

Terziario, Bergamo alza la testa e guarda con (cauto) ottimismo al 2024

La ricerca Ascom-Format Research evidenzia un recupero nel 2023 e un clima di fiducia e sentiment positivi per un nuovo anno di sfide di mercato



Quest'anno si prevede un rallentamento dell'economia del terziario a Bergamo, ma le imprese bergamasche- pur se in difficoltà- continueranno comunque a mostrare performance superiori alla media nazionale. In linea con il deterioramento generale che si ravviserà a livello nazionale, il 2024 si preannuncia ancora difficile, a causa del contesto macro economico e dei rischi geopolitici a livello internazionale. Sono queste alcune delle principali evidenze rilevate dal

Rapporto di ricerca Ascom Confcommercio Bergamo- Format Research "Economia del terziario a Bergamo. Consuntivo 2023 e prospettive per il 2024". Nel 2023 si è assistito ad un recupero del tessuto imprenditoriale bergamasco, formato da 44 mila imprese del terziario. Sono infatti nate più imprese rispetto al 2022, ne sono cessate meno. Il saldo, ancora negativo, evidenzia tuttavia un recupero rispetto al 2022: -655 (813 nuove imprese e 1.468 cessate) contro - 1064 del 2022 (783 nuove nate e 1847 cessate). Nel complesso, nel 2023 le imprese del terziario di Bergamo hanno mostrato un livello di resilienza superiore a quello della media delle imprese italiane. "In questo momento le difficoltà non mancano nel terziario, in particolar modo nel settore tessile, abbigliamento e calzature, mentre ristorazione e ricettività continuano a mantenere buoni numeri, anche in questo avvio

2024, nonostante la chiusura dell'anno della Capitale della cultura- commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo- . Il reddito delle famiglie è eroso da inflazione e aumento dei tassi d'interesse che frenano i consumi, mentre le imprese, già fortemente indebitate, rinviando gli investimenti. Eppure nonostante il contesto specialmente macroeconomico e geopolitico, con due guerre alle porte dell'Europa, la fiducia e il quadro generale reggono. Le imprese sono pronte ad affrontare il nuovo anno con un cauto ottimismo, mettendo in campo tutte le loro energie e la professionalità. Positivo anche il quadro occupazionale, anche se persistono le difficoltà nel reclutamento di nuove leve e si fatica a trovare personale qualificato oltre che motivato". Pierluigi Ascani, presidente Format Research, curatore del rapporto di ricerca, ha sottolineato come "Il cono d'ombra dell'aumento del costo del denaro continuerà nei primi sei mesi dell'anno, portando ad una drastica riduzione degli investimenti delle imprese. Una spirale negativa, sommata a quella inflattiva, che ci auspichiamo porti a dei ripensamenti la Bce. La resilienza delle imprese del terziario bergamasche emerge comunque in tutta la sua evidenza, a partire dalla fiducia sull'andamento della propria impresa".

Fiducia

Nell'arco del 2023 si è assistito anche ad un consolidamento della fiducia delle imprese del terziario di Bergamo circa l'andamento dell'economia italiana e della propria attività. Le imprese del territorio si sono mostrate più ottimiste rispetto alla media nazionale (dove la fiducia è calata da 39 del I semestre a 36 del II semestre) con indicatore a quota 43 nel primo semestre e 42 negli ultimi sei mesi dell'anno, quasi in recupero rispetto al dato 2019 (44 nel primo semestre, 42 nel secondo). Se la fiducia complessivamente regge, maggiore è quella che gli imprenditori ripongono nella propria impresa, che cresce passando da un indicatore di 48 (rilevato nel primo semestre) a 51 negli ultimi sei mesi del 2023, con un

dato che si era raggiunto nel primo semestre del 2019.

Ricavi

Il livello dei ricavi delle imprese del terziario di Bergamo è risultato in aumento: l'indicatore è in crescita costante negli ultimi 18 mesi: a quota 53 nel secondo semestre (contro il 48 nazionale), in ulteriore recupero rispetto a 48 nel primo semestre (contro il 48 nazionale).

