

# Nasce Biova Bergamo, la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan

*Presentata in assemblea la nuova iniziativa sostenibile nel segno della filiera corta per dare nuova vita al pane invenduto in collaborazione con Biova Project*

Si chiamerà Biova Bergamo la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan. È la nuova iniziativa sostenibile per dare nuova vita al pane invenduto presentata in occasione dell'assemblea annuale dell'Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo. L'idea nasce dalla collaborazione con Biova Project, start up innovativa ideatrice di un progetto di economia circolare per trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore aggiunto. Verrà creata quindi un'etichetta di birra speciale per la provincia di Bergamo, realizzata con il pane recuperato dai panettieri bergamaschi, con l'obiettivo di limitare gli sprechi e ridurre il consumo di materie prime ed energia e creare benefici per tutti i partecipanti al progetto.

“Tutto ha inizio recuperando il pane, che oltre ad essere uno degli alimenti base della nostra dieta è purtroppo anche uno dei più sprecati – spiega **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** - . Grazie alle sue caratteristiche, tuttavia, il pane può essere portato a nuova vita, utilizzandolo nel processo di birrificazione”.

## La ricetta nel segno della filiera corta

## locale

La ricetta ideata da Biova Project prevede che da 170 kg di pane recuperato si ottengano circa 2.500 litri di birra, vale a dire più di 7.500 bottiglie da 33 cl. Questa strategia non solo abbatte gli sprechi, ma permette di risparmiare fino al 30% di materie prime, e contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg. di CO<sub>2</sub>, pari a 5 voli aerei tra Roma e Londra. "Il progetto – prosegue Ferrandi – si basa sulla sinergia con i nostri panificatori e Biova Project che ritirerà nel mese di luglio l'invenduto presso alcuni panifici e lo trasformerà in birra artigianale. Il prodotto sarà poi nuovamente a disposizione dei panifici aderenti".

La caratteristica di queste birre è di "lasciare parlare il pane": ricette classiche della tradizione birraia, con un tocco di sapidità dato proprio dal pane; un gusto che colpisce, almeno quanto la bontà dell'operazione. Anche per la parte di distribuzione è prevista una filiera corta locale: la birra prodotta si troverà da settembre esclusivamente nei panifici Aspan. Un prodotto unico e particolare perché racconta il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile.

---

**Emergenza Covid, attestato di merito a 500 attività**

# alimentari che non hanno mai chiuso

*Ad alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari una pergamena in riconoscenza dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia*

Ascom Confcommercio Bergamo sta provvedendo a consegnare un attestato di ringraziamento alle attività alimentari associate che si sono distinte durante il lockdown e che non hanno mai chiuso. Oltre 500 soci tra alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari riceveranno una pergamena in riconoscenza della passione, dell'impegno, del coraggio dimostrato e dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia. "Dovendo ancora prestare attenzione alle norme per il contenimento della pandemia – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** – non riusciamo a organizzare una cerimonia collettiva di consegna nella nostra sede cittadina e per questo stiamo invitando le attività coinvolte a ritirare l'attestato presso la sede in via Borgo Palazzo 137 o nelle delegazioni Ascom più vicine".

Oltre all'attestato, gli associati riceveranno anche una locandina con le indicazioni per partecipare alla raccolta fondi a sostegno de "Il Bosco della Memoria", il progetto promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo e in fase di realizzazione al Parco della Trucca. Il sostegno al progetto si concretizzerà tramite la Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus e la campagna coinvolgerà tutti gli associati Ascom e Aspan che possono effettuare un bonifico sul conto corrente legato ai rispettivi fondi presso la Fondazione.

## La targa commemorativa

Infine, in direzione Ascom si è tenuta nei giorni scorsi una cerimonia riservata per la consegna delle targhe commemorative

alle famiglie del presidente di Ascom 50%Più (Franco Pulcini) e di due consulenti (Giuseppe Rosignoli e avv. Giancarlo Lodetti) scomparsi nel 2020.

---

## **Allarme benzina nei distributori Eni. Mora: “Ci scusiamo per il disagio ma non dipende da noi”**

*Gli impianti Eni di Bergamo e provincia sono rimasti a corto di carburante da diverse settimane, tanto che alcuni hanno dovuto addirittura chiudere*

È allarme benzina nei distributori Eni di Bergamo e provincia rimasti a corto di carburante da diverse settimane, tanto che alcuni impianti hanno dovuto addirittura chiudere. Il problema è legato alle mancate consegne che l'azienda di trasporti alla quale si appoggia Eni dall'inizio dell'anno non riesce a soddisfare le richieste dei benzinai, probabilmente a causa dell'organizzazione e della disponibilità dei mezzi. Un disagio per tutta la categoria ma anche e soprattutto per gli automobilisti.

