

# Green pass e non solo: il 13 ottobre convegno sulla gestione dei rapporti di lavoro

*Ascom Confcommercio Bergamo vuole fare chiarezza fornendo indicazioni teoriche e pratiche insieme ad avvocati ed esperti sindacali*

Fari accesi sul tema del lavoro in Ascom Confcommercio Bergamo. Mercoledì 13 ottobre, dalle ore 14,30, presso la Sala Conferenze della sede in via Borgo Palazzo 137, si terrà il convegno "Green pass e prospettive normative nella gestione dei rapporti di lavoro" per far luce sulle ultime due novità normative in materia: dal 15 ottobre, infatti, per accedere ai luoghi di lavoro è necessario mostrare il Green Pass e dal 31 ottobre 2021 vengono sbloccati i licenziamenti. Due disposizioni che presentano diversi aspetti sui quali far chiarezza, in vista di nuovi adempimenti, obblighi e responsabilità: da chi deve effettuare la verifica del Green Pass e in che modalità ai vincoli posti dal Garante per la privacy, dalle conseguenze che può prendere il datore di lavoro nei confronti del lavoratore inadempiente alle prospettive normative da affrontare i prossimi anni. Tutte scenari aperti a cui il seminario vuole rispondere, facendo chiarezza e fornendo indicazioni teoriche e pratiche per la gestione quotidiana delle attività di lavoro.

Al convegno partecipano Paolo Baldazzi, responsabile Settore Lavoro-Contrattazione e relazioni sindacali Confcommercio Imprese per l'Italia, e Sergio Gandi, avvocato dello studio IUUS di Bergamo. Coordina i lavori Enrico Betti, responsabile Area Lavoro Ascom Confcommercio Bergamo. Il seminario sarà in presenza secondo tutte le norme dettate dall'emergenza

sanitaria. Sarà possibile partecipare solo con green pass.

Per informazioni: [direzione@ascombg.it](mailto:direzione@ascombg.it) – [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it).

---

## **Incentivi per le auto usate: boom di richieste ma la domanda supera l'offerta**

*Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom  
Confcommercio Bergamo: "In una settimana consumati 3 milioni  
di euro ma sul mercato mancano le auto usate"*

Mercato in negativo e incentivi per auto usate: è un autunno caldo quello dell'automotive alle prese con vendite in calo e la corsa agli incentivi per l'acquisto di auto usate a basse emissioni, il cosiddetto ecobonus messo a disposizione dal governo. Una misura molto sentita dagli addetti ai lavori e che può vantare una "paternità" bergamasca. La proposta era stata infatti indirizzata al presidente di Assomobilità e Federmotorizzazione, Simonpaolo Buongiardino, da Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale di Federmotorizzazione.

L'incentivo varia da 750 a 2mila euro, a seconda del livello di emissioni dell'auto usata acquistata: "Sono veramente soddisfatto per il risultato storico che abbiamo ottenuto . conferma Loreno Epis, che gestisce l'omonimo autosalone a Scanzorosciate -. Il nostro presidente Buongiardino ha portato sul tavolo politico nazionale la proposta made in Bergamo, che è stata recepita dal premier Mario Draghi. Le auto usate Euro 6 hanno le stesse caratteristiche di quelle nuove ed era

giusto riconoscere il medesimo incentivo per la radiazione di una vettura inquinante”.

## **Ecobonus: la domanda supera l'offerta**

Dopo una settimana dall'apertura della piattaforma informatica che permette ai concessionari di prenotare l'aiuto economico, per il quale sono stanziati 40 milioni di euro del pacchetto da 350 milioni del complesso degli incentivi alle quattro ruote, sono già stati consumati 3 milioni di euro di contributi, con una stima di 40 mila macchine che verranno rottamate nel giro di un mese. Unico neo: oggi sul mercato mancano le auto da vendere, con la domanda che supera ampiamente l'offerta. “Sul nuovo ci sono forti ritardi nelle consegne, a causa della mancanza dei microprocessori – conferma Epis – e di conseguenza non c'è ricambio e disponibilità di auto usate. Se dobbiamo stimare un ritorno alla normalità, serviranno dai 12 ai 18 mesi”. Ad ogni modo il ricorso all'ecobonus dopo una settimana apre prospettive interessanti: “In Italia nel 2019 sono state scambiate circa 3 milioni di autovetture usate, con un milione di radiazioni – conclude Epis -. Speriamo ora in una riforma strutturale che preveda un contributo fisso per la rottamazione delle auto da Euro 0 a Euro 3”.

## **Come funziona l'incentivo**

Su [ecobonus.mise.gov.it](http://ecobonus.mise.gov.it) i concessionari potranno inoltrare le richieste solo per chi ha acquistato un veicolo usato di classe non inferiore a Euro 6, con un prezzo risultante dalle quotazioni medie di mercato non superiore a 25.000 euro e con emissioni comprese tra 0-160 g/km CO2. Serve la rottamazione di un veicolo immatricolato da almeno 10 anni (e intestato da almeno 12 mesi all'acquirente o a un familiare convivente, onde evitare furbetti). Le fasce dello sconto sono diverse: per 0-60 g/km di CO2: 2.000 euro; 61-90 g/km: 1.000 euro; 91-160 g/km: 750 euro

## Il mercato di settembre

Dopo il netto calo di agosto, settembre non porta novità positive per il mercato automobilistico italiano. Tutt'altro, visto che non solo c'è un nuovo calo ma questo è più pesante rispetto a quello del mese precedente. Le immatricolazioni di nuove autovetture sono state infatti 105.175 contro le 156.357 dello stesso mese del 2020, pari a una diminuzione del 32,73%. Il dato del nono mese dell'anno porta il cumulato del 2021 a quota 1.165.491 unità, cioè un incremento del +20,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Quanto al mercato dell'usato, a settembre i trasferimenti di proprietà sono stati 300.654 rispetto ai 362.523 di settembre 2020, con una diminuzione del 17%. Il volume globale delle vendite ha dunque riguardato per il 25,92% vetture nuove e per il 74,08% vetture usate.

---

## **Assemblea Confcommercio: a Roma anche una delegazione Ascom. Zambonelli: «Ora è tempo di ricostruire il futuro»**

*Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare: tanti i temi al centro dell'assise nazionale di questa mattina*

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato con una delegazione all'assemblea annuale di Confcommercio che si è tenuta questa mattina a Roma. L'importante appuntamento dell'assise

nazionale è stato l'occasione per fare il punto sullo stato e sulla condizione del mondo del commercio e del terziario italiano nel contesto socio-economico attuale: un momento di confronto con le istituzioni e con le forze politiche parlamentari e di governo che si è aperto con il messaggio del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, e si è concluso con l'intervento del Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti.

Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare sono stati i temi toccati dal presidente Carlo Sangalli nella sua relazione nella quale ha ribadito che «forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori». E dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che «stiamo sì correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti».

«È stata l'assemblea delle imprese che sono state travolte dalla crisi con più intensità e durezza ma che hanno comunque reagito in modo straordinario – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, alla guida della delegazione bergamasca insieme ai vicepresidenti Luciano Patelli e Giorgio Beltrami e al direttore Oscar Fusini -. Come ha ribadito Sangalli, ora è tempo di ricostruire il futuro, a partire dall'Europa, che ha bisogno di nuove regole che rendano più efficace e trasparente non solo il merito, ma anche il metodo».



