

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

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



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di

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

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

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

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte**

**per chi desidera un pranzo più agile.** E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

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

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

d'autore e grandi piatti.

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



Alessandro Capozzi

**Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l’andamento soddisfacente del turismo.** In città, complice anche l’organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell’hinterland c’è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l’abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi

sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l’onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all’organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza meteo”*.

---

**Eccellenze a tavola,**

# presentata la nuova guida gourmet

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



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

locali, trattorie, enoteche con cucina, agriturismi, pizzerie e alcuni bar e gelaterie che hanno scelto di puntare sulla qualità delle materie prime e su una cucina sostenibile. La parte finale della Guida propone una utile sezione di 24 pagine dove i lettori potranno annotare le proprie recensioni. La Guida sarà stampata in 10mila copie e sarà in vendita al prezzo di 22 euro. Può essere acquistata scrivendo alla mail [info@premioeccellenze.it](mailto:info@premioeccellenze.it). "Eccellenze a Tavola" fa parte del progetto "Premio Eccellenze", creato a Bergamo nel 2016 da Michele Oggioni, editore e direttore della rivista Up Italia Magazine. Il Premio, nato per valorizzare le eccellenze dell'imprenditoria bergamasca, oggi è un riconoscimento nazionale che racconta le imprese che da anni promuovono con passione e successo il Made in Italy. Ha spiegato Michele Oggioni: "La Guida è dedicata al settore della ristorazione ed è indirizzata a tutti gli appassionati gourmet che desiderano conoscere i locali dove mangiare bene nel nostro Paese e assaporare cucine di qualità, tipiche dei diversi territori, ma anche originali e insolite. La pubblicazione fa conoscere le eccellenze della cucina italiana e guida gli appassionati gourmet fra le miriadi di insegne che popolano il mondo del

cibo. Allo stesso tempo, racconta con parole e immagini il progetto di numerosi imprenditori e realtà familiari che hanno fatto e stanno facendo la storia della ristorazione italiana. L'intento è di far crescere la guida e farla diventare un riferimento importante anche a livello europeo e mondiale. L'anno prossimo attribuiremo ai locali che più si distinguono i diamanti". Alla presentazione della Guida Eccellenze a Tavola sono intervenuti anche Mirko Ronzoni, giovane e conosciuto chef bergamasco attivo nel mondo delle consulenze italiane e internazionali e volto dei social, e Mario Mazzoleni, gallerista d'arte e appassionato gourmet. Mirko Ronzoni: "L'obiettivo principale di noi chef, gastronomi, ristoratori, albergatori è appagare e poter coccolare al meglio il cliente. Il nostro cliente ha bisogno di conoscerci e in un mondo che ormai vive di digitale avere qualcosa di tangibile, fatto con un lavoro accurato di ricerca e di selezione è fondamentale. Io sono un amante della lettura su carta, acquisto ancora il giornale, le riviste, amo avere una guida da consultare, da tenere in auto o a casa mia, per scoprire tanti indirizzi interessanti dove ci sono persone e famiglie che investono il loro tempo per raggiungere l'eccellenza. L'eccellenza la si può trovare in un ristorante gourmet, in un wine bar, in un ristorante tradizionale, in una osteria. Il mese prossimo lancerò un nuovo progetto che spero entrerà nella guida Eccellenze a Tavola 2025". Mario Mazzoleni: "Credo che questa guida sia pregevole non solo dal punto di vista tecnico, ma anche e soprattutto perché valorizza chi in Italia lavora con qualità ed eccellenza. Per il mio lavoro di gallerista, e in passato come allenatore di calcio, viaggio e ho viaggiato molto, anche all'estero, e mi sono reso conto che persino in Paesi lontanissimi come Russia, Kazakistan, Azerbaigian, Uzbekistan l'arte e la cucina italiana sono riconosciute e amate. Faccio i complimenti all'editore Michele Oggioni perché per la pubblicazione non è stato chiesto nessun pagamento ai ristoratori e noi ci ritroviamo una guida bellissima e molto utile".