“Escludendo i fermi legati all'autotrasporto in 30 anni non è mai capitato di rimanere completamente senza carburante – sottolinea **Renato Mora, presidente del Gruppo Benzinai e distributori carburante Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale Figisc** -. È da metà maggio, infatti, che Eni non garantisce un regolare approvvigionamento di carburante alle proprie stazioni di servizio di diverse

province lombarde a causa di difficoltà logistiche e diversi impianti sono stati costretti a chiudere per mancanza di carburante, nonostante avessero seguito le normali procedure di ordinazione come da protocollo contrattuale. In alcuni casi ci sono stati “tagli” sui quantitativi richiesti e in altri casi addirittura la cancellazione dell’intero ordine. Non vogliamo certo entrare nel merito delle strategie imprenditoriali ne quantomeno giudicare la validità del nuovo vettore di Eni ma al momento la situazione è molto critica e noi distributori ci troviamo senza benzina con tutti i disagi che ne derivano per noi e gli automobilisti”.

Una vera e propria Spada di Damocle pende quindi sulla categoria, “reduce” da un periodo di crisi economica dovuto alle restrizioni ai movimenti: “Ora che la tanto attesa ripartenza era cominciata dopo lunghi mesi di sofferenza, ci troviamo a far fronte ad un’altra emergenza dovuta però ad incapacità altrui e non possiamo fare nulla – conclude Mora -. I nostri margini di guadagno sono già molto bassi e senza un alto erogato non riusciamo a coprire i costi aziendali: in queste condizioni in un weekend la perdita stimata è di circa 15 mila litri, pari a 25 mila euro di fatturato. Ma il vero problema è un altro: il servizio puntuale che viene a mancare e per questo chiediamo scusa alla nostra clientela a cui chiediamo di portare pazienza”.

---

## **Il panificio Tilde sulla guida del Gambero Rosso. In**

# **Bergamasca è l'unico a ottenere i "3 pani"**

*Il forno artigiano di Castel Cerreto, Treviglio, ha ricevuto il massimo riconoscimento. Merito di un pane di filiera, lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni*

Il forno artigiano Tilde di Castel Cerreto, frazione di Treviglio, si conferma tra i migliori in Italia. Il panificio è stato inserito nella guida "Pane & panettieri d'Italia" 2022 del Gambero Rosso, "Bibbia" delle eccellenze gastronomiche, che seleziona e recensisce i migliori locali dove comprare il "vero" pane, di filiera, preparato con passione, riconoscendo il lavoro che c'è dietro.

## **Otto i premiati in Lombardia. Uno solo in Bergamasca**

Sono otto i panifici i premiati in Lombardia, 50 in Italia. Tilde è l'unico ad aver ricevuto, nella Bergamasca, il massimo riconoscimento, ovvero i "3 pani". Il panificio, con annessa bottega per la vendita diretta, è gestito da Simone Conti con la moglie Marisol Malatesta, pittrice peruviana.

Tilde è il simbolo dell'infinito, impresso nel loro pane, usato in spagnolo e, fin dal Medioevo, dagli amanuensi per abbreviare risparmiando carta e inchiostro. La tradizione è di famiglia: il nonno paterno era agricoltore e aveva un banco al mercato di Treviglio. Il padre, Pino Conti, conosciuto per aver gestito la sua storica gastronomia a Treviglio, li ha ispirati e guidati.



## **Lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni**

Simone e Marisol lavorano un pane certificato biologico, in grandi pezzature, risultato di lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni. Nel loro pane si trovano una serie di vecchie varietà recuperate come la Mentana, profumata e morbida, la Solibam, il farro Forenza, la farina Perciasacchi.

La lavorazione avviene sempre con pasta madre viva, ovvero farina e acqua fermentata per molte ore in modo da rendere il prodotto il più duraturo e digeribile possibile. Il processo di lavorazione di 24 ore permette di valorizzare il sapore e le caratteristiche di questi grani.

Simone ha due lauree, una in Lingue, l'altra in Editoria, oltre a un master in Gastronomia e Turismo Culturale all'Università di Scienze Gastronomiche e può vantare tanta esperienza tra Bristol e Londra, dove si è innamorato della panificazione. Oltremania ha preso spunto da ciò che accadeva a Hackney, il quartiere londinese dove viveva con Marisol, dalla riscoperta delle botteghe e del cibo a chilometro zero. A Bristol, al Bordeaux Quay, ristorante all'avanguardia dal punto di vista della sostenibilità, ne ha appreso l'importanza, mentre all'E5 Bake House di Londra l'arte della panificazione, impastando ogni giorno a mano.