## **No al salario minimo per legge**

Passando ai temi di casa nostra, Sangalli ha cominciato con l'affrontare quello del lavoro, sottolineando che "serve un deciso passo in avanti" nella contrattazione collettiva e dicendo no al salario minimo per legge. E ha indicato la via di "un circuito virtuoso intorno al quale fare convergere gli impegni di parte pubblica e delle parti sociali: produttività, crescita e crescita dei redditi da lavoro". È questo, ha detto, "il patto che occorre, per mettere al centro dell'agenda politiche misure e risorse da mobilitare per affrontare le sfide dell'innovazione e della sostenibilità".

## **"Non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori"**

Per l'economia in generale, se le prospettive sono

confortanti, non si può dimenticare che “forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori”: da quelli del turismo, a quelli della cultura, dei teatri, del cinema. Ma anche del comparto del gioco pubblico, dell'intrattenimento e dello sport. Per non parlare delle discoteche, “ancora inspiegabilmente chiuse”. Dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che “stiamo, sì, correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti”.

## **Tre incertezze sul Paese**

Dopo aver indicato tre incertezze che gravano sul Paese (il nuovo assetto dei nostri settori economici; la crescita equilibrata nella componente degli investimenti, del saldo estero e dei consumi e la transizione demografica), la relazione è proseguita parlando di PNRR (che “ben individua le leve necessarie al Paese per crescere”) e terziario di mercato. Ebbene, servono risorse per inserire il turismo “nelle grandi priorità del Paese”, serve risolvere il problema della Bolkestein applicando “un principio di ragionevolezza per dare certezza agli imprenditori nella continuità della propria attività”, serve “una strategia duratura in favore dell'intermodalità, dalle autostrade del mare al combinato ferroviario, insieme a un processo di rinnovo del parco circolante e delle flotte, a cominciare dalle navi e dai traghetti”, serve “una sostenibilità ambientale che sia contemporaneamente anche sociale ed economica”, serve “ridurre i costi dell'energia, serve mettere le pmi in condizione di fare investimenti per partecipare alla rivoluzione digitale”, servono infine “i finanziamenti garantiti dal Fondo Centrale, la proroga della moratoria dei prestiti bancari e il

rafforzamento del sistema dei consorzi fidi”.

## **No a nuove tasse**

Passando ai temi fiscali il presidente di Confcommercio ha ribadito il “no a nuove tasse, perché in questa stagione lo Stato deve dare e non prendere”. “Abbiamo bisogno – ha proseguito – di meno imposte e più semplici. Aliquote contenute e ampie basi imponibili determinano anche meno occasioni di evasione ed elusione”. Quanto al reddito d’impresa, Sangalli ha chiesto di reintrodurre, “al di sopra delle soglie previste per l’applicazione della flat tax”, l’Iri abrogata nel 2019. E di superare l’Irap “in una forma compatibile tra finanza territoriale e abbassamento della pressione fiscale sulle imprese”. Infine no, ovviamente, a qualche forma di patrimoniale, a partire dalla revisione del catasto.

## **Misure dedicate per l’impresa al femminile**

Detto affrontando i temi della vitalità delle città e dei centri storici che oggi “sono decisive le politiche e le iniziative diffuse in tema di rigenerazione urbana”, Sangalli è passato ad affrontare l’ultimo dei grandi temi del suo discorso, welfare e previdenza, dicendo innanzi tutto che Confcommercio “è impegnata a valorizzare il ruolo dei professionisti” e che “è necessario incentivare l’impresa al femminile con misure dedicate”. Dopo aver chiesto che “venga riconsiderato l’aumento di aliquota previsto, a decorrere dal 2022, per gli indennizzi per la cessazione delle attività commerciali”, si è detto d’accordo sull’aggiunta di altre mensilità di cassa integrazione senza oneri fino alla fine dello stato di emergenza, mentre il finanziamento degli ammortizzatori sociali “deve rispondere ad una regola molto semplice: chi più li utilizza, più vi contribuisce”.





Il ministro dello Sviluppo Economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenuto all'assemblea di Confcommercio, ha sottolineato l'importanza di **"promuovere le condizioni per la crescita. Dalla Nota di aggiornamento al Def che abbiamo approvato oggi arrivano buone notizie in questo senso"**. Secondo il ministro, **"la crescita del 6% di quest'anno può derivare da un rimbalzo ma anche dal fatto che stiamo tornando ad essere liberi anche se soggetti a condizioni a volte difficili da accettare"**. **"Guardando avanti – ha detto Giorgetti – resta l'incognita del virus, che comunque è stato un trauma sociale ed economico. Ho davanti a me una platea di imprenditori duramente colpiti in particolare tutti coloro che in modo diretto e indiretto sono legati al turismo e al commercio. E penso anche alle discoteche e alle sale da ballo che ancora sono le uniche attività che non hanno potuto riaprire"**.

Quindi per Giorgetti, **"il governo deve impegnarsi per rendere il rimbalzo economico un'occasione di crescita duratura. Lo sviluppo non si fa per legge, lo fanno gli imprenditori giorno**

*per giorno. Dobbiamo affrontare e sciogliere diversi nodi per aiutare la crescita del Paese: c'è la grande sfida della banda larga, della Pubblica Amministrazione per renderla efficiente e al servizio del cittadino e delle imprese".*

Il ministro si è poi soffermato sul tema della **concorrenza**. *"La concorrenza assicura lo sviluppo economico ed è importante. L'Europa ci richiama a declinare le regole sulla concorrenza ma un principio valido in assoluto deve poi essere inserito nella realtà economica e sociale del singolo Paese.*

*Ad esempio, parlando della **Bolkestein**, ci viene chiesto di assicurare una concorrenza regolare ma noi non possiamo dimenticare che le imprese balneari italiane sono da decenni imprese a carattere familiare". "Il principio della politica – ha aggiunto Giorgetti – deve essere quello del realismo. Nel 2050 tutti auspichiamo la **decarbonizzazione** del pianeta ma ad una condizione di concorrenza uguale per tutti". Il ministro ha concluso il suo intervento sottolineando la necessità di "accettare la sfida di una discontinuità storica ed economica alla quale il Covid ci ha messo davanti. Tutti siamo chiamati a fare la nostra parte a livello nazionale e a livello locale". "Il **Recovery Plan** che abbiamo approvato diventerà recovery se tornerà ad essere messa al centro la cultura del lavoro e dell'impresa. Dobbiamo migliorare la formazione e le politiche attive del lavoro".*

---

**Ad Agritravel il convegno  
"Distretti del Commercio,**

# verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”

*Martedì 28 settembre alle ore 11: un tavolo di lavoro per far ripartire lo sviluppo dell'economia locale nel segno dei Distretti*

Martedì 28 settembre, alle ore 11 presso la Sala Caravaggio della Fiera di Bergamo, si terrà l'incontro “Distretti del Commercio, verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”. L'obiettivo del convegno, a cui prenderanno parte i rappresentanti dei Distretti del Commercio di Bergamo e provincia, è quello di condividere le sfide del territorio e, soprattutto, iniziare un cammino per la creazione di un tavolo di lavoro che faccia ripartire lo sviluppo dell'economia locale nel segno dei Distretti.

L'incontro, a cui prenderà parte anche l'Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, Guido Guidesi, si svolgerà nell'ambito della Fiera dei Territori-Agri Travel & Slow Travel Expo dove Ascom Confcommercio Bergamo ha dato vita ad uno spazio comune, primo passo per la creazione di un tavolo di coordinamento provinciale che ha l'ambizione di diventare la “Casa dei Distretti di Bergamo”.

