

# Affitti turistici brevi, svolta dall'Ue sull'obbligo di versare la cedolare secca: "Serve equità nel mercato"

*Solo nella Bergamasca 2377 annunci per il turismo breve. Fusini: "Nello stesso mercato devono valere le stesse regole"*

Airbnb deve riscuotere e versare allo Stato Italiano la cedolare secca sugli affitti brevi. È questo il succo della sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, pronunciata questa mattina in Lussemburgo, in merito alla legittimità della normativa italiana che obbliga i portali di prenotazione a operare una ritenuta del 21% sull'ammontare dei corrispettivi riscossi per conto delle locazioni non imprenditoriali e a trasmettere all'Agenzia delle Entrate i dati relativi ai contratti di locazione conclusi tramite i portali stessi. Una sentenza attesa, partita da una vertenza iniziata nel 2017. Un punto importante, come sottolineato da Federalberghi, in attesa dei prossimi passi che toccano al Consiglio di Stato che dovrà pronunciarsi, recependo la sentenza europea, per consentire poi all'Agenzia delle Entrate di recuperare le imposte non pagate durante "sei anni di sfacciata inadempienza, applicando le relative sanzioni". Federalberghi chiede così di mettere ordine nella giungla degli appartamenti ad uso turistico, che operano come strutture ricettive a tutti gli effetti senza rispettare le regole imposte ad alberghi, affittacamere e bed and breakfast.

Il centro studi di Federalberghi, con il supporto di due istituti di ricerca indipendenti (l'italiana Incipit consulting e la statunitense Inside Airbnb), ha rilevato e analizzato tutti gli annunci pubblicati su Airbnb, elaborando

un sintetico report per ciascun territorio. A Bergamo, tra città e provincia, sono stati estratti 2.377 annunci (il dato è stato rilevato quest'estate, il 4 e 5 agosto). Tra questi 1.839, pari al 77,4% del totale, si riferisce a interi appartamenti. 1.380, pari al 58,1%, sono aperti per più di 6 mesi l'anno. 1.432, pari al 60,2%, sono annunci pubblicati da soggetti che gestiscono più di un appartamento. La città di Bergamo con 809 annunci (34%) fa la parte del leone ma significativo è il numero di offerte sul lago di Iseo con 69 annunci a Lovere, 79 a Riva di Solto, 44 a Parzanica, 44 a Predore e 38 a Solto Collina

“Non abbiamo nulla contro l'accoglienza dei turisti nelle case date in affitto anzi siamo molto favorevoli. Il turismo fa crescere il nostro territorio con un indotto importante e prezioso per commercio e ristorazione – commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. I dati proposti da Federalberghi parlano chiaro e dimostrano che nella nostra provincia, in un anno come l'attuale di grande ripartenza del turismo, le presenze negli appartamenti affittati a scopo turistico supererebbero le stesse presenze registrate nel settore alberghiero ed extralberghiero con una stima tra i 2 e i 4 milioni di presenze e fatturato tra i 150 e i 200 milioni di euro”.

Ascom Confcommercio Bergamo sostiene però la necessità di del rigoroso rispetto delle norme: “Nello stesso mercato devono valere le stesse regole – continua Oscar Fusini -. In primo luogo occorre che gli operatori che fanno da intermediari digitali rispettino la legge italiana nella comunicazione dei dati sia di chi affitta, sia di alloggia e versino la ritenuta fiscale stabilita dallo Stato italiano, come per qualsiasi altro operatore economico. Questo per ragioni di equità fiscale e nel rispetto di una sana concorrenza leale. Inoltre, da tempo chiediamo che il fenomeno sia regolamentato da una legge unica europea per contrastare alcuni fenomeni sociali ormai evidenti che colpiscono le nostre comunità come lo

spopolamento dei residenti nei centri storici, l'impossibilità di trovare case in affitto e la mala movida legata allo sviluppo selvaggio del turismo".

