

# **Gioco, norme restrittive in 11 comuni**

Dal 4 novembre prossimo negli 11 comuni dell'Ambito di Seriate entrerà in vigore il nuovo regolamento per il contrasto alla ludopatia. Il regolamento è stato presentato ieri, mercoledì 26 settembre, alla presenza del vicesindaco Gabriele Cortesi e del comandante della Polizia Locale Giovanni Vinciguerra e dei rappresentanti Ats, ed è frutto di un lungo lavoro che ha coinvolto anche Ats Bergamo, le Asst dell'area, Ascom e le polizie locali. Il provvedimento, che è stato distribuito ai commercianti di Seriate, uniformerà le norme su slot machine, lotterie istantanee e gratta e vinci in un'area di quasi 80mila abitanti. La stretta più significativa è il divieto di funzionamento degli apparecchi di gioco tra le 23 e le 9. Vengono ribaditi il divieto d'ingresso ai minorenni nelle aree slot e nelle sale scommesse e l'obbligo di una distanza di almeno 500 metri da scuole, centri sportivi, oratori e gli altri luoghi sensibili. E le reti wireless della zona saranno interdette all'accesso alle piattaforme di gioco on line. Ai gestori infine si chiede infine di non prestare denaro ai giocatori e di disincentivare il consumo di alcolici tra loro, di differenziare le aree destinate al gioco, di limitare la pubblicità e di esporre in modo visibile i materiali informativi sulla ludopatia.

---

## **Crescono gli alloggi presenti**

# su Airbnb, ma tre affitti su dieci sono irregolari

Continua a crescere in bergamasca il numero degli alloggi presenti su Airbnb. Da un'indagine sulla *shadow hospitality* presentata oggi dal presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, al Ministro del Turismo, Gian Marco Centinaio, risulta che in Italia sono quasi 400mila gli appartamenti disponibili su Airbnb ad agosto 2018, di questi 2.154 sono presenti sul territorio bergamasco.

Gli alloggi censiti a Bergamo sono in crescita del 69,34% rispetto ad agosto 2016, in cui erano pubblicizzati 1.272 alloggi.

Degli annunci presenti su Airbnb.it: 1.516 (70,38%) sono riferiti ad interi appartamenti; 1.367 (63,46%) sono disponibili per più di sei mesi; 1.199 (55,66%) sono gestiti da host che mettono in vendita più di un alloggio.

*“Il censimento fatto da Federalberghi fotografa anche la situazione bergamasca, che vede una forte crescita degli alloggi presenti sul portale Airbnb – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Copnfcommercio Bergamo e del Gruppo albergatori dell’Associazione orobica. Metteremo questo elenco a disposizione di tutte le amministrazioni nonché delle autorità investigative competenti che desiderano fare luce sul fenomeno”.*

La *share economy* nasconde quattro grandi falsità, secondo il presidente Zambonelli: *“innanzitutto non è vero che si tratta di forme integrative del reddito. Sono attività economiche a tutti gli effetti, che molto spesso fanno capo ad inserzionisti che gestiscono più alloggi e non è vero neanche che si condivide l’esperienza con il titolare. La maggior parte degli annunci pubblicati su Airbnb si riferisce*

*all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Inoltre non si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno e le nuove formule compensano la mancanza di offerta. Gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ne consegue che il consumatore è ingannato due volte: viene tradita la promessa di vivere un'esperienza autentica e vengono eluse le norme poste a tutela del cliente, dei lavoratori, della collettività, del mercato. Si pone inoltre con tutta evidenza un problema di evasione fiscale e di concorrenza sleale, che danneggia tanto le imprese turistiche tradizionali quanto coloro che gestiscono in modo corretto le nuove forme di accoglienza".*

## **La ricerca di Federalberghi**

### **I numeri della Shadow Economy**

Federalberghi, con la collaborazione di due istituti di ricerca indipendenti, l'italiano "Incipit srl" e lo statunitense "Inside Airbnb", monitora costantemente le offerte disponibili sui principali portali di prenotazione e le pone a confronto con i dati ufficiali inerenti le attività regolarmente autorizzate.

Ad agosto 2018, erano disponibili su Airbnb 397.314 alloggi italiani, con una crescita esponenziale che non accenna a fermarsi (174.528 alloggi in più rispetto ad agosto 2016, pari ad un incremento del 78,34%).

Le strutture extralberghiere di natura analoga (appartamenti in affitto e bed and breakfast) censite dall'Istat in Italia sono 113.538. Si può pertanto certificare ufficialmente l'esistenza di almeno 280.000 alloggi che sfuggono ad ogni controllo, con l'avvertenza che le strutture mancanti all'appello sono probabilmente molte di più, in quanto gli

alloggi presenti sul noto portale erano 52 a dicembre 2008, anno in cui l'Istat censiva 84.189 strutture.