Coordinerà i lavori il Prof. Luca Zanderighi, Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano e coautore del libro “Commercio e Distretti: un patto per lo sviluppo”.

## **IL PROGRAMMA**

Ore 11.00 | SALUTI ISTITUZIONALI

Fabio Sannino, Presidente dell'Ente Fiera Promoberg

Oscar Fusini, Direttore Ascom Bergamo Confcommercio

Ore 11.15 | PNRR: OPPORTUNITÀ E SFIDE PER LO SVILUPPO DEI

## TERRITORI

Luca Zanderighi Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano

Ore 11.45 | DISTRETTI DEL COMMERCIO, VERSO UN NUOVO PATTO PER LO SVILUPPO TERRITORIALE

Guido Guidesi Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia (intervento on line )

Ore 12.15 | L'ESPERIENZA DELLA "CASA DEI DISTRETTI DEL COMMERCIO" IN AGRITRAVEL & SLOW TRAVEL

Stefania Pendezza, Agri Travel & Slow Travel Expo

Giorgio Puppi, Referente dei distretti del commercio Ascom Confcommercio Bergamo

Ore 12.30 | INTERVENTI DEL PUBBLICO

Ore 13.00 | TERMINE LAVORI

Il convegno sarà trasmesso in diretta streaming sulla pagina Facebook [www.facebook.com/agritravelexpo](http://www.facebook.com/agritravelexpo)

Per informazioni: tel. 035.4120123 – [consulenza@ascombg.it](mailto:consulenza@ascombg.it).

---

# **Caro gas ed elettricità: rischio stangata da 70 milioni di euro sul terziario bergamasco**

*A ottobre previsti aumenti "shock" delle bollette. Per le imprese aumenti del 42% per l'elettricità e del 38% per il gas*

Una stangata da 70 milioni di euro rischia di gravare sul

terziario bergamasco. È quanto potrebbe abbattersi sulle imprese del commercio, turismo, servizi e ristorazione a seguito alla preannunciata crescita del costo dell'energia per le imprese. Numeri che spaventano e gettano un'ombra sulle speranze di ripartenza dopo i tanti mesi bui della pandemia: "Il mese di ottobre rischia di assumere i contorni di un autunno nero del terziario per i nostri associati – sottolinea Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. C'è una fortissima preoccupazione per la prossima stangata sulle bollette. Il Prezzo Unico Nazionale potrebbe registrare un incremento di quasi il 50% rispetto al trimestre precedente".

Secondo una stima di Confcommercio a ottobre, ci saranno incrementi dei costi per le imprese che potranno attestarsi sul 42% per l'elettricità e sul 38% per il gas. L'aumento del costo dell'energia, se non ci fossero interventi correttivi, si abbatterebbe sul settore terziario bergamasco che conta complessivamente circa 25 mila imprese. Secondo le stime di Confcommercio con Nomisma energia, per un negozio con potenza impegnata di 35 chilowatt e consumo annuo di 75 mila chilowattora, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe di oltre 6 mila euro. Per un ristorante con potenza impegnata di 50 chilowattora e consumo di 100 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 8,5 mila euro annui mentre per un albergo con potenza impegnata di 90 chilowattora e consumo 260 mila chilowattora in un anno, la maggiore spesa per la bolletta elettrica sarebbe intorno ai 20 mila euro annui.

## **Fusini: "Servono misure strutturali"**

"Una crisi energetica di queste dimensioni è senza paragoni – prosegue Fusini -. Non è sufficiente l'impegno annunciato dal Governo per ammorbidire l'effetto. Servono misure strutturali sulla fiscalità per poter assorbire gli aumenti e abbattere così un rincaro che sarebbe davvero insostenibile per le

nostre imprese". Insomma una vera e propria Spada di Damocle incombe sul terziario che oltre a essere il settore più colpito dagli effetti della pandemia ora rischia di essere quello maggiormente esposto agli effetti dei rincari energetici.

"Infine – conclude Fusini – questa stangata rischia di neutralizzare anche le politiche di convenzionamento delle associazioni di categoria che da anni anni perseguono il risparmio energetico alle migliori condizioni economiche contrattuali a favore dei propri associati".

---

## **Partite Iva verso i livelli pre-Covid. Ma c'è un raffreddamento della spinta al "mettersi in proprio"**

*Nel primo semestre sono state aperte in Bergamasca 4.804 nuove partite Iva, ovvero 1.093 in più rispetto allo stesso periodo del 2020. Il recupero è in atto ma non completo*

I lavoratori autonomi in Bergamasca tornano a crescere nel 2021, raggiungendo quasi i valori pre-Covid, ma un'attenta analisi rivela come, nel nostro territorio, aprire partita Iva sia una necessità più che una vera spinta all'autonomia. Nel primo semestre di quest'anno sono state aperte in Bergamasca 4.804 nuove partite Iva, ovvero 1.093 in più rispetto allo stesso periodo del 2020, che corrisponde a un +22%. Il confronto vero, però, è con il 2019, ovvero l'anno pre pandemia e, in questo caso, si scopre che gli avvii di attività professionale sono invece calati di 168 unità,

segnando un -3,4%.

“I dati bergamaschi sulle nuove partita Iva del 2021 confermano le due tendenze già registrate nei dati nazionali – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Le partite Iva tornano a crescere ai livelli pre-Covid e questa è una buona notizia ma l’aumento registrato rispetto all’anno 2020, funestato dal lockdown completo, non è però esaustivo. Facendo il confronto con il primo semestre dell’anno 2019, certamente più significativo, si scopre che le nuove partita Iva sono invece calate di 168 unità, -3,4%. Il recupero è in atto ma non è completo che comunque potremmo anche non raggiungere. Questa crescita più contenuta è più forte a Bergamo che altrove. Infatti Il rapporto tra nuove partita Iva bergamasche e quelle lombarde scende dal 2018 al 2021 dal 9% al 7,7% e quello con il totale delle nuove attività a livello nazionale dall’1,5% all’1,4%”.

Un altro aspetto significativo è il rapporto tra numero di professionisti e numero di imprese tra le nuove attività. A Bergamo, nell’ultimo semestre, è cresciuto il rapporto per i liberi professionisti. In passato si registrava la nascita di circa un professionista ogni quattro nuove partite Iva mentre questo rapporto è passato dal 2018 al primo semestre 2021 dal 25,1% al 36,6%. “Se il recupero rispetto all’anno nero 2020 era prevedibile, a Bergamo stiamo registrando una minore spinta verso i numeri pre-Covid – conclude Fusini -. C’è un raffreddamento della spinta al “mettersi in proprio” giustificata soprattutto dall’incertezza sul futuro e dalla sostenibilità dell’attività. La diminuzione, o meglio il mancato pieno recupero rispetto a prima della pandemia tocca soprattutto la costituzione di nuove attività di impresa, che richiede maggiori investimenti rispetto al lavoro autonomo ma che riguarda anche le professioni non ordinistiche che in forma anticiclica calano quando l’economia torna a far crescere il numero degli assunti”.

