

# **“Credito Ora”: liquidità immediata per le imprese della ristorazione e attività storiche**

Una ulteriore ingente misura straordinaria di Regione Lombardia finalizzata a prevenire le crisi di liquidità delle micro e piccole imprese dei settori dei servizi di ristorazione e delle attività storiche e di tradizione causata dall'emergenza sanitaria ed economica Covid-19.

“Da 10 mesi le attività di ristorazione e di somministrazione al pubblico si trovano nell'impossibilità di svolgere con regolarità la propria attività per le motivazioni che tutti conosciamo legate all'emergenza sanitaria con conseguenze pesanti anche dal punto di vista finanziario ed economico, oltre che organizzativo – ha dichiarato Gian Domenico Auricchio, presidente Unioncamere Lombardia -. Le imprese del settore versano in una situazione molto difficile con una esigenza impellente di liquidità. “Credito ora”, grazie all'ingente intervento della Regione, è un aiuto concreto a chi si trova in difficoltà immettendo liquidità a favore delle imprese con procedure snelle e veloci affidate operativamente al sistema camerale.” “Questo è un settore già molto provato, messo ancora più in crisi dalle incertezze del governo nazionale. Perciò oltre a Credito Ora, misura di grande importanza per il settore, abbiamo realizzato anche l'avviso 1-ter di Si' Lombardia”, ha dichiarato Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.

## **Il bando Credito Ora**

Il bando “Credito Ora” consiste in contributi per

l'abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti di istituti di credito per operazioni di liquidità. E' inoltre previsto un ulteriore contributo a copertura del costo della garanzia, compresi i costi di istruttoria, per le pratiche presentate tramite i Consorzi garanzia collettiva fidi (Confidi), che si impegnino ad applicare tariffe calmierate sulle operazioni oggetto di agevolazione. I finanziamenti agevolati dal contributo devono essere destinati ad operazioni di liquidità, come specificato dal contratto di finanziamento, per far fronte all'attuale situazione di emergenza.

Alle imprese che presentano domanda per il tramite di un Confidi è riconosciuta altresì una copertura del 50% dei costi di garanzia, compresi i costi di istruttoria, fino ad un valore massimo di € 300,00. Per ottenere la copertura dei costi di garanzia, la domanda deve essere obbligatoriamente presentata da un Confidi. I contributi sul costo della garanzia sono erogati congiuntamente al contributo in abbattimento tassi. L'agevolazione è concessa al lordo della ritenuta di legge del 4% ai sensi dell'art. 28 comma 2 del DPR 600/73.

Ogni impresa può presentare una sola domanda relativa a un solo contratto di finanziamento e tale contratto non deve essere già stato oggetto di agevolazione in conto interessi.

Per informazioni

Tel. 0354120262 – [info@fogalco.it](mailto:info@fogalco.it)

---

# **Turismo e terziario respirano: dagli Enti bilaterali oltre 1 milione di euro**

Oltre un milione di euro ai lavoratori bergamaschi del terziario e del turismo: è quanto hanno erogato gli Enti Bilaterali con la prima tranche del Progetto Covid, promosso a maggio da Ascom Confcommercio Bergamo e dalle organizzazioni sindacali (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs Uil). L'iniziativa ha messo a disposizione un fondo a favore dei lavoratori sospesi in Fondo d'integrazione salariale (Fis) o Cassa integrazione guadagni in deroga (Cigd) e alle imprese per il rimborso dei dispositivi di protezione individuale.

