

# La cucina abbatte le barriere, Abf forma cinque aspiranti chef con disabilità psichiche



i cinque “neo diplomati” con Fabio Ferla, sindaco di Calvenzano

L'indipendenza e l'autonomia si conquistano anche ai fornelli. Lo testimoniano i cinque ragazzi, affetti da disabilità psichica, che sabato 2 ottobre hanno ritirato gli attestati di partecipazione al corso “Cucino come te”, promosso dalla onlus “Ci sono anch'io”, in collaborazione con l'Abf di Treviglio. A mettersi alla prova sono stati Stefani Schibuola di Morengo, Sara Omacini di Fornovo, Tazio Fratus di Ghisalba, Debora Magli di Misano Gera d'Adda e Nicolas Filipponi di Lurano.

A seguirli, frequentando il corso con loro, i volontari della onlus Marilena Tognoli e Nicoletta Colleoni. I laboratori sono iniziati a ottobre 2019 per un totale di 30 ore. A febbraio l'emergenza Covid -19 non ha fermato le lezioni, che sono proseguite on line. E, ora, i cinque ragazzi andranno avanti, insieme ad altri compagni che si sono iscritti al nuovo corso annuale, più avanzato di cucina, sotto la guida dello chef

Pierfrancesco Sabadini, affiancato da Silvia Duzioni per sala bar. “L’iniziativa rientra nelle attività pensate per rendere il più autonomi possibile i nostri ragazzi che si impegnano nel comprare gli ingredienti, prepararli, cucinare piatti semplici come risotti, primi, arrostiti, torte, oltre che nell’apparecchiare e ripulire. Impiegano il loro tempo, sentendosi utili, a lungo termine ci piacerebbe che possano inserirsi nel mondo del lavoro, a dispetto della disabilità”, afferma Elizabeth Escobar, mamma di Stefani. La signora, originaria del Perù, che da 30 anni vive in Italia, è la fondatrice dell’associazione che ha sede a Morengo. Lo scopo della onlus è racchiuso nel motto “Abilità diverse, stessa voglia di vivere”. “Ho voluto creare un gruppo dove i ragazzi potessero condividere esperienze, stringere amicizie, dove tutti sono liberi di essere se stessi – afferma Elizabeth -. In questo scambio di doni, c’è interazione e integrazione, il dare è reciproco”. L’atmosfera e il calore che si trovano nell’associazione sono tali che tutti si sentono a casa e richiama volontari anche da Treviglio, Misano, Ghisalba, Verdellino e perfino Milano. Molte le attività della onlus, dai corsi di ginnastica rieducativa a quelli di fotografia, dal teatro alla danza, alle serate in compagnia. Info su [www.cisonoanchio.com](http://www.cisonoanchio.com).

Per diventare volontari o accompagnare un diversamente abile, scrivere a [cisonoanchio.morengo@gmail.com](mailto:cisonoanchio.morengo@gmail.com) o chiamare al 342 0543348.

---

## **Reti d’impresa e distretti**

# **del commercio al via “Better2gether” fino al 9 ottobre**

Cinque giorni di webinar e approfondimenti organizzati da Confcommercio Lombardia per approfondire le aggregazioni d'impresa

---

## **Domani “Tutti in Borgo” ad Almenno San Bartolomeo**

Domenica 4 Ottobre, dalle ore 9 fino le ore 18.30, nel cuore di Almenno San Bartolomeo lungo Via Vignola e Via Camillo Rota ritorna l' appuntamento con “Tutti in Borgo”, mercatino di prodotti tipici, patrocinato anche da Ascom Confcommercio Bergamo, organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Nelle vie del centro storico di Almenno sarà possibile scoprire prodotti tipici locali (formaggi, sia vaccini che caprini, salumi, frutti di bosco, vino, miele, dolci, uova, marmellate, farina) e prodotti di artigianato. Si potrà anche curiosare tra le bancarelle degli hobbisti con articoli di ogni genere. Non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione. Come già sperimentato con successo con l'edizione della Sagra del Lampone, vi sarà una stretta collaborazione con i ristoranti di Almenno San Bartolomeo (Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubi', Pizzeria la Quarenga). Tutti i partecipanti al Mercatino riceveranno un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale

nei ristoranti, che per l'occasione proporranno un Menù dedicato all'autunno. Il buono ritirato al Mercatino potrà essere utilizzato nella giornata di domenica e – su prenotazione- per tutta la settimana post evento. A disposizione dei visitatori del mercatino anche biglietti d'ingresso a prezzo ridotto per la visita del Museo del Falegname Tino Sana di Almenno San Bartolomeo.