## **Il 47% di aperture al Nord. Metà sono giovani under 35**

Per il solo secondo trimestre a livello nazionale sono state aperte 147.153 nuove partite Iva con un incremento del 54,1% in confronto al corrispondente periodo dello scorso anno condizionato però pesantemente dalla pandemia. La distribuzione per natura giuridica mostra che il 65,6% delle nuove aperture di partita Iva è stato operato da persone fisiche, il 21,1% da società di capitali, il 3% da società di persone. Riguardo alla ripartizione territoriale, il 47,4% delle nuove aperture è localizzato al Nord, il 20,3% al Centro e il 31,6% al Sud e Isole.

In base alla classificazione per settore produttivo, il commercio registra sempre il maggior numero di avviamenti di partite Iva con il 24,8% del totale, seguito dalle attività professionali con il 16,2% e dall'agricoltura (11%). Rispetto al secondo trimestre del 2020, tra i settori principali i maggiori aumenti si notano nelle attività di intrattenimento (+103%), nel commercio (+98,8%) e nelle attività immobiliari (+90,4%). La ripartizione di genere mostra una prevalenza della quota maschile, pari al 62,3%. Quasi metà, il 47,5% delle nuove aperture, è stato avviato da giovani fino a 35 anni e circa il 31% da soggetti appartenenti alla fascia dai 36 ai 50 anni

---

## **Art2night, sabato a Bergamo la notte bianca dell'arte**

*Oltre 40 appuntamenti dalle 17.00 alle 24.00 a ingresso libero: l'arte per valorizzare il territorio e promuovere il*



## *turismo culturale*

Ritorna a Bergamo la notte bianca dell'arte: sabato 18 settembre- dalle 17.00 alle 24.00 – va in scena Art2night, da otto anni uno degli appuntamenti più attesi e partecipati in città. Organizzata dall'Associazione Culturale Art Maiora, patrocinata e sostenuta dal Comune di Bergamo, patrocinata da Provincia di Bergamo, SIAE e Ascom, Art2night è creatività, energia ed entusiasmo corali, un'atmosfera viva nella quale immergersi, ma è anche una festa collettiva aperta a tutti, appassionati d'arte, semplici curiosi, grandi e piccini, in un orario extra ordinario, con la formula, per la maggior parte delle proposte, ad ingresso libero.

“Art2night è da sempre più un evento che punta all'incontro e alla condivisione – sottolinea la **responsabile della manifestazione Claudia Sartirani** -. Dopo un altro anno di chiusure e limitazioni l'auspicio è quello di inaugurare un'VIII Edizione viva e partecipata, nella quale anche la conferenza stampa possa diventare un'occasione per godere delle bellezze della nostra città. Per questo motivo abbiamo deciso di tenerla martedì 14 settembre proprio dentro il Convento di San Francesco, inserito all'interno della rete del Museo delle Storie di Bergamo, un luogo dal fascino nascosto, da sempre tra i testori simbolo di questa manifestazione”.

“Sono lontani i tempi in cui si credeva che l'arte fosse solo un di più e che non potesse contribuire alla crescita e allo sviluppo dei territori – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il successo di una manifestazione come Art2Night dimostra invece che l'arte in tutte le sue forme può fare da traino all'economia del territorio e, soprattutto, al tessuto urbano e sociale: un vero e proprio driver per il commercio e il turismo.

Come uno strumento ben accordato, 30 tra enti laici ed ecclesiastici, operatori culturali, fondazioni, associazioni,

guide turistiche e artisti lavorano insieme per portare in scena attraverso uno spettacolo, un tour, una mostra, la propria storia. Artisti e luoghi d'arte noti si affiancano a quelli emergenti o poco conosciuti, diventando tutti protagonisti della serata e contribuendo al perseguimento dei principali obiettivi di Art2night: aggregare attraverso la bellezza, valorizzare il territorio, promuovere il turismo culturale ma soprattutto far conoscere ed apprezzare l'arte in tutte le sue forme. Le varie anime artistiche e i luoghi dell'arte diventando un tutt'uno, danno vita ad un qualcosa di unico ed esclusivo per questo speciale appuntamento. Oggi più che mai il desiderio è quello di dare voce ai tanti operatori culturali che sono stati enormemente colpiti dall'emergenza sanitaria e sostenere le attività ad essi correlate, tra cui i settori del turismo, dell'hospitality e dell'artigianato. Ma anche quello di ritornare ad uscire e ritrovarsi "in sicurezza" e di contribuire alla ricca proposta culturale della città per prepararsi al meglio al 2023, quando Bergamo, insieme a Brescia, sarà Capitale Italiana della Cultura.



## **Gli eventi in Città Alta**

L'ottava edizione si presenta alla città con 40 proposte culturali distribuite tra Città Alta, Centro e Provincia strutturate in quattro percorsi tematici: Arte, Musica, Tour e Intrattenimento. Sabato 18 settembre, la notte bianca aprirà alle ore 17.00 con visite guidate e aperture straordinarie dei luoghi simbolo della città: i gioielli di Piazza Vecchia come il Campanone, Palazzo Podestà e il Museo della Cattedrale, un tour all'interno delle Mura Venete per scoprire i sistemi difensivi di Bergamo, la visita all'Ex Carcere di Sant'Agata.

Aperture straordinarie ed esclusive per la notte bianca dell'arte in Via Pignolo, con il cortile, il fondaco e il giardino di Palazzo Tasso e in Via San Tomaso con lo splendido Oratorio di San Lupo, edificio di culto sconsacrato ora gestito dalla Fondazione Adriano Bernareggi.

Cancelli aperti anche a Palazzo Moroni per visitare le quattro sale barocche affrescate, recentemente rinnovate e i suoi magnifici giardini. Tra gli appuntamenti da non perdere l'installazione artistica dal titolo "Oltre", all'interno di Porta S. Alessandro, che mira a far riflettere sul mondo delle dipendenze e le sue molteplici sfaccettature e l'esposizione presso l'Ex Ateneo di Scienze Lettere ed Arti promossa dall'Associazione Arketipos, dedicata a Nigel Dunnet, progettista di Green Square 2021. Apertura straordinaria anche per il Monastero di Astino con la mostra dedicata al fotografo Guido Guidi.

Visite guidate ad alcune tra le moltissime chiese presenti sul territorio bergamasco: la chiesa dedicata a Papa Giovanni XXIII, presso l'omonimo Ospedale, Santa Maria delle Grazie, Sant'Alessandro in Colonna, Sant'Andrea e la Basilica di Santa Maria Maggiore. Interattiva la mostra laboratorio dell'Orto Botanico Lorenzo Rota, che quest'anno porta a scoprire l'importanza del suolo e delle buone pratiche.

## La mostra "Sguardi di Donne, Storie di commercio" presso l'Hotel Cappello D'Oro



Nel cartellone di Art2night 2021 tante proposte pensate per valorizzare i luoghi dell'arte di Bergamo bassa con l'apertura di botteghe d'artista, mostre fotografiche, tra cui Sguardi di Donne, Storie di commercio realizzata dal Gruppo Terziario Donne e Ascom Confcommercio Bergamo presso l'Hotel Cappello D'Oro, e performance in Galleria Cento4. Naturalmente ed eccezionalmente, protagonista l'Accademia Carrara con la mostra Occhi negli occhi, ritratti e autoritratti con Rembrandt che, con il suo autoritratto proveniente dal Rijksmuseum di Amsterdam, sarà uno speciale padrone di casa.