---

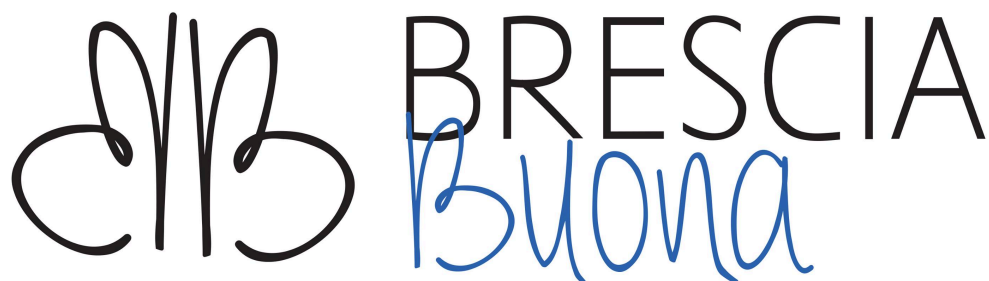
# **I ristoranti di Brescia solidali ora hanno il marchio della "bontà"**

I ristoranti e agriturismi etici di Brescia ora hanno il marchio della bontà. È nata "Brescia Buona. Il gusto dell'accoglienza", una rete formata da dieci cooperative sociali attive nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza solidale. L'iniziativa è promossa da Fondazione ASM e ha l'obiettivo di far conoscere realtà che, lontano dai riflettori, ogni giorno mettono nel piatto una cucina di qualità che valorizza i prodotti e le ricette del luogo, un'ospitalità genuina e cordiale e il gusto dell'accoglienza e dell'inclusione sociale. Nei ristoranti e

negli ostelli gestiti dalle cooperative che aderiscono alla rete lavorano infatti donne e uomini con difficoltà e condizioni di svantaggio sociale, che ogni giorno si mettono alla prova per crescere e trovare il proprio posto nella comunità. Il risultato è che la cucina è buona due volte, per il palato e per la comunità. Ogni ristorante è un laboratorio di sapori, la proposta spazia da piatti più veloci a menù sofisticati.

Per ora Brescia Buona è una vetrina virtuale che racconterà sul sito internet ([www.bresciabuona.it](http://www.bresciabuona.it)) e sui social network i luoghi, le persone, le storie e le esperienze uniche che si nascondono dietro i ristoranti e gli agriturismi solidali del territorio bresciano.

Non appena l'emergenza Coronavirus e le necessarie limitazioni imposte a tutte le attività di ristorazione rientreranno, BresciaBuona diventerà anche un laboratorio di iniziative culturali, in chiave anche di promozione turistica per favorire la conoscenza di ciascuna realtà e del territorio in cui opera e attivare così un circuito virtuoso di crescita e sviluppo.



il gusto dell'accoglienza

#### **CHI PARTECIPA A BRESCIABUONA**

Al progetto Brescia Buona hanno aderito 9 "Dimore del gusto" tra ristoranti e attività di catering solidale e 6 "Dimore dell'accoglienza" tra ostelli, alberghi e rifugi solidali, della città e della provincia.

#### **DIMORE DEL GUSTO**

##### **Cascina Parco Gallo**

Via Corfù, 100 – Brescia

Tel. 334 1046966  
cascinaalgallo@gmail.com  
Cooperativa Alborea

**Bar Trattoria Villa Glori**

Via Villa Glori, 36 – Brescia  
Tel. 338 7825951  
monia.pluda@libero.it  
Cooperativa Anemone

**Bistrò Popolare**

Via Industriale, 14 – Brescia  
Tel. 340 2278334  
bistropopolare@cooperativarete.it  
Cooperativa La Rete

**CENTOTTANTA Cantina&Cucina**

Via Enrico Mattei – Corte Franca  
Tel. 347 1278891  
centottanta@cascinaclarabella.it  
Cooperativa Cascina Clarabella

**Fattoria La Mirtilla**

Via Vargne, 1 – Idro  
Tel. 348 5593186  
fattoria@coopcogess.org  
Cooperativa Co.Ge.S.S.