Ad allietare la giornata saranno presenti i grandi artisti della Compagnia Piccoli Passi che porteranno in scena lungo le vie del Mercatino lo spettacolo "Echi di Antiche Leggende" dedicato alle tradizioni della cultura bergamasca. Non mancheranno momenti di animazione per i più piccoli: clown con palloncini, tiro al bersaglio e la pista dei Mini Quad per sfide al volante. Durante la giornata sarà possibile visitare la Chiesa di Santa Caterina e la Chiesa Parrocchiale del paese. In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita saranno regolati dal personale: si accederà dal Piazzale della Chiesa Parrocchiale o da Via Senatore Attilio Rota, mentre l'uscita sarà verso Via Professor Camillo Rota. Ai visitatori è richiesto l'uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza. "Tutti in Borgo è un evento che abbiamo nel cuore, quest'anno così triste e difficile per tanti di noi abbiamo deciso di non organizzare la mitica Camminata Enogastronomica, ma abbiamo fortemente voluto questa manifestazione nel centro storico di Almenno in una modalità che rispetti le normative in vigore e garantisca sicurezza completa ai visitatori"commenta Pietro Rota Presidente della Pro Loco Almenno San Bartolomeo. "L'obiettivo, come ogni anno, è di dare vita al cuore del nostro paese una volta vero e proprio fulcro commerciale ed economico del paese- aggiunge Rota-. Il centro di Almenno sarà quindi caratterizzato da un'invasione di deliziosi prodotti tipici, prodotti di artigianato e di ogni genere. E non mancheranno piacevoli momenti di intrattenimento. Siamo inoltre contenti della continua collaborazione con i

ristoranti d'eccellenza di Almenno e ringrazio tutti coloro che hanno possibile l'iniziativa" .

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a domenica 11 ottobre

Alla realizzazione dell'evento partecipano: il Gruppo dei Carabinieri in congedo di Almenno San Salvatore, il Gruppo Bersaglieri ed il Gruppo Alpini di Almenno San Bartolomeo per garantire il servizio di sicurezza e sempre disponibili a collaborare; Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè. Si ringraziano Loris Maggioni, Responsabile Ufficio Tecnico di Almenno e l'Amministrazione Comunale per aver concesso il benestare alla manifestazione.

I Menù dei ristoranti

Agriturismo Al Robale (Via Cabinetti 2, 035/642633) In carta:  
-Tagliata d'anatra all'arancia -Casoncelli all'asparago con tartufo bergamasco (sconto 15% sul menù)

Antica Trattoria Giubì (Via Cascinetto 2, Almenno S.B. – 035/540130) -Parmigiano extra vecchio -Polpettina classica / Crostino rustico -Il gran tagliere dei salumi dell'Osteria - Secondo a scelta: Stufato con marzemino (piatto storico); Selezione dei caprini con marmellate di cotogne; Arista con castagne -Dolci a scelta: la sbrisolona; budino al cioccolato fondente; latte in piedi -Bicchiere di vino selezionato (42 euro a persona \*)

Ristorante Camoretti (Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073) – Antipasto misto della casa – Fettuccine ragù di cinghiale – Filettino di maiale con funghi porcini – Gelato fiordilatte con i lamponi caldi – Caffè – Bevande e vino della casa (rosso e bianco)- (36 euro a persona \*)

Ristorante Collina (Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570) -Cappuccino di zucca, stracchino della Roncola e pansèta -Una

moderna polenta e pica sò -Risotto al ristretto di idromele di castagno e boròle -Pancia di maialino morbida croccante con i gambarèi -Casonsèi in chiave dessert -Caffè con mignon di smaiassa e Albenzola ( 68 euro a persona\*)

Ristorante Pizzeria Da Ivan (Via Barlino 62, Almenno S.B. – 035/642573) – Antipasto assortito – Pappardelle ai mirtilli e funghi Porcini – Casoncelli alla bergamasca – Tagliata di filetto di manzo al pepe nero e fonduta di scamorza – Funghi Porcini trifolati con polenta – Dessert – Caffè (38 euro a persona \*)

Ristorante Pizzeria La Quarenga (Via Piusano 2, Almenno S.B. – 333/9199573) Tagliere di salumi con gnocco fritto -Risotto ai funghi porcini -Filetto di manzo ai funghi porcini -Tortino di cioccolato e castagne -acqua e  $\frac{1}{4}$  vino inclusi -Caffè (35 euro a persona \*)

\*ai prezzi indicati sarà praticato uno sconto del 15% con la presentazione del tagliando rilasciato a tutti i visitatori del mercatino