Art2night raccoglie e riunisce il meglio di un territorio vitale e in pieno fermento, un sentimento che si sprigiona dai luoghi d'arte e dalle chiese anche attraverso le note musicali di brani classici eseguiti dall'Orchestra Estudiantina



Ensamble Bergamo, il Trio Dea dell'Associazione Musical Mente ed il Conservatorio Donizetti e un'esclusiva trasposizione del Centro Universitario Teatrale.

Non solo eventi in città ma anche in provincia con il Villaggio di Crespi d'Adda, il tour teatrale guidato a Cornello dei Tasso e l'esibizione musicale presso la Basilica di Santa Maria Assunta a Gandino.

Una vera e propria festa dell'arte che vuole coinvolgere non solamente le istituzioni e le associazioni culturali ma tutta la città. In occasione di Art2night tutti possono diventare artisti lasciando un segno tangibile delle emozioni vissute quella sera su alcune tele e cavalletti posizionati, in collaborazione con Imex Srl, in alcuni dei luoghi aderenti alla manifestazione, che diventeranno così delle vere opere d'arte collettive.

Per scoprire tutti i luoghi e le iniziative dell'VIII edizione visita il sito [www.art2night.it](http://www.art2night.it) o segui i canali social dell'iniziativa. L'evento si terrà anche in caso di maltempo.

---

## **Agritravel & Slow Travel Expo, alla Fiera di Bergamo la kermesse dedicata al turismo sostenibile**

*Novità 2021 il 'Villaggio della montagna' con impianti sportivi accessibili al pubblico. Tra gli stand anche i Distretti del Commercio di Ascom Confcommercio Bergamo*

Torna Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori, tre giorni dedicati al turismo lento e sostenibile in programma dal 17 al 19 settembre alla Fiera di Bergamo. La manifestazione, gratuita, aperta a tutti e in presenza (venerdì 17 settembre e sabato 18 settembre dalle 15 alle 22, domenica 19 settembre dalle 10 alle 19), è giunta ormai alla sua 7a edizione e si conferma un importante punto di riferimento per gli operatori del settore e per un pubblico – locale, nazionale e internazionale – sempre più in cerca di un modo di viaggiare all’insegna della qualità della vita, della sostenibilità e dell’ambiente: cammini, trekking, cicloturismo, itinerari in montagna e collina, vie d’acqua, percorsi spirituali e folklore per assaporare anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è organizzata da Ente Fiera Promoberg – supportata dai partner Banco BPM Credito Bergamasco e Intesa Sanpaolo – con il contributo di Regione Lombardia e il supporto di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo e Camera di Commercio di Bergamo.

Dal 27 al 29 settembre la manifestazione si sposterà in rete con una seconda tappa online riservata agli operatori del settore turistico: associazioni, tour operator e tour organizer principalmente provenienti dall’Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei. Al centro del progetto Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori la promozione delle bellezze dei territori, le destinazioni che questi offrono tra natura, arte, tradizioni e buon cibo, e la condivisione di nuove strategie d’azione in grado di superare le difficoltà generate dall’emergenza sanitaria da Covid-19 per rilanciare il sistema turistico. Grande attenzione è dedicata alla Montagna, intesa come un vero e proprio scrigno di natura, cultura ed enogastronomia da valorizzare e custodire, anche in vista della stagione invernale 2021/2022 e dei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Milano-Cortina

2026, con le importanti ricadute in termini turistici, economici e di visibilità che un evento di risonanza globale come questo porta con sé. Accanto a stand, dibattiti, incontri, workshop la novità dell'edizione 2021 è la presenza di un grande "Villaggio della montagna", un'area esperienziale allestita negli spazi esterni del polo fieristico, che ospita esibizioni di atleti professionisti e, insieme, offre ai visitatori la possibilità di cimentarsi con una grande pista da sci di fondo, il poligono di biathlon, dossi e curve paraboliche per biciclette, skateboard e roller, circuito mountain-bike e percorso di nordic walking.

## **Venerdì il taglio del nastro**

I riflettori su Agritravel & Slow Travel Expo– Fiera dei Territori 2021 si accendono venerdì 17 settembre alle ore 15 con il taglio del nastro alla presenza delle autorità. Un momento che si preannuncia significativo per l'intero settore turistico che, dopo essere stato duramente colpito dalla pandemia e dalle chiusure imposte per il contenimento del contagio, torna ad incontrarsi dal vivo in un contesto fieristico. Un appuntamento che segue di pochi giorni la Fiera di Sant'Alessandro (che ha registrato 35 mila presenze in tre giorni), con la quale la Fiera di Bergamo è tornata alla sua naturale funzione dopo essere stata trasformata per un anno e mezzo in ospedale da campo e centro vaccinale. Dopo l'inaugurazione (con chiusura alle ore 22), la kermesse prosegue sabato 18 settembre dalle 15 alle 22 e domenica 19 settembre dalle 10 alle 19.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 propone tre giorni in cui il pubblico può apprezzare le risorse e le opportunità del turismo rurale, lento e sostenibile. Stand dedicati offrono ai visitatori l'opportunità di incontrare operatori del settore, enti, istituzioni e associazioni di promozione turistica, per conoscere le opportunità e le destinazioni dei territori con

le loro ricchezze naturali, culturali, enogastronomiche.

Nell'area interna della Fiera di Bergamo 6.500 mq di spazi dedicati a:

- Enogastronomia: con esperienze di show-cooking, degustazioni, presentazioni e vendita di prodotti tipici, a marchio e tipici.
- Montagna: con dibattiti, incontri, workshop e il nuovissimo 'Villaggio della montagna'.
- Cicloturismo e mobilità combinata: quale importante esperienza per vivere appieno i territori, e come leva strategica per lo sviluppo di un turismo sempre più a impatto zero.
- Cammini: oggi più che mai una delle esperienze di viaggio slow capace di far vivere i luoghi in modo autentico e sostenibile.
- Accessibilità: affinché il viaggio possa essere un'esperienza per tutti. Attenzione puntata sull'abbattimento di barriere architettoniche, culturali e sensoriali nelle località e nei luoghi di villeggiatura turistica.
- Vie d'acqua: a testimonianza di quanto una buona gestione delle risorse idriche rappresenti un'opportunità per le economie locali in stretta sinergia con la buona qualità della vita e lo sviluppo di destinazioni turistiche.
- Folklore: quale manifestazione del ricco patrimonio immateriale dei territori da salvaguardare. Musiche, danze, canti, abiti e dialetti per ridare lustro al patrimonio culturale ed espressivo dei territori.





## Spazio sostenibilità: le aree protette lombarde

Tra i contenuti della manifestazione un posto di primo piano è ricoperto dal tema della sostenibilità, declinato in vista del raggiungimento degli Obiettivi di Agenda ONU 2030 e nelle sue dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Per questo uno spazio specifico, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con ERSAF Lombardia (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) è dedicato al Sistema delle Aree Protette Lombarde che comprende, ad oggi, 24 parchi regionali, 105 parchi di interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali e 66 riserve naturali regionali, 33 monumenti naturali e 242 siti Rete Natura 2000. Un'occasione per dare visibilità ad un inestimabile patrimonio di ricchezze naturali, storiche e culturali, destinazioni ideali per un turismo slow che in Lombardia ha la possibilità di entrare in contatto con ambienti unici, dalla montagna alla pianura. Nei diversi stand presenti in questo spazio, attività didattiche per bambini e famiglie alla scoperta della ricca biodiversità

del territorio e delle esperienze offerte dalle aree parco lombarde.

