

Franco Pulcini è il nuovo presidente di 50&Più

Franco Pulcini è il nuovo presidente della 50&Più di Bergamo, l'associazione dei pensionati del commercio di Confcommercio-Imprese per l'Italia. Pulcini, 72 anni di Pradalunga, subentra a Giuseppe Capurro che ha guidato l'associazione per dieci anni ed è stato eletto presidente onorario. Franco Pulcini è anche consigliere della Pia Unione San Lucio che è lo storico sodalizio tra i commercianti alimentari che fa capo all'Ascom.

L'elezione è avvenuta ieri alla sede di via Borgo Palazzo a Bergamo, nel corso del consiglio direttivo ieri. Accanto a Pulcini è stato confermato come vicepresidente Franco Meloncelli (Bergamo) e sono stati nominati Delisa Sanzani (Osio Sotto), Ernesto Crotti (Torre Boldone), Giuseppe Capurro (Scanzorosciate), Rosalaura Cortesi (Bergamo), Mario Pesenti (Mozzo), Natale Bettinelli (Brembate Sopra) e Pierantonio Chiari (Ranica).



Franco Pulcini il nuovo presidente di 50&Più

**Affitti brevi: La Corte
Costituzionale ha dato il**

'via libera' al CIR per Airbnb

La Corte Costituzionale ha dato il "via libera" all'indicazione del Codice Identificativo di Riferimento (CIR) per le case vacanza.

Si ricorda che il Tar Lombardia aveva respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi con l'utilizzo del CIR.

Regione Lombardia, continuando la lotta all'illegalità, implementerà sanzioni a chi non indica il CIR, che attesta la regolarità fiscale e amministrativa, nel proprio annuncio. Per ottenere il codice CIR è necessario registrarsi sul portale "Turismo 5" come gestori di Esercizi Ricettivi.

Airbnb dovrà, quindi, applicare la legge sugli affitti brevi, che impone alle piattaforme online di trattenere dagli utenti il 21% di tasse dai compensi e di versarlo al fisco.

La sentenza della Corte Costituzionale conferma la priorità della lotta all'abusivismo e all'illegalità, proteggendo il settore del turismo soprattutto nel periodo dell'anno più atteso per l'organizzazione delle vacanze estive.

"Siamo molto soddisfatti che l'Alta Corte abbia accettato le ragioni di Regione Lombardia sulla difesa di un procedimento che nel frattempo non è stato solo oggetto di deliberazione da parte di questa regione, ma anche da altre regioni di Italia, segnale che l'esigenza è sentita. La nostra associazione ha sempre sostenuto questa battaglia con Regione: una battaglia di dignità, che non vuole ostacolare nessuno, ma vuole applicare le stesse regole allo stesso mercato", afferma Giovanni Zambonelli presidente di Ascom Confcommercio Bergamo.

"Sebbene alcune amministrazioni come Bergamo siano già partite

con i controlli, auspichiamo che nelle prossime settimane quest'azione si possa rafforzare. Non c'è dietro una volontà persecutoria ma solamente quella di informare i cittadini dell'esistenza della legge e dell'obbligo di indicare questo codice a tutela del turista che prenota", commenta il direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini.

Salvaguardiamo le imprese storiche, un valore per le nostre comunità

Il problema del nostro territorio non è favorire il tasso di imprenditorialità. I bergamaschi sono storicamente propensi a creare un'attività d'impresa: è nelle corde storiche di un popolo lavoratore e di emigranti.

È necessaria, invece, la conservazione del tessuto delle imprese del terziario in un momento di difficoltà che incide sulla sopravvivenza dell'azienda stessa.

In questi anni le politiche centrali e regionali hanno incentivato la creazione di impresa e aiutato le nuove imprese senza renderle strutturalmente più forti. A parte le start up innovative che da noi restano poche, per le altre non ci sono stati veri e propri incentivi.

Misure che non chiamerei neppure "tampone" e destinate a non dare frutti. Anzi in alcuni casi gli aiuti hanno richiesto lo sforzo postumo da parte dei nostri imprenditori di restituire gli incentivi, in quanto non sono stati in grado di far fronte alle richieste che l'erogazione del contributo imponeva.

