

Pasqua e Pasquetta da oltre 14milioni e 300mila euro nei locali

Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di

coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo (e le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico difficile, la voglia di festeggiare fuori casa non tramonta e i posti disponibili sono quasi ultimati. **Nei 2305 ristoranti bergamaschi e nei 3070 pubblici esercizi, Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 14 milioni e 300mila euro, con una crescita del 17% rispetto allo scorso anno.** La cifra è portata per oltre 11 milioni dai ristoranti tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno oltre **206 mila** a scegliere di festeggiare fuori casa, quasi uno su cinque dei bergamaschi, con un incremento del **+ 17,3%**.

Positivo anche l'asporto, per cui si stima un valore di **oltre 556mila euro a Pasqua e 463mila a Pasquetta**. Ottimi segnali anche dalle gastronomie, che propongono le più svariate ricette, a partire dall'intramontabile torta salata all'insalata di nervetti, oltre a una vera e propria proposta di menù, di terra e mare, che va in media, dall'antipasto al dolce, dai 30 ai 40 euro a persona.

"Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore dei pubblici esercizi, che vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale una crescita significativa. La voglia di festeggiare fuori casa è una tendenza in atto ormai da anni, post pandemia, nonostante inflazione e difficoltà economiche per i rincari- commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. *L'impennata dei costi delle materie prime ha portato ad un aumento dei prezzi anche al ristorante che è mediamente più alto di 5 euro per un menù completo rispetto allo scorso anno. Rincari che del resto purtroppo si fanno evidenti anche nella spesa di tutti i giorni".*

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte**

per chi desidera un pranzo più agile. E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo, che sembra sfavorevole: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti sono al completo o quasi per la classica gita fuori porta, cui comunque non si rinuncia. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. Il menù è per molti la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrosti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè, o viene rivisitata, proposta in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette

d'autore e grandi piatti.

*“Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. L’offerta è ampia e diversificata. Sarà un weekend di intenso lavoro– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vincono tradizione e prodotti di stagione, a partire dagli asparagi e dalle uova, interpretati con creatività nei nostri ristoranti”.*



Alessandro Capozzi

Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l’andamento soddisfacente del turismo. In città, complice anche l’organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell’hinterland c’è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l’abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi

sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l’onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all’organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza meteo”*.

Marco Migliorati è il nuovo

presidente di Promoserio

L'assessore al Turismo del comune di Rovetta, già componente nel precedente cda, alla guida dell'agenzia di promozione turistica



Promoserio ha scelto il suo presidente. Il nuovo consiglio di amministrazione dell'agenzia di promozione turistica della Val Seriana e Val di Scalve, nata nel 2010, ha eletto all'unanimità Marco Migliorati, assessore al Turismo del comune di Rovetta, nel corso dell'assemblea di lunedì 23 ottobre. Migliorati, 37 anni, libero professionista, era già componente da tre anni del cda uscente che faceva capo all'ex presidente Maurizio Forchini. La nomina arriva una settimana dopo il rinnovo del cda, a 11, che resterà in carica per i prossimi tre anni. Il cda è composto da Patrizia Azzola (nominata dalla Comunità Montana Valle Seriana), Silvia Ferri (nominata dalle associazioni di categoria), Andrea Spotti (eletto dai soci del settore Industry), Pamela Rossi e Simone Grigis (eletti dagli operatori turistici), Cristiana Verzeroli (eletta dalle Pro loco), Giambattista Gherardi (eletto dai Comuni della Media e Bassa Valle Seriana), Roberto Balduzzi (eletto dai Comuni altamente turistici) e Marco Maninetti (nominato dalla Provincia di Bergamo).

Ad affiancare il neopresidente Migliorati Anselmo Agoni, nominato dalla Comunità montana di Scalve. Conferma per il segretario Guido Fratta. Il passaggio di consegne tra Forchini e Migliorati è stato ufficializzato con il rito della simbolica consegna delle chiavi e della bandiera dell'ente. Ora l'appuntamento è per il 28 novembre, data di presentazione nell'ambito dell'assemblea della Comunità Montana Valle

Seriana di idee e linee programmatiche, oltre che prima occasione ufficiale per condividere e ascoltare le proposte del territorio.