## **Le bugie della sharing economy: i dati del territorio e nazionali**

L'analisi dei dati, conferma, ancora una volta, come sottolineato da tempo da Federalberghi, le quattro grandi "bugie" della cosiddetta sharing economy. La prima, sottolinea l'associazione Confcommercio, è che non è vero che si condivide l'esperienza con il titolare, l'intento con cui nacque Airbnb (AirBed and Breakfast), con i materassi gonfiabili e colazione offerti sul web da due studenti a San Francisco nel 2007 per ovviare alla mancanza di posti letto in città e rendere più sostenibile l'affitto di casa. La maggior parte degli annunci pubblicati su Airbnb (a Bergamo il 77,4%, in Italia l'81%) si riferisce all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Non è inoltre vero che si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci (il 58,1% a Bergamo, il 57,8% in Italia) si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno. Non è sempre vero che si tratta di forme integrative del reddito, ma di attività economiche a tutti gli effetti, con moltissimi inserzionisti (il 60,2% a Bergamo, il 64,9% in Italia) che gestiscono più di un alloggio. Esistono, rileva Federalberghi, casi limite di soggetti che ne gestiscono più di 6mila. Non è vero che le nuove formule compensano la mancanza di offerta poiché gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ad agosto 2022, gli annunci relativi ad alloggi italiani pubblicati su Airbnb erano 440.305.

---

# **Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro**

*Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi*

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno – confermano i ristoratori – le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712

ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti, concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C'è qualche chef pasticciere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c'è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte

per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.

---

## **Distretti del Commercio di Bergamo, in arrivo finanziamenti per 8,6 milioni di euro**

*Premiati tutti i 25 distretti bergamaschi che hanno presentato domanda per un contributo totale di 8.609.241 euro*

Regione Lombardia ha concluso la valutazione di tutti i progetti presentati dai distretti del commercio lombardi ed ha assegnato i 47 milioni di euro stanziati per consolidare la ripresa delle economie locali, sostenendo sia gli interventi di qualificazione del contesto urbano e del territorio realizzati dagli enti locali, sia gli investimenti diretti delle imprese del territorio.

Il risultato finale premia tutti i 25 distretti bergamaschi che hanno presentato domanda per un contributo totale di 8.609.241 euro. Un dato che posiziona la provincia bergamasca al secondo posto fra tutte le province lombarde e poco sotto Milano, che raccoglie **finanziamenti per poco più di 8,9 milioni di euro.**

Per quanto riguarda i distretti bergamaschi, sulle 25 realtà che hanno presentato domanda, 23 ambivano alla qualifica di "Distretti di Eccellenza". Tra questi, sono 17 i distretti ad aver raggiunto la dichiarazione di eccellenza pari al 68% dei distretti della bergamasca. Si tratta di: Distretto Urbano del

Commercio di Bergamo; Distretto del Commercio di Treviglio; Castelli e fontanili della Bassa; Distretto dei Colli e del Brembo: commercio, turismo e servizi; Lake & Hills – Distretto nella natura e nella storia dell’Alto Sebino; InValleImagna: tradizione e qualità; Distretto diffuso di Rilevanza Intercomunale 525 (Area di Dalmine); Fontium et Mercatorum; Alta Val Seriana – Clusone; Distretto del Commercio dell’Alto Brembo; Distretto del Commercio dell’area di Antegnate; Distretto di Honio; Borghi e tradizioni della Bassa; Distretto del Commercio della Valle di Scalve Quota Scalve; Insieme sul Serio; Morus Alba e Delle Torri.

Tra questi 8 hanno ottenuto la dotazione finanziaria più alta prevista per il singolo progetto, pari a 630.000 euro. Sono 3 i Distretti di Eccellenza che ottengono la dotazione finanziaria massima per gli investimenti dei comuni e ridotta per gli investimenti delle imprese, mentre 6 Distretti di Eccellenza ottengono una dotazione finanziaria di base pari a 162.000 euro.

I partecipanti al bando sono stati 25 distretti su 26 presenti in bergamasca, su un totale di 151 domande presentate in tutto il territorio della Lombardia. Nei primi 10 distretti della graduatoria 2 sono della provincia di Bergamo e nei primi 40 distretti di eccellenza ben 8 sono della provincia di Bergamo. Nel complesso un risultato che dimostra ancora una volta la vivacità del territorio e delle imprese del commercio bergamasco sostenute dalle associazioni di categoria.