La guida "Pane & panettieri d'Italia" è nata tre anni fa e, per il terzo anno di seguito, Tilde ha ottenuto il riconoscimento.

---

## **Fogalco, Botti è il nuovo presidente: "Pronti ad accompagnare le imprese per agganciare la ripresa"**

*Succede a Martinelli alla guida della Cooperativa di Garanzia che chiude il 2020 con 3.011 soci e un patrimonio netto di 5 milioni di euro*

Cristian Botti è il nuovo presidente Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo che oggi si è riunita in assemblea annuale per eleggere il nuovo Consiglio d'amministrazione oltre al presidente e vicepresidente. Botti succede a Riccardo Martinelli che, dopo quattro mandati, lascia quindi la guida della Fogalco che chiude il 2020 con 3.011 soci e un patrimonio netto di poco meno di 5 milioni di euro (4.971.531 €).

Classe 1972, laureato in Economia e Amministrazione delle Imprese, Botti è contitolare del punto vendita Mondo Ufficio di Almenno San Bartolomeo, affiliato Buffetti. In Ascom è stato vicepresidente vicario del Gruppo Giovani Imprenditori dal 2004 al 2013 e dal 2012 riveste la carica di presidente del Gruppo Librai, cartolibrai e fornitori prodotti per l'ufficio. Dal 2018 è consigliere di Ascom Confcommercio Bergamo oltre che di Fogalco.

“Ho accettato volentieri di mettermi a disposizione di questa realtà storica ben gestita da Martinelli in questi anni e ringrazio i componenti del consiglio di amministrazione per la fiducia data – **sottolinea Cristian Botti** -. Il mio mandato proseguirà nel solco tracciato in questi anni in termini di vicinanza alle piccole e medie imprese del commercio, dei servizi e del turismo del territorio bergamasco in questa situazione particolarmente difficile e delicata sia per le imprese che rappresentiamo sia per l'intero sistema della garanzia consortile. Saranno anni di cambiamenti per tutti e anche Fogalco dovrà evolvere fornendo maggiori servizi finanziari e assistenza ai propri associati per poter agganciare la ripresa che tutti noi speriamo si realizzerà nel breve periodo”.



## **Il ruolo del consorzio fidi in tempi di pandemia**

Ripresa che deve fare i conti con lo shock causato dalla pandemia: il 2020 e in parte il 2021 hanno infatti colpito duro i settori del terziario causando problemi di liquidità alle imprese con il conseguente blocco degli investimenti e l'intervento diretto dello Stato attraverso il fondo centrale di garanzia. Questa situazione ha stravolto l'operatività della cooperativa che si è concretizzata attraverso 63 finanziamenti erogati in favore di imprese socie per un controvalore garantito pari a 1.545.077 euro (contro le 119 pratiche del 2019 per un totale di 2.422.200 euro). Inoltre, 280 imprese associate hanno usufruito dell'assistenza per le pratiche di moratorie, mentre 378 imprese sono state assistite per il finanziamento agevolato.

L'assemblea ha eletto anche il nuovo Cda che rimarrà in carica fino al 2023: un consiglio all'insegna dello snellimento dell'organo amministrativo che passa 7 a 5 membri. Escono il compianto Mauro Dolci, Giorgio Beltrami e il presidente uscente Riccardo Martinelli. Eletto il nuovo consigliere

Giampietro Rota che si aggiunge a Cristian Botti, Roberto Capello, Luciano Patelli e Giovanni Zambonelli, quest'ultimo riconfermato vicepresidente Fogalco.

## **La solidità della garanzia al credito di Fogalco**

Lo scorso dicembre la società Crif Ratings ha rilasciato la valutazione di Solvency Assessment su Asconfidi Lombardia attribuendole la Classe di rischio 1 ("Rischio minimo"): si tratta di un importantissimo risultato che permetterà alla cooperativa di garanzia di essere annoverata tra le migliori realtà del panorama nazionale e di consolidare ulteriormente il proprio standing sul mercato.

Nel documento rilasciato dalla società di rating viene specificato che "la valutazione riflette un profilo finanziario forte riconducibile alla notevole qualità dei crediti di firma gestiti, all'efficiente gestione del rischio di credito perseguita mediante un consistente ricorso a strumenti di credit risk mitigation, nonché all'assenza di tensioni di liquidità. Il profilo di business, inoltre, risulta soddisfacente alla luce del profondo radicamento nel territorio di riferimento in forza del modello organizzativo adottato che assicura stabilità al business e tutela il posizionamento competitivo."