Gli ispettori e i collaboratori della guida hanno esaminato

nel più ristretto anonimato centinaia di ristoranti in tutta Italia, con un processo di valutazione che teneva conto della qualità della proposta gastronomica, del servizio e della accoglienza, intesa anche come bellezza del luogo. Per ogni locale è proposta una scheda a colori con fotografia, recapiti e una breve descrizione del luogo e della proposta gastronomica. I locali in cui ci si può fermare a dormire sono indicati con un simbolo che raffigura l'immagine di un letto. La Guida Eccellenze a Tavola è anche un progetto on line – A fianco della pubblicazione cartacea, la casa editrice Up Italia Magazine ha creato una Guida "Eccellenze a Tavola" digitale che sarà pubblicata e consultabile a partire dal mese di aprile sul portale [www.premioeccellenze.it](http://www.premioeccellenze.it) nella sezione 'Eccellenze'.

## **I numeri della Guida**

La Guida raccoglie 1042 insegne sparse per l'Italia: 198 in Lombardia, 28 in Valle d'Aosta, 95 in Piemonte, 73 in Veneto, 30 in Trentino Alto Adige, 20 in Friuli Venezia Giulia, 56 in Liguria, 48 in Emilia Romagna, 62 in Toscana, 25 nella Marche, 15 in Abruzzo e Molise, 78 nel Lazio, 61 in Campania, 33 in Umbria, 24 in Basilicata, 25 in Calabria, 54 in Puglia, 71 in Sicilia, 44 in Sardegna. Relativamente alla Lombardia: 54 nella Bergamasca, 54 nella provincia di Brescia, 48 nella provincia di Milano, 22 nella provincia di Como, 6 nella provincia di Varese, 3 in provincia di Sondrio, 2 nel Pavese, 2 nella provincia di Lecco. I ristoranti con camere (alberghi, resort e b&b) segnalati sono 220: 5 in Valle d'Aosta, 22, in Piemonte, 14 in Veneto, 16 in Trentino Alto Adige, 7 in Friuli Venezia Giulia, 40 in Lombardia, 6 in Liguria, 9 in Emilia Romagna, 18 in Toscana, 4 in Abruzzo e Molise, 17 nel Lazio, 19 in Campania, 11 in Umbria, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 11 in Puglia, 10 in Sicilia, 6 in Sardegna.



---

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

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

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

L’accordo, con validità dal 1° aprile 2023 al 31 marzo 2027, prevede un aumento a regime di 240 euro al quarto livello, comprensivi di quanto già riconosciuto con il Protocollo straordinario del dicembre 2022, e in aggiunta “Una Tantum” a completamento del periodo di carenza contrattuale, di 350 euro, suddivisa in due tranches di uguale importo a luglio 2024 e luglio 2025. Oltre agli aumenti salariali, nel rinnovato testo contrattuale sono stati affrontati temi di primaria importanza: l’aggiornamento e la revisione del sistema di classificazione, la nuova disciplina dei contratti a termine a seguito delle novità legislative intervenute, una risposta al lavoro disagiato con l’innalzamento dell’indennità per le clausole elastiche per il part time, il richiamo alla centralità della



Giovanni Zambonelli

formazione per la competitività delle imprese e per l'inserimento lavorativo delle risorse umane, l'attenzione ai temi della parità di genere e del contrasto alla violenza sulle donne, l'investimento sulla sanità integrativa. Commentando la firma del rinnovo del contratto terziario **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo, ha espresso soddisfazione per un accordo atteso da tempo, non senza rilanciare l'auspicio che si veda al più presto anche il rinnovo dei due contratti del CCNL Turismo (pubblici esercizi e alberghi). "Con spirito di responsabilità, le parti hanno lavorato per arrivare a un risultato che tiene conto degli indicatori macroeconomici da una parte e della sostenibilità degli aumenti da parte delle imprese. L'intesa arriva al termine di un lungo negoziato, ma con soddisfazione ci aspettiamo che il risultato del rinnovo del CCNL contribuirà a rafforzare le relazioni tra le parti e ad assicurare a imprese e lavoratori condizioni di stabilità per il settore fino a marzo 2027. Mai come in questo momento è importante supportare una tenuta dei consumi da una parte e la sostenibilità dall'altra, con aumenti esponenziali dei costi, dalle materie prime ai tassi di interesse, in capo alle imprese, molte delle quali sono fortemente indebitate. Ora ci aspettiamo di raggiungere al più presto un'intesa per il rinnovo del CCNL Turismo, fermo da troppo tempo".