Con la graduatoria definitiva è prevista la prima tranche di versamenti, a cui seguirà una seconda tranche nel 2023. Regione Lombardia provvederà al saldo dei progetti ammessi al bando entro la fine del 2024, periodo in cui tutti i progetti dovranno essere conclusi.

“I risultati ottenuti dai bandi del distretto del commercio sono molto buoni e siamo orgogliosi del lavoro fatto insieme alle amministrazioni e alle attività commerciali, un lavoro

che ha permesso di premiare e assegnare l'eccellenza a 17 distretti – commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. Ora occorrerà velocemente mettere a terra i progetti per sostenere il commercio che è in grave difficoltà. Insieme a Regione Lombardia, alle amministrazioni comunali e agli imprenditori possiamo aiutare il settore che, tra rincari energetica e guerra, è messo a dura prova”.

Il direttore di Confesercenti Bergamo, **Filippo Caselli** conferma: “In questi mesi sul territorio si è svolto un grande lavoro e questo importante risultato testimonia che i Distretti rappresentano per Enti locali e imprese del commercio un valore aggiunto. L'ottimo risultato conseguito in provincia di Bergamo viene da lontano e non è casuale, da anni le associazioni di categoria collaborano per garantire una piena sinergia con i comuni e definire le migliori condizioni di contesto per portare valore alle imprese locali che avranno a disposizione circa 2 milioni e mezzo di euro per sostenere i propri investimenti”.

---

## **Dal gelato per l'Ucraina alla donazione al Papa Giovanni: l'anno dei gelatieri bergamaschi**

*La serata conviviale, allo Chapeau Bistrot di Redona, è servita per lo scambio degli auguri per le imminenti festività e per fare il punto sulle iniziative organizzate nel 2022 dall'associazione.*

Si chiude un anno all'insegna dei valori e della beneficenza per i gelatieri bergamaschi di Ascom Confcommercio Bergamo. Un anno che ha visto il gruppo in prima fila quando si è trattato di pensare non solo alla promozione della categoria, ma anche (e soprattutto) alle iniziative con sfondo benefico per le persone meno fortunate.

Nella serata-evento organizzata allo Chapeau Bistrot di Redona i gelatieri bergamaschi si sono scambiati gli auguri di buon Natale e, tra una portata della cena e l'altra, ne hanno approfittato per condividere le esperienze della stagione appena passata.

A fare il punto ci ha pensato la presidentessa **Giorgia Mologni**, che ha elencato le iniziative messe in campo nel 2022: "Un anno particolarmente ricco di contenuti – ha sottolineato -. Il 24 marzo, in occasione della giornata europea del gelato artigianale, abbiamo promosso la campagna 'Un gelato per l'Ucraina', promuovendo le donazioni per la popolazione colpita dal conflitto; dal 24 al 30 aprile, per la 'settimana solidale', ogni gelateria ha avuto la possibilità di adottare un istituto o un associazione del territorio che si occupa di ragazzi in difficoltà, donando loro un gelato; l'8 maggio, in occasione della Festa della Mamma abbiamo invece creato una comunicazione ad hoc; l'8 luglio abbiamo donato 400 euro al reparto di pediatria dell'ospedale Papa Giovanni di Bergamo; e il 2 ottobre, per la Festa dei Nonni, abbiamo donato un gelato agli ospiti delle Rsa del territorio".

Iniziative lodevoli e non scontate, soprattutto in un anno che ha visto le imprese bergamasche – ma anche di tutta Italia – messe a dura prova dal caro-energia: "In effetti è stato un anno difficile sotto tanti punti di vista – ha spiegato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** -. Però, come dico spesso, ognuno si deve dare da fare per dare il proprio contributo: la guerra in Ucraina è stato il punto più basso in assoluto sia dal punto di vista emotivo, sia dal

punto di vista economico. Il mondo dei gelatieri bergamaschi è però sempre stato vivo, le vostre iniziative sono sempre state belle e visibili. Un grande grazie va anche agli sponsor che ogni anno ci sostengono”.

