

# **Bergamo Brescia capitale della cultura: 2 milioni di italiani vogliono visitare le città**

*La spesa media pro capite prevista è di 350 euro in base all'indagine Confcommercio*

Quasi 4 Italiani su 10 sanno che Bergamo e Brescia quest'anno sono "capitale della cultura". Sono 2 milioni gli italiani di età compresa tra 18 e 74 anni che, nel 2023, dichiarano di avere intenzione di visitare le due città, con una spesa media pro capite prevista di 350 euro, e – anche se la metà di questi prevede di fare un'escursione in giornata e un ulteriore 13% non sa se pernoverà o meno a destinazione – il risultato sarebbe un raddoppio degli arrivi domestici nelle strutture turistiche rispetto al 2019.

Nei programmi attuali degli italiani sono maggio e giugno i mesi considerati ideali per visitare le due città e, considerato che tanto la festa dei lavoratori quanto quella della Repubblica cadono a ridosso del fine settimana, faranno un week-end lungo.

Obiettivo principale dei turisti attratti dalla ricorrenza – almeno per 1 su 2 – è la visita a musei e luoghi significativi, ma la degustazione di prodotti tipici segue a ruota, indice di un viaggiatore disposto a distribuire la sua spesa un po' su tutto il territorio, pur di fare un'esperienza indimenticabile. Importante anche il ruolo delle performance artistiche, dato che il 36% degli intervistati dichiara che intende assistere agli eventi e spettacoli organizzati per l'occasione. Viaggiatori del Nord-Ovest e Nord-Est saranno quasi 3 su 4, ma significativo è constatare che il 18% verrà

invece da Sud e Isole, programmando quindi probabilmente qualche pernottamento in più a destinazione, soprattutto per quel 50% che andrà appositamente a Bergamo e Brescia, senza includere altre tappe nel tour.

Questi i risultati di un'indagine condotta a fine febbraio dall'Osservatorio sul Turismo di Confcommercio, realizzato da SWG, che dedica un focus a Bergamo e Brescia capitale italiana della cultura per il 2023. Le due città lombarde complessivamente prese registravano, nel 2019, poco meno di 660.000 arrivi e oltre 1,3 milioni di presenze turistiche, con un trend di crescita interrottosi però bruscamente nel 2020 a causa della pandemia.

“Si tratta di una buona base di visitatori, confermata anche dai dati che ci arrivano dai nostri ristoratori ed albergatori, che dimostra come i nostri territori siano attrattivi. Siamo certi di fare ancora meglio mediante strategie di marketing che riguardino non solo le nostre attrattività culturali ma anche le nostre peculiarità a livello imprenditoriale, sia nel settore della ristorazione, che ha delle specialità riconosciute ma ancora molto da poter esprimere, sia in quello dello shopping nei nostri centri storici ricchi di eccellenze e bellezze da scoprire”, ha detto il **presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti**.

“E' un anno importante soprattutto in termini di presenze, che dovrà rappresentare però al tempo stesso un investimento per il futuro oltre che un banco di prova per tutto il comparto dell'ospitalità- commenta **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo**-. Il rafforzamento delle destinazioni, attraverso la promozione condivisa con due territori, e lo sviluppo del turismo incoming ci dovrebbero consentire di aumentare la presenza media nelle due città' e province. L'apprezzamento di Bergamo e Brescia come destinazioni che emerge dalla ricerca Confcommercio tra potenziali visitatori andrà ripagato da un nostro ancora maggiore impegno nell'accoglienza e nell'ospitalità, dai

tavoli di bar e ristoranti agli hotel ai negozi”. “Le attese di visitatori confermano come i grandi eventi, culturali e sportivi, siano importanti catalizzatori di presenze turistiche – aggiunge **Giovanna Mavellia, segretario generale di Confcommercio Lombardia** –. Questo vale oggi per Bergamo Brescia Capitale della cultura, e dovrà valere per altri appuntamenti come il Giubileo del 2025 e le Olimpiadi di Milano Cortina 2026. Per concretizzare al meglio queste opportunità, sono però necessari interventi per migliorare la mobilità e innovare l’offerta turistica, anche attraverso il sostegno alla formazione del personale”.

---

## **Alla Trattoria Visconti il premio Miglior carta dei vini d’Italia, Selezione Mosella**

*Primo posto assoluto tra i premi internazionali alla Slow Wine Fair di Bologna*

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il premio speciale “Miglior carta dei vini d’Italia, Selezione Mosella”, tra i 24 premi assegnati alla Slow Wine Fair di Bologna, ieri, lunedì 27 febbraio. Un nuovo riconoscimento per la storica insegna bergamasca, gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Visconti, sempre attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di

orto, giardino e accoglienza, Daniele, sommelier, in sala e in cantina, Roberto ai fornelli. Il locale fa parte delle 18 Premiate Trattorie Italiane, locali con gestione della stessa famiglia da 50 anni, disposte su tutto il territorio nazionale premiate da clienti, stampa e critica.

Punti di forza della cucina della Trattoria Visconti sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



Il premio va a un lavoro, portato avanti da anni con investimenti importanti, sulla selezione di etichette in cantina. "L'idea di disporre di una cantina



Daniele Caccia

showroom è diventata un vero e proprio progetto della famiglia nel 2019- spiega Daniele Caccia-. Sotto la nostra casa vi sono

due antiche ed ottime cantine, ma sono di difficile accesso ed era impossibile accompagnarvi i clienti, quindi abbiamo deciso di ristrutturare due locali seminterrati e adiacenti alla sala ristorante. La ristrutturazione è avvenuta durante la pandemia, nel mezzo del lockdown, e le difficoltà sono state molte, anche per l'incertezza che la COVID-19 ha gettato sulle prospettive di investimento del settore della ristorazione. Nelle nostre cantine sono stoccate oltre 15.000 bottiglie delle quali

8.000 sono posizionate nella nuova cantina. I clienti che lo desiderano possono custodire le loro bottiglie negli appositi "mini caveau" della nuova cantina, vani a temperatura e umidità controllate e dotati di chiusura con chiave personale. Ogni caveau può ospitare fino a 18 bottiglie". Il Riconoscimento di Slow Food Miglior Carta dei Vini della Guida Osterie d'Italia 2020, arrivato durante l'ideazione della nuova cantina, sancisce l'importanza del progetto e rappresenta una grande soddisfazione, il premio miglior selezione Mosella tra tutte le carte vini d'Italia da Slow Wine Fair è motivo di grande orgoglio per continuare ad approfondire le grandi zone vinicole del mondo: "Sono nato e cresciuto nella nostra trattoria, che in passato era anche bar con gioco della morra, delle carte e delle bocce- racconta Daniele Caccia-. Da piccolo gattonavo tra i tavoli dei clienti in una nuvola di fumo di sigari e sigarette, ben presto cominciai a servire all'avventore la "tazza mista" ovvero vino con gassosa e poi il "calice di rosso". Col tempo è stato naturale occuparmi della cantina e del servizio bevande; la passione per l'enologia via via mi ha conquistato. Oggi posso dire di conoscere personalmente quasi tutti i produttori di cui abbiamo le bottiglie in carta perché ho visitato la loro cantina oppure perché li ho conosciuti negli eventi dedicati al vino." Un patrimonio enoico costruito anno dopo anno: "Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 1780 le etichette presenti,

suddivise in 300 bollicine, 300 vini bianchi di cui 70 riesling tedeschi dalla Mosella, 1000 vini rossi, 50 vini da dessert e 100 formati speciali per un totale complessivo di più di 15.000 bottiglie. Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di Langhe e Toscana. Circa 180 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di bianchi e rossi francesi ma soprattutto 70 diverse etichette di Riesling di Germania dalla Mosella, meritevoli del premio assegnato "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"



## **I riconoscimenti della Slow Wine Fair**

24 riconoscimenti sono stati attribuiti a quei ristoranti ed enoteche che vantano una selezione particolarmente forte su 8 terroir scelti.

Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d'Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l'Austria e la Slovenia.

Per tutto gennaio 2023, il pubblico ha candidato i ristoranti

e le enoteche del cuore sul sito dell'evento. Dal 1° al 15 febbraio si è effettuata una prima scrematura con dieci nomination per

ogni categoria, che è stata affidata al voto degli appassionati. Subito dopo sarà giuria di esperti ha decretato i 3 indirizzi per ogni tematica, che sono stati infine premiati lunedì 27 febbraio 2023.

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il 1 posto assoluto nella categoria "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"

Credit photo. Immagini, rispettivamente di Eva Arioli, Gianpaolo Ciceri e Riccardo Melillo

---

## **Il Gran Premio di Monza mette il turbo al turismo nella Grande Bergamo**

*Pienone negli hotel, indotto stimato in 3milioni e 140mila euro per il terziario bergamasco*



## Gran premio Monza 2022

Dopo un agosto da incorniciare, con tassi di occupazione anche in città mai toccati nell'ultimo ventennio e l'aeroporto che ha sfiorato il record storico, settembre si avvia nel migliore dei modi per il turismo, mettendo il turbo per il Gran Premio di Monza. Impossibile o quasi trovare posti letto nel week-end in città e nella Grande Bergamo, salvo spingersi fuori, dal lago alle valli. L'entusiasmo Ferrari, al netto delle ultime delusioni sportive, e la voglia di rianimare spalti e tribune del circuito senza le restrizioni delle ultime due edizioni, fanno raggiungere quasi il sold-out come dichiarato dal presidente dell'Autodromo Giuseppe Radaelli nei giorni scorsi. Ad aggiungere nuovo appeal al Gp la ricorrenza del centenario: il circuito più veloce del mondo, tra la variante Ascari e la curva del Serraglio, è il più antico a ospitare ancora gare di F1, tanto che venne inaugurato il 3 settembre del 1922 con il secondo Gran Premio d'Italia.

L'onda rossa dei tifosi porta vivacità nelle prenotazioni anche a notevole distanza dal circuito, data la difficoltà, a partire in particolare da venerdì nel trovare un posto dove trascorrere la notte. L'effetto Gran Premio sulle prenotazioni, storicamente importante anche per la presenza sul territorio di aziende di primo piano legate all'industria automobilistica, è quest'anno particolarmente impattante: "Già da una settimana si fatica a trovare posti letto negli hotel in città e hinterland, che in buona parte hanno già assegnato le camere da mesi a tour operator specializzati- commenta Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. I numeri sono senz'altro da pre-



pandemia, ma la passione per il Gp coinvolge quest'anno anche i comuni della provincia, oltre alla Bassa, fino a spingersi nelle valli. Dopo l'agosto migliore per il turismo degli ultimi vent'anni, settembre sta andando oltre le attese: anche la settimana scorsa e quella successiva al Gran Premio sono state particolarmente intense tra arrivi e partenze".

Il tasso di occupazione degli alberghi della città e della Grande Bergamo sarà del 95%, la quasi totalità degli oltre 10 mila posti letto messi a disposizione delle strutture alberghiere e extralberghiere presenti. Notevole, secondo le stime di Ascom Confcommercio Bergamo, anche l'indotto che per tutto il settore del terziario sarà di 3.140.000 euro per il fine settimana.