

# Fipe e Confcommercio Lombardia: “Dalla Regione troppe concessioni agli agriturismi”

*La decisione di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare i pasti somministrabili crea danni e malumori nei pubblici esercizi*



Lino Stoppani

“Stigmatizziamo il comportamento della Giunta e del Consiglio di Regione Lombardia che, a più riprese continuano ad allargare l’attività degli agriturismi creando una totale sovrapposizione con i pubblici esercizi. E’ grave la decisione del Consiglio di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare il numero massimo di pasti somministrabili negli agriturismi”. Così il presidente di Fipe Lombardia Lino Stoppani commenta l’approvazione nel PDL 25 in discussione – Legge di revisione normativa ordinamentale 2023 di Regione Lombardia – di una modifica alla legge sugli agriturismi, consentendo a quest’ultimi di derogare al limite di 160 pasti somministrati al giorno anche nei giorni festivi, potenzialmente oltre dieci all’anno (tra queste: Festa della Liberazione, Festa dei Lavoratori, Ferragosto). Si tratta di

giornate estremamente importanti, capaci di dare respiro al settore della ristorazione, anche grazie al comparto dei ricevimenti.

Con tale modifica ancora una volta Regione Lombardia consente alle aziende agricole di svolgere l'attività di ristorazione da una posizione di concorrenza sleale. Le attività agrituristiche operano, infatti, in condizioni più favorevoli rispetto a quelle dei pubblici esercizi: per quanto riguarda la fiscalità generale, le agevolazioni e gli obblighi burocratico-amministrativi (es: doppi servizi e spogliatoi per dipendenti previsti per i ristoranti). A questo, si aggiunge un differente regime dei controlli, che per i ristoranti sono disciplinati dal Testo Unico di Pubblica Sicurezza.

“Qui non si tratta di essere contro la libertà di mercato – sottolinea Stoppani – Tutt’altro: si tratta di affermare il principio ‘stesso mercato stesse regole’, coerentemente con quanto previsto anche dal Mercato Unico Europeo. Inoltre, il comparto della ristorazione è uscito a fatica e con gravi ferite dalla crisi pandemica. E, a differenza delle attività agrituristiche, non ha altri mezzi sui quali poter basare la propria economia se non quelli dati dalla propria attività”.

“Una scelta – aggiunge Carlo Massoletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia – che mortifica il lavoro di molte migliaia di imprenditori della ristorazione che hanno già affrontato la crisi pandemica. Imprenditori che, grazie alla professionalità e alla qualità del servizio, si stanno ritagliando un ruolo sempre più da protagonisti nella filiera del turismo e che giocano un ruolo fondamentale per la vitalità delle comunità e la rigenerazione dei luoghi”.

---

# Ragazzi, che passione. A Montisola focus della Cisl sul lavoro nell'accoglienza

*Al Castello Oldofredi di Montisola, il 1° giugno, Ascom Confcommercio Bergamo e Confcommercio Brescia analizzano con il sindacato il settore*

“Ragazzi, che passione”. Questo il titolo della giornata che FISASCAT Cisl di Bergamo e Brescia dedicano il 1 giugno, alla cultura del buon lavoro per il futuro dell'accoglienza. categoria del commercio e turismo delle Cisl bergamasche e bresciane hanno infatti convocato i propri direttivi al Castello Oldofredi di Montisola, sul lago d'Iseo, per analizzare la situazione del settore, insieme alle “controparti” delle associazioni, tra cui Confcommercio, e individuare soluzioni e progetti.

“Un appuntamento – spiega Claudia Belotti, segretaria della federazione sindacale del commercio e del turismo della Cisl di Bergamo – pensato cogliendo l'opportunità della designazione da parte del Ministero della Cultura di “ Bergamo e Brescia capitali della cultura, e studiato per dare risalto al nostro territorio, ma anche per darci l'opportunità di confrontarci sull'ampio tema del lavoro, partendo dalle aspettative degli studenti che si approcciano all'orientamento Turistico, dalle necessità dalle aziende e dalle competenze richieste, arrivando alla conseguente esigenza di normare e riconoscere nel contratto nazionale, orari e condizioni, conciliazione vita-lavoro, flessibilità , e sicurezza”.

“Le difficoltà a trovare personale lamentate da bar, ristoranti e più in generale dalle molteplici attività dell'accoglienza turistica – dice Paolo Tempini, segretario generale della FISASCAT Cisl bresciana -, hanno aperto da un lato una urgente riflessione sull'occupazione stagionale, sulla sua retribuzione e condizioni di lavoro talvolta davvero

scoraggianti, dall'altro la necessità di un'analisi più complessiva sulla qualità del lavoro e su come sta cambiando la percezione del valore del lavoro, sia tra chi nel settore ha da tempo una

stabile collocazione occupazionale che tra i giovani".

L'apertura dei lavori è prevista alle ore 09 con l'introduzione di Belotti e Tempini; toccherà invece al segretario generale di FISASCAT Lombardia, Ivan Notarnicola, presentare le tesi del convegno, sviluppate poi dal presidente di Adapt Emanuele Massagli (Offerta e domanda di lavoro nel turismo post pandemia) e dal professore di Scienze economiche dell'Università di Bergamo Federica Origo (Oltre la retribuzione: la qualità del lavoro nel settore del turismo). Chiuderà la sessione introduttiva del convegno Giuseppe Comini, direttore della sede di Brescia di IAL Lombardia, presentando i progetti della Regione contro la dispersione scolastica che fanno leva sulle opportunità offerte dal turismo.

La seconda parte della mattinata sarà dedicata ad una tavola rotonda intitolata: "Sindacato, territorio e formazione alla sfida di una nuova collaborazione". Coordinati dal giornalista Riccardo Venchiarutti, intervengono Davide Guarini, segretario generale FISASCAT nazionale; Maurizio Betelli, direttore di Azienda Bergamasca Formazione; Pasquale Gandolfi, presidente della Provincia di Bergamo; Emanuele Moraschini, presidente della provincia di Brescia; Oscar Fusini, direttore ASCOM Confcommercio Bergamo; Emanuele Spini, responsabile area lavoro Confesercenti Bergamo; Barbara Quaresmini, presidente Confesercenti Brescia; Carlo Massoletti, presidente Confcommercio Brescia.

Le sessioni del convegno saranno introdotte da due filmati, uno con interviste a lavoratori da tempo occupati in strutture alberghiere, ristoranti e bar, e un altro dove a parlare delle loro aspettative saranno i giovani che si preparano ad entrare nel mondo del lavoro.



---

# **#Vogliamo una data: Ascom in piazza insieme a Fipe per dare voce alla galassia del terziario**

*La delegazione bergamasca di Ascom presente all'assemblea Fipe a Roma per chiedere al Governo una data della ripartenza per i pubblici esercizi*

Titolari di bar e ristoranti, ovviamente, ma anche il mondo del catering e del banqueting, la ristorazione commerciale e collettiva, le discoteche, le imprese balneari e gli imprenditori del gioco legale e dell'intrattenimento: tutti insieme per chiedere al governo un programma per la riapertura definitiva delle loro attività, alcune delle quali chiuse da 14 mesi, e una data certa per avviarlo.

Sei mesi dopo "#SiamoATerra", la manifestazione organizzata in 24 città con la partecipazione di migliaia di imprenditori, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, torna oggi in piazza a Roma per dare volto e voce all'exasperazione di un settore in ginocchio e alla galassia dei pubblici esercizi. Una manifestazione legale, corretta ed espressione di una categoria che soffre ma che ha diritto di riaprire per una forma di protesta ordinata e costruttiva, coerente con lo stile della Fipe che ha sempre cercato un confronto con le istituzioni, rifuggendo populismi, polemiche e strumentalizzazioni e che oggi vuole dare un altro segnale forte.



## Presente anche una delegazione bergamasca

A partecipare al sit-in organizzato in piazza ([La diretta dell'Assemblea Fipe a Roma](#)) c'è anche la delegazione bergamasca di Ascom Confcommercio Bergamo formata dal direttore Oscar Fusini e Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia: "Scendiamo in piazza con un solo obiettivo: una data certa per riaprire – commenta Beltrami -. Bar, ristoranti e locali serali sono fermi da troppo tempo senza possibilità di lavorare a pieno regime e poi c'è la stagione turistica alle porte. Paesi come Spagna e Grecia sono già in pista per le prenotazioni mentre da noi non c'è ancora nessun orizzonte temporale certo e il rischio è di far saltare un'intera stagione".

Se, infatti, nella manifestazione di ottobre il disagio era

stato espresso apparecchiando simbolicamente tavole vuote nelle piazze d'Italia, stavolta si è scelto di convocare direttamente in piazza San Silvestro l'Assemblea Straordinaria della Federazione per chiedere direttamente al governo, e alla politica in generale, un impegno preciso: una data della ripartenza e un piano per farlo in sicurezza.

## **Gli interventi in piazza: da Sangalli a Stoppani**

Durante la mattinata si sono susseguiti i collegamenti live con le piazze di tutta Italia, intervallati agli interventi di tanti piccoli imprenditori che racconteranno le loro storie di quotidiana disperazione. Sono inoltre previsti gli interventi del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani.

Intanto, nel giorno dell'audizione davanti alle Commissioni congiunte V e VI del Senato sul Dl Sostegni, il direttore generale Fipe, Roberto Calugi, ha lanciato un nuovo appello alla politica sottolineando che "attorno alla riapertura dei pubblici esercizi si combatte una battaglia politica che non fa bene a nessuno. Qui è in gioco il futuro di migliaia di imprenditori e di oltre un milione di lavoratori. Ci aspettiamo che il governo affronti il tema della ripartenza dei nostri locali così come ha fatto in passato per altre categorie, prevedendo un piano preciso, misure stringenti e controlli a tappeto per punire chi non le rispetta".

<https://www.larassegna.it/wp-content/uploads/2021/04/VIDEO-2021-04-13-11-40-29.mp4>

---

# **Zona arancione? Cambiamo strategia. Riapriamo i ristoranti di sera per ridurre gli assembramenti**

Stiamo per tingerci nuovamente di arancione e anche questa volta non sarà uno scherzo. Se la questione sembra non far più notizia l'incubo per il commercio ritorna. Per bar e ristoranti torna il dramma della chiusura mentre la ridotta mobilità colpirà tutto il commercio. Peraltro la pandemia si mangerà la seconda Pasqua dopo quella dell'anno scorso e, speriamo di no, tutto il mercato degli eventi religiosi in programma in primavera.

La nuova ondata della pandemia, la terza, ci sta riportando indietro alle settimane terribili di ottobre dove molte persone si sono ammalate e gli ospedali sono andati in affanno. Non nascondiamo la gravità della situazione e anzi ne siamo preoccupati. La pandemia purtroppo non si è mai fermata da oltre un anno e il virus ha continuato a circolare mentre le misure restrittive sono state pesanti. Dall'inizio di questa brutta vicenda e nemmeno dopo oltre un anno siamo riusciti ad elaborare una strategia che consenta di evitare queste continue chiusure con un sistema che possa assicurare il contrasto alla pandemia con la possibilità del lavoro delle imprese e degli addetti.

Non si può accettare il concetto che queste attività, per loro natura, producono occasioni di uscita e assembramenti e quindi devono essere chiuse, perché parte dal concetto che uno Stato di diritto, non potendo far rispettare una legge, ne crea

un'altra più pesante che è certo di far rispettare. È come se per evitare che la gente passi con il semaforo rosso si impedisse di utilizzare l'automobile!

Nella realtà qualcosa di diverso e di nuovo esiste in questa questione. Ed è stata l'occasione per Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, di incontrare il nuovo Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, per sottoporre la questione della revisione delle norme relative alle zone gialle e arancioni. La posizione è stata sintetizzata in un documento ufficiale del 23 febbraio scorso, quando ancora c'erano speranze di poter rivedere l'impianto del Dpcm per alleggerire le chiusure serali.

In queste settimane la chiusura serale dei pubblici esercizi e dei ristoranti ha portato ad un fenomeno in tutta Italia di "mala movida" che ha creato assembramenti di persone che consumavano per strada e in gruppo. Sebbene la cosa fosse vietata, i capannelli erano talmente tanti e numerosi che non è possibile controllarli ed evitarli. Questa novità ha messo in luce la necessità di un cambiamento. Non si può impedire un servizio controllato e sicuro, come da linee guida, nei bar e ristoranti per favorirne uno caotico e pericoloso per strada. L'arrivo della bella stagione enfatizzerà questo problema.

Occorre quindi che il Comitato Tecnico Scientifico del Governo prenda in considerazione un cambio radicale della strategia. Consentire il consumo al tavolo in bar e ristoranti vietando ogni tipo di asporto di bevande potrebbe favorire un consumo ordinato riducendo gli assembramenti esterni che potrebbero e dovrebbero essere puniti.

Questa è la nostra proposta che speriamo diventi propria di molti altri soggetti coinvolti, Sindaci e Prefetti. Questa sarebbe il reale cambiamento per far convivere salute e lavoro e per offrire una possibilità di sopravvivenza a migliaia di imprese sull'orlo del baratro.

---

# **L'Appello dei pubblici esercizi "Abbiamo una strategia per riaprire Voi restituiteci la dignità"**

Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato. È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da Fipe-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto ieri pomeriggio, per via telematica. Un faccia a faccia fortemente voluto e richiesto dalle associazioni maggiormente rappresentative del settore dei Pubblici esercizi e che ha visto la presenza anche del viceministro Alessia Morani e dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

"Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore – spiegano Fipe e Fiepet – siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni".

**Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media**

## **160 giorni**

“Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Ecco perché – proseguono le associazioni di categoria – è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore, a cominciare dal decreto ristori Quinques, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Non solo. È indispensabile esentare i Pubblici esercizi dal pagamento dell'Imu 2021, prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d'imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1,2 milioni di persone e rappresenta una componente essenziale della filiera agroalimentare e dell'offerta turistica del nostro Paese”.

“Serve ingranare una marcia diversa – concludono Fipe e Fiepet -, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei Pubblici Esercizi, vittime di un rating reputazionale massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività “non essenziali. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto”.

## **Apertura da parte del Ministro Patuanelli**

Apertura e disponibilità da parte del Ministro Patuanelli che ha ritenuto condivisibili le considerazioni e le richieste fatte dalle associazioni. Il Ministro ha inoltre dichiarato di aver già richiesto un tavolo di confronto con il Ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di

ripartenza del settore intervenendo sui Protocolli Sanitari, ha condiviso l'ipotesi di un commissario straordinario che gestisca lo stato di crisi del comparto, e ha confermato lo stanziamento di ulteriori ristori perequativi e progressivi, rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020, mentre per l'esercizio 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto.

---

## Servizio mense, per ora la Prefettura di Bergamo dice no

Per un settore allo stremo come quello della ristorazione, il parere positivo della Prefettura di Rovigo in merito alla possibilità per i pubblici esercizi di erogare il servizio di "mensa contrattualizzata" può rappresentare un'opportunità per attenuare gli effetti devastanti delle chiusure imposte. Non è così a Bergamo dove si sta aspettando il via libera da parte della Prefettura dopo il primo parere negativo espresso nei mesi scorsi.

"La nostra Associazione sta ricevendo molte richieste sulla possibilità di esercitare il servizio di mensa aziendale da parte di bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. C'è grande confusione nell'interpretazione sia da parte dei Comuni e che dalle stesse Forze dell'ordine. Il servizio sarebbe utile per i tanti lavoratori oggi obbligati ad ammassarsi o costretti a mangiare al freddo e per le nostre imprese che potrebbero lavorare in un momento di grave difficoltà. La nostra preoccupazione principale è però quella di evitare multe e problematiche per i nostri soci, che oltre al grave danno



economico della chiusura potrebbero essere oggetto di verifiche e sanzioni”.

### **A novembre la prima richiesta**

Il 20 novembre Ascom aveva già richiesto un parere alla Prefettura di Bergamo che, dipendendo dal Ministero dell'Interno, interpreta le norme dei provvedimenti del Governo. Il parere dato dalla Prefettura era negativo, così come la linea seguita dai Comuni e dall'ATS in caso di controllo. *“In riferimento al quesito qui pervenuto concernente l'oggetto, si rappresenta che, ai sensi dell'art. 3, comma 4, lett. c), del DPCM 3 novembre 2020, l'attività degli esercizi di ristorazione è sospesa – si legge nel parere –. Dal tenore testuale della norma sembra, pertanto, che essi non possano in ogni caso restare aperti, nemmeno ove prestino il servizio esclusivamente a favore dei dipendenti di aziende convenzionate. Peraltro, alla luce del rapporto contrattuale di convenzione con datori di lavoro terzi, i predetti esercizi potranno svolgere il servizio pattuito mediante asporto ovvero consegna dei pasti nei luoghi dove si ritenga più opportuno”.*

L' 11 gennaio è stato richiesto nuovamente un parere che non ha ottenuto ancora risposta. *“Terremo aggiornati i nostri associati – conclude Fusini – nella speranza che l'interpretazione possa presto cambiare, come per esempio in Veneto, a Rovigo per l'esattezza, dove viene richiesto in caso di controllo la copia dei contratti sottoscritti dai datori di lavoro”.*

---

## **Cucina e dintorni. Calusco**

# d'Adda

## Fotografie di Stefano Genco

Sulle rive del fiume Adda, nell'Isola bergamasca, Calusco d'Adda è un paese in cui convivono un'anima antica e una moderna. Merita visita l'imponente Ponte di San Michele, un ponte in ferro che collega il paese con Paderno d'Adda e lascia senza fiato con i suoi 85 metri di altezza e i 266 metri di larghezza.

Da vedere anche le Chiuse dell'Adda, progettate nel XVI secolo da Leonardo da Vinci e le famose centrali idroelettriche sul fiume, come quella di Semenza (1920).

Per un tour artistico e religioso meritano visita la vecchia chiesa di San Fedele, costruita a più riprese fra l'XI e il XVII secolo e oggi sconsacrata, con i suoi affreschi di buona fattura tra i quali spiccano quelli di Antonio Cifrondi; la chiesa parrocchiale, del XIX secolo, ricca di opere di artisti locali come le sculture di Antonio Maria Pirovano, gli affreschi di Luigi Galizzi e un monumentale organo di Adeodato Bossi del 1885, con due tastiere; il convento di Santa Maria Assunta in località Baccanello (XVI secolo), con la sua piccola e intima cappella in legno e la stanza che ospitò il cardinale Roncalli nei suoi momenti di preghiera prima di diventare Papa Giovanni XXIII; la chiesa di Santa Maria Bambina in località Vanzone (XIII secolo) per le opere pittoriche di Gaetano Peverada.

Per ritrovare il volto medievale di Calusco consigliamo di addentrarvi nella borgata di Torre, dove fra edifici di origine medievale spicca la torretta che faceva parte del vecchio castello di Trussardo Colleoni (1280), nonno del grande Bartolomeo. Quando il tempo è clemente, nei dintorni si possono fare piacevoli passeggiate a piedi o in bicicletta e scoprire le bellezze dell'Adda.







## **Per gli amanti della buona tavola**

Al ristorante Gusto 86 preparano un'ottima pizza napoletana e piatti tipici campani. Da provare il crostone e, tra i dolci, il babà e la torta caprese. Pizza Leggera in via Marconi propone anche hamburger fatti con carni italiane, menù veg e per intolleranze e la 'pizza kids' a forma di animali per i più piccoli. Per chi ama sushi e sashimi c'è il ristorante giapponese Yama

Sushi. Eat Sapori di Sicilia è una rosticceria ristorante con piatti dolci e salati tipici. Per colazione e aperitivo Bar Divino e Zoom Cafè, per il dopo cena, Neroopaco in viale dei Pioppi.

## **Lo shopping**

Omar Dadi è la merceria storica del paese, premiata da Regione Lombardia per gli 88 anni di attività. Da Hansel&Gretel si trova abbigliamento per bambini e mamme, mentre Welcomestyle ha abbigliamento moda uomo e donna, accessori e calzature. Per chi ha voglia di golosità c'è il CentroDolce Calusco. Mentre per chi desidera farsi un regalo originale Natalia Vavassori,

designer di gioielli.

## **Manifestazioni**

Ricordiamo il tradizionale palio delle contrade "La Bora", appuntamento che si tiene l'ultima domenica di settembre e mette in sfida dal 1969 tutti gli abitanti delle contrade del paese. Un altro evento da segnare in agenda è la Notte Bianca: l'edizione 2020 è in programma il 18 luglio 2020.

## **Dormire**

L'Albergo Etrusco, a conduzione familiare, è affacciato sul fiume e vicino al Ponte San Michele. In centro al paese l'Hotel Romanì ha una ricca colazione e una cucina di piatti locali.

**A Calusco d'Adda se hai un'attività nei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Li trovi in via Monte Grappa 56/c, tel. 035.799700 fax 035.799890, mail: calusco@ascombg.it da lunedì a venerdì ore 8.45/12 e 14.15/17 (chiuso il martedì).**

## **Gli indirizzi**

Albergo Etrusco  
Via Monastero Dei Verghi, 166  
Tel. 035.791589

Bar Divino  
Via A. Volta, 141  
Cell. 333.7211674

CentroDolce Calusco  
Via Vittorio Emanuele II, 1131  
Tel. 035.794190

Dadi Omar  
Via Vittorio Emanuele II, 61

Tel. 035.791030

Eat Sapori di Sicilia  
Via Guglielmo Marconi, 56  
Cell. 392.168 3023

Gusto 86  
Via Vittorio Emanuele II, 1263  
Tel. 035.4360294

Hansel&Gretel  
Via Guglielmo Marconi, 402  
Tel. 035.791336

Hotel Romani  
Via Santa Maria, 73  
Tel. 035.791029

Natalia Vavassori  
Via Donizetti, 65  
Tel. 035.4380217

Neroopaco  
Viale dei Pioppi, 377  
Tel. 342.644 6946

Pizza Leggera  
Via Guglielmo Marconi, 1459  
Tel. 035.791852

Welcomstyle Abbigliamento & Co.  
Via Nullo, 42  
Tel. 035.436 2490

Yama Sushi  
Via S. Rocco, 808  
Tel. 035.791473

Zoom Cafè  
Via Vittorio Emanuele II, 1123

# **Niente alcol sopra i 5° e stop a vetro e lattine prima e dopo le partite dell'Atalanta: l'Ordinanza comunale penalizza i baristi Ascom**

Definirlo un giro di vite è forse eccessivo ma poco ci manca. L'ultima ordinanza del Comune di Bergamo riguardo al divieto di vendita (asporto e somministrazione) di bevande alcoliche con gradazione superiore ai 5 gradi e bevande in contenitori di vetro e in lattina durante le partite dell'Atalanta che si svolgeranno presso il Gewiss Stadium non va proprio giù al Gruppo Caffè Bar di Ascom.

In vigore dal 27 ottobre fino al 19 gennaio del 2020 per tutte le partite di campionato, Coppa Italia e amichevoli giocate in casa, l'ordinanza pende infatti come una spada di Damocle sulla categoria. Anche se sono esclusi i ristoranti, dove è consentito il consumo di bevande alcoliche solo ed esclusivamente a tavola, l'ordinanza approvata nei giorni scorsi riguarda diverse attività: bar, circoli privati e ambulanti, ma anche alimentari con vendita al dettaglio, laboratori artigianali alimentari, distributori automatici di bevande. Niente vino, alcolici e birra sopra i 5 gradi, quindi, ma nemmeno bibite e bevande in vetro e lattina potranno essere vendute a partire da due ore prima l'inizio

degli eventi sportivi fino ad un' ora dopo la conclusione delle partite.

“L’ordinanza è stata approvata sulla scia di un atteggiamento repressivo che vede l’Amministrazione comunale e le autorità andare nella direzione sbagliata – sottolinea **Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom** -. Il vero problema, dentro e fuori da stadi e discoteche, non è sempre e solo l’alcool, o meglio non bisogna puntare il dito solo su chi alza troppo il gomito, su cosa ha bevuto e dove l’ha consumato. È ora di cercare di fare un passo avanti, cambiare prospettiva e guardare oltre: il provvedimento va infatti a danneggiare molte attività commerciali non proprio vicine allo stadio o che comunque non hanno a che fare con l’afflusso dei tifosi”.

“Sebbene diamo atto all’Amministrazione comunale di aver preso in considerazione gli interessi dei ristoranti, che durante la fascia oraria degli eventi sportivi potranno continuare a somministrare vino e alcolici fino a 21 gradi, e di aver consentito il consumo della birra entro i 5 gradi evitando una “stretta” totale, la nuova ordinanza danneggerà molti dei nostri associati – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Abbiamo raccolto diverse chiamate, soprattutto quelli di Borgo Santa Caterina già penalizzati dall’ordinanza estiva sugli orari di chiusura, che ora rischiano di subire un altro duro colpo sulla loro attività”.

L’area oggetto dei divieti non riguarda infatti solo le vie limitrofe allo stadio ma è compresa all’interno di un perimetro più ampio, di fatto un “quadrilatero” per i divieti compreso tra via Muraine, via Suardi, via Corridoni, (fino all’intersezione con la circonvallazione Plorzano), circonvallazione Plorzano, circonvallazione Fabriciano, (fino all’intersezione con via Pescaria), via Pescaria, via Baioni, (dall’incrocio con via Pescaria sino a via Nazario Sauro) via Nazario Sauro, piazzale Oberdan e via Cesare Battisti. Il divieto interessa anche via Spino, punto



di partenza e arrivo dei pullman dei tifosi.

La violazione dell'ordinanza comporta una sanzione amministrativa compresa tra i 50 e i 500 euro e in caso di doppia violazione scatta la sospensione dell'attività per due giorni (individuati dall'Amministrazione tra quelli in cui è prevista una partita di campionato presso lo stadio di Bergamo). Qualora venga contestata una ulteriore violazione si applica la sanzione della sospensione dell'attività per tutte le giornate di campionato successive e, comunque, con decorrenza dalla data indicata nel provvedimento di sospensione.

L'ordinanza però, secondo Pappi, va in controtendenza con i servizi offerti dai nuovi impianti sportivi, compreso il Gewiss Stadium, che prevedono la spillatura di birra dentro lo stadio. "È un paradosso – conferma Pappi -. Da una parte si libera il tabù della birra leggera (4,8°) dentro gli stadi dall'altra si chiudono le spine e si vietano le birre poco più alcoliche nei bar. E chi ci rimettono sono i commercianti senza di fatto garantire nessun giovamento all'ordine pubblico".

Ordine pubblico che chiama in causa i commercianti proprio in merito alla sicurezza di tutti. "Negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso noi esercenti ci troviamo a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non siamo nemmeno responsabili, mettendo a rischio anche la nostra incolumità – osserva Pappi -. Siamo infatti già caricati di tante responsabilità all'interno del locale e anche se ben venga un atteggiamento preventivo non siamo tenuti a fare i "gendarmi" ma i gestori".

"Sappiamo che il tema della sicurezza è una delle priorità che sta a cuore al Comune e a tutti i cittadini ma l'estensione della responsabilità oggettiva verso i gestori dei locali segnala una volontà precisa di penalizzare l'intrattenimento e

lo svago nei locali – conclude Fusini -. Ci auspichiamo che a livello nazionale prima ancora che nell'interpretazione che viene data a livello locale, questa tendenza non sacrifichi ancora di più un settore che è fondamentale per l'economia del territorio ed in difficoltà. Se il problema è l'abuso di alcol allora occorre fermare la vendita parallela e l'accessibilità all'alcol in ogni angolo ed esercizio. Occorre tornare alla possibilità del consumo nei soli pubblici esercizi, dove le norme anche penali, la formazione e il presidio dei titolari costituiscono una sicurezza per tutti”.



---

**Il Comune di Bergamo bandisce la plastica nei negozi e nei locali e allarga il Daspo**

# urbano

L'amministrazione comunale di Bergamo ha approvato una modifica al regolamento di convivenza civile tra le funzioni residenziali e le attività degli esercizi commerciali. La delibera, firmata lunedì 23 settembre, introduce due novità. La prima è che i titolari di attività di somministrazione dovranno utilizzare stoviglie biodegradabili e compostabili.

“L'amministrazione ha accolto la richiesta della nostra associazione di lasciare agli esercenti 12 mesi di tempo per adeguarsi. Ci sarà quindi il tempo tecnico per preparare gli operatori e sensibilizzare i fornitori perché applichino prezzi più contenuti”.

La seconda novità, approvata da tutto il consiglio con una sola astensione, prevede la libera scelta degli orari di apertura e chiusura di tutti gli esercizi – come prevede la legge – e la possibilità per il sindaco di limitare in alcune ore del giorno la vendita di alcolici nelle zone e nei locali dove si creano problemi di disordine e potenzialmente di pericolo.

La modifica del regolamento è di fatto il suo adeguamento al decreto sicurezza del dicembre 2018 – spiega Fusini -. Questo decreto era nato soprattutto per contrastare la vendita di alcol ad ogni ora del giorno e della notte. In linea con la posizione della nostra federazione nazionale Fipe, non ne facciamo una questione di etnia, ma di merito. Non si può consentire di creare gruppi che consumino bevande alcoliche per strada e, da questo punto di vista, il giudizio non può che essere positivo. Resta la preoccupazione che le misure di contrasto agli abusi penalizzino gli esercenti che svolgono con serietà il proprio lavoro. Purtroppo negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso l'esercente si trova suo malgrado a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori

dal locale e dei quali spesso non è nemmeno responsabile, a rischio anche della propria incolumità”.



Oscar Fusini

“Bisognerà fare molta attenzione nell’applicazione di questo regolamento – avverte Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Bar, Caffè Pasticcerie Ascom e titolare del “Canadian Pub di Via Sant’Orsola” a Bergamo – È una normativa mirata sui negozi etnici che però non esclude un’applicazione anche a tutti gli altri locali serali. In questo modo c’è il rischio che un provvedimento nato per una cosa specifica vada a colpire altri esercenti. Inoltre se per le zone periferiche è facile attribuire eventuali episodi di schiamazzi, risse o furti a un determinato locale, nel centro paese e in città questi fatti potrebbero essere dovuti al passaggio casuale o ad altre situazioni”.

---

# **Torna la licenza per la vendita di alcolici**

È stato reintrodotta l'obbligo di denuncia fiscale per la vendita di prodotti alcolici per le attività che dal 2017 ne erano state esentate. L'obbligo riguarda anche pubblici esercizi, esercizi di intrattenimento pubblico, attività ricettive e rifugi alpini che esercitano la vendita di prodotti alcolici. Per informazioni e assistenza: ufficio Ata Ascom tel. 035.4120340, mail: [ata@ascombg.it](mailto:ata@ascombg.it).