---

## **“L’impresa familiare tra passato, presente e futuro”: il docu-film sul passaggio generazionale**

*Il cortometraggio, realizzato da Indie Studio per Ascom Confcommercio Bergamo e per il suo Gruppo Giovani Imprenditori, ha visto protagoniste dieci aziende a conduzione familiare che hanno toccato con mano il delicato momento del passaggio generazionale*

Gli occhi raggianti di Elio Cazzaniga, le lacrime commosse di Giovanni Cadei. E poi l’entusiasmo di Erminio Carlessi, l’orgoglio di Giancarlo Colleoni, il sorriso contagioso di Luigi Giassi. C’è tutto questo nel docu-film ***L’impresa familiare tra passato, presente e futuro***, il progetto di Ascom Confcommercio Bergamo e del suo Gruppo Giovani Imprenditori ideato per raccontare il delicato tema del passaggio generazionale nelle imprese bergamasche.

Il cortometraggio, realizzato da Indie Studio Srl col patrocinio di Comune di Bergamo e Provincia di Bergamo, e grazie al contributo di Fondazione della Comunità Bergamasca e di Generali – Agenzia Bergamo di via San Bernardino, è stato presentato martedì 29 novembre nello Spazio Daste di via Daste

e Spalenga, a Bergamo, alla presenza di tutti gli imprenditori protagonisti del docu-film stesso.

“Questo lavoro – ha spiegato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** – vuole essere un pensiero, un valore, un simbolo che mette al centro il ricambio generazionale nelle piccole-medie imprese della nostra provincia. In queste realtà il passaggio generazionale non avviene tramite comunicato stampa o rogito notarile, come alla Juventus ad esempio, qua non si capisce neanche quando inizia o quando finisce: quando capita, è un momento quasi magico”.

Ricambio generazionale che non è così scontato e naturale, come ha voluto ricordare il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**: “Noi genitori dobbiamo avere il coraggio di fare un passo di lato, trasmettere la nostra esperienza e lasciare operare i giovani. Non sempre è facile, ma è indispensabile. È capitato anche a me – ha sottolineato - , e quando parlo con amici che non hanno avuto questa opportunità mi sento davvero fortunato. È bellissimo sapere che l’impresa che hai avviato avrà un futuro”.

**Queste le aziende protagoniste del docu-film:**

- Macelleria Cazzaniga Elio snc di Canonica d’Adda
  - Socaf Spa di Osio Sotto
  - Abbigliamento Cadei di Credaro
  - Interconsult Medical Division di Caravaggio
  - Alberto Ristorante Sporting di Endine Gaiano
  - Alberto Ristorante da Giorgio di Ardesio
  - Polleria Rosticceria Colleoni di Terno d’Isola
  - Panificio di via Rocca di Urgnano
  - Bar Giass di Verdellino
  - Spaccio del Parmigiano di Bergamo
-

# Credito e liquidità, imprese del terziario in affanno

*Cristian Botti, Fogalco: "In questo momento di difficoltà per le mpmi, va valorizzato il ruolo dei Confidi"*

La liquidità continua a essere la reale criticità per le imprese del terziario bergamasche. Secondo il giudizio degli imprenditori l'indicatore della capacità di far fronte al fabbisogno finanziario, rispetto al semestre precedente, è peggiorato di 3 punti da 40 a 37 e in prospettiva scenderà ancora a 35 entro marzo 2023. Il caro energia, la fine delle moratorie e il rialzo dei tassi di interesse bloccano il recupero della pandemia, che durava da due anni. Sono queste le principali evidenze emerse dall'ultimo Osservatorio Congiunturale Confcommercio, con focus su liquidità e credito, commissionato da Ascom Confcommercio Bergamo all'istituto di ricerca Format Research. L'indice a 37 è ancora troppo basso rispetto al livello pre-Covid del II semestre 2019 (ottobre), quando era a 59 (- 37,3%). Il dato è fortemente condizionato dai numeri ancora difficili del settore turismo, con indice a 28, nonostante le ottime presenze negli hotel e nei ristoranti in questi mesi. Tra le imprese del terziario, soffrono meno il commercio (indice a 43) e i servizi (49). La situazione è più critica per le micro e le piccole imprese fino a 5 addetti.