## **I Distretti del commercio di Bergamo e provincia tra i protagonisti**

Ascom Confcommercio Bergamo ha confermato la sua presenza ad Agri&Slow Travel Expo con uno stand dedicato ai negozi di vicinato insieme ai Distretti del commercio. Al momento hanno confermato la loro presenza il Distretto Urbano del Commercio di Bergamo, Il Distretto dei Colli e del Brembo, il Distretto "Delle Torri", il Distretto de "Le Cinque Terre della Val Gandino" e il Distretto di Honio. In programma ci sono diverse iniziative che coinvolgeranno gli operatori del settore e il pubblico.

## **"Bergamo slow" tra sapori, natura e cultura**

Le eccellenze della Bergamasca espresse attraverso la partecipazione delle principali realtà, associazioni e imprese del territorio si concentrano in un ampio spazio promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo. L'area 'Destinazione Bergamo Slow' vede la partecipazione attiva di numerosi attori impegnati nella promozione del territorio bergamasco, tra cui Visit Bergamo, PromoSerio, Visit Brembo, PromoIsola, Pianura da Scoprire, Infopoint Valle Imagna. Uno spazio ad hoc è riservato al marchio "Bergamo, Città dei Mille...Sapori", finalizzato alla valorizzazione e promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e dei suoi produttori. Non solo uno spazio espositivo utile a conoscere i prodotti del marchio, ma un'area ricca di appuntamenti: show-cooking e degustazioni, eventi di intrattenimento, presentazioni, incontri con l'autore, laboratori didattici ed esibizioni.

## **Folklore, ricco patrimonio immateriale**

Un'attenzione particolare è rivolta al folklore e alle tradizioni locali, patrimonio immateriale del territorio fatto di abiti, cibo, danze e canti della tradizione. Tante le attività di animazione e scoperta del patrimonio immateriale del Bel Paese, della Bergamasca e della Lombardia, che nei tre giorni troveranno spazio all'interno delle piazze del folklore. Grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Tradizioni Popolari (FITP), e al mondo delle Pro Loco con la partecipazione attiva di Unione Nazionale Proloco d'Italia (UNPLI) della Lombardia. Numerosi gli stand che raccontano le bellezze delle destinazioni turistiche italiane, con operatori ed enti di promozione del territorio di Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Molise, Puglia, Calabria e Sicilia. Da Nord a Sud sono presenti, tra gli altri, Garda South Cycling, Strada di Leonardo, Confcommercio Pesaro Urbino, Bologna Welcome, Le Stagioni di Ostuni, Valle d'Itria e A Sud Est dalla Puglia.

Infine, non mancano le rappresentanze internazionali di paesi come Giappone, Marocco, Turchia e Portogallo. In particolare lo stand del Giappone, animato da una decina di realtà, intende raccontare e valorizzare le arti lente giapponesi e la cultura del paese attraverso dimostrazioni di pittura Sumi-e, l'esecuzione di massaggi Shiatsu, laboratori di arti tipiche giapponesi (Ikebana, Kintsugi, Origami), l'arte del Bonsai, show-cooking di cucina tradizionale, il racconto letterario di viaggi all'interno della cultura nipponica, la storia e l'esperienza olistica del paese del Sol Levante.

## **Il "Villaggio della montagna": pista da sci e impianti esterni**

Novità 2021 di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è il Villaggio della montagna un'area esperienziale che, oltre ad ospitare le esibizioni di sportivi professionisti, offre a tutti i visitatori l'emozione di

cimentarsi, con l'assistenza di personale qualificato, in attività outdoor più o meno note. 8.000 mq di impianti sportivi di grande impatto:

- Pista da sci di fondo in materiale Neveplast: 54 metri di lunghezza per 15 metri di larghezza, equipaggiata da binari laterali – per la tecnica classica – lunghi 42 metri. Neveplast è uno speciale materiale plastico che simula la sciata sulla neve naturale.
- Pista kidstosnow: una pista da sci per l'approccio allo sci dei più piccoli.
- Poligono biathlon: spazio dedicato predisposto all'interno del circuito di sci di fondo.
- Circuito pumptrack: una pista adatta a tutti gli sport che prevedono ruote e rotelle, composta da dossi e curve paraboliche dallo sviluppo lineare di 71 metri. Il circuito sarà utilizzato per simulazioni di snowboard e da roller skaters.
- Circuito offroad in terra battuta per il test drive di MTB ed E-bike, dove saranno organizzate mini-competizioni di trail running e mountain-bike. Qui sarà possibile testare ausili per persone diversamente abili, tra cui handbike da fuori strada e carrozzine offroad.
- Percorso di nordic walking: per l'approccio alla sempre più diffusa pratica della camminata nordica, accompagnati da istruttori qualificati.
- Roller park: uno spazio dedicato ai pattini a rotelle.

Nei tre giorni di Fiera è prevista la partecipazione di sportivi e atleti delle diverse discipline proposte oltre alla presenza dell'Esercito italiano con il Comando Truppe Alpine e le sue eccellenze legate alle attività di montagna – i Centri Settore Meteomont (servizio per la prevenzione e previsione

del pericolo [valanghe](#)) e le squadre di Soccorso Alpino militare – , oltre a quella del servizio di Assistenza sulle piste da sci e del Centro Sportivo Esercito, un'eccellenza dello sport italiano nelle discipline invernali.



## **Focus: “Vivere la montagna”, verso Milano-Cortina 2026**

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è anche Vivere la Montagna – Enjoy the Mountains, una maratona di incontri, presentazioni, e dibattiti dedicati alla montagna che vedono protagonisti giornalisti, testimonial, atleti, esperti ed operatori del settore, che si avvicendano sul grande palco allestito all'interno della Fiera. Numerosi gli appuntamenti in programma per venerdì 17 settembre (dalle 16 alle 19). Tra questi:

- Verso le Olimpiadi Milano-Cortina 2026: momento dedicato ai Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina 2026 con un focus su opportunità e benefici.

- SBX (Snowboard Cross), l'evoluzione della disciplina dello Snowboard Cross con la presenza della campionessa olimpica Michela Moioli, bergamasca d'origine, insieme a Cesare Pisoni, Sofia Belinghieri, Filippo Ferrari, Cristian Belingheri.
- SKIMO, lo Sci d'alpinismo: incluso tra gli sport olimpionici invernali proprio a partire da Milano-Cortina 2026 con la presenza di Robert Antonioli, atleta valtellinese della nazionale italiana e squadra Centro Sportivo Esercito. Sei ori ai mondiali di Sci alpinismo, Sette ori nei campionati italiani, Tre ori agli europei, quattro coppe del mondo. Sarà presente anche William Boffelli, atleta bergamasco di Roncobello della nazionale di Ski Mountaineer e di Skyrunning. Detentore di diversi record, come l'ascesa al pizzo Diavolo di Tenda da Carona, e vincitore di numerose competizioni di skyrunning.
- Outdoor, focus sulla valorizzazione del turismo d'Alta Quota come opportunità per le economie locali e per riscoprire le bellezze dei luoghi montani. In particolare, focus su trekking e trail running con l'intervento del campione bergamasco Mario Poletti, che presenterà la gara Orobie Skyraid, che a luglio in Val Seriana ha registrato 650 partecipanti e una giornata di grande affluenza in tutta la valle.
- Tutti in quota! La montagna accessibile per tutti: un confronto tra enti e operatori, pubblici e privati, sull'accessibilità in montagna. In questo contesto, è previsto anche un focus sulle paralimpiadi.
- Montagna su due ruote. MTB e E-bike sono sempre più diffuse: obiettivo puntato su ciclovie e percorsi adatti sia alle famiglie che ai più esperti.