---

## **Altro che risparmio, l'economia italiana riparte**

# dai consumi. E lo dice la Banca Centrale Italiana

Ora che l'ha detto anche Banca d'Italia è certificato quanto sosteniamo da mesi: siamo piombati in una situazione di dualismo, mai conosciuta dalle nostre parti, tra le diverse categorie di lavoratori e imprenditori. "L'economia della Lombardia", la ricerca redatta dalla sede milanese della Banca Centrale Italiana segnala nel 2020 la perdita del 9,4% del Pil lombardo e di 77.000 posti di lavoro. Lo studio evidenzia una perdita di fatturato nel settore dei servizi dell'11,4%, mentre il reddito delle famiglie è calato del 2,9%. A prima vista, per chi rappresenta il terziario bergamasco, sembrano quasi buone notizie.

Purtroppo non è così. È chiaro che si tratta della cosiddetta "media del pollo", perché i cali registrati dai settori del commercio non alimentare, del turismo e dei pubblici esercizi sono ben al di sopra di queste percentuali, come documentano anche i contributi erogati dai decreti ristori e sostegni per perdite ben più alte del 30% necessario per accedere ai contributi stessi.

Lo shock, perché di questo si deve parlare, è stato brutale non solo nella sua dimensione ma soprattutto nella sua selezione. Da un lato, pensionati, lavoratori pubblici e dipendenti del settore privato, che non sono stati investiti dalla crisi, non percepiscono cosa sia avvenuto, confortati anche da una ripresa dei valori di Borsa, dopo il crollo da pandemia, che ha quasi del miracoloso; dall'altro una fetta di società è in una situazione mai vissuta.

L'indagine della Banca d'Italia "le famiglie italiane durante la pandemia", realizzata a marzo di quest'anno, presenta una tabella molto significativa su come la crisi impatti in maniera asimmetrica. L'analisi della capacità di fronteggiare le spese mensili, secondo la condizione occupazionale del

capofamiglia, ha messo in evidenza come, sia pur in un quadro di peggioramento complessivo, la capacità di pensionati e di dipendenti sia nettamente diversa da quella degli autonomi e dei disoccupati.

Siamo, quindi, piombati in una situazione di dualismo non conosciuta dalle nostre parti, dove la discriminante è stata sempre e solo tra chi lavorava (quasi tutti) e chi era disoccupato (in pochi). La causa è ben nota. In tempi moderni non si era mai registrato un crollo dei consumi di questa portata. Talmente grave e dai risvolti così negativi per molti da sovvertire quel giudizio tramandato dai nostri genitori secondo cui il risparmio è la destinazione "venerabile" del proprio reddito, a scapito del consumo concepito come sperpero.

Eloquente, nella stessa ricerca di Banca d'Italia, la suddivisione delle motivazioni alla riduzione dei consumi che vede prevalere come motivi in coloro che possono facilmente o abbastanza facilmente affrontare le spese mensili le restrizioni imposte e la paura del contagio (76,6%), mentre in coloro che affrontano le spese con difficoltà (al 38,3%) l'ovvia risposta è la minore disponibilità economica.

Il crollo dei consumi, ironia della sorte, è un circolo vizioso che rischia di inghiottirci tutti perché dapprima sottrae reddito a imprese e lavoratori delle filiere, partendo dagli ultimi anelli (commercio al dettaglio e ingrosso, turismo e ristorazione), poi, se prosegue, travolge tutti gli altri. Ora è fondamentale che le buone notizie inneschino subito un percorso opposto. Partendo da chi ha i risparmi per allargarsi a tutti.

Ne abbiamo bisogno tutti, gente. C'è bisogno, per chi se lo può permettere, di "far girare l'economia" comprando e consumando. Solo non solo si avvantaggia il mercato ma che il fiducia

---

# **Passaggio di consegne in Fogalco Domani l'assemblea elettiva della cooperativa di garanzia Ascom**

*Dopo quattro mandati il presidente uscente Riccardo Martinelli lascerà l'incarico e il suo successore sarà nominato martedì pomeriggio dall'assemblea dei soci*

Passaggio di consegne in Fogalco. La cooperativa di garanzia di Ascom Confcommercio domani si riunirà in assemblea per approvare il bilancio 2020 del confidi e, soprattutto, per eleggere il nuovo presidente. Dopo quattro mandati, infatti, il presidente uscente Riccardo Martinelli lascerà l'incarico e il suo successore sarà nominato martedì pomeriggio dall'assemblea dei soci. Martinelli ha avuto un ruolo fondamentale per la crescita e il ruolo di Fogalco, di cui è stato socio fondatore nel 1978: "In quegli anni i tassi di interesse superavano il 20% per cui il nostro scopo era anche calmierare i costi – spiega il presidente uscente, classe 1944 e originario di Fiorano al Serio -. Oggi, invece, con i tassi ai minimi storici, per le aziende l'approvvigionamento finanziario è diventato il problema principale.