"L'emergenza energetica è un problema noto al sistema bancario territoriale, che risponde meglio rispetto alla media nazionale- commenta Cristian Botti, presidente Fogalco, società cooperativa di garanzia Ascom Confcommercio Bergamo-. L'esplosione dei tassi di interesse, sommata ai rincari di materie prime e utilities, sta mettendo in grave difficoltà le imprese del commercio, servizi e turismo che stanno assorbendo in larga misura gli aumentati costi. In questo contesto, il ruolo dei Confidi va valorizzato per agevolare l'accesso al

credito delle micro e piccole imprese, in maggiori difficoltà, oltre a ridurre i costi dei finanziamenti attraverso la condivisione dei rischi con gli imprenditori”.

## **Domanda di credito**

In leggera diminuzione la percentuale di imprese che ha chiesto un finanziamento negli ultimi sei mesi. Sono il 27% contro il 30 % del semestre scorso (- 10,0%). Di queste il 61,2% ha visto accolta la sua domanda, il 20% accolta con ammontare inferiore il 9,0% non accolta e il 9,8% è in attesa (tra queste imprese, il 6% rinuncerà a fare ulteriori richieste nel prossimo trimestre). Rispetto al dato nazionale, sono di più le imprese che hanno chiesto credito, il 27% contro il 20,0%; maggiore anche la percentuale delle istanze raccolte, il 61,2% contro il 61,0% (+ 0,33%). È tuttavia decisamente più alta la percentuale delle pratiche respinte, il 9% contro il 5% nazionale (+80%). In città e provincia è però molto più alta l'erogazione parziale, con il 20% contro l'11% nazionale (+72,3%). Decisamente più bassa anche la percentuale delle imprese che è in attesa dell'esito dell'istruttoria (9,8%), contro il 23 % nazionale (-56,8%). Rispetto al semestre precedente è aumentata dal 60 % a 61,2% la percentuale delle pratiche accolte (+2,0%). Ma a crescere dal 6% al 9% (+50%) è il numero delle pratiche respinte. Triplicano le istanze in sospeso: dal 3 % al 9,8% (+ 147,1%).

Di fatto il 15% delle imprese richiedenti non ottiene una risposta positiva dalle banche (il 9% respinta, il 6% in attesa; nella somma non si calcola il 3,8% in attesa che rinuncerà del tutto a fare nuove richieste nei prossimi tre mesi). Si tratta, indicativamente, di oltre 3600 imprese del terziario orobico.

## **Costo del finanziamento**

Gli imprenditori del terziario bergamasco rilevano un peggioramento rispetto al costo del finanziamento. Chiedere credito sta diventando più oneroso: l'indice scende da 49

(rilevato a marzo 2022) a 45 (-8,2%%). Il dato è comunque migliore di ben 19 punti rispetto al dato nazionale, dove è letteralmente crollato, a quota 26 (a marzo 2022 era a 45).

## **Costo dell'istruttoria**

Il costo dell'istruttoria viene giudicato in leggero peggioramento rispetto al semestre precedente. L'indice è sceso da 40 a 39 (- 2,5%). L'indice è in linea a quello nazionale, a 37: il dato attuale italiano è tuttavia migliorato rispetto alla primavera scorsa, quando era a 33, in controtendenza rispetto alla nostra provincia.

## **Durata dei prestiti**

Per quanto riguarda la durata temporale del credito il quadro si presenta in lieve peggioramento con un indice a 40, diminuito di 2 punti (- 5,0%, da quota 42) rispetto a marzo 2022.

## **Garanzie richieste**

Sostanzialmente stabile il giudizio delle imprese bergamasche rispetto alle garanzie richieste con indice a 40, un punto in meno (-2,4%) rispetto al I° semestre 2022. Il valore è tuttavia migliore di quello nazionale che si attesta a 38.

## **Costo dei servizi bancari**

In leggero peggioramento l'indice relativo al costo dei servizi bancari registrato tra le imprese di Bergamo, che si porta a 41 con - 2 punti (-4,7%) rispetto al semestre precedente. L'indice è nettamente migliore di quello nazionale che si attesta a 31, con previsione di un ulteriore peggioramento a primavera.