**Bistrot**

Via A. De Gasperi, 3 – Sabbio Chiese  
Tel. 328 6757651 – 0365 1870253  
info@coopser.org  
Cooperativa Coop. Ser

**Ristorante Pizzeria Cascina Cattafame**

Via Seriola, 62 – Ospitaletto  
Tel. 349 5788924  
pizzeria.cattafame@fraternita.coop  
Cooperativa Fraternità Impronta

### **Ristorante Pizzeria Desenzanino**

Lungolago Cesare Battisti, 1

Desenzano del Garda

Tel. 030 9128096

info@desenzanino.eu

### **Ristorante Il Circolino**

Via S. Zeno, 83 – Desenzano del Garda

Tel. 030 9110775

Cooperativa La Cascina di Desenzano del Garda

### **DIMORE DELL'ACCOGLIENZA**

#### **Rifugio Antonioli**

Passo del Mortirolo – Mazzo di Valtellina

Tel 338 7825951

rifugio.antonioli@libero.it

Cooperativa Anemone

#### **Cascina Clarabella Agriturismo**

Via Enrico Mattei – Corte Franca

Tel. 347 1278891

centottanta@cascinaclarabella.it

Cooperativa Cascina Clarabella

#### **Ostello Villa dalla Rosa**

Via Roma, 61 – Toscolano Maderno

Tel. 0365 641416

ostellovillarosa@fobap.it

FOBAP Onlus

#### **Casa Vacanze Saoghe**

S.P. 50, Km. 6 n°14 Marmentino

Tel. 334 6810758

casa.saoghe@fraternita.coop

Cooperativa Fraternità Impronta

#### **Ostello Antica Pieve**

Strada Provinciale, 39

Manerba del Garda

Tel. 0365 654488

info@ostelloanticapieve.it  
Cooperativa Tempo Libero

### **Hotel Ristorante Miramonti**

Via Panoramica, 96 – Gardone Riviera  
Tel. 0365 20905  
info@hrmiramonti.it  
Cooperativa Tempo Libero

### **COSA SONO LA RISTORAZIONE E L'ACCOGLIENZA SOLIDALE**

Affidarsi alla ristorazione di una cooperativa sociale non significa solo consumare un buon pasto, è un'esperienza etica e solidale.

Le cooperative che aderiscono al progetto si occupano di formare e di inserire nel mondo lavorativo della ristorazione e dell'accoglienza, attraverso l'impegno e la dedizione di altissime figure professionali del settore, persone svantaggiate: giovani e adulti con disabilità fisiche e psichiche, soggetti in trattamento per problemi psichiatrici o dipendenze, minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, detenuti ammessi al lavoro all'esterno cui viene offerta una preziosa opportunità di formazione professionale come parte essenziale del percorso di reinserimento.

L'obiettivo che si pongono le cooperative è ambizioso. La tutela delle categorie protette è intesa come coinvolgimento attivo delle fasce più deboli della popolazione in progetti di ristorazione qualificati, proposti non come temporaneo ripiego ma come esperienze professionali in grado di proporsi al pubblico secondo standard non inferiori alla ristorazione comune.

La valorizzazione di aree territoriali, quartieri e spazi pubblici è promossa nel rispetto dell'ambiente, con una speciale attenzione ai prodotti e alle ricette del territorio, è la chiave perché l'impegno delle persone nelle esperienze di ristorazione solidale si sviluppi in armonia con la comunità che le ospita.

La ristorazione solidale costituisce dunque da un lato un indispensabile e troppo poco conosciuto presidio territoriale al fianco delle persone svantaggiate e delle loro famiglie, dall'altro un'esperienza imprenditoriale virtuosa e

sostenibile, che produce ricchezza per il territorio senza consumarne le risorse, ma anzi moltiplicandole in uno spirito di condivisione e crescita collettiva.

Analogamente, l'accoglienza solidale è una tipologia di ospitalità costruita attorno alla persona e alle sue esigenze, nel segno della condivisione di esperienze, della scoperta del territorio e del rispetto per l'ambiente.

Negli ostelli e nei rifugi solidali i visitatori sanno di trovare location semplici e confortevoli e personale preparato e cordiale, in una forma di turismo consapevole che dà a persone svantaggiate l'opportunità di mettersi alla prova e crescere professionalmente.