Occupazione

È nettamente migliorata la situazione occupazionale a Bergamo: le imprese del terziario hanno ripreso ad assumere, pur permanendo le difficoltà di reclutamento di personale qualificato. Persiste un mismatch tra domanda e offerta di lavoro: il 58,2% degli imprenditori segnalano difficoltà di reclutamento (il 37% molta difficoltà, il 21,2% abbastanza difficoltà). Solo per 4 imprese su 10 il reclutamento di nuove leve non è un problema.

Prezzi dei fornitori

La crisi dei prezzi dell'energia ha impattato notevolmente anche sulle imprese del terziario di Bergamo: il 60% di queste ha ravvisato un incremento dei prezzi praticati dai fornitori.

Liquidità

In questo contesto, l'indicatore della liquidità presso il terziario a Bergamo ha rallentato la sua dinamica di crescita. Tuttavia, le imprese del territorio mostrano un livello di resilienza elevato: le imprese hanno mostrato un deciso miglioramento in termini di fabbisogno finanziario tra la prima metà del 2021 e i primi mesi del 2022 (da un indice di 33 a uno di 40). A settembre 2022 il dato è sceso a 37, per risalire a 39 a marzo 2023 e a 41 a settembre.

Credito

Si è registrato un calo delle imprese del terziario di Bergamo che hanno chiesto credito (il 26%; era il 30% a marzo 2023). Tra quelle che hanno inoltrato la richiesta, tre su quattro hanno visto accolta la domanda (76,7%), facendo comunque rilevare un calo dell'importo garantito (il 25,4% ha ottenuto un prestito minore di quello richiesto); il 14,3% è in attesa di una risposta, mentre il 9% non ha visto accogliere la propria richiesta. La dinamica della domanda e dell'offerta di credito nel 2023 vede nel secondo semestre un calo del 4% delle imprese che hanno chiesto un prestito (raffrontata al primo semestre 2023) e un corrispondente calo delle domande accolte (-4%). Cresce invece del 2% il numero delle richieste respinte, così come quello delle imprese in attesa di una risposta (+2%). In un contesto generalizzato di difficoltà in termini di offerta di credito, nel 2023 si è assistito ad un innalzamento dei tassi di interesse e delle condizioni generali del credito. Le imprese bergamasche rilevano un incremento dei tassi seppur con un indice migliore rispetto al resto d'Italia (52 contro 42 a livello nazionale), oltre che dei costi complessivi dei servizi bancari (45 contro 36 nazionale).

Scenari e prospettive per il 2024

Quanto alle prospettive del terziario bergamasco per il nuovo anno, gli imprenditori mostrano un cauto ottimismo. A sorpresa emerge un leggero miglioramento della fiducia nell'economia italiana. Stabile la percezione dell'andamento della propria impresa (in linea con il 2023) e della liquidità. Vi è invece un timore nella perdita dei ricavi (l'indicatore scende da 53 del 2023 a 51 per il 2024). Sul fronte occupazionale si interrompe la spinta del post Covid, con l'indice che cala da 53 del 2023 a 52 del 2024.

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

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

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l'appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.

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

diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all'iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei cavalli.

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

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere”.

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

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

Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021



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

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

RISTORANTE 5 VIE

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

AGRITURISMO AL ROBALE

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

ANTICA OSTERIA GIUBI

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

RISTORANTE CAMORETTI

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

CANTINA LEMINE

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

RISTORANTE COLLINA

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

OSTERIA DI VIA MARCONI

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

TRATTORIA FIA

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

RISTORANTE DA IVAN

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

RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA

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



Ad Almenno San Bartolomeo si riscopre il Lampone dell'Albenza con la collaborazione dei ristoranti

Domenica 21 giugno, dalle ore 9 fino le ore 18, presso il Campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo, ritorna l'appuntamento con il «Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico» organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Come dice il nome stesso, si tratta di una manifestazione che vedrà la presenza di produttori locali di questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggio, vino, fragole, dolci. A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione di tutti i 5 ristoranti di Almenno San Bartolomeo che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone: Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubì, Pizzeria la Quarenga.

«Siamo entusiasti della collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di Almenno che hanno preparato deliziosi menù appositi – sottolinea Pietro Rota, presidente della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti del nostro territorio rappresentano un aspetto fondamentale e caratterizzante del nostro territorio e che dobbiamo proteggere e andarne fieri. Al Mercato saranno presenti sei produttori di lamponi: Giovanni Tironi, Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina tironi oltre che Diego, Cinzia e Stefania. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei

trattori presenti fin dal mattino».

Il Lampone dell'Albenza

«Una ventina di anni fa, ad Almenno San Bartolomeo esisteva la Cooperativa Piccoli Frutti che pensava a commercializzare il famoso Lampone dell'Albenza, venduto persino alla Campari – prosegue il presidente della Pro Loco -. Ora quella cooperativa non c'è più e purtroppo negli anni si è persa la cultura, e la coltura, dei nostri piccoli frutti, soprattutto per via della grande distribuzione e delle produzioni industriali meno costose. Questa iniziativa nasce proprio per dare valore a un prodotto che è specchio della tradizione del territorio».

«Il lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni: nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nei locali rinomati – aggiunge Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi -. La storia e l'amore per la nostra terra è tornata ancora più forte di prima per riportare il nostro prodotto all'eccellenza. Mi è capitato di trovarmi anche a distanza da Bergamo e sentire parlare del nostro lampone d'Albenza. L'amore per la nostra terra unito da un senso morale, ha rimesso in moto la macchina del tempo. Bentornato lampone d'Albenza. Ricordo che queste attività agricole sono importanti anche per la manutenzione e la pulizia di boschi e campagna».

La collaborazione con i ristoratori e lo sconto sul menù

«Per via delle normative in vigore non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione – conclude Rota -. Abbiamo però voluto, in questo momento difficile per i ristoratori, proporre loro una collaborazione che si è concretizzata in poco tempo. Oltre ai menù dedicati, tutti i partecipanti al Mercato di domenica riceveranno infatti un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti».

La presentazione di «Albenzola», il dolce al lampone

In occasione della manifestazione, inoltre, lo chef almenese Mario Cornali, patron del Ristorante Collina, presenterà al Mercato del Lampone il suo nuovo dolce «Albenzola lampone per la gola» che si candida a diventare una specialità tipica del territorio. «Si tratta di un dolce a lievitazione naturale a base di lamponi dell'Albenza, sviluppato sulla scorta del grande successo delle nostre colombe pasquali – spiega lo chef Mario Cornali -. Lo abbiamo denominato “Albenzola”, registrandone marchio e logo».



Il rispetto delle misure di sicurezza

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto degli Alpini di Almenno e di Albenza. «Si richiede tranquillità, pazienza e collaborazione oltre che a rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e le distanze di sicurezza

– conclude Rota -. Ringraziamo anche gli Alpini e i Bersaglieri di Almenno San Bartolomeo, sempre disponibili a collaborare, e Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè, per aver concesso il benessere alla manifestazione».

I RISTORANTI ADERENTI E I LORO MENÙ (IN ORDINE ALFABETICO)

Agriturismo Al Robale, Via Cabinetti 2, Almenno S.B. –
035/642633

In carta:

-Risotto al lampione con prosecco,

-Gelato con lamponi freschi

-Torta di lamponi alla bavarese

Prenotazione obbligatoria entro domenica 21 giugno (ore 11)

Antica Trattoria Giubì, Via Cascinetto 2, Almenno S.B. –
035/540130

-Il tagliere dell'Osteria, Parmigiano extra vecchio, il fiore croccante

-A scelta il secondo del giorno tra cui controfiletto di cinta senese con sottobosco di lamponi

-Caffè della Mokka e piccola dolcezza

-Bicchiere di vino e acqua minerale

29 euro a persona – Se possibile prenotazione entro sabato

Ristorante Camoretti, Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073

- Antipasto tradizionale con verdure in olio e torta salata
- Cannelloni di burrata e patate ai fiori di zucchine
- Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa all'aceto balsamico e lamponi

Chips di patate

- Sfoglia al cacao con crema al gianduja e lamponi

35 euro a persona – con scelta di due portate, dessert, acqua e caffè (vino escluso)

Prenotazione obbligatoria entro sabato 20 giugno (ore 18)

Ristorante Collina, Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570

-Carpaccio di salmerino di Preore con salsa Ceviche, gocce di lampone e olio al sedano

-Risotto con funghi porcini e mirtilli

-Pancia di maialino morbida e croccante, purea di carote e gel di ribes rosso

-L'incontro tra il lampone dell'Albenza e la nocciola gentile del Piemonte "Albenzola lampone per la gola"

Coperto e acqua inclusi (vini esclusi)

65 euro a persona

Ristorante Pizzeria Da Ivan, Via Barlino 62, Almenno S.B. – 035/642573

-Antipasto assortito

-Casoncelli alla bergamasca

-Filetto di vitello con riduzione al Valcalepio rosso e lamponi

-Semifreddo ai lamponi

-Caffè

38 euro a persona (min. due persone compreso $\frac{1}{2}$ litro di vino)

Ristorante Pizzeria La Quarenga, Via Piusano 2, Almenno S.B. –
333/9199573

-Risotto ai lamponi e grana padano

-Medaglioni al lampone

-Tortino al cioccolato con cuore di lampone

-compreso $\frac{1}{2}$ litro acqua e $\frac{1}{4}$ vino

-Caffè e amaro

30 euro a persona

Ai prezzi indicati nei seguenti menù dedicati verrà applicato da tutti i ristoranti il 15% di sconto alla presentazione del tagliando che verrà rilasciato a tutti i visitatori del Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico.

Il Ddl concorrenza è legge. Confcommercio: «Ok le misure su turismo, energia e trasporti»

Ecco le principali novità del provvedimento. «Bene l'abolizione del party rate per gli alberghi, la riforma della normativa sui trasporti e la maggiore trasparenza nel mercato dell'energia»

Sarnico, nuova piazza mercato nell'ex Stoppani. Intanto i banchi restano sul lungolago

Per realizzare l'area attrezzata ci vorranno circa due anni. Nei prossimi mesi partiranno invece i lavori sulla sede attuale, con la volontà dell'Amministrazione di limitare i disagi per gli ambulanti. Dolci (Fiva): «Massima collaborazione»

Il mercato It torna a

crescere. Grazie alla trasformazione digitale

Secondo l'Assintel Report+ nel 2016 il giro d'affari è aumentato del 3,1%. Su anche nel commercio e servizi (+2,6%). Accelera l'e-commerce B2C nel turismo, nel food e nell'abbigliamento

Auto, il mercato riprende a correre

Ad agosto immatricolazioni cresciute del 20%, in netta ripresa rispetto alla frenata di luglio. Dall'inizio dell'anno l'aumento si attesta al 17,4%. Federauto: «Con l'autunno torneranno i problemi della mobilità, urgente una cabina di regia nazionale». L'usato torna positivo

Auto, maggio da record. «Effetto super-ammortamento, ma serve chiarezza sul futuro del provvedimento»

Le immatricolazioni salgono del 27,3% rispetto al 2015. Dall'inizio dell'anno +20,5%. In crescita del 18,8% l'usato.

Federauto e Unrae sollecitano il rinnovo degli incentivi fiscali per le aziende

Come consolidare la ripresa? Il mondo dell'auto sceglie Bergamo per il confronto

Il 28 aprile all'Ascom il convegno di Federmotorizzazione sulle strategie per consolidare e sostenere il trend. Con la presenza di numerosi esperti, si parlerà di mercato, consumi, innovazione web e nuove opportunità

Atalanta-Inter, il mercato allo stadio anticipa al venerdì pomeriggio

Per ragioni di sicurezza piazzale libero sin dal mattino in occasione del match di sabato 16 gennaio alle ore 15. Ambulanti al lavoro il 15 dalle 14.30 alle 19.30