---

# Inserimento nel mondo del lavoro, il tavolo Ascom con scuole e imprenditori

*Venerdì 28 ottobre si è tenuto il secondo incontro nella sede di via Borgo Palazzo. Sul tavolo una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi*

Il primo incontro si è svolto nel maggio scorso. **Ascom Confcommercio Bergamo** e alcuni degli istituti scolastici superiori di riferimento per i settori di commercio, turismo e servizi del territorio si sono seduti attorno a un tavolo per dare il via a una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi, come il contenimento della dispersione scolastica, l'alternanza scuola-lavoro, l'accompagnamento nella scelta dei percorsi formativi, l'inserimento nel mondo del lavoro.

**Venerdì 28 ottobre il tavolo è stato riproposto**, sempre nella sede di Ascom Bergamo in via Borgo Palazzo, ma con degli interpreti in più: oltre ai rappresentanti dell'associazione e degli istituti superiori c'erano anche alcuni imprenditori dei settori interessati che hanno portato le loro testimonianze e il loro contributo.

Al centro della discussione il problema della difficoltà delle imprese a trovare manodopera e dei giovani a collocarsi nel mondo del lavoro con effetti gratificanti, in modo particolare in alcuni settori come quello turistico e della ristorazione. "Il nostro desiderio – ha spiegato in principio il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** – è quello di elaborare un progetto pluriennale di collaborazione che possa portare benefici a tutti: ai ragazzi che si affacciano al

mondo del lavoro in primis, ma anche alle aziende che cercano nuovo personale qualificato e agli istituti che hanno un compito fondamentale nella crescita dei nostri ragazzi. Il progetto che vogliamo proporre ci farà ricoprire un ruolo più attivo nelle relazioni con il mondo dell'istruzione, e vogliamo che metta in prima fila gli imprenditori del nostro settore e le scuole. Prima di redarlo, però, volevamo sentire nuovamente le posizioni degli interpreti protagonisti di questa situazione".

Il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**, imprenditore del settore dell'ospitalità, ha invece toccato un punto cruciale della discussione: "Quando parliamo di alternanza scuola-lavoro dobbiamo ricordarci che noi imprenditori non siamo alla ricerca di manodopera, ma che stiamo offrendo un'opportunità ai ragazzi. Oggi, infatti, dobbiamo ripensare completamente il modo di porci nei confronti di chi si affaccia al mondo del lavoro: ci sono esigenze nuove, richieste che un tempo non erano nemmeno prese in considerazione. Per questo – ha sottolineato Zambonelli – la nostra missione è quella di poter conciliare il mondo del lavoro con le esigenze personali dei nuovi lavoratori. Questo progetto nasce da una consapevolezza: abbiamo voglia di dare alla scuola perché sappiamo che poi riceveremo".

La discussione intorno al tavolo di via Borgo Palazzo è durata quasi due ore ed è terminata con la promessa di un aggiornamento nelle prossime settimane. All'incontro erano presenti anche la responsabile dell'area Formazione e crescita professionale di Ascom Bergamo **Daniela Nezosi** ed **Enrico Betti**, responsabile dell'area Politiche del lavoro di Ascom Bergamo.

---

# Bergamo, Parma e Alba unite nel gusto nel segno della Creatività Unesco

*Sabato 22 ottobre il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” andato in scena nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà di Città Alta*

Bergamo, Parma e Alba, le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, ancora più unite nel nome del gusto. Un'unità che sabato 22 ottobre è stata celebrata, ancora una volta, attraverso il convegno **“Il Distretto della Gastronomia Italiana”**: un progetto di alleanza aperto all'Italia, ospitato nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, che ha illustrato l'importanza e l'unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica.

Il convegno si è svolto nell'ambito dell'edizione di **Forme Infinite**, la manifestazione internazionale sull'arte lattiero-casearia che il 22 e 23 ottobre ha ospitato nella Città Alta le eccellenze delle tre Città Creative.

“Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – hanno dichiarato **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Giuliano Viglione**, presidente Associazione Commercianti Albese, e **Vittorio Dall'Aglio**, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di

valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali".

**Giorgio Gori**, sindaco di Bergamo, ha sottolineato come questo progetto interregionale consenta strategie di promozione anche internazionali ed extra europee, mentre l'assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** ha dichiarato: "É un piacere essere qui in occasione del Summit delle Città Creative Unesco e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba". □Il sindaco di Parma **Michele Guerra** è invece intervenuto tramite videomessaggio, aggiungendo come la creatività si applichi anche alle sperimentazioni in campo turistico per creare nuove proposte di destinazione.

Durante il convegno è intervenuta, per i saluti iniziali, anche **Roberta Garibaldi**, numero uno di Enit e presidente onoraria dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico: "Il turista oggi cerca sempre di più gli spazi aperti, la sostenibilità economica, ambientale e sociale, cerca sempre di più il benessere sia fisico che psichico – ha spiegato Garibaldi -. Grazie a tutto questo il turismo enogastronomico si è consolidato e gioca un ruolo fondamentale, anche e soprattutto in Italia. Iniziative come quelle di Bergamo, Alba e Parma che promuovo nello stesso tempo tre territori sono una buona pratica che mi auguro possa essere presa da esempio da tante altre realtà".

Con *Forme Infinite* e, in particolare, con il convegno "Il Distretto della Gastronomia Italiana" è andato in scena il primo evento congiunto di Bergamo, Parma e Alba. Il secondo

appuntamento, previsto per il 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nel 2024, vedrà protagonista un'iniziativa programmata a Parma (che ancora non è stata resa pubblica).

---

## **Cristian Botti entra nel Consiglio Direttivo di Federascomfidi**

*La decisione del Consiglio di Amministrazione è arrivata lo scorso martedì 18 ottobre*

**Cristian Botti**, presidente della cooperativa di garanzia **Fogalco di Ascom Confcommercio Bergamo**, entra nel **Consiglio Direttivo di Federascomfidi**. Il processo di rinnovo delle cariche sociali per il prossimo triennio, avviato lo scorso mese di giugno e concluso col Consiglio di Amministrazione di martedì 18 ottobre 2022, è stato completato con la decisione di cooptare al suo interno la figura di Botti.

Federascomfidi è l'organo amministrativo che s'interpone con Ministeri e Banca d'Italia in ambito di garanzie per le imprese. A giugno 2022 ha avviato l'iter di rinnovo delle proprie cariche, con la conferma di **Paolo Ferrè** alla presidenza e con la nomina di tre nuovi i vicepresidenti: **Paolo Castellana**, **Salvatore De Sole** e **Massimo Zanon**.

“È una nomina che accolgo con grande piacere e con molta responsabilità – ha spiegato Botti -. Sarò la rappresentanza di Bergamo all'interno del mondo Federascomfidi a Roma”.

Cristian Botti lo scorso 10 maggio 2022 è stato anche nominato

nel Consiglio di Sorveglianza di Asconfidi Lombardia.

---

# Il mondo del formaggio illumina Bergamo: ecco **Forme Infinite**

*La settima edizione della manifestazione dedicata al settore lattiero-caseario è stata presentata giovedì 13 ottobre, nella Sala Galmozzi di Bergamo*

**Forme Infinite** è la settima edizione di **Forme**, la manifestazione in programma a Bergamo dal 21 al 23 ottobre 2022 che è ormai diventata un riferimento del settore lattiero-caseario. Ricchissimo il programma, con il terzo summit delle Città Creative Unesco, i concorsi caseari e gastronomici, le masterclass con abbinamenti unici, i convegni, la mostra museale con i prodotti tipici di Bergamo, Parma e Alba e la spettacolare mostra-mercato di formaggi DOP e delle Cheese Valleys, allestita in una delle piazze più belle del mondo. Il tutto a Bergamo, capitale europea dei formaggi per le sue 9 DOP e Città Creativa Unesco per la Gastronomia con le Cheese Valleys Orobiche.

“**Forme Infinite** è un nome molto evocativo – ha spiegato nella conferenza stampa di presentazione **Alberto Gottardi**, a capo della macchina organizzativa della manifestazione – perché contiene in sé due significati: il collegamento col formaggio alla sua storia e al suo passato, pensando comunque anche al futuro; e il suo ruolo di dare e ricevere con i territori. **Forme** non vuole essere solo Bergamo, ma l’Italia, un movimento intero”.

Il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha invece voluto sottolineare la presenza, accanto ai formaggi delle Cheese Valleys, “di selezionate produzioni di eccellenza provenienti da Parma e Alba, Città Creative Unesco della Gastronomia come Bergamo. Perché questa manifestazione è il modo migliore per fare rete”.

Alla presentazione di giovedì 13 ottobre c’era anche **Lara Magoni**, assessore regionale al Turismo: “Questo – ha commentato – è un evento che riguarda strettamente Bergamo, il suo territorio e le sue valli. Regione Lombardia è vicina a questa iniziativa perché riconosce il grande valore di una manifestazione simile e la sua ricaduta sul turismo: essere qui da politica bergamasca mi dà un orgoglio speciale. Un grazie particolare va dato anche alla città che ha messo in campo le location più belle: questo è collaborare per un unico grande scopo”.

“I territori devono avere la capacità di puntare in modo sistemico sui fattori distintivi – ha invece spiegato **Fabio Rolfi**, assessore regionale all’Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi -. Se vogliamo che i nostri territori siano vincenti rispetto alla sfida globale dell’attrattività fare rete fa la differenza. Forme ha avuto la capacità di capire che l’elemento lattiero-caseario è il punto su cui scommettere per rendere un territorio affascinante e coinvolgente, da scoprire”.

**Fabio Ferrari**, assessore alla Montagna, agricoltura e agroalimentare della Provincia di Bergamo, ha invece voluto portare l’attenzione alle tante difficoltà che agricoltori e produttori stanno vivendo in quest’ultimo periodo: “Il settore sta attraversando un momento di difficoltà enorme tra guerra, caro-prezzi e siccità – ha sottolineato -. Forme, oltre a essere una vetrina importante per il territorio bergamasco, è un’opportunità in più di rilancio per tutti i componenti della filiera. La mia proposta, è di mantenere attivo un tavolo istituzionale, anche post Forme, per far fronte a tutti i

problemi che questo settore vive troppo spesso”.

Proposta, quella del tavolo semi-permanente, che ha trovato il pieno appoggio di **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo: “La Camera di Commercio ha creduto sin dal primo giorno a questo movimento di persone e di scambi culturali, scientifici ed economici. Momenti come questi – ha commentato – danno la piena consapevolezza di quello che stanno facendo produttori e agricoltori in questo particolare periodo storico”.

“Abbiamo la convinzione che l’enogastronomia è l’elemento trasversale che rende tutto il territorio unico – è stato il commento di **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Bergamo -. **Forme** è il primo evento che mette in moto concretamente la collaborazione delle tre città creative UNESCO, unite da una mostra che darà rilievo ai prodotti più identitari, quelli più legati ai territori che rappresentano. Questo è un evento che ha una grossa ricaduta sul territorio”.

Alla cerimonia di presentazione di **Forme Infinite** erano presenti anche il presidente di Ascom Parma **Vittorio Dall’Aglio** (“Sono convinto che oggi il turismo possa rappresentare uno dei volani della ripresa economica, un aspetto da non sottovalutare e su cui spingere. **Forme**, in questo senso, è un’importantissima opportunità”) e la presidentessa di Ascovilo **Giovanna Prandini** (“È fondamentale la proposta educativa che c’è in ogni proposta che è stata messa in calendario anche in questa edizione di **Forme**”).

La chiosa finale è stata affidata al presidente di **Forme**, **Francesco Maroni**: “Mi piace identificare questo evento con la parola ‘movimento’ – ha spiegato – perché è il frutto del lavoro che in questi anni abbiamo fatto per collegare, attraverso il mondo lattiero-caseario, Bergamo al territorio nazionale e non solo. Questo è l’anno della prova del nove per noi: **Forme** con questa edizione ha l’ambizione di rinfrancare il proprio posizionamento nel panorama nazionale e

internazionale, contaminando anche altri settori".