Turismo in crescita: vale quasi 228milioni per il territorio

I dati presentati nella 73a Assemblea nazionale Federalberghi a Bergamo

A Bergamo, tra città e comuni della provincia, sono 1.028 le strutture ricettive ufficiali. Le camere alberghiere sono 5.755. Le 3.488 unità locali delle imprese attive nel settore ricettivo e della ristorazione danno lavoro a 16.419 addetti. Considerando queste e altre informazioni, si può stimare che il valore aggiunto turistico per il territorio sia pari a quasi 228 milioni di euro (227.717.596 euro).

I dati sono estratti dal rapporto "Alberghi e affitti brevi", presentato in occasione della 73a assemblea Federalberghi, che si svolge in questi giorni a Bergamo e a Brescia, scelte come Capitale Italiana della Cultura.

I dati evidenziano come il contributo di un albergo all'economia locale non stia semplicemente nei suoi fatturati, nella sua economia in senso stretto, ma negli effetti espansivi che è in grado

di diffondere sugli altri settori. Non manca inoltre un accento sul valore immateriale dell'ospitalità in hotel: in albergo non ci si limita a fornire le chiavi all'arrivo e a pulire la stanza al termine del soggiorno, ma si forniscono innumerevoli servizi grazie a personale altamente qualificato.

“Nell’ultimo decennio abbiamo assistito ad una notevole crescita dell’ospitalità in città e provincia in tutta la sua pluralità di offerta, dai bed&breakfast agli alberghi, passando per le case vacanza – commenta Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-Federalberghi Bergamo-. Uno sviluppo dell’offerta importante per dare più risposte alle diverse esigenze dei turisti. Di pari passo abbiamo però assistito ad una crescita dell’abusivismo, con un danno notevole all’economia e alla sicurezza di tutti. Un fenomeno che va contrastato senza compromessi”.

“L’ospitalità è ancora un settore giovane nel nostro sistema economico, ma è quello che sta producendo crescita migliori, generando un valore aggiunto che sfiora i 228milioni di euro, coinvolgendo quasi 16.500 addetti, compresi part-time e stagionali- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Un indotto redistribuito sul territorio perché affidato a piccole e medie imprese, con un contributo al benessere economico che va ben oltre le porte degli hotel”. Bergamo punterà per due giorni i riflettori sul comparto, in quanto sede scelta per l’assemblea nazionale Federalberghi, con oltre 400 imprenditori attesi da tutta Italia per riunioni, visite e per il convegno in programma domani alle 9.30 al Centro Congressi Giovanni XXIII “Il turismo brand dell’Italia: nuove tecniche di crescita costruendo il futuro” sotto la guida del presidente Federalberghi, Bernabò Bocca. “Ospitare l’assemblea nazionale di Federalberghi rappresenta per il territorio e per la nostra associazione motivo di orgoglio- aggiunge Fusini-. Un’occasione per valorizzare il cambio di vocazione che stiamo registrando, integrando la natura manifatturiera con quella turistica”.

Il testo integrale dello studio “Alberghi e affitti brevi – modelli di sviluppo locale a confronto”, realizzato da Sociometrica in collaborazione con il CFMT (Centro di Formazione Management del Terziario), è disponibile sul sito www.federalberghi.it).

Turismo accessibile e inclusivo , al via il 23 maggio il corso STAI

Tre date, dal 23 al 30 maggio, per accogliere al meglio clienti con esigenze specifiche e speciali

E' in partenza il primo corso formativo, on line e gratuito, organizzato dal Progetto S.T.A.I. (Servizi per un Turismo Accessibile ed Inclusivo) rivolto alle attività ristorative e ricettive del territorio di Bergamo. Il corso fornisce informazioni utili per rispondere alle esigenze dei clienti con disabilità e aumentare il grado di soddisfazione di questa tipologia di clientela. La partecipazione alla formazione prescinde dalle caratteristiche architettoniche della propria struttura e non comporta nessun impegno di adeguamento strutturale dei locali. Il tema del corso sono i comportamenti che si possono attuare per migliorare l'accoglienza e la gestione dei clienti con disabilità (motoria, visiva, uditiva, intellettiva-relazionale) e con esigenze specifiche (persone anziane; famiglie con bambini; persone obese; donne in gravidanza; persone con problemi di salute, ecc).

