Con queste parole il presidente di Federalberghi

Bernabò Bocca commenta favorevolmente l'emendamento approvato dalla Commissione Bilancio del Senato, che prolunga sino a fine anno il credito d'imposta per i canoni di locazione e di affitto d'azienda per terme ed alberghi e introduce alcuni correttivi volti a tener meglio conto delle specificità del settore turismo. "La traversata del deserto si preannuncia lunga, prosegue Bocca, e questa misura – seppur non risolutiva di tutte le difficoltà – aiuta a ridurre il rischio che le imprese siano costrette ad arrendersi, schiacciate sotto il peso di canoni non più sostenibili." Tre sono i capisaldi dell'emendamento: la validità del credito d'imposta è estesa sino al 31 dicembre 2020 (in luogo della previsione attuale che riconosce il credito per i mesi di marzo, aprile, maggio e giugno oppure, per le strutture turistico ricettive con attività solo stagionale, per i mesi di aprile, maggio, giugno e luglio); il credito d'imposta relativo all'affitto d'azienda è determinato nella misura del 50% (in luogo del vigente 30%); qualora in relazione alla medesima struttura siano stipulati due contratti distinti, uno relativo alla locazione dell'immobile ed uno relativo all'affitto dell'azienda, il credito d'imposta spetta per entrambi i contratti. "Non possiamo che salutare con favore l'emendamento che tiene conto delle grandi difficoltà che il settore sta attraversando – commenta Alessandro Capozzi, vicepresidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo. L'innalzamento del credito d'imposta dal 30 al 50% rappresenta un importante aiuto per tutte le attività che si trovano in affitto. In questa fase per le nostre imprese far fronte al pagamento di stipendi, tasse e fornitori sta diventando un impegno, perchè i conti troppo spesso non tornano".

Una montagna di botteghe, salvaguardia e attrattore per piccoli borghi e frazioni

Le botteghe di montagna rappresentano spesso l'unico servizio presente e, per questo motivo, sono fondamentali per il permanere delle comunità in tali aree. Il progetto di cooperazione interterritoriale "Una montagna di botteghe" nasce con l'obiettivo di valorizzare l'insostituibile ruolo degli esercizi di vicinato nelle piccole frazioni e borghi montani. Questo progetto della durata biennale intende porre al centro dei processi di sviluppo territoriali le botteghe quali attività commerciali ma anche punti di accoglienza fondati sul valore umano e sul lavoro.

Le attività di progetto intendono quindi rilanciare il sistema botteghe favorendone la connessione tramite la creazione di reti locali interconnesse proiettate sia verso l'interno che verso l'esterno. Azioni di marketing, promozione e comunicazione rafforzeranno la consapevolezza delle comunità locali sull'importanza del sistema botteghe fornendone un'immagine rinnovata.

Mantenere in piedi i negozi di vicinato nelle realtà più periferiche è insieme una sfida e una necessità; perché è complesso far tornare i conti e perché ogni chiusura dà un colpo basso in più accelerando lo spopolamento. Ma le operazioni in questa direzione fortunatamente non mancano. L'ultima in ordine di tempo vede in scena il Gal Garda e Valsabbia, ed è intitolata «Una Montagna di botteghe». Tutto parte dalla Regione, che col Piano di sviluppo rurale mette sul tavolo 312mila euro per il triennio 2020/22. Il Gal è

capofila di un gruppo che comprende realtà della Valsabbia ma anche i Gal Valseriana dei Laghi Bergamaschi e Val Brembana e altre realtà bresciane e bergamasche. Il progetto vuole rilanciare il piccolo commercio (alimentari, bar, panifici, trattorie, edicole e tabacchi) dei paesi montani bresciani e bergamaschi, un microsistema economico in grave difficoltà anche per un regime fiscale, giuridico e normativo che non considera i piccoli comuni montani. Questa iniziativa sostiene il commercio cercando soluzioni, e agisce a favore delle aree rurali e montane che soffrono di marginalità economica e sociale. Se i negozi muoiono lo stesso succede alla montagna. Il problema è che tenere aperto un negozio in aree difficili, bilanciando spese e ricavi, richiede fatica e ingegno. Solo l'amore per il proprio lavoro e le radici territoriali fanno sì che non si chiuda. Il percorso previsto da una Montagna di botteghe prevede mappatura dei negozi, valutazione dei dati conosciuti (esercizi, abitanti, visitatori, indici di natalità e mortalità, l'età del gestore) sul territorio per scoprire punti di forza e debolezza, bisogni e aspettative.

Poi la valutazione della connettività del sistema botteghe prima di «lanciare un capillare lavoro d'animazione e supporto agli operatori con una visione progettuale verso la crescita .

Bisogna anche migliorare il collegamento tra botteghe e filiere produttive locali, prodotti tipici, turismo rurale; ma anche con istituzioni e associazioni di categoria. L'obiettivo è far diventare i negozianti ambasciatori del territorio. Insomma, un tentativo di ridare vita alle botteghe rafforzando l'intero «sistema montagna» che coinvolge tante realtà locali bresciane e bergamasche e molti borghi e frazioni.

Questo progetto deve prevedere anche un salto di qualità da parte delle pubbliche amministrazioni. Riconoscendo il valore dei negozi di montagna le amministrazioni comunali devono, e non solo dovrebbero, attuare scelte amministrative consone all'obiettivo che si vuol raggiungere. Dalle parole bisogna passare ai fatti con atti amministrativi ben precisi; uno su

tutti, la salvaguardia del territorio e delle sue bellezze in un'ottica di attrattività verso i potenziali clienti; inoltre anche i residenti devono essere loro stessi ambasciatori delle bellezze locali vedendo il turista non come un impiccio ma come un portatore di benessere economico.