Statistiche alla mano, negli ultimi anni hanno chiuso due nuove imprese su tre.

Troppo poco invece si è fatto per la sopravvivenza delle imprese, soprattutto di quelle storiche per le quali si sono spesi riconoscimenti e belle parole e poco altro. Non vogliamo essere corporativi.

Un'impresa nuova non ha meno dignità di una che è sul mercato da molto tempo; anzi molto spesso è portatrice di valori imprenditoriali e competenze, soprattutto digitali, superiori a quelle tradizionali. Il problema è la capacità di sopravvivere a lungo termine e di offrire in continuità servizi e lavoro.

Vent'anni fa le imprese passavano per successione familiare o vendita. In entrambi i casi, con il necessario periodo di affiancamento, veniva garantita una continuità di mercato e un passaggio di competenze. Oggi, salvo poche eccezioni, le imprese chiudono ed aprono in discontinuità assoluta, settoriale e soggettiva.

Il sistema perde quindi le competenze tecniche e imprenditoriali di chi chiude definitivamente.

Non è un caso che per le attività maggiormente in rotazione, come i bar, la successione sia solo nel valore degli arredi. In questi anni notiamo imprese più deboli che sostituiscono quelle che chiudono, con sempre meno risorse disponibili per ammodernare.

Cosa fare? Se in altri settori potrebbe bastare agire sulle condizioni fiscali e il costo del lavoro per evitare delocalizzazioni, nel terziario occorre agire sulle regole di apertura. La deregulation, travestita da liberalizzazione, ha spaccato il settore. Negli altri Paesi europei, come la Germania, non si è liberi di aprire dove e quando si vuole. Il decreto Bersani, a vent'anni dalla sua introduzione, non risponde più alle esigenze dello sviluppo equilibrato del

commercio. Bisogna porvi presto rimedio.

Ma non basta. Occorre riconoscere la funzione di servizio delle piccole attività commerciali e riconoscere sgravi e incentivi tali da metterle in condizioni di equilibrio rispetto ai concorrenti, grande distribuzione e on line.

La “Rete di imprese storiche” non vuole essere il museo da rimpiangere ma un ecosistema vivo di relazione e di servizio per la gente che va conservato. Il nostro progetto di valorizzazione delle imprese storiche è il primo passo per porre l’enfasi sul bisogno e trovare soluzioni.

Le difficoltà dei negozi e dei pubblici esercizi della montagna e dei piccoli comuni vanno evidenziate. Altrimenti le piccole imprese, nuove e storiche, non ce la faranno. La prossimità dei nostri negozi non è solo geografica ma è di relazione. È questo che vogliamo salvaguardare.

Nasce il circuito “Rete Imprese storiche di Bergamo”

Nasce il circuito “Rete Imprese storiche di Bergamo”: Ascom mette in vetrina le sue attività longeve. Le imprese interessate ad aderire possono contattarci al: 035.4120304 e all’indirizzo soci@ascombg.it www.reteimpresestoriche.it

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento “Sapore e sapere: Le vie del formaggio” di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA,
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: [Confindustria Bergamo](#)

Ascom presenta il progetto “Rete imprese storiche di Bergamo”

Domani, giovedì 11 aprile 2019 alle ore 11.00 alla Sala Conferenze di Ascom Bergamo in via Borgo Palazzo 137 (terzo piano), si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto “Rete Imprese Storiche di Bergamo”, il marchio esclusivo, il portale e i servizi che l’associazione commercianti ha creato per tutelare e valorizzare i negozi con oltre 25 anni di attività di Bergamo e provincia.

L’incontro sarà l’occasione per presentare i dati che fotografano la realtà dei negozi di lunga data nella nostra provincia.

Interverranno:

Oscar Fusini, direttore Ascom

Alessandro Riva, referente del progetto “Rete Imprese storiche di Bergamo”

Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo

Libri per sognare: vince “Io

e Mercurio” di Emanuela Nava

Libri per sognare: vince “Io e Mercurio” di Emanuela Nava. Premiati i piccoli critici letterari al concorso del Gruppo Librai Ascom

Presentato in Ascom il servizio “A.B.C.” dedicato al settore food

Si è tenuta, in Ascom Bergamo, la presentazione del servizio “A.B.C.” (acronimo che sta per “Analizza, Budgettizza, Comunica”), il nuovo percorso di affiancamento che Ascom propone alle imprese della ristorazione.