Il Corso si svolge on line in modalità video-chat.

Il programma si articola su 2 date:

Martedì 23 maggio 2023 ore 15.30 – 17.00

Martedì 30 maggio 2023 ore 15.30 – 17.00

Per partecipare è necessario iscriversi al seguente link: <https://forms.gle/WwVNVGa8XaWFrV8>

Il progetto STAI è finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri e da Regione Lombardia.

Viene realizzato grazie alla collaborazione tra numerosi enti: Visit Bergamo (capofila), Visit Brescia, i Comuni di Bergamo e Brescia, le Province di Bergamo e Brescia, alcune delle principali associazioni di persone con disabilità in Lombardia (Ledha, Aias Ets Milano, Uici, Anffas, Anmic, Anmil, Ens).

Per maggiori informazioni: 035.4120135 Alessandro Rota

Publici esercizi, avvio positivo per il 2023. A Bergamo 5149 imprese

```
[contact-form][contact-field label="Nome" type="name" required="true" /][contact-field label="Email" type="email" required="true" /][contact-field label="Sito web" type="url" /][contact-field label="Messaggio" type="textarea" /][[/contact-form]
```

Nel Rapporto Ristorazione 2023 Fipe la fotografia del settore. Ascom aderisce alla Giornata della ristorazione il 28 aprile

Sono 5149 le imprese della ristorazione a Bergamo, che occupano in bar, ristoranti e pubblici esercizi 23.722 addetti. Il dato, presentato oggi da Fipe-Federazione Italiana Pubblici esercizi unitamente al Rapporto sulla ristorazione e al lancio della prima giornata della ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di

imprese, dopo Milano e Brescia. Resta negativo (in linea con il resto d'Italia) il saldo tra nuove iscrizioni e cessazioni nel 2022: nella nostra provincia si evidenzia uno scarto di 165 unità tra le 183 nuove iscrizioni e le 348 cessazioni. I consumi fuori casa delle famiglie a livello regionale nel 2022 valgono 14 miliardi 690 milioni di euro (a livello nazionale sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato in quasi recupero pre-Covid, quando la quota era 85, 5 miliardi).

Il 2022 è stato in generale l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Alla presentazione dello studio sul settore è seguita quella della giornata della ristorazione, istituita il 28 aprile, per puntare i riflettori sul comparto. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, con un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. L'evento vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. L'iniziativa ha ricevuto la medaglia del Presidente della Repubblica come premio di rappresentanza per l'alto valore.

“Sarà un momento di approfondimento e studio per tutto il comparto, un’occasione per mettere in comune le esperienze presenti e analizzare la situazione attuale, ma anche per guardare al nostro futuro. In questi giorni abbiamo invitato i ristoranti a sottoporre i clienti a un sondaggio per capire e approfondire quale siano visti dalla clientela i punti di forza e debolezza del settore. Perché serve anche mettersi in discussione e alla prova– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Se la ristorazione, dopo tre anni da dimenticare, sta vivendo un momento positivo con un ritorno della clientela, le problematiche del settore restano quelle di sempre e sono anzi acuite dalla crisi generale. Il problema del personale e delle competenze emerge in tutta la sua urgenza. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità”.