**Lei è stato tra i fondatori di Fogalco ma le sue origini imprenditoriali sono diverse vero?**

Si ho sempre lavorato per la Vinicola G. Martinelli di Fiorano al Serio, azienda di famiglia fondata nel 1865 specializzata

nella produzione e imbottigliamento di vini rivolti principalmente ai mercati esteri e di cui oggi sono presidente. Ma mentre i miei fratelli sono tutti enologi io sono un ragioniere della vecchia scuola. Un giorno nel 1964, mio padre mi mandò al suo posto in Ascom come consigliere del Gruppo vini. Erano altri tempi, c'erano meno formalità. Da allora in Ascom ho trovato una famiglia, ho avuto oneri, ma anche grandi soddisfazioni, e nel tempo ho incontrato tante persone di valore".

**Com'è cambiato il lavoro della cooperativa di credito in questi anni?**

"È cambiato soprattutto il settore del credito, il che ha obbligato anche noi a rimodulare progressivamente l'attività. Fino al 2009 Fogalco aveva un numero annuale molto alto di garanzie, poi, con la crisi finanziaria sono iniziate le difficoltà. Tra l'altro, il mediocredito centrale ha aperto anche alle banche la possibilità di offrire garanzie che prima erano nostro appannaggio, così abbiamo iniziato a fare un lavoro diverso, ad aiutare soprattutto i più deboli, le piccolissime imprese in difficoltà sul merito di credito, oppure le start-up, che fanno fatica ad accedere al credito bancario".

**Che ruolo ha avuto Fogalco durante la pandemia?**

"Nel 2020 abbiamo accompagnato 648 aziende, soprattutto nei settori commercio e turismo, che sono stati i più colpiti dalle restrizioni. Di queste, 211 avevano chiesto appoggio nelle garanzie e 120 di loro hanno ottenuto erogazioni per oltre 4 milioni. Abbiamo anche aiutato 176 aziende su 13 bandi diversi, buona parte dei quali a fondo perduto, mentre per altre 11 abbiamo svolto attività di consulenza. Sul fronte delle moratorie dei mutui abbiamo seguito 250 imprese, tutte con risultati positivi".

**Quanto conta il ruolo del banche del territorio nell'accesso**

## **al credito?**

“Sono lontani i tempi in cui Banca popolare di Bergamo, Credito bergamasco, Banca provinciale lombarda erano istituti fortemente attenti al territorio. La stagione delle fusioni e delle incorporazioni ha cambiato gli scenari: le banche si sono ingrandite, ma si sono anche allontanate. Con l’entrata di Ubi in Intesa in due mesi abbiamo perso un interlocutore importante e abbiamo subito uno stop che ora stiamo cercando di recuperare. Di contro, le banche di credito cooperativo, che sono molto legate ai paesi della Bergamasca, sono in difficoltà perché sono piccole. È un peccato che non sia andata in porto la fusione fra le Bcc di Treviglio e Caravaggio, perché occorre raggiungere una data potenzialità per riuscire a operare in un certo modo”.

## **La ripresa economica è appena cominciata: quale ruolo avranno i confidi?**

“Con la pandemia lo Stato ha offerto garanzie anche al 100% per i finanziamenti, ma dal 10 luglio le nuove operazioni avranno una copertura più bassa. Pian piano torneremo alla normalità, credo però che il futuro non sia del puro confidi finanziario. Certo, bisognerà stare al passo con i tempi, riuscire ad agganciare i cambiamenti. E poi siamo rimasti in pochi: dobbiamo restare radicati al territorio se non vogliamo correre il rischio di scomparire»

## **Martinelli, in Ascom da quasi 60 anni**

Riccardo Martinelli entra in Ascom nel 1964 sostituendo il padre Leone Giuseppe (detto Beppino), come consigliere del Gruppo vini dell’Associazione, e nel 1978 viene nominato presidente del Collegio Sindacale della Fogalco, carica che detiene fino al maggio del 2009. Viene quindi nominato presidente della stessa Cooperativa di credito ancora in carica. Nel 1981, forte anche dell’esperienza associativa nella creazione di Com-Co-Vi-Be Commissionaria Commercianti

Vini Bergamo, viene eletto Presidente del Gruppo Grossisti Vino Bevande, carica che detiene fino al 2012.