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con il servizio che è proposto in collaborazione con Ved Consulting ed è finalizzato ad aiutare i ristoratori a migliorare la gestione della propria attività e a comunicare in modo efficace la qualità e l'esclusività del locale.

Sono intervenuti: Oscar Fusini, direttore Ascom, Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo, Vittorio Rota, titolare fondatore di Ved Consulting, Emanuela Sdraulig, consulente e formatrice Ved Consulting.

Chi lo desidera può prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per

richiedere la consulenza chiamare lo 035. 4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerati.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – consulenza@ascombg.it; <http://www.ascombg.it/a-b-c/>







Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di “Storica Attività” sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

La quattro attività storiche

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a

pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come “Da Camillo” dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella “bibbia” rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare “Da Camillo” o al “Tre Noci”, significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

“Abbigliamento Candida”: il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tasseti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto

della famiglia è “buona qualità a prezzi buoni”, mentre l’attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l’attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l’assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un’importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».











Bergamo e la koinè dei galactofaci

Sorprenderà forse apprendere che la rassicurante immagine di un bicchiere colmo di latte sia un'icona culturale di conio relativamente recente. Nell'antichità greco-romana, fondata sul triangolo nutrizionale grano-olio-vino, il latte animale era infatti ritenuto un alimento barbarico e trogloditico, tanto che Omero bollava sprezzantemente come galactofagi – ovverosia “mangiatori di latte” – i retrogradi abitanti della Scizia. Emblematica è inoltre la dieta di Polifemo, cavernicolo ciclope dell'Odissea, la cui dieta era costituita da latte puro – e non mischiato al miele, come usava semmai l'umanità civilizzata – e dal cacio che ne ricavava.

In realtà, come evidenziano gli storici dell'alimentazione, la propagazione della galactofagia si estese ben oltre i confini dell'antico impero Scita, che abbracciava gran parte dell'Europa orientale. Un regime nutrizionale imperniato sul latte e sui suoi derivati era infatti caratteristico di tutte le popolazioni la cui economia aveva un'impronta silvo-pastorale più che agricola, dai Celti delle isole britanniche ai Germani ed agli Scandinavi.

Ancora nel XVI secolo, il “nostro” Torquato Tasso censurava l'uso, invalso presso le plebi di Francia, di somministrare latte vaccino agli infanti, paventando la predisposizione ad un'indole servile e bovina. E non sfugge che nell'intero corso del medioevo il latte di mandorle ebbe nell'alta gastronomia del nostro paese una netta prevalenza su quello animale, mentre solo agli albori dell'età moderna il burro iniziò a contendere allo strutto il primato di grasso di più diffuso utilizzo tra i fornelli.

In discordanza con questo quadro di riferimento, la cucina storica del contado bergamasco pare aver aderito alla tacita koiné che connette le culture galactofaghe, la cui più caratteristica estrinsecazione è nell'onnipresente connubio tra latte e sfarinati di cereali minori. Polt, brofadei e gnòch in del lacc sono le minimali declinazioni di questo arcaico abbinamento, che affiora in civiltà lontane nello spazio e nel tempo. "Mangiano la polenta ordinariamente col sale o col latte e formaggio fresco" – riferiva alla fine del settecento il console austriaco Raicevich con riferimento agli abitanti di Valacchia e Moldavia, di cui erano progenitori gli Sciti omerici. Ma le innumerevoli varianti regionali dell'archetipo spaziano dal porridge inglese alla kaša dei russi. E nel XVII secolo l'abate padovano Alberto Fortis, avventuratosi in Dalmazia per censire gli usi dei Morlacchi, annotava che in quelle terre "il cacio fresco fritto nel burro è il miglior piatto", certificando come in fondo anche lo strachì rüstit sia chiaro retaggio del cosmopolita universo culinario dei galactofagi.