---

## **Nasce Confcommercio Professioni Bergamo Matteo Mongelli eletto presidente del Gruppo**

“Intendiamo dare voce e tutele al lavoro autonomo professionale in tutti i suoi settori” sottolinea il presidente Ascom Giovanni Zambonelli

---

# **Bandi Rinascimento, webinar il 1 ottobre, ore 15**

Un webinar per la scoperta delle nuove opportunità legate ai bandi promossi dal Comune di Bergamo. Il progetto Rinascimento, attivato dal Comune di Bergamo e dal Gruppo Intesa San Paolo in collaborazione con Cesvi, ha l'obiettivo di sostenere nella ripartenza le microimprese della città di Bergamo, attraverso i bandi Michelangelo e Raffaello. Michelangelo sostiene progetti di adeguamento, consolidamento e rilancio competitivo dell'attività,

Raffaello supporta iniziative innovative di sviluppo e cambiamento, riorganizzazione e/o integrazione a impatto per il territorio nell'ottica della sostenibilità.

Il termine per presentare la domanda di adesione al bando è il 30 novembre.

Il Webinar sarà l'occasione per conoscere le informazioni relative ai bandi, risolvere eventuali dubbi e rispondere alle tue domande.

L'evento è gratuito, per partecipare è necessario [compilare il form a questo link](#)

---

## **Gli interventi delle autorità presenti**

**Carlo Sangalli**, Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia ha portato i suoi saluti in assemblea con un video messaggio:

“ Bergamo è stata epicentro pandemia che ci ha cambiato la vita e oggi si chiede da dove ripartire. Sono convinto che lo si faccia dalle persone dalle idee e dall’associazione. La strada va percorsa con determinazione e spirito di sacrificio doti di questa terra per ripartire. Bergamo è un esempio per il paese”. Non manca l’augurio per la candidatura a capitale della salute nel 2021: “La mia speranza è che la città possa raggiungere questo risultato”. Anche il presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana** ha portato i suoi saluti con un video: “Nonostante il virus ci abbia colpito più duramente, la Lombardia sta reagendo ad una crisi economica senza precedenti che va affrontata con impegno. Regione ha cercato di intervenire con finanziamenti e garanzie per l’accesso al credito destinando 3,5 miliardi per interventi sul territorio”. Il vicesindaco **Sergio Gandi** ha evidenziato la volontà di ripartenza del territorio, nonostante i dati drammatici del terziario, con 128 imprese in città che hanno chiuso i battenti, tra cui molte operanti nella ricettività extra alberghiera. “Il Comune ha espresso la sua vicinanza alle imprese, attraverso sgravi e azioni concrete, da 1, 5 milioni di euro impegnati per azzerare il canone occupazione suolo pubblico e dare un taglio alla Tari alle linee di intervento per l’innovazione, per complessivi 6,8 milioni di risorse messe a disposizione del tessuto economico”. Per il settore dei pubblici esercizi è stata decisiva la possibilità di ampliamento dei dehors: “Abbiamo ricevuto e accolto oltre 200 domande per la creazione e l’ampliamento dei dehors, che hanno dato la possibilità ai locali di poter contare su una proposta esterna”. La collaborazione con i negozi e la loro importanza si è fatta sentire durante il lockdown: “Grazie ai negozi, alle edicole e ai locali siamo riusciti a distribuire mascherine e altri presidi fondamentali per i cittadini in un momento di grande difficoltà”.

Il presidente della Provincia **Gianfranco Gafforelli** ha sottolineato l’importanza di leggere e interpretare la realtà: “Bisogna saper leggere in modo corretto le sfide che la fase attuale ci pone. Il momento impone di puntare su innovazione e

rinnovamento e credo che non vi sia investimento migliore della promozione di nuove idee". L'assessore regionale al Turismo **Lara Magoni**, ha espresso le difficoltà del settore più colpito dal Covid: "Le nostre certezze sono cambiate: l'aeroporto aveva 14 milioni passeggeri e portava ad un indotto incredibile e crescente. Il virus ha spento tutto e tutte le luci. Ora siamo qui per riprendere e da sportiva posso dire che dalle mie sconfitte più grandi sono arrivate le vittorie più indimenticabili". La Regione sta varando misure speciali per aiutare il comparto: "Abbiamo promosso diverse misure, a partire dai 17 milioni stanziati per gli hotel a supporto investimenti. Ma con l'assistenzialismo non si cresce. In questi mesi ho visto i diversi effetti del Covid. Le nostre valli sono state prese d'assalto, ma tanti alberghi sono restati vuoti e il tracollo per molti è stato pazzesco, fino a sfiorare il -80%. Lo stop agli eventi e alle fiere e al turismo business internazionale rappresentano ulteriori mazzate. Ora dobbiamo rilanciare la reputazione della nostra bellissima Regione e puntare sul mercato di prossimità e europeo. E cercare di resistere. Oggi al cancelletto di partenza non sono sola ma posso contare sull'appoggio di migliaia di imprese del turismo". Anche **Alberto Brivio**, presidente di Imprese & Territorio ha richiamato le imprese, invitandole "a mettere in campo quella resilienza che da sempre accompagna l'imprenditoria bergamasca".