## **L'accordo**

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

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

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

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

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

# Telemedicina, quali scenari medico giuridici nel futuro?

*Convegno lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19, al Centro Congressi Giovanni XXIII*

La Telemedicina e la trasformazione digitale, che permettono di ricevere cure mediche attraverso dispositivi elettronici, rappresentano oggi una delle frontiere più innovative dell'organizzazione dei servizi sanitari a livello mondiale. La diffusione della pandemia e lo sviluppo della cosiddetta "Silver Economy" hanno infatti evidenziato in maniera inequivocabile la necessità di attuare nuove modalità di erogazione delle prestazioni sanitarie, ponendo tuttavia contestualmente anche inediti interrogativi e problematiche di natura interdisciplinare nelle aree del diritto, dell'etica, della finanza, della medicina, dell'intelligenza artificiale e della comunicazione. Le applicazioni della Telemedicina sono infinite, l'utilizzo di tecnologie non è solo un bisogno ma un dovere di chi le deve utilizzare per migliorare l'assistenza alle persone, tuttavia ci sono dei problemi e dei quesiti importanti ai quali è necessario dare risposte: bastano le tecnologie a soddisfare i bisogni della persona? Chi gestirà le informazioni? L'intelligenza artificiale come impatterà sul settore? E la formazione rispetto all'utilizzo di queste strumentazioni? Chi sarà il driver di queste strumentazioni? Sono queste alcune delle risposte che intende dare il convegno "Telemedicina: gli impatti sul presente e scenari medico-giuridici sul prossimo futuro", organizzato da Siro-Social intelligence reputation online, Locatelli&Partners Family Office, Ordine dei tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione della provincia di Bergamo; l'evento ha il patrocinio di Confcommercio Salute Sanità e Cura e del Comune di Bergamo, oltre all'accreditamento dell'Ordine degli

Avvocati di Bergamo. L'appuntamento è lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19 nella Sala Alabastro A del Centro Congressi Giovanni XXIII, in Viale Papa Giovanni XXIII, 106 a Bergamo. Il panel di relatori include l'intervento di vari specialisti in differenti ambiti ed è stato composto rispettando anche l'equilibrio di genere. L'etica è la parola d'ordine nella telemedicina e nell'intelligenza artificiale. Fra i relatori Don Giulio Dellavite, già Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo e docente di "Etica del Business presso il Master della School of Economics alla LUISS a Roma. Importante anche la partecipazione delle Associazioni di categoria che dovranno sempre più assicurare servizi ed attenzione alle imprese rispetto a temi così delicati e in crescita. "La Telemedicina, con il suo impatto sul presente e i futuri scenari medico- giuridici, richiede una riflessione profonda su etica, diritto, medicina, comunicazione e intelligenza artificiale. In questo contesto, Confcommercio Salute, Sanità e Cura è attenta a comprendere e sostenere l'evoluzione del settore, assicurando che le imprese ricevano servizi adeguati e affrontando con determinazione le sfide emergenti. Crediamo che occorra affrontare con responsabilità e impegno le domande cruciali su come gestire informazioni, l'impatto dell'intelligenza artificiale e la formazione necessaria, e in tal senso vogliamo fornire il nostro contributo nel guidare questo cambiamento significativo nel panorama del settore socio sanitario e più in generale in quello della salute" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura. "E' importante trattare il tema e sottolineare l'importanza della formazione e della qualificazione delle professioni non ordinistiche in contesti multidisciplinari quale la Telemedicina" dichiara Anna Rita Fioroni, Presidente nazionale Confcommercio Professioni.

Fra i relatori che interverranno- oltre a Don Giulio Dellavite (Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo), Anna Rita Fioroni (Presidente nazionale di

Confcommercio Professioni), Luca Pallavicini (Presidente Nazionale di Confcommercio Salute, Sanità e Cura)- Roberto Pucella (Professore Ordinario di diritto privato presso l'Università degli Studi di Bergamo), Matteo Caputo (Professore Ordinario di diritto penale presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore), Stefania Mancini (Corporate Ambassador MAPS Group e Cofondatrice I-Tel), Patrizia Rocca (Dirigente medico presso ASST Bergamo Est in distacco funzionale presso la Regione Lombardia nell'Unità organizzativa Sistemi informativi e Sanità digitale), Sergio Bella (Responsabile di Alta Specializzazione di Pneumologia e Fibrosi Cistica presso l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù) e Andrea Rusconi (Direttore Generale di Habilita S.p.A). L'incontro è moderato da Andrea Locatelli, avvocato, managing partner e founder di Locatelli & Partners Family Office e Simona Petrozzi, Ceo Siro Consulting srl, web reputation manager e vicepresidente nazionale Terziario Donna Confcommercio, che sottolineano: "Si tratta della prima iniziativa finalizzata a condividere tematiche che, ciascuno per la propria competenza, discutiamo su tavoli di lavoro istituzionali ed associativi e che iniziamo ad affrontare operativamente nel nostro quotidiano".