La giornata della ristorazione: appuntamento il 28 aprile

Iniziativa solidale a favore della Caritas. Ricetta nei locali a base di pane, simbolo della convivialità e della condivisione e solidarietà

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla prima “Giornata nazionale della ristorazione” (www.giornatadellaristorazione.com) promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in programma venerdì 28 aprile. L’iniziativa vede uniti i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero (finora hanno aderito oltre 5mila ristoranti in Italia e 500 all’estero e 85 associazioni territoriali) per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. L’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere

assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. Il piatto da realizzare quest'anno avrà come tema il "Pane", simbolo del convivio, dalla forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali. Ciascun ristorante potrà realizzare una ricetta personale che esalti l'alimento-base per antonomasia. Ascom Confcommercio Bergamo organizzerà uno o più eventi a livello locale per sostenere l'iniziativa e celebrare, grazie alla capitale della Cultura 2023, l'alto livello dell'accoglienza e della ristorazione bergamasca. L'iniziativa prevede la donazione di 1 euro per ogni piatto a base di pane consumato. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding "ForFunding". Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo. Sono 30 i locali bergamaschi che hanno aderito finora all'iniziativa

Vacanze sui monti per 12 milioni di italiani

Nei primi tre mesi dell'anno la vacanza enogastronomica in quota è la preferita, anche dai non sciatori. Buone le previsioni per Carnevale

Sono 12 milioni gli italiani che scelgono la montagna nel primo trimestre di quest'anno: 7,5 milioni fanno soggiorni di

una settimana o un periodo un po' più breve, per i restanti 4,5, si tratta invece di escursioni giornaliere. Secondo i dati dell'Osservatorio Confcommercio-Swg, la spesa media è di 540 euro a testa. Quasi 9 vacanzieri su 10 scelgono le mete nazionali: a fare da padrone è l'arco alpino, in primis le destinazioni del Trentino Alto Adige, seguite da Lombardia e Valle d'Aosta, ma con buone performance anche di Piemonte, Veneto e Friuli.

Non mancano i turisti che raggiungono destinazioni estere: primeggiano le "vette" svizzere, seguite da quelle di Austria e Francia. Le motivazioni delle vacanze in montagna sono cambiate dopo la pandemia: escursioni naturalistiche, degustazioni enogastronomiche, relax in Spa e centri benessere, shopping sono le quattro attività più importanti indicati dagli intervistati.

Solo al quinto posto la pratica dello sci e di altri sport invernali. Resta comunque alta, per chi sceglie questo tipo esperienza, l'attenzione per lo stato dell' innevamento naturale: sono 4 su 10 i vacanzieri che dichiarano che, in assenza di neve, preferiscono cambiare i programmi di vacanza.

Dal 16 al 21 febbraio, la settimana ufficiale di Carnevale, si muoveranno 4,4 milioni di italiani a cui se ne aggiungono altri 1,9 ancora indecisi ma propensi a farlo per una vacanza che, nel 50% dei casi, è fuori regione se non addirittura all'estero. Città d'arte o grandi città sono le destinazioni preferite in 4 casi su 10. A Carnevale i portafogli sembrano essere un po' più "cipienti": si spendono in media 410 euro a testa per una vacanza, per una spesa complessiva di quasi 3 miliardi.

Il consuntivo delle festività di fine anno, comunque, si è chiuso bene, con circa 25 milioni di Italiani in viaggio tra Natale e l'Epifania, e il 2023, anno dei ponti, sembra avviarsi sotto buoni auspici. L'indice di propensione al viaggio dei connazionali sale a quota 63 – su scala da 0 a 100

– due punti sopra gennaio 2022 e sostanzialmente in linea con i livelli pre-pandemia, anche se a prevalere sono gli short break da 1 o 2 notti fuori casa, soprattutto tra febbraio e marzo.

Turismo a livelli pre-pandemia, con numeri migliori del 2019

Il 32,7 % degli alloggi disponibili nella Bergamasca a dicembre è già stato prenotato, in Città e Grande Bergamo occupazione già al 35%

Ottime notizie per quel che riguarda il turismo a Bergamo nel 2022: i flussi turistici sono infatti tornati ai livelli pre-pandemia, con numeri addirittura migliori rispetto al 2019, e il turismo straniero è in forte crescita. A fornire questo confortante spaccato sull'attrattività del territorio di Bergamo è l'ultima ricognizione svolta dal Tourist Data Hub di VisitBergamo, grazie ai dati dell'Osservatorio turistico della Provincia di Bergamo; l'elaborazione rivela anche che i dati sulle prenotazioni di dicembre fanno presagire un ulteriore miglioramento nelle ultime settimane dell'anno.