A portare un dato positivo in assemblea, dopo la presentazione dei numeri devastanti della pandemia, il rettore dell'Università degli Studi di Bergamo **Remo Morzenti Pellegrini**: "I dati delle nuove immatricolazioni sono superiori all'anno scorso- commenta a pochi giorni dall'apertura dell'anno accademico-. Sono molto contento di questo segnale positivo, che dà un grande segno di speranza. Credo che la scommessa e la grande lezione per tutti sia quella di ripartire dalla conoscenza. Un valore insostituibile. La voglia di ripartire e incrementare le competenze si è resa evidente, seppur con i limiti della distanza, anche con la didattica on-line, che ha comunque

permesso di assicurare la vicinanza ai nostri studenti".

L'assemblea ha visto la partecipazione in platea dei principali esponenti e rappresentanti delle istituzioni: il prefetto **Enrico Ricci**, il questore **Maurizio Auriemma**, **Maria Paola Esposito**, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo, **Mario Salerno**, colonnello comandante della Guardia di Finanza di Bergamo, **Calogero Turturici**, comandante dei Vigili del Fuoco, **Cristiano Re**, delegato del lavoro della Diocesi, **Fabio Sannino**, presidente Ente Fiera Promoberg. Tra i politici, i consiglieri regionali **Nicolò Carretta** e **Giovanni Malanchini**. In rappresentanza di Confcommercio Lombardia **Giovanna Mavellia**, segretario generale e **Carlo Massoletti**, vicepresidente.

---

## **I dati della ricerca Format Research sull'impatto del Covid-19**

La crisi da Covid-19 frena la crescita produttiva in Italia: il Pil segna il -12,8% rispetto al primo trimestre dell'anno, il -17,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. La frenata del Pil è strettamente correlata al crollo dei consumi, con -13,7% nel secondo trimestre 2020 (rispetto allo stesso periodo del 2019). La variazione congiunturale nel secondo trimestre 2020 rispetto ai primi tre mesi dell'anno segna il -8,7%. Sono questi alcuni dati che emergono dalla ricerca condotta da Format Research e presentata dal presidente dell'Istituto di ricerca Pierluigi Ascani sull'impatto della pandemia sul tessuto imprenditoriale italiano e del territorio.

## **Imprese**

Quanto alle dinamiche delle imprese, a Bergamo, in un tessuto in cui il terziario pesa per il 61% delle imprese totali, per un totale di 197.417 lavoratori, l'emergenza sanitaria ha contribuito alla forte decelerazione dell'apertura di nuove attività: il crollo delle nuove imprese nate è del -59% (rispetto al -41% in Italia; dati secondo trimestre 2020 rapportati allo stesso periodo del 2019). Il dato è ancora più negativo se si considera il solo turismo (bar, ristoranti, alberghi): - 80% (contro una media nazionale del -59%).

## **Clima di fiducia e sentiment**

Il clima di fiducia delle imprese del terziario di Bergamo proiettato a fine anno, è decisamente in risalita, superiore anche rispetto alla media in Italia. Anche la previsione a fine anno relativa all'andamento delle imprese evidenzia un recupero più rapido rispetto alla media italiana. Gli imprenditori nonostante tutto tengono duro (l'indicatore è a quota 28 contro il 20 nazionale). Se durante il periodo di lockdown le imprese del terziario sembrano aver sofferto oltre la media nazionale, la fase di recupero appare più veloce rispetto al resto d'Italia. A essere in maggiore difficoltà le imprese di dimensioni più piccole e quelle che operano nel turismo.

## **Il timore di una seconda ondata**

L'82% delle imprese ritiene di non essere ancora uscito dall'emergenza sanitaria: le più preoccupate sono le imprese del turismo, per cui la percentuale sale a quota 86%. Il 69% delle imprese del terziario di Bergamo teme una seconda ondata di contagi (il 69% delle imprese del turismo e il 68% del commercio). Bar, ristoranti e alberghi rilevano le maggiori difficoltà.

## **E-commerce**

La pandemia ha fatto esplodere il valore degli acquisti online, nel corso del 2020, raggiungendo quasi i 50 miliardi di euro. I consumatori italiani online sono triplicati nei primi mesi dell'anno: in concomitanza con l'emergenza sanitaria, circa 1,3 milioni di consumatori hanno acquistato online (erano 700mila tra gennaio e maggio 2019), raggiungendo così quota complessiva di 2 milioni. Durante la pandemia gli italiani hanno acquistato moltissimo online e fatto la spesa alimentare via web nei negozi di prossimità che si sono organizzati. In Lombardia- trend confermato anche a Bergamo- durante il lockdown c'è stato un ampio ricorso agli acquisti online e un più elevato numero di acquisti nei negozi di vicinato. A Bergamo ha riscosso infatti particolare successo il progetto #Compravicino Ascom Confcommercio Bergamo, con consegna gratuita di alimentari durante il lockdown, che ora si è evoluto attraverso la creazione di una App dedicata.

### **Le imprese ai tempi del Covid-19**

Negli ultimi 5 anni sono cresciute di 9 mila unità le imprese che vendono esclusivamente su internet, a fronte di una diminuzione di quasi 45mila operatori dell'intero comparto del commercio al dettaglio (nel 2015 erano 13.546, ora sono 23.386). La Lombardia si distingue per concentrazione di imprese che vendono su internet (4.406, dati al 31 marzo 2020).

Le imprese di Bergamo stanno mettendo in campo nuove soluzioni per adattarsi alle difficili circostanze, a partire dalla revisione del proprio modello di business alla svolta verso il digitale.

La percentuale di imprese che ricorrono all'e-commerce è cresciuta del +134%, passando dal 15% al 35%. Le consegne a domicilio sono cresciute del 143%, interessando dal 7 al 17%. Nella fase di ripresa le imprese bergamasche stanno portando avanti le innovazioni introdotte durante lo scoppio dell'emergenza sanitaria. In particolare, dall'avvento del Covid-19, il 18% delle imprese bergamasche ha intensificato la

propria presenza sui marketplace, il 14% ha puntato sull'e-commerce, l'8% ha stretto partnership per le consegne a domicilio.

---

## **Assemblea Ascom, una tavola rotonda per ripartire**

Ad analizzare la situazione gli interventi del presidente Giovanni Zambonelli, di Pierluigi Ascani, presidente di Format Research, e di Stefano Paleari, professore ordinario di Analisi dei Sistemi finanziari dell'Università degli Studi di Bergamo

---

## **Smart Working, lunedì 28 settembre, ore 15, il primo consiglio camerale tematico**

Lunedì 28 settembre 2020 alle 15, si svolgerà un Consiglio camerale tematico. Il primo evento della serie tocca il tema dello smart working. Consiglieri ed esperti discuteranno sulle opportunità e i rischi di questa modalità di lavoro venuta in auge nel periodo del confinamento da Covid-19. Per partecipare all'evento gratuito è necessario effettuare la registrazione su Zoom che consente di prendere parte alla discussione tramite interventi in chat. Il tema sarà analizzato dai relatori sotto molteplici punti di vista: dopo l'apertura dei

lavori, a cura del presidente della Camera di commercio di Bergamo **Carlo Mazzoleni**, la parola passerà a **Mariano Corso**, responsabile scientifico dell'Osservatorio Smart Working del Politecnico di Milano che porterà all'attenzione dei partecipanti casi aziendali concreti. A seguire sarà la volta di **Michele Tiraboschi**, ordinario di Diritto del lavoro presso l'Università di Modena e Reggio Emilia – coordinatore scientifico ADAPT che affronterà i risvolti giuslavoristici della materia. **Francesco Corna**, consigliere camerale in rappresentanza del settore Lavoro e segretario generale CISL Bergamo, infine, fornirà il punto di vista del sindacato.

Al termine degli interventi ampio spazio ai quesiti pervenuti dalla platea dei presenti e da quella virtuale che potrà sottoporre le proprie richieste tramite chat.

Per iscriversi e partecipare [ecco il link](#)

---

## **Ascom in assemblea martedì 29 settembre alle 15**

Il tema è “Re-interpretare per Re-intraprendere. Da dove ripartire?”, dedicato alle sfide e alle difficoltà che gli imprenditori del commercio, del turismo e dei servizi sono chiamati ad affrontare in un contesto economico profondamente cambiato dall'epidemia