Nel 1998 entra a far parte del Consiglio direttivo di Ascom di cui è stato vicepresidente dal 2001 al 2017. Sempre dal 1998, data di nascita del cosiddetto "parlamentino" camerale, diventa consigliere della Camera di Commercio di Bergamo (per tre mandati e quindi per 18 anni) e dal 2000 sindaco effettivo di Assist, la società nata da un accordo tra Camera di Commercio e Confindustria Bergamo per aiutare le imprese nel loro programma di internazionalizzazione.

Dal 1999 al 2004 ha rappresentato per la Giunta camerale la commissione del ruolo Agenti d'Affari in Mediazione della provincia. Oggi riveste la carica di componente del Consiglio di Sorveglianza ed è il Presidente del Comitato per il Controllo Interno di Asconfidi Lombardia, Cooperativa (Confidi 106) di garanzia vigilata da Banca d'Italia, ente che raggruppa 14 confidi della Lombardia. Dal 2009 è Amministratore nazionale di Federascomfidi-Roma che unisce la maggioranza dei confidi nazionali associati a Confcommercio.

---

## **Imprese, saldo positivo nel primo trimestre dell'anno. Giovani e donne rilanciano il terziario**

445 aperture e 363 chiusure. Crescono le ditte individuali in "rosa" e under 40. E in città 1 impresa nuova su 5 è del terziario

Il terziario si rimette in marcia. La conferma arriva dai dati del primo trimestre 2021 della Camera di Commercio che evidenziano un saldo positivo tra attività nate e cessate. Dopo le difficoltà del 2020, i primi tre mesi del 2021 segnalano infatti 445 aperture contro 363 chiusure, con un saldo di +82 attività. Le nuove aperture sono specchio della crisi generata dalla pandemia che ha accelerato il turnover soprattutto nel commercio. Bar e ristoranti, invece, da sempre le attività maggiormente oggetto di compravendita ma anche di grande dinamismo, sono ferme e con un saldo negativo. Alla luce della reale ripartenza di maggio, il secondo e terzo trimestre saranno con molta probabilità all'insegna della crescita anche delle attività di somministrazione.

Crescono le ditte individuali che costituiscono il 74,5% delle nuove aperture con un saldo di +50 e le Srl con +40 imprese. In calo di 8, invece, il saldo di Snc e Sas. Riguardo alle ditte individuali il saldo è fortemente positivo nei giovani fino a 40 anni (+125), ovviamente aiutati dal ciclo generazionale favorevole, e nelle donne (+61), mentre gli uomini presentano un dato negativo (-11).

Cresce il terziario in città (+14) che rappresenta quasi un'impresa su cinque (19,3%) delle nuove attività. Bene anche l'hinterland che con +22,9% di nuove attività registra la maggiore espansione. In aumento anche la Valle Seriana (+19), l'Isola bergamasca (+15) e la Val Calepio (+10). La Bassa bergamasca, invece, dopo la buona performance dello scorso anno registra un tiepido aumento (+7). Stabile la Val Cavallina, mentre in difficoltà sempre più evidente sono la Valle Brembana e la Valle Imagna (-7).

Riguardo alle tipologie di attività cresce soprattutto il commercio non alimentare spinto dal commercio web (che da solo fa +19 sugli 84 tra nati e cessati). In crescita anche i servizi alle imprese e agenti e procacciatori (+15). Torna a crescere il commercio alimentare (+8), mentre pagano l'anno terribile di pandemia sia il settore della somministrazione e

ricettività (-16), sia gli ambulanti (-9) che registrano un calo sistematico da anni.

“Dopo i cali registrati nel 2020, i dati sul saldo delle imprese sono finalmente positivi e segnalano una forte vitalità del terziario orobico – commenta **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il fatto che le spinta venga dai giovani e dalle donne è un trend doppiamente confortante. Non dobbiamo però trascurare due aspetti sui quali siamo preoccupati: l’eccessiva euforia da ripartenza, non supportata da una reale ripresa dei consumi e combinata con la ricerca affannosa di uno sbocco occupazionale, può favorire la nascita di nuove imprese molto fragili da un punto di vista delle competenze imprenditoriali. Altro tema delicato è la solidità economica e finanziaria: ci sono ancora infatti nuovi imprenditori che avviano l’attività senza un accurato piano economico e finanziario e una scelta di affiancamento e accompagnamento”.

---

## **Il 20 giugno il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” con menù a tema nei ristoranti**

*A rendere ancora più golosa la manifestazione la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e di Almenno San Salvatore*

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l’appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del

prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.

A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e di Almenno San Salvatore che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone (i menù saranno disponibili fino a domenica 27 giugno compresa, obbligo di prenotazione): Ristorante Collina, Cantina Lemine, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Trattoria Fia, Antica Osteria Giubì, Pizzeria la Quarenga, Ristorante 5 Vie, Osteria di Via Marconi. Come per lo scorso anno, infatti, non sarà presente un servizio cucina completo ma tutti i partecipanti al Mercato riceveranno all’uscita un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all’iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei cavalli.

“In una fase come quella che stiamo attraversando l’uscita dalla crisi potrà avvenire solo con la collaborazione di tutti gli attori del territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. La sinergia tra enti, associazioni e più soggetti è fondamentale e unire produttori e ristoratori locali è il modo migliore per ripartire con fiducia”.

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d’eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il

lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere".

"Il Lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni – afferma **Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi** -. Al Mercato saranno presenti diversi produttori di lamponi: Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina Tironi oltre che Diego, Cinzia, Paolo e io".

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid-19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto dei Bersaglieri e degli Alpini di Almenno. Si richiede di rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza.

# Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021



**Domenica 20 Giugno 2021,  
Campo sportivo Albenza, Almenno S.B. (BG)**

**Menù validi da Domenica 20 Giugno a Domenica 27 Giugno,  
sui quali si ha diritto al 15% di sconto presentando il coupon recuperato  
la Domenica 20 al Mercato del Lampone. Obbligo prenotazione.**

## **RISTORANTE 5 VIE**

Via Garibaldi 14, Almenno S.S. Tel. 035/640810  
Tartare di tonno con gelèedi lamponi  
Risotto di lamponi e menta  
Filetto di maiale su salsa di lamponi  
e aceto balsamico  
Lamponi caldi con gelato alla panna  
**35€ a persona bevande escluse**

## **AGRITURISMO AL ROBALE**

Via Cabinetti 2, Almenno S.B. Tel. 035/642633  
Sconto del 15% alla carta  
se si gustano tra i piatti:  
Riso ai lamponi  
Torta ai lamponi

## **ANTICA OSTERIA GIUBI**

Via Cascinetto 2, Almenno S.B. Tel. 035/540130  
Antipasto:  
Parmigiano extra vecchio,  
La polpettina stuzzicante,  
Crostone rustico, Il tagliere del fattore  
A scelta tra i secondi:  
il controfiletto di vitella all'agretto di lamponi  
oppure il nostro brasato al mirtillo  
Dolci: La sbrisolona oppure il patatrac  
Incluso 1 bicchiere di vino a persona  
e acqua minerale  
**39€ a persona**

## **RISTORANTE CAMORETTI**

Via Camoretti 1, Almenno S.B. Tel. 035/550073  
Sconto alla carta e tra i piatti:  
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura  
con riduzione di salsa ai lamponi  
Torta reale di Lamponi con crema inglese  
**sconto del 15% sul totale del pranzo con spesa  
minima di 35€ a persona**  
In fase di prenotazione avvisare la scelta sconto  
"Sagra del lampone"

## **CANTINA LEMINE**

Via Buttinoni 48, Almenno S.S. Tel. 339/4527561  
piccola entrata di benvenuto  
Passiù, 2021: Gamberi rossi e aceto di lamponi  
Millet, 2021: Fregula, branzino, polvere di  
finocchietto e aria di lamponi  
Tonno e lamponi, 2021: Tonno, alghe nori,  
lardo bergamasco e sesamo  
e misticanza con lamponi  
Sfera, 2016: Sfera di cioccolato bianco,  
crema di nocciole e coulis di lamponi  
Il caffè con le mie friandises  
**70€ a persona, Vini esclusi - Sabato no sconto**

## **RISTORANTE COLLINA**

Via Capaler 3, Almenno S.B. Tel. 035/642570  
Lucio perca, spuma di latte di mandorla  
e lamponi, Risotto con funghi cardoncelli e  
mirtilli, Controfiletto di cervo con crema di  
patate, ribes rosso e menta  
Dessert  
"Incontro tra nocciole e lamponi"  
Albenzola  
Vini abbinati inclusi, **70€ a persona**

## **OSTERIA DI VIA MARCONI**

Via Marconi 22, Almenno S.S. Tel. 035/640331  
Sconto alla carta

## **TRATTORIA FIA**

Via IV Novembre, Almenno S.S. Tel. 035/640016  
Risotto mantecato ai lamponi  
Filetto di manzo con fondo di mirtilli  
con patate rustiche  
Dolcefreddo ai lamponi in salsa  
Caffè e Acqua  
**35€ a persona**

## **RISTORANTE DA IVAN**

Via Barlino 62, Almenno S.B. Tel. 035/642573  
Antipasto assortito  
Casoncelli alla bergamasca  
Filetto di vitello con riduzione  
al Valcalepio rosso e lamponi  
Semifreddo ai lamponi  
Caffè  
**38€ a persona**  
(min 2 persone compreso ½ litro di vino)

## **RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA**

Via Piusano 2, Almenno S.B. Tel. 333/9199573  
Tagliere di salumi misti,  
gnocco fritto con assaggio di giardiniera  
Bis di casoncelli alla bergamasca  
e risottino Parma profumato al lampone  
Filetto di manzo con contorno di patatine.  
Macedonia di frutta fresca  
e lamponi con gelato.  
Caffè e amaro, Vino e acqua compresi.  
**40€ a persona**



---

# Costi e ricavi del caffè: per i bar è una gestione insostenibile

A Bergamo costa in media meno di un euro, il prezzo più basso in Lombardia. Ma per un barista il guadagno è 0,08 centesimi

Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale. È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da Fipe Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. "Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Poi il prezzo del caffè si è 'congelato', mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti".

A ciò si aggiunge un secondo rischio: quello di minimizzare l'importanza del servizio e della qualità del prodotto. "Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l'altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre, invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e il gelato artigianale, perché il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque".

## **Il guadagno per una tazzina di caffè inferiore a 10 centesimi**

Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. Al netto dell'Iva e dei costi (costo del caffè, costo dello zucchero/dolcificante/latte, costo del personale, spese per affitto/corrente/acqua), il barista guadagna infatti 0,08 centesimi a tazzina. E ponendo l'esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro (+Iva) al chilo – ma può arrivare fino a 25 euro e oltre – emerge che un barista è destinato ad andare in perdita.

## IL RICAVO NETTO PER OGNI CAFFÈ EROGATO

### QUANTE TAZZINE SI RICAVANO DA UN KG DI CAFFÈ

N° TAZZINE OTTENUTE DA OGNI KG DI CAFFÈ <sup>1</sup> (1 chilogrammo diviso 7 grammi)	143
N° EFFETTIVO TAZZINE PER KG (calcolati gli eventuali sprechi di polvere di caffè)	<b>130</b>

### QUANTE TAZZINE UN BAR VENDE AL GIORNO

CONSUMO MEDIO DI KG DI CAFFÈ AL GIORNO (ESEMPIO)	1
N° TOTALE TAZZINE AL GIORNO (130 tazzine per il n° di Kg di caffè consumato)	130

### COSTO DEL CAFFÈ AL KG

COSTO CAFFÈ AL KG (qualità media)	<b>18,00 €</b>
-----------------------------------	----------------

### QUANTO COSTA ALL'ESERCENTE UNA TAZZINA

COSTO DEL CAFFÈ A TAZZINA (costo al Kg diviso il numero di tazzine)	0,14 €
COSTO ZUCCHERO, DOLCIFICANTE, LATTE	0,12 €
COSTO DEL PERSONALE (costo di una persona per il tempo dedicato a fare i caffè)	0,51 €
ALTRI COSTI (ELETTRICITÀ, ACQUA, AFFITTO)	0,08 €

**TOTALE COSTI PER TAZZINA 0,85 €**

### QUANTO È IL RICAVO LORDO SU CIASCUNA TAZZINA

PREZZO DI VENDITA DEL CAFFÈ (IVA INCLUSA)*	1,10 €
PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA (10%)	0,99 €
COSTI SOSTENUTI DALL'ESERCENTE PER CIASCUNA TAZZINA	0,85 €
PROFITTO PER OGNI TAZZINA (prezzo di vendita senza iva meno i costi)	0,14 €
TASSE SUI PROFITTI (43%)	0,06 €

### RICAVO NETTO PER OGNI TAZZINA

**0,08 €**

**profitto al giorno** (derivante dalla vendita di 130 tazzine di caffè)

**10,40 €**

\* è stato preso in considerazione il prezzo di vendita più alto attuato in provincia di Bergamo