Ma andiamo con ordine. Se per gli arrivi il dato 2022 è leggermente inferiore rispetto al 2019, per quel che riguarda le presenze, invece, si è registrato un valore più alto (+0,6%). Determinante in questo senso è l'apporto del flusso turistico generato dagli stranieri durante il periodo estivo, in grado di appaiare e superare ad agosto quello dei visitatori italiani.

Su tutto il 2022, il numero di stranieri a Bergamo è tornato

ad essere, sia per arrivi che per presenze, comparabile a quello degli italiani. In termini assoluti, i turisti stranieri sono raddoppiati rispetto al 2021 e hanno quasi raggiunto i livelli del 2019. Per quanto riguarda le presenze il risultato è ancora migliore: quelle degli stranieri hanno superato i numeri del 2019.

L'analisi per zone rivela come tutte le aree bergamasche abbiano registrato valori in netta crescita rispetto al 2021, con un picco importante in Bergamo città (+111% di arrivi e +103% di presenze). Confrontando l'analisi per zone di quest'anno con il 2019, si nota come molte macro-aree siano ampiamente migliorate sia in termini di arrivi che di presenze. In particolare, i valori più alti si registrano nell'Alto Sebino, in Val Brembana e in Valle Imagna. L'area che invece fatica di più a ritornare ai livelli pre-pandemia è la Pianura, con il 38% di arrivi e il 28% di presenze in meno.

Gli ultimi dati consentono, quindi, di guardare al futuro con ottimismo: il 32,7 % degli alloggi disponibili nella bergamasca a dicembre è già stato prenotato – nel 2019 la percentuale si attestava al 25,3% -, un dato che migliora ulteriormente se si analizza il numero di prenotazioni in Città e Grande Bergamo, con il 35% di alloggi già prenotati.

L'attività di Web Listening dimostra come il numero di post riguardanti Bergamo sia rimasto costante negli ultimi mesi, con un leggero aumento proprio nell'ultima parte del 2022. Il dato da tenere in considerazione è che quando si parla di Bergamo lo si fa in maniera assolutamente positiva (85% dei post secondo la sentiment analysis). Da sottolineare come questo dato sia in miglioramento rispetto al 2021 (+2%). I temi più discussi sul web sono i siti d'interesse, l'enogastronomia e i musei.

L'aumento del numero di post nell'ultima parte dell'anno può essere attribuito parzialmente a Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, che da ottobre sta generando molto più dibattito sul web rispetto ai primi mesi di quest'anno.

“Anche il turismo, come diversi altri settori economici, sta

dimostrando, nonostante il duro colpo inferto dalla pandemia e l'attuale situazione di crisi, la capacità del nostro territorio di rimboccarsi le maniche per recuperare e per ricostruire il presente e il futuro – commenta il presidente della Provincia Pasquale Gandolfi -. Significativi sono anche il ritorno dei turisti stranieri e l'ottimo dato sulle prenotazioni per questi ultimi mesi del 2022. Alle porte abbiamo l'anno della Capitale della Cultura che deve rappresentare un'occasione imperdibile di valorizzazione, crescita e rilancio per la terra bergamasca”.

“I dati 2022 sono molto confortanti e confermano il recupero del settore turistico bergamasco dei livelli pre-pandemia – commenta Christophe Sanchez, AD di VisitBergamo -. Il trend sui mesi invernali conferma l'attrattività del nostro territorio e pensiamo di poter chiudere l'anno in modo molto positivo. Vorrei sottolineare, inoltre, l'incremento della durata delle presenze (elemento questo molto importante per tutto il sistema turismo bergamasco) e il fatto che i risultati 2022 risentono comunque della guerra in Ucraina e della perdita dell'11% degli arrivi 2019, ovvero la fetta di visitatori provenienti da Russia ed Est Europa. Il 2023 si preannuncia come un potenziale anno record per la nostra provincia, visto il grande appuntamento con Bergamo e Brescia Capitale Italiana della Cultura, occasione per la quale pensiamo di poter incrementare in modo significativo il numero di arrivi e presenze sul territorio.