## **La consegna del riconoscimento a Sacbo di impresa “amica della bicicletta”**

L'Aeroporto Il Caravaggio di Bergamo negli anni è diventato una vera e propria porta di accesso di livello internazionale per un ampio territorio, al quale intende collegarsi con una rete sempre più solida di connessioni nell'ottica dell'intermodalità e della mobilità sostenibile. Lo scalo, al centro di una rete europea di piste ciclabili che gli appassionati delle due ruote possono facilmente raggiungere proprio a partire da Bergamo, dispone di una ciclovia che collega l'aerostazione con i principali luoghi di interesse del territorio tra cui la stazione dei treni della città.

SACBO, la società che gestisce lo scalo bergamasco, ha implementato inoltre una serie di politiche 'bike friendly' e di azioni specifiche volte a favorire la mobilità in bicicletta da e per l'aeroporto nell'ottica della sostenibilità, pratiche virtuose da condividere con altri aeroporti nel mondo e in grado di rafforzare la competitività de Il Caravaggio. A partire da tutto ciò, SACBO ha ottenuto il certificato di Cycle Friendly Employer, ovvero di “Impresa Amica della Bicicletta” rilasciato da ECF European Cyclists' Federation, la Federazione Europea dei Ciclisti. È la prima azienda in Italia ad ottenere questo riconoscimento, che giunge proprio durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile e che sarà consegnato nell'ambito di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 (venerdì 17 settembre, ore 18.30).

Dopo la verifica dei requisiti richiesti da parte dalle principali organizzazioni di riferimento del mondo della bicicletta – a livello nazionale (FIAB Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta) ed europeo (ECF) – sarà lo scalo stesso, nei prossimi mesi, a ricevere la certificazione. Un percorso mai sperimentato in Italia, che ha come punto di arrivo l'ottenimento da parte de 'il Caravaggio' del titolo di primo aeroporto Bike Friendly d'Italia e d'Europa. La

cerimonia di consegna del certificato Cycle Friendly Employer a SACBO è l'atto conclusivo di un confronto sul tema della ciclo mobilità (venerdì 17 settembre, ore 18) a cui partecipano: Klaus Ehrlich Segretario Generale Ruraltour, Valeria Lorenzelli Direttrice FIAB (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta), Francesco Baroncini ECF (European Cyclist Federation). Giovanni Sanga, Presidente SACBO.

## **Il progetto Whp (workplace health promotion): salute e luoghi di lavoro, il convegno di Confindustria Bergamo**

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 ospita il convegno di Confindustria Bergamo dedicato al programma WHP (Workplace Health Promotion), da anni importante strumento di promozione di stili di vita sani sul luogo di lavoro (venerdì 17 settembre, ore 15.30). Un'occasione per le imprese aderenti di confrontarsi su questo tema e condividere buone pratiche efficaci per il miglioramento della salute e la prevenzione delle malattie croniche attraverso la promozione di cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro. Partecipano: Luca Dubbini Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Bergamo, Giuliana Rocca Promozione della Salute ATS Bergamo, Giuseppe Togni Sindaco di Cavernago, Hanes Italy Srl, Vittorio Oberti Assessore allo Sport del comune di Almenno San Bartolomeo, ABB Spa.

## **27-29 settembre: Agritravel online per gli operatori del settore**

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 prosegue online dal 27 al 29 con una seconda tappa riservata agli operatori del settore turistico locali, nazionali e internazionali, ai quali viene offerta la partecipazione a un ricco programma di convegni e workshop B2B online dedicati ad ogni aspetto della filiera del viaggio.



In particolare:

- Lunedì 27 settembre 2021: apertura evento B2B con Celebrazione della Giornata Mondiale del Turismo. La prima edizione del 2020 ha generato più di 130 contributi provenienti da tutto il mondo.
- Martedì 28 e mercoledì 29 settembre 2021: workshop B2B online tra buyer e seller. In questa edizione saranno circa una sessantina i buyer presenti, tra associazionismo e intermediato, tour operator e tour organizer, principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei, con particolare riferimento al mercato americano. Un'importante opportunità per mantenere vivi i contatti con i mercati di riferimento e sviluppare proficue collaborazioni in vista della ripartenza delle nuove stagioni turistiche.

## **INGRESSO CON GREEN PASS E PRENOTAZIONE**

L'accesso ad Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è gratuito per tutte e tre le giornate (prenotazione fortemente consigliata). Orari di apertura: venerdì 17 settembre 15-22 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 15). Sabato 18 settembre 15-22, domenica 19 settembre 10-19. La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma. Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti

dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata, allestita in prossimità dell'Ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore), sarà possibile accedere ai locali della Fiera. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito [www.bergamofiera.it](http://www.bergamofiera.it) che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso.

Oltre a quello del Polo Fieristico di Via Lunga è a disposizione il parcheggio P3 dell'aeroporto di Orio al Serio, collegato con una navetta gratuita alla Fiera. Un servizio in collaborazione con SACBO. Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso tornelli di sicurezza che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per assicurare il necessario distanziamento sarà impiegato personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati termoscanner facciali per rilevare la temperatura corporea. È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°. Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati

ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale. La mascherina è obbligatoria sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.

---

## **Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia**

*Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago*

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare

il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella** -. Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d’Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d’acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l’olio extravergine d’oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero”. “Il Lago d’Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all’appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva”.

Punto di partenza dell’iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d’acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d’acqua dolce firmate dall’Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.

La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l’agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi

Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

## **LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D'ACQUA DOLCE**





Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all’iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d’Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologne, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d’Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d’acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d’acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsi di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecca (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito <http://www.cascinaclarabella.it/> nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

## **IL FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER**

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:



#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi, storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo, Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla, sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni categoria saranno premiate con una confezione di prodotti ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori del Lago d’Iseo”.

**L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE**



Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d'acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l'acquacoltura sostenibile del Lago d'Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l'intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna "Tesori d'acqua dolce" finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d'Iseo. "Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d'acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell'acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta".

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d'acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismisso nel 2019 è stato creato inoltre un centro di acquacoltura a Lodrino denominato "Centro Ittico Valli Resilienti". Il centro fa parte del progetto Valli Resilienti, finanziato dal Programma AttivAree di Fondazione Cariplo.