Cascina Clarabella

---

**Visita guidata alla Lindt per**



# **pasticcieri**

Il gruppo Gelatieri Bergamaschi organizza per lunedì 24 febbraio una visita guidata all'interno dell'azienda LINDT & SPRÜNGLI di Induno Olona (VA) per conoscere tutti i segreti della lavorazione del cioccolato e dei suoi derivati. La partenza in autobus è fissata alle ore 8.15 dal parcheggio sul retro della sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137. Il costo per l'intera giornata è di 10 euro. Può partecipare una sola persona per gelateria. Per informazioni e iscrizioni (entro il 13 febbraio): [alessandro.rota@ascombg.it](mailto:alessandro.rota@ascombg.it)

---

## **Treviglio, sesta edizione per la Festa del cioccolato**

Da venerdì 17 gennaio 2020 torna Treviglio al cioccolato, manifestazione giunta alla 6° edizione.

Un programma dedicato ai golosi che inizierà in Piazza Garibaldi venerdì 17 alle ore 10 con l'apertura della manifestazione e alle ore 16 verrà creata, tagliata e offerta ai passanti una tavoletta di cioccolato di 20 metri.

Le iniziative continuano sabato 18 con l'Happy Choco Hour dalle ore 21 e domenica 19 con le sculture di cioccolato.

Durante la manifestazione ci saranno le bancarelle dei maestri cioccolatieri che delizieranno i passanti con le loro creazioni, con i seguenti orari: venerdì e domenica dalle ore 10 alle ore 20 e sabato dalle ore 10 alle ore 23.

Promotore dell'evento è la Confesercenti, con il sostegno del Distretto del Commercio e del Comune di Treviglio.

---

# Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto

Ascom Formazione organizza un corso base di pasticceria per appassionati che vogliono realizzare a casa dei dolci estetici ed equilibrati.

Il corso prevede 5 incontri serali il lunedì e il giovedì dal 20 gennaio al 3 febbraio, dalle ore 20 alle 22.30 e si tiene all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Nell'ultimo incontro ciascun partecipante realizzerà da solo un dolce sotto la guida esperta dell'abile Gloria De Negri, promessa della pasticceria italiana.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 41.85.707/715, [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) – [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

## Cosa si impara

- Come fare i bignè
- Preparare la crema pasticcera
- La pasta frolla classica e alle mandorle
- Pere sciropate al profumo di anice stellato
- La crostata alle mele
- Frangipane alle pere sciropate
- Crostata di frutta fresca
- Pan di spagna
- Cake di base per cupcake e plumcake
  
- Crumble alle mandorle

- Come preparare una crema inglese
  - Biscuit sacher
  - Cremoso al cioccolato fondente
  - Crema al mascarpone
  - Tiramisù al bicchiere con pan di spagna e gelée al caffè
  - La glassa al cioccolato La meringa
- 

## **Il libro. L'arte della 'schiscetta'**

Con questo libro la 'schiscetta', ovvero la scatola porta pranzo, diventa trendy, facile e sana, perché segue la stagionalità degli ingredienti. 82 ricette illustrate, ultrasemplici originali, buone e veloci da realizzare per un pranzo a misura d'ufficio sempre nuovo. Su una doppia pagina sono presentate le foto degli ingredienti accanto al piatto finito che andranno a comporre. La ricetta sta in meno di dieci righe ed è pensata per una persona. Pesce, verdura e frutta per un pasto sfizioso ed equilibrato.

**Lunch Box**

**di Sabrina Fauda-Rôle, Foto: Akiko Ida**

**L'Ippocampo, 2019**

---

**Natale, ristoranti**

# bergamaschi al completo da giorni. E per il Cenone si punta al pienone

A Natale e Capodanno sono numerosi i bergamaschi a scegliere il ristorante per il pranzo in famiglia e per il cenone di San Silvestro. I ristoranti in città e provincia sono al completo da giorni, molti da più di due settimane.

Per assicurarsi un tavolo le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno.