Info e iscrizioni: 3356409500; [convegnibergamo@gmail.com](mailto:convegnibergamo@gmail.com).

[Il programma](#)

---

**Il gigante egoista, emozione e successo per una favola**

# moderna che invita all'inclusione

*Lo spettacolo benefico in scena per l'autismo ha sorpreso con*



*sinfonie e scenografie uniche Standing ovation e spettacolo sold out. E un piccolo bis, sulle note dell'Inno nazionale di Mameli, ad allargare i confini del teatro cittadino e il senso di appartenenza, verso qualcosa di più grande.*

Un'emozione unica e un risultato di assoluto successo quello portato dall'interpretazione de *Il gigante egoista* di Oscar Wilde al Teatro Donizetti, per la regia di Paolo Bignamini e la direzione artistica di Dario Filippi, di Giacomo Poretti e Daniela Cristofori per Spazio Autismo Aps. Ma gli applausi sono tutti per l'orchestra sinfonica *La nota in più*, un ensemble speciale con musicisti con problemi di autismo e disabilità cognitiva, diretti dalla bacchetta amorevole e paziente della direttrice Silvia Gazzola. La scena è stata animata dai movimenti e dalla creatività dei giovani del Centro socioeducativo per l'autismo di Bergamo. L'evento benefico, fortemente voluto e ideato da Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo, subito sostenuto da Confcommercio Bergamo, affiancato sul palco dal presidente Giovanni Zambonelli, ha superato ogni aspettativa. "Quando ho immaginato questa serata, ho sperato e sognato che fosse esattamente così" ha commentato Oscar Caironi. "Una serata emozionante, all'insegna della solidarietà, a favore di un'associazione speciale che tanto fa per questi ragazzi. Quando suonano si scopre la magia" ha aggiunto Giovanni Zambonelli. L'entusiasmo e la tensione erano palpabili sin dal pomeriggio, dietro le quinte: dopo prove e riprove di mesi, l'esibizione sul palco è sempre un'emozione sfidante per

i ragazzi, ancora di più al Teatro Donizetti al completo. “Ci vuole coraggio per organizzare un evento come questo e per fare quello che facciamo tutti i giorni. Ci vuole coraggio nella vita e ci vuole visione- ha sottolineato prima dell’apertura delle quinte Tino Manzoni, presidente e fondatore di Spazio Autismo APS-. Non c’è musica e non c’è incontro se non c’è ascolto: viviamo in una società che urla e che spesso calpesta i diritti. Spesso i nostri e quelli dei nostri ragazzi”. L’assessore alle Politiche sociali del Comune di Bergamo Marcella Messina ha ringraziato, con emozione, per la serata: “Una festa per l’inclusione e un grande evento che mi ha subito entusiasmato sin nella primissima fase progettuale di questa serata. Sono emozionata nel vedere il nostro teatro così pieno per Spazio Autismo, associazione che conosco personalmente e che tanto fa per il territorio, un esempio di solidarietà e promozione dell’inclusione”. In un’epoca in cui si alzano continuamente muri che separano, che segnano confini chiusi all’altro, che vorrebbero impedire incontri inevitabili e difendere proprietà presunte, questa rappresentazione ci racconta che l’arte non ha confini, che oltrepassa i limiti di ciascuno di noi rendendoci tutti più liberi. E forse anche più buoni. Nella sproporzione tra un gigante e un bambino, è proprio un gesto d’amore a scacciare l’inverno dai cuori induriti e giardini gelidi e a far fiorire speranza e primavera. “L’entusiasmo di questi ragazzi ogni volta ci travolge- commenta commosso l’attore Giacomo Poretti,



interprete del gigante-. E’ la terza volta che lavoriamo assieme eppure questa orchestra riesce a sorprenderci ogni volta. Ci sentiamo ormai vicini e parte di questo gruppo: ogni volta è sempre più emozionante e





commovente grazie al loro entusiasmo, genuinità e affetto". La moglie di Giacomo Poretti, attrice e psicoterapeuta, voce narrante della favola di Wilde, ha aiutato i ragazzi a gestire e allentare la tensione dietro il palco: "Abbiamo il nostro rituale, che è quello di ogni attore prima dello spettacolo, di augurarsi con una formula che abbia successo. E questa sera siamo andati oltre ogni aspettativa". "E mai il gong finale è stato così liberatorio" ha aggiunto Tino Manzoni, che dopo settimane di tensione pura non vede l'ora di staccare qualche giorno.