Tra le città italiane maggiormente interessate dal fenomeno troviamo Roma con 29.519 annunci, Milano con 18.482, Firenze con 11.341, Venezia con 8.025 annunci e Napoli con 6.858 annunci. Per quanto riguarda le regioni, la pole position spetta alla Toscana, con 59.320 annunci, seguita dalla Sicilia con 51.022, dal Lazio con 40.700 e dalla Lombardia con 40.494. La densità maggiore (numero di annunci per kmq) si registra in Liguria, mentre l'incremento maggiore si è verificato in Trentino Alto Adige (+131,9% rispetto ad agosto 2016).

Sul sito [www.federalberghi.it](http://www.federalberghi.it) sono disponibili il testo integrale del rapporto sulla shadow economy e le mappe particolareggiate che fotografano la distribuzione degli host nelle venti regioni italiane.

---

## **Ludopatia. In Ascom i corsi obbligatori per gestori di locali con slot machine**

Ludopatia. Al via i corsi Ascom i corsi obbligatori per gestori di sale slot e di locali con slot machine

---

# La geomappatura delle attività commerciali di Ascom premiata da Confcommercio

Menzione di merito ad Ascom Bergamo da Confcommercio Imprese per l'Italia. Nell'ambito della Conferenza di Sistema 2018, il presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha premiato il progetto Hermes di Ascom Bergamo. Il premio "Menzione al merito" dedicato alle Associazioni e Federazioni del sistema confederale è stato ritirato dal vicepresidente di Ascom, Giorgio Beltrami, alla presenza del direttore dell'Associazione Oscar Fusini.

Il progetto Hermes, realizzato con il supporto dei contributi della Regione Lombardia nell'ambito dei bandi Sto@ e Asset, ha realizzato il censimento e la geomappatura delle attività commerciali attive ed inattive dei comuni della nostra provincia. La mappatura, tramite uno strumento online semplice e funzionale, permette di ottenere una fotografia immediata e fedele del territorio in funzione della riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

Nell'attività di geomappatura sono stati impegnati gli studenti degli istituti superiori di Bergamo grazie all'alternanza scuola-lavoro. Nell'arco di due anni i ragazzi hanno raccolto i dati necessari alla realizzazione del portale internet Geopin.it che permette l'analisi del tessuto commerciale esistente e potenziale al fine di aiutare gli imprenditori che intendono aprire nuove attività e le agenzie immobiliari nell'incrocio della domanda e dell'offerta. I dati raccolti saranno aggiornati periodicamente attraverso convenzioni tra i comuni interessati e la Camera di Commercio di Bergamo.

Per il momento è in corso la presentazione ai comuni dei distretti interessati dei risultati ottenuti e delle funzionalità del portale Geopin.it.

---

## **Domenica in città ritorna la Strabergamo**

Anche Ascom partecipa al Premio Bergamo concorre per la legalità. Da venerdì 21 a domenica 23 settembre uno stand in piazza Vittorio Emanuele per dire no all'illegalità

---

## **Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà**

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà. Per informazioni è possibile contattare la segreteria della Cooperativa al numero 035 4120321.

---

# **Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo**

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531

---

## **Sicurezza e Haccp tutte le date dei corsi Ascom**

Al via la nuova sessione dei corsi Ascom in materia di sicurezza e haccp. Tutte le date sul sito [www.ascomqsa.it](http://www.ascomqsa.it). Per informazioni, telefono 035 4120325, mail [gestionale@ascombg.it](mailto:gestionale@ascombg.it))

---

**Oscar Fusini (direttore Ascom): “Il sistema dei buoni pasto va cambiato, è un circolo vizioso in cui**

# perdono tutti”

È una brutta storia all'italiana quella del fallimento della Quigroup, l'assegnataria dei lotti Lazio e nord ovest di 388 milioni di euro dell'ultima gara Consip per i buoni pasto dei dipendenti pubblici. L'impresa di Genova, una delle poche italiane ancora operanti nel settore, è fallita trascinando con sé decine di migliaia di esercenti che vantano buoni pasto non ancora riscossi. Solo in bergamasca stimiamo che siano circa 600/700 gli esercenti coinvolti, per oltre 2 milioni di euro di buoni che saranno insinuati nel passivo e probabilmente mandati a perdita dagli esercenti. Nella maggior parte dei casi l'ammacco si mangerà l'intera remunerazione annuale del titolare del bar /ristorante, in un mercato ormai in gravissimo affanno nel quale guadagnare è diventato impossibile. Perché chi ancora accettava questi buoni pasto, in verità, lo faceva più per spirito di servizio o necessità che per reale opportunità. Eppure siamo rimasti soli – Ascom, Confcommercio e Fipe – nella palude di questa brutta storia mentre l'opinione pubblica tace o ha già derubricato la questione come problema risolto dopo che Consip ha prima chiuso la convenzione con Qui group e poi riassegnato in maniera altrettanto celere a Sodexo il compito di emettere e consegnare i buoni pasto delle imprese pubbliche.

Dei 'poveri' esercenti che hanno erogato il servizio, dato da mangiare e da bere, nessuno si interessa perché nell'immaginario collettivo sono quelli che hanno guadagnano. Ma cosa guadagnano e che razza di Paese è questo? In attesa che il prossimo bando di assegnazione trovi un altro emittitore disponibile a rischiare l'osso del collo nel collocare a condizioni improbe i buoni pasto del pubblico sembra che il problema sia solo dell'impresa genovese fallita.

Non è così. Il problema non è la Quigroup o la prossima impresa appaltatrice disponibile al sistema CONSIP. Il metodo è un circolo vizioso nel quale perdono tutti, dipendenti



beneficiari dei buoni, emettitori, bar e ristoranti, e guadagna solo lo Stato. Questo sistema non può proseguire. Lo Stato vuole comprare i buoni pasto che sono salario diversamente reso ai suoi dipendenti ad un valore di acquisto inferiore del 20 per cento del loro valore facciale. L'esca della dimensione del bando è succulenta. Chiunque abocchi e vinca l'appalto comincerà ad inasprire le condizioni verso gli esercenti, vendere servizi aggiuntivi non richiesti, ritardare i pagamenti, dichiarare buoni impagabili perché falsi e rubati. Insomma tutto quanto di peggio abbiamo visto negli ultimi anni, che si è ulteriormente aggravato con l'ultimo appalto.

Il sistema va cambiato. I buoni sono salario e devono essere acquistati al loro valore facciale. Occorre risolvere in modo definitivo questo problema. Se serviranno 200 milioni nel prossimo bando di 1 miliardo per i buoni pasto dei dipendenti pubblici, li si faccia pagare a tutti, non solo ai dipendenti della malcapitata impresa emittitrice e a quei poveri diavoli di baristi e ristoratori.

---

## **Ascom, al via la nuova stagione formativa con 150 corsi a catalogo**

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria



cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo). Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business.

“In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione” sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**.

“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti- spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo-. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”. Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. “Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con



grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati” continua Nezosi.

Nel settore business spiccano le conversazioni strategiche con l'esperto, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale, delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall'e-commerce alla web scrittura efficace, al come “capitalizzare” Facebook.

Tra i corsi di lingue, alle basi di russo, arabo e giapponese si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d'inglese, l'abc per ogni attività.

Anche quest'anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le novità quest'anno, il Master “Next level” per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

## **FORMAZIONE PROFESSIONALE**



I laboratori del sapere colgono la sfida del marketing emozionale e delle strategie di vendita on line, attraverso Amazon e altri market place. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dalla vendita suggerita, all'allestimento

della vetrina, fino alla messa in pratica del decalogo per vendere di più. La sezione informatica si concentra sul web marketing e sulle strategie commerciali per cogliere l'opportunità delle vendite on line attraverso le grandi piattaforme e-commerce.

I corsi studiati per le categorie aiutano a mettere in campo strategie vincenti. I commercianti possono apprendere come aumentare lo scontrino medio e gli addetti alla vendita come diventare consulenti d'immagine; per i pubblici esercizi in calendario un corso per raccontare il cibo in modo appetitoso ed attrarre nuovi clienti e seminari su food cost e controllo di gestione.

Vendita convincente e intelligenza emotiva aiutano gli autosalonisti a incrementare le vendite; per i gestori di asilo nido e gli educatori la proposta di corsi – accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze- spazia dalle attività motorie e sensoriali alla relazione con le famiglie.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di team building, con tante novità: la visione d'impresa si costruisce a colpi di Paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist

rinnova con simpatia l'immagine d'impresa, strappando un sorriso anche ai dipendenti più seriosi.

Ascom pensa anche alla crescita personale con seminari di dizione, un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare personal branding e ancora elevator pitch per colpire gli interlocutori, storytelling e public speaking.

## FOOD & BEVERAGE



Come ogni anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani e organizza 4 viaggi del gusto. Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert

Niederkofler al "Ristorante S. Hubertus", 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a "I tigli" alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al "Ristorante San Domenico", storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia.

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in

sottovuoto, l'azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto "serate wow". Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmart, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelée di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

**Per scoprire la proposta a catalogo:** [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

**Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto**

tel. 035 41.85.706/707/715 [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)