In generale, dicembre è stato un mese abbastanza buono, anche se l'avvio non è stato grandioso in città e hinterland perché molti hanno optato per week-end in montagna con le prime nevicate. Le cene aziendali sono in ripresa e sono in lieve crescita rispetto all'anno scorso, che era stato comunque buono.

*“Le prenotazioni non mancano e ai nostri tavoli ci sono soprattutto famiglie, dai nuclei più piccoli, anche la coppia, ai ritrovi più in grande– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno e quasi tutti non hanno più tavoli a disposizione. E Capodanno lascia ben sperare: con le prenotazioni che arrivano sempre all'ultimo minuto contiamo di registrare il tutto esaurito”.* Quanto ai menù, vince la tradizione. A Natale domina il cappone dall'antipasto ai brodi, ai secondi. C'è quello ruspante dei Gonzaga, la ricetta in due cotture, la terrina con vinaigrette, melograno e maionese alle erbe e il classico cappone ripieno. E tra i ristoratori c'è chi è andato a scovare ricette storiche, sino alla corte degli Estensi, come il cappone sfilacciato alla Stefani, bollito e servito in insalata con cedro e melograno. I più attenti al territorio inseriscono prodotti a km zero, dai salumi ai funghi, dalla

cacciagione alla pecora gigante bergamasca.

Il menù di San Silvestro è più ricercato e lascia più spazio all'innovazione in cucina, senza però tradire la tradizione. Si porta sempre in tavola pesce, dalle ostriche e altre conchiglie ai crostacei, le bollicine sono irrinunciabili, come le lenticchie o il melograno di buon auspicio.

I prezzi? Si parte da 40-50 euro a salire per il menù completo di Natale; per il cenone di San Silvestro la media si aggira sui 55-65 euro, a salire.

Sia a Natale che a Capodanno non si rinuncia al panettone artigianale, prodotto da pasticcerie bergamasche, dalle pluripremiate a piccoli artigiani del gusto.

Non mancano infine i ristoranti che propongono piatti d'asporto. La sensazione è che siano in lieve calo gli ordini per il servizio take-away, segno che probabilmente chi non ha voglia o tempo di mettersi ai fornelli preferisce investire qualcosa in più per pranzi e cene servite al ristorante. Tra i piatti d'asporto i preferiti sono gli antipasti e i secondi; per primi e dessert la sensazione è che ci si arrangi a casa.

---

## **Libri. Le erbe spontanee di montagna in cucina**

Mariangela Susigan (ristorante Gardenia a Caluso, Torino) e Alessandro Gilmozzi (ristorante El Molin di Cavalese, Trento) sono chef e hanno in comune la passione per le erbe spontanee. Luisa Papponi è una botanica. In questo scritto a sei mani condividono il sapere maturato in anni di esperienza e di studio.

Il risultato sono 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.

### **La cucina delle erbe spontanee di montagna**

di Mariangela Susigan, Alessandro

Gilmozzi, Luisa Papponi

Giunti 2018

---

## **Contributi dalla Regione per le attività storiche**

Regione Lombardia ha previsto un Bando “Imprese storiche verso il futuro” con contributi per le aziende lombarde che hanno ricevuto il riconoscimento come attività storiche e di tradizione. Il bando prevede la possibilità di avere contributi a fondo perduto pari al 50% – fino a un massimo di 30mila euro – per investimenti finalizzati a rinnovare l’attività: ricambio generazionale e trasmissione di impresa, progetti legati all’innovazione, riqualificazione del negozio o locale, restauro delle strutture e degli arredi e attrezzi. L’apertura del bando non è ancora stata comunicata. Per informazioni, contattare Fogalco, tel. 035.4120210 o Ascom Confcommercio Bergalo, tel. 035. 41220123.

Ascom Confcommercio Bergamo è a disposizione per aiutare le attività che hanno più di 40 anni a predisporre la domanda per ottenere il riconoscimento regionale contattando i numeri 035.4120304/340.