Alla fine dello spettacolo è stato staccato un assegno di 16mila430 euro a Spazio Autismo Aps, primo bilancio del ricavato dello spettacolo e dalla vendita del libro *Il drago che non voleva tornare bambino* di Oscar Caironi, illustrato dall'artista Alessandro Pantani di San Gimignano, fresco di stampa per Sestante Edizioni. Allo spettacolo al Donizetti, si affianca la pubblicazione de *L'impegno* di Fimaa e Confcommercio Bergamo per l'autismo vede infatti in prima persona il presidente Fimaa Bergamo e coordinatore regionale Fimaa Lombardia, nelle vesti di autore, dopo il successo di *Tenetevi stretti ai sogni* (Sestante Edizioni 2023). Il ricavato della vendita del libro andrà a sostegno dell'Associazione Spazio Autismo Bergamo APS. Sono tante le copie del libro vendute prima e dopo lo spettacolo, che andranno a sommarsi alla somma devoluta all'associazione. I libri sono ancora in vendita e disponibili nella sede di Spazio Autismo Bergamo APS, in Via Alcaini, 1. *Il drago che non voleva tornare bambino* di Oscar Caironi è una favola moderna, pronta a mostrare come la normalità non sia una visione soggettiva ma una realtà inclusiva. Il libro racconta, tra scenari fantastici e regni misteriosi, la storia di Shadow, bambino Nuvola, figlio del re, allontanato dal regno per la sua stranezza e diversità e poco considerato dalla sua comunità. Ma grazie a dei preziosi amici e a una nonna draghessa, creatività, purezza e sensibilità riusciranno a battere egoismo e indifferenza. Anche se per farlo occorrerà mettere le ali e vestire i panni di un drago. E, grazie alla

forza dell'amore, sarà possibile sconfiggere ogni spettro. La copertina del libro è illustrata da Alessandro Pantani, di Pantani Arte San Gimignano, che dà forma a mongolfiere, mondi fantastici e paesaggi lunari, con acquerelli, stampe e altri manufatti originali- anche con legno di recupero- realizzati con passione e sapienza artigianale.

*Lo spettacolo ad Donizetti è stato patrocinato da Regione Lombardia, Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo e Uniacque Spa; ed è stato sostenuto da Banca di Credito Cooperativo Bergamasca e Orobica, Cms Spa, Puntopro Autoservice, Lombardia Immobili d'impresa, Bg Immobiliare insieme ad altre aziende del comparto immobiliare del territorio.*

**Credit Photo:** tutti gli scatti sono del fotografo Gianfranco Rota.

---

## **Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente. Seminario il 18 aprile**

*Brand e franchisee raccontano il loro modello di business. Appuntamento dalle 10 alle 12 in Confcommercio Bergamo*

“Dall’idea all’impresa: il franchising come scelta vincente” è il titolo del seminario in programma il 18 aprile, dalle 10 alle 12, nella sede Confcommercio Bergamo in Via Borgo Palazzo 137, in collaborazione con Assofranchising. Il convegno, che presenta con testimonianze concrete l’opportunità imprenditoriale offerta da brand affermati, si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Confcommercio Bergamo e Alberto Cogliati, presidente Assofranchising. Brand e franchisee raccontano il loro modello di business; partecipano all’incontro: Camomilla Italia (con Antonio Marco Caiazzo, retail area developer e Vanessa Ragonesi, franchisee), L’Erbolario (Claudio Di Ruscio, retail manager e Alessandro Cappelleri, franchisee), Pet’s Planet (Vilma Tosco, general manager e Fabio Carissimi, franchisee) e il marchio bergamasco Spacca ( con Alex Lucon, founder e Manuel Milesi, franchisee ). Relatori, manager e franchisee sono pronti a rispondere alle domande del pubblico e a dare preziosi consigli o a portare la loro esperienza ad aspiranti imprenditori.

Info e iscrizioni: [direzione@confcommerciobergamo.it](mailto:direzione@confcommerciobergamo.it), 0354120203.

[Il programma](#)

---

**Addio ad Arnaldo Minetti: “Un grande imprenditore e un**

# **esempio di associazionismo”**

*Il presidente Giovanni Zambonelli ricorda, oltre al valore umano, l'insostituibile contributo alla valorizzazione del settore* Anche Confcommercio Bergamo si unisce al dolore della famiglia tutta per la scomparsa di Arnaldo Minetti, imprenditore da sempre attivo in associazione: “Ha promosso la costituzione del Comitato Gelatieri Bergamaschi promuovendo l'intera filiera di settore e ha dato il suo insostituibile contributo alla valorizzazione della produzione artigianale e di qualità- tiene a ricordare il presidente Giovanni Zambonelli-. La sua visione imprenditoriale e la sua capacità manageriale, unitamente alla sua sensibilità e attitudine verso tematiche sociali, hanno lasciato il segno e il territorio non manca di restituire la profonda stima e riconoscenza, attraverso un bellissimo e indelebile ricordo, a un grande uomo”. Arnaldo Minetti, era nato a Bergamo il 1° ottobre del 1947 e si era laureato in Lettere all'Università degli Studi di Milano. Dal 1976 era anche giornalista. Da imprenditore si è occupato dell'azienda di famiglia nel ramo della gelateria artigianale. Molto impegnato nell'associazionismo e nel sociale, ha fatto della lotta ai tumori e dello sviluppo delle cure palliative una ragione di vita. Nel 2017 ha ricevuto il premio Imprenditore Etico, conferito dall'Associazione Lifebility per la diffusione dell'etica sociale Lions.

*\*nella foto il ritratto sorridente pubblicato dalla figlia Aurora Minetti*

---

# 100 birre nel castello, degustazione al Castello di Malpaga

*Quattroerre promuove la selezione con produttori ed esperti, oltre a un menù a tutta birra. Lunedì 18 e martedì 19 marzo*



19 birrifici, 100 birre da degustare (di cui 43 alla spina) in un contesto storico unico come il Castello di Malpaga di Cavernago, scrigno d'arte e cultura bergamasca, sede ~~stia~~ de



l condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano di ventura agli ordini della Repubblica di Venezia. Un contesto esclusivo che già aveva ispirato

l'edizione speciale del birrificio Otus, Malpagus, oggi scelto da Quattroerre Group di Torre de' Roveri, dagli anni Ottanta pionieri nella selezione di birre speciali oltre che produttori, per presentare agli addetti ai lavori una selezione unica. Due giornate intere, dalle 11 alle 18, il 18 e 19 marzo, a tutta birra, dedicate agli operatori del settore Ho.re.ca., pronti a scoprire dall'incontro con i produttori da Austria, Belgio, Germania e Italia, tecniche e segreti di produzione. Alla selezione di birre in bottiglia si affianca quella alla spina, mentre una pausa gastronomica nelle sale del castello, con ricette che impiegano in modo creativo un ingrediente versatile come la birra, suggerirà abbinamenti

inediti. Lo staff tecnico e commerciale di Quattroerre supporta bar, pub, ristoranti e locali nell'individuazione delle birre più adatte allo stile di ogni pubblico esercizio. Un'occasione per comporre una carta delle birre differenziante e competitiva. L'evento coinvolgerà oltre 1000 responsabili di hotel, ristoranti, caffetterie, bar, pub in un'atmosfera informale e spumeggiante.

---

## **Fondo per le Eccellenze Gastronomiche: click day da dimenticare**

*Dopo due anni di attesa per il bando Invitalia da 76 milioni di euro, oggi impossibile accedere alla piattaforma*

Da due anni le imprese aspettavano l'apertura di questo bando promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e gestito da Invitalia, del valore di 76 milioni di euro e quando finalmente è arrivato il giorno fatidico per presentare le domande, oggi 1° marzo, la piattaforma è andata in tilt. Da questa mattina migliaia di imprese sono in attesa di scaricare il modulo per presentare la domanda. Il problema interessa anche le imprese Confcommercio Bergamo, che da tempo facevano affidamento su questa misura.

L'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione e della pasticceria dimostra che c'è un grande bisogno di investire per rinnovare attrezzature, arredamenti e beni strumentali di vario genere ma anche che le risorse sono

assolutamente insufficienti per rispondere a questa esigenza.

Il meccanismo del click day si sta dimostrando inefficace e penalizzante per migliaia di imprese. Il blocco della piattaforma impone che ci sia una sospensione dei termini e si riparta solo dopo aver risolto i problemi tecnici.

---

## **Bar, in crisi il format tradizionale del caffè sotto casa. In auge forme ibride e locali multitasking**

*Nel 2023 si spengono 90 insegne, 362 dal 2019. Crescono i locali flessibili o specializzati. In aumento catering e mense: +5,5% per effetto della crescita dei piatti pronti I servizi di ristorazione presenti in provincia di Bergamo al 31 dicembre 2023 sono 7.105. Rispetto all'anno precedente (fine 2022), dove erano attive 7.218 imprese, si perdono 113 insegne (- 1,6%). Rispetto a fine anno 2021, quello della ripartenza post pandemia dove erano attive 7.336 unità, la perdita è stata di 231 esercizi (- 3,1%). Quanto all'andamento delle imprese nei diversi settori della ristorazione si nota come in un anno - da fine 2022 a fine 2023- si sono persi 90 servizi di bar (-2,8%), 42 servizi di ristorazione (-1,1%) e siano cresciuti invece di 19 (+ 5,5%) i servizi di preparazione pasti (mense, catering e banqueting, dark kitchen). Osservando i settori in un periodo più lungo, dal 2019 cioè prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 imprese (-10,5%), i ristoranti hanno guadagnato 88 insegne (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti*

79 aziende (+27,5%). Sono questi i principali dati emersi dall'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamere Fipe-Confcommercio Bergamo. I numeri sono emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove il rischio è la desertificazione dopo la chiusura anche dei negozi, ma anche nei centri più grandi e in città. "Ogni insegna che si spegne lascia un vuoto, specialmente nei piccoli comuni montani dove il bar rappresenta quasi sempre l'unico punto di aggregazione sociale- spiega Diego Rodeschini, presidente del Gruppo, Bar Caffè e Pasticcerie Confcommercio Bergamo- . Non è solo una questione di eccesso di offerta, che pur con le liberalizzazioni delle licenze e la crescita dell'autoimpiego c'è stata, ma a cambiare sono le abitudini dei consumatori e dei consumi in generale, tra calo del potere d'acquisto e concentrazione nei fine settimana delle uscite. La clientela ora va a cercare prodotti particolari ed esperienze. La proposta deve essere personalizzata e distinguersi dalle altre". Funzionano anche ibridazioni e contaminazioni: panifici con bar e bar ristoranti, ristoranti- pasticcerie, pasticcerie- catering e ampliamento dei servizi. Vince il modello flessibile e multitasking che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per soddisfare una domanda quanto più ampia possibile. "Bisogna



cercare di assecondare e accompagnare il cambiamento dei consumi e della clientela, modificando la proposta in base alle esigenze del momento. Innalzare sempre la qualità e rendere unica e personale la proposta, dalla valorizzazione dei prodotti a km zero o

particolari all'organizzazione e promozione di eventi e serate a tema". Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha saputo invertire un trend inesorabile che ha visto perdere



oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni, pari a ben 362 insegne. La debolezza del sistema non è evidenziata solo dal saldo negativo di imprese, ma anche dal turnover che è rimasto comunque alto dopo il 2020. In quest'ultima fase, si registra l'apertura di ristoranti e la chiusura di bar, ma questi ultimi dal 2003 al 2013 sono cresciuti notevolmente e oggi pagano pegno al cambio dei consumi in atto. Negli ultimi anni si è inoltre definitivamente affermata la cucina e i ristoranti fusion, da Poke e kebab per la somministrazione e asporto, ai sushi bar e ristoranti, ai locali etnici (dalla cucina eritrea a quella libanese, dall'indiana alla thailandese). Se il trend dei bar è lineare e purtroppo sempre negativo i servizi di ristorazione hanno registrato un cambiamento nel loro andamento. I ristoranti sono cresciuti negli ultimi anni, addirittura nel 2020 e in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021. Ma da due anni a questa parte (con particolare accentuazione nel 2023) stanno subendo un calo, dopo aver conosciuto una lunga e straordinaria curva di crescita, grazie all'aumento dei consumi fuori casa e del turismo nella nostra provincia. La crisi economica e finanziaria (prima con l'energia poi il caro mutui) sta portando ad un inevitabile crollo dei consumi. L'unico segmento che cresce - a seguito della esternalizzazione del servizio dalle imprese pubbliche e private e della tendenza a produrre piatti pronti - è quello legato alle mense, catering e banqueting che aumenta anno dopo anno, nel 2023 del 5,5% e dal 2019 addirittura del 27,5%. Questo segmento rappresenta però una nicchia nel settore, concentrando solo il 5,2% delle imprese complessive. "La crisi economica e finanziaria, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione, sta portando ad un inevitabile calo dei consumi - spiega Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo -. Un discorso a parte va fatto per Città Alta e le aree più turistiche della provincia. Nelle vie e quartieri più attrattivi della città, sul lungo lago di Sarnico e Lovere, i locali crescono, così come la presenza dei turisti. Ma sono aree limitate della Bergamasca".

## **Il dato: l'identikit dell'impresa della ristorazione**

### **La fotografia del settore**

#### **Imprese giovanili, femminili e straniere**

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo sono 1.845, pari al 32%, e sono in percentuale più alte del totale della Lombardia, 27% e dell'Italia 28%. Le imprese femminili attive del settore sono 1.630. Il saldo del IV trimestre è negativo -9: le iscrizioni sono 22 (+4,8%) e le cessazioni 31 (+19,2%). Sono giovanili per il 14% e straniere per il 22%. Le imprese giovanili (con proprietà o controllo in prevalenza under 35), sono 695, pari all'11,9% del totale (allineate alla percentuale regionale 12,0% e nazionale 12,0%). Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del IV trimestre è -2, frutto di 17 iscrizioni (+70,0%) e 19 cessazioni -72,7%. Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Le imprese straniere, 1.085, sono il 18% del totale inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. Nel IV trimestre ha registrato un saldo negativo -1 frutto di 15 aperture (-34,8%) e di 16 cessazioni (-11,1%). Sono femminili per il 37% e giovanili per il 18%.

#### **La forma societaria**

Il settore presenta 2.826 ditte individuali attive (39,8%), 1.886 società Snc e Sas (26,5%) e 2.116 Srl, Srls e Spa (29,8%). Non mancano altre forme 277 (3,9%). Come negli altri settori del commercio, si registra il calo vistoso della costituzione di società di persone a favore delle forme di società di capitale e in particolare della società a responsabilità limitata semplificata (Srls), introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa la costituzione della società.

#### **Le dimensioni delle imprese**

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti (ma la stima è più alta e sfiora il 50%, dato che è alto il numero delle imprese per cui non è disponibile l'informazione sul numero degli addetti); le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%. Solo il 12,4% delle imprese è di dimensione media (fino a 49 addetti), mentre solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50.

### **Segmenti di servizi erogati**

I **bar e pubblici esercizi che non hanno cucina**, ma solo tavola fredda e bevande, sono 3.070 (pari al 43,2% totale), le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.669 (pari al 51,6%) e Gli esercizi del catering e delle mense sono 366 (pari al 5,2%). Mentre il settore dei bar con licenza di pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse, costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre micro settori: 296 mense, 15 catering su base contrattuale e 55 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 3.669 unità locali. Le unità con somministrazione, ristoranti e pizzerie, sono 2.305 (32,4%), 859 sono senza somministrazione e di asporto (12,1%), 370 pasticcerie e gelaterie (5,2%), 94 (1,3%) imprese di ristorazione e pasticcerie ambulanti, oltre a 41 imprese (0,6%) di altri microsettori.

### **Dimensioni dei segmenti**

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie, emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione. Confcommercio Bergamo stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti). I ristoranti hanno per quasi il 50% tra i 4 e i 9 dipendenti. Il 20% ha fino a 3 addetti e un altro 20% ha più di 10 dipendenti. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione,

si esprime oltre il 90% nella categorie fino a 9 addetti, con una forte concentrazione che sfiora il 70% fino a 3 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente, senza grandi variazioni dalla media, su tutte le dimensioni dalla micro alla più grande. Il settore del catering e delle mense è rappresentato da tutte le categorie della micro, piccola e media dimensione. Ha una forte accelerazione nelle grandi, dove esprime quasi il 40% delle imprese grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti che gestiscono 350 unità locali sul territorio.