## **L' ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI**

### **El Licinsì di Kilometri Zero**

*Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro*

*Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all'aneto 14 euro*

*Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro*

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

### **Raggio 35**

*MENU "Sapori del Lago d'Iseo" – 25 euro con dolce, acqua e caffè*

*Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè*

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

### **Trattoria Porteri**

*Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro*

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

### **CLUSANE**

#### **Trattoria al Porto**

*Tinca al forno con polenta 14 euro*

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

#### **Ristorante Le Margherite**

*Tagliolini al Coregone 12 euro*

*Filetti di pesce persico dorato 14 euro*

*Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro*

*Salmerino ai ferri 14 euro*

*Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro*

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

### **Locanda del Lago Rosmunda**

*Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro*

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

### **Zucca 2**

*Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro*

*Tinca (500g) ripiena alla clusane con polenta 18 euro*

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

### **COLOGNE**

## **Osteria Quadra**

*Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro*

*Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro*

*Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro*

*Maccheroncini di pasta fresca trafiletti al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdure e bottarga di luccio 15 euro*

*Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro*

*Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro*

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

## **CORTE FRANCA**

### **Centottanta Cantina&Cucina**

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

*MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)*

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

*Via Enrico Mattei*

*Tel. 9821041*

*info@centottantacantinaecucina.it*

*cascinaclarabella.it*

## **GUSSAGO**

### **Osteria dell'Angelo**

*Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro*

*Via Fontana 25*

*Tel. 030 2770139*

*info@osteriadellangelo.it*

*osteriadellangelo.it*

## **ISEO**

### **Bottega Clarabella**

*Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo*

*Affumicati a caldo di lago*

*Marinati di Lago*

*Agoni sott'olio extravergine d'oliva*

*Tocchetti di Storione sott'olio extravergine di oliva*

*Pronto pasta di lago*

*Brodo di Lago*

*A partire da 6 euro*

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

### **Il Cantuccio**

*Tagliolini al Salmerino 13 euro*

*Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro*

*Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro*

*Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro*

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantuccioplona@alice.it

gruppodiegos.com

### **Radici**

*MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago*

Via Mirolte 53



Cell. 392 9206145 – [radici.territoriovivo@gmail.com](mailto:radici.territoriovivo@gmail.com)

## **LAVONE DI PEZZAZE**

### **Agriturismo Rebecca**

*Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro*

Loc. Rebecca

Tel. 320 2129986

[az.agricolaturrini@gmail.com](mailto:az.agricolaturrini@gmail.com)

## **LOVERE**

### **Quinto Gusto Caffè e Cucina**

*Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro*

*Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro*

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

[bistrotquintogusto@gmail.com](mailto:bistrotquintogusto@gmail.com)

[bistrotquintogusto.it](http://bistrotquintogusto.it)

## **MARONE**

### **La Dama sul Lago**

*Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al*

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglieooglio.it

aglieooglio.it

## **PARATICO**

### **Il Lago in Padella & Bee Moving**

*“Calma Piatta”*: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdure in pastella 12 euro

*“Peler”*: agoni essiccati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

*“Il Lago Fritto”*: mix di filetti (scardola, persico, trota, agone) in pastella di farina di riso e verdure in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

*“Lake & Chips”*: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all' erba cipollina 8 euro

*“Shrimp Roll Chips”*: sandwich con salsa all'erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoainpadella@gmail.com

## **ORG Franciacorta**

*Risotto di lago 12 euro*

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

## **PALAZZOLO**

### **Osteria Marinai di Strada**

*Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro*

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

## **PILZONE DI ISEO**

### **Bella Iseo**

*Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro*

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglioeglio.it

aglioeglio.it

## **RIVA DI SOLTÒ**

### **Ristorante Vineria Al Guelfo Negher**

*\*L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

*bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.*

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscali.it

ristorantealguelfo.it

### **Ristorante Trenta Passi**

*MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO" – 32 euro persona*

*Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato*

*Casarecce al ragout di pesce di lago*

*Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell'orto*

*con Caffè,  $\frac{1}{4}$  lt Valcalepio Bianco "Il Calepino", Acqua Gaverina naturale o frizzante*

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

## **Ristorante Zù**

*Zuppetta calda di lago 15 euro*

*MENU 55 euro con dolce e caffè*

*I CLASSICI DI Zù:*

*Sinfonia di profumi e sapori del Sebino*

*Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero*

*Paccheri di Gragnano con broniose di pesce di lago varietà di  
pescato di lago in 2 cotture*

*PRODOTTI*

*Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro)  
– Tinca (15)*

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

## **SALE MARASINO**

### **Laboratorio L'Emporio**

*Sashimi d'acqua dolce 18 euro*

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

[info@emporiolab.it](mailto:info@emporiolab.it)

emporiolab.it

## **SONCINO**

### **Ristorante Antica Rocca**

*Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zuccina e cous cous croccante 14 euro*

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

## **SULZANO**

### **Darsena 21**

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

## **VILLA D'ALME'**

### **Tenuta Casa Virginia**

*MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"*

*48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto*

*Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zuccina*

*Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone*

*Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico*

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it

---

## **Le spese obbligate si “mangiano” il 43% dei consumi delle famiglie bergamasche**

*Solo per l’abitazione, tra affitti e utenze, nel 2021 si spenderanno 4.074 euro pro capite, dato più alto dal 1995*

Spese per l’abitazione, affitti o mutui, bollette e altre utenze, manutenzioni, assicurazioni, tariffe rifiuti: se c’è una certezza che il Covid non ha spazzato via, ma che anzi ha contribuito a confermare, è che le spese obbligate, soprattutto quelle che riguardano la casa (affitti e bollette), continuano a incidere pesantemente sui bilanci delle famiglie. L’analisi dell’Ufficio Studi Confcommercio sulle spese obbligate delle famiglie tra il 1995 e il 2020, mette bene in evidenza che nel 2020 la pandemia ha compresso

le spese libere, con i servizi scesi al 15,6% del totale consumi (il minimo dal 1995), e aumentando le spese obbligate (quasi il 44%, il livello più alto dal 1995) arrivate a 7.168 euro annue pro capite.

Stesso trend anche per il 2021: nonostante il parziale recupero dei consumi in alcuni segmenti, le spese obbligate si confermano la principale voce di spesa assorbendo il 42,8% dei consumi totali che, in termini monetari, significano 7.291 euro pro capite. Tra queste spese, sono quelle legate alla casa ad incidere maggiormente arrivando a “mangiarsi” – tra affitti, manutenzioni, bollette, e smaltimento rifiuti – 4.074 euro, la cifra più alta mai raggiunta dal 1995; all’interno dei consumi commercializzabili invece (9.741 euro pro capite nel 2021) la componente principale è rappresentata dai beni con una quota sul totale consumi pari al 40,3% (in lieve riduzione rispetto al 41,1% del 2020), mentre recuperano i servizi passando dal 15,6% del 2020 al 16,9%, stessa quota di spesa destinata agli alimentari.

## **In Bergamasca le spese obbligate ammontano a 6,6 miliardi di euro**

Il dato nazionale si riflette anche in provincia di Bergamo dove le spese obbligate a cui devono far fronte le oltre 460 mila famiglie bergamasche ammontano a oltre 6,6 miliardi di euro, circa il 43% delle spesa annua che si attesta sui 15,5 miliardi di euro. “Rispetto a prima della pandemia, ossia al 2019, le spese per servizi acquistabili sono sotto del 4,2% – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Mancano all’appello i servizi ricreativi, sportivi, culturali eventi i cui consumi nel 2021 sono sotto di oltre 650 milioni, per una spesa che quest’anno è stimata in 2,616 miliardi di euro. Anche la ridotta mobilità continua a contenere le spese per i mezzi di trasporto e i carburanti. Restano alti invece i consumi di beni, soprattutto alimentari, e le spese obbligate per la casa”.

“Per il 2021 – prosegue Fusini – si stima una spesa media procapite di 2.800 euro a famiglia, circa 165 euro in meno rispetto al 2019, per un totale di una spesa media mensile di 1,29 miliardi di euro. Occorre, quindi, superare al più presto l’emergenza sanitaria con i vaccini per consolidare il clima



di fiducia, precondizione necessaria per rafforzare la crescita economica e sostenere i consumi”.