VisitBergamo sarà impegnata nel raccontare la Capitale soprattutto sul mercato internazionale, con una particolare attenzione verso Canada e Stati Uniti, tenendo in considerazione la parità di valore dollaro-euro, fatto che rende più conveniente ai turisti nordamericani i viaggi verso l'Europa e il nostro Paese”.

“Oggi, grazie al lavoro di Visit Bergamo, sul turismo disponiamo di dati in tempo reale. Questo fatto è di grande importanza per poter studiare in tempo reale il fenomeno e avere il quadro aggiornato della situazione. Il 2022 si conferma veramente l'anno della ripartenza con numeri positivi

su tutta la provincia, soprattutto nell'Alto Sebino, seguito da Val Brembana e Val Imagna. Rimane un po' sofferente la zona della Pianura, su cui dovremo lavorare di più – sottolinea il consigliere provinciale Diego Amaddeo – . Possiamo dire di avere un turismo che apprezza il nostro territorio e sta allargando il raggio di interesse sull'intera provincia, spostandosi dalla montagna al lago, dal centro storico al patrimonio Unesco. Dobbiamo continuare su questa linea e puntare ad allungare il tempo di permanenza dei visitatori, condizione fondamentale per avere un turismo più sostenibile. Anche la reputazione sul web è cresciuta in modo esponenziale, con l'enogastronomia come attività trainante, un settore molto importante perché rappresenta un circuito immediato che restituisce l'identità del territorio”.

Sci, Val Seriana e Val di Scalve pronte per la stagione

Promoserio: “Grande ottimismo per tutti gli operatori dell'area” Manca poco meno di un mese alla riapertura della stagione invernale e la Val Seriana e la Val di Scalve si apprestano a presentarsi alla “prima” della stagione. Aspettative e prospettive sono improntate all'ottimismo: le aperture dei comprensori sciistici sono tutte previste la prima settimana di dicembre. I comprensori sciistici dell'area permetteranno a ciascuno di vivere la montagna invernale secondo la propria indole e le proprie passioni, dalla discesa al fondo, dallo scialpinismo allo snowboard, dal pattinaggio ad attività più slow.

Anche Promoserio si prepara all'inverno e per la stagione sciistica 2022/2023 punta a pacchetti promo hotel e skipass,

con l'obiettivo di rilanciare i pernottamenti nelle Valli, e sull'acquisto dello skipass con tariffe agevolate nei giorni infrasettimanali.

Molti anche gli eventi previsti per la stagione invernale, a partire dall'appuntamento con la 20° edizione dei mercatini di Natale a Castione della Presolana, che inaugura il 19 novembre (ogni fine settimana fino al 18 dicembre). E poi laboratori per bambini, visite guidate, l'apertura della casa di Babbo Natale e molto altro: una vera fucina di idee per un inverno all'insegna di sport, paesaggio e attività di ogni genere.

“La prima neve è arrivata nei giorni scorsi e le piste si stanno preparando all'apertura. C'è grande fermento e molto ottimismo tra tutti gli operatori dell'area – dice Maurizio Forchini, presidente di Promoserio. Qui, a differenza di altri comprensori anche grandi che causa caro-energia stanno valutando lo stop per alcuni impianti, le aperture sono confermate e ci apprestiamo a vivere in pieno la stagione invernale. La gente ha voglia di sciare, tutti attendono la neve, le strutture sono pronte: l'augurio è che la stagione 2022/23 sia serena e spensierata.”

Dal Pora, che riaprirà ufficialmente il 3 dicembre, vengono segnalate molte novità e interventi su impianti e servizi. Sul piatto sono stati stanziati 2 milioni e mezzo di euro dedicati alla modernizzazione e implementazione della stazione in chiave invernale. Tra gli interventi, il miglioramento dell'innnevamento artificiale, la sostituzione di tutti i tornelli di accesso, il rinnovo parco sci e scarponi e l'acquisto di un nuovo gatto delle nevi e di una trinciaerba, per riassetare il terreno.

Miglioramento dell'impianto di innnevamento anche al Passo della Presolana: anche qui l'apertura è prevista a inizio dicembre e l'acquisto dello skipass stagionale e plurigiornaliero sarà in abbinamento al Pora. Fitto il calendario delle gare programmate a livello provinciale così

come il calendario degli eventi. Torna anche nel 2023 la seconda edizione di Ski Splash, la competizione amatoriale che consiste nell'attraversare con gli sci o con la tavola da snowboard una piscina lunga 10 metri (in località Donico).

Anche per gli Spiazzi di Gromo, dopo l'attivazione nel 2021 del nuovo sistema di prenotazioni online, l'inverno 2022/2023 è caratterizzato da diversi interventi di miglioramento agli impianti di innevamento che garantiranno, in caso di poca neve, la piena copertura delle piste. Anche a Spiazzi, l'apertura è prevista dai primi di dicembre e proseguirà per tutta la stagione, con aperture della pista da fondo per ciaspolatori e scialpinisti tutti i martedì, giovedì e venerdì. Tutti i sabato sera, su prenotazione, è previsto l'appuntamento con il "Sabato del Vodala", cena a base di tipicità montane. Per chi vuole godersi la cena senza fare fatica, è prevista la salita in Gattobus.

Selvino conferma l'apertura degli impianti e riconferma l'apertura a dicembre e gennaio della pista da ghiaccio; a Schilpario l'apertura della pista di fondo, al cospetto del Pizzo Camino, è programmata per dicembre e si presterà anche quest'anno ad ogni tipo di format e tecnica. Completata con una struttura adibita a ski room, offre la possibilità di fare la doccia negli spogliatoi e servizi adiacenti, come il noleggio, per garantire massimo supporto a tutti gli sciatori. Qui sono previste, tra fine gennaio e febbraio, diverse gare importanti.

Ponte del 2 giugno, tornano i

turisti in città e tutto esaurito sul lago

Prenotazioni appese al meteo in montagna ma piene a Selvino. Bene anche il turismo termale

Il lungo weekend del 2 giugno riporta i turisti in città, sul lago si registra il tutto esaurito. Prenotazioni un po' sottotono in montagna e ancora appese fino all'ultimo alle previsioni meteo, in particolare in alta Val Brembana, meglio in Val Seriana, anche per effetto di eventi sportivi, come il campionato italiano di tiro con l'arco a Castione della Presolana. Tutto esaurito o quasi a Selvino e sull'Altopiano, che ospita diversi eventi, a partire dalla sfida calcistica tra la nazionale comici e il Brescia femminile e uno spettacolo cabaret con i comici di Zelig.

In generale, maggio è stato, particolarmente in città, un ottimo mese, con la ripresa di meeting ed eventi, tanto da essere migliore rispetto a maggio 2019, pre-pandemia. "Il ponte del 2 giugno arriva dopo una settimana da tutto esaurito, come quella scorsa, e anticipa una settimana eccezionale come quella del Salone del Mobile di Milano, che ci aspettiamo sarà una grande fiera- commenta **Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-**. Tornano turisti italiani, ma soprattutto gli stranieri: svizzeri, tedeschi, austriaci, francesi e polacchi. Giugno sembra un mese positivo, iniziato senza dubbio nel migliore dei modi. Ci prepariamo poi a ospitare il raduno nazionale dei marinai d'Italia, dal 17 al 19 giugno".

Bene il Sebino, un po' meno le Valli

Sul Sebino, sia Lovere che Sarnico sono al completo: le località lacustri sono apprezzate come meta per il ponte soprattutto da turisti italiani, ma non mancano gli stranieri,

in particolare da Svizzera, Germania e Nord Europa. Bene anche il turismo wellness: a San Pellegrino Terme le prenotazioni sono buone, con almeno 2 notti di soggiorno, mentre hotel con spa, registrano il tutto esaurito, come a Rota Imagna. In Valle Imagna il turismo esperienziale e food attrae anche gruppi stranieri, in particolare inglesi, tra cooking class di casoncelli e corsi per imparare a fare i formaggi.

Le prenotazioni procedono a rilento in alta montagna (che però storicamente non sono tra le destinazioni preferite per la Festa della Repubblica): negli ultimi anni gli alberghi si trovano a gestire prenotazioni e arrivi all'ultimo minuto, fortemente condizionate dal meteo. Si confida quindi, sino all'ultimo nel bel tempo. L'interesse, in generale, è però abbastanza alto per l'estate, e i weekend nel complesso, sia in Val Brembana che Seriana, che in Val di Scalve, sono positivi, specialmente per gli hotel che aprono anche all'esterno i ristoranti, che stanno lavorando molto bene con turisti di passaggio.

Tassa di soggiorno a Selvino, gli albergatori chiedono di estenderla anche agli affitti brevi

In un incontro con i vertici Ascom si chiede al Comune una revisione del regolamento. A novembre un altro tavolo con l'amministrazione

La tassa di soggiorno introdotta per il primo anno a Selvino

entra in vigore la prossima settimana, a partire dal 1°giugno. In questa prima frazione dell'anno sarà applicata agli ospiti delle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, a partire dai 14 anni compiuti e per i primi 7 giorni di pernottamento. Si va da 1 euro per ospite al giorno per affittacamere, casa vacanze e B&B, a 1,50- 2,50 euro per gli alberghi a seconda della categoria (1,50 euro per i 2 stelle, 2 euro per i 3 stelle e 2,50 euro per i 4 stelle). Ascom Confcommercio Bergamo ha incontrato i rappresentanti dell'amministrazione comunale per trovare una soluzione al malumore della categoria legato all'introduzione dell'imposta. Le parti hanno trovato un accordo che prevede che dopo l'estate, anche alla luce di come sarà andata la stagione estiva, si arrivi a valutare una revisione del regolamento dell'imposta, che contempli l'estensione della tassa anche agli affitti brevi. Questa modifica andrebbe così a uniformare il prelievo degli ospiti delle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere a quello degli affittuari di case e appartamenti, valutando anche una riduzione della forbice dell'imposta che penalizza fortemente i clienti degli alberghi.

L'incontro con gli albergatori

L'impegno del Comune è anche di destinare il maggior introito della tassa di soggiorno rispetto al prudenziale preventivo verso una strategia di sviluppo turistico condiviso con al centro soprattutto il turismo sportivo e slow. In autunno le parti si sono date appuntamento per approfondire obiettivi e progettualità per il importante località turistica dell'altopiano. All'incontro hanno partecipato il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini e Alessandro Rota, segretario Gruppo Albergatori, Massimiliano Bertocchi albergatore, Maurizio Acerbis vicesindaco e assessore al Bilancio e tributi e Antonio Carrara consigliere comunale di maggioranza. "Dopo una lunga trattativa, grazie anche al

lavoro di mediazione dell'assessore regionale al Turismo Lara Magoni, e diversi incontri finalmente il Comune ha deciso di prendere in considerazione alcune delle nostre richieste - commenta Massimiliano Bertocchi, albergatore, titolare dell'Harmony Suite Hotel, referente Ascom per l'altopiano -. Auspichiamo che gli introiti derivanti dalla nuova imposta, che nasce come tassa di scopo, vengano destinati al turismo. Contiamo però che vadano ad aggiungersi ai fondi messi a disposizione per il turismo dal Comune. Monitoreremo che questo avvenga per dare nuovo respiro alle attività che lavorano sul territorio. Il turismo, teniamo a ricordare, è l'unica ricchezza del nostro altopiano".

Il vicesindaco di Selvino ha ribadito che l'introduzione dell'imposta di soggiorno resta strumentale ad uno sviluppo della politica a sostegno del turismo del comune di Selvino: "Stimiamo di destinare 25 mila euro derivanti dall'imposta di soggiorno al turismo - commenta Maurizio Acerbis -. Abbiamo cercato di venire in contro alle esigenze degli albergatori, con una prima revisione della bozza di regolamento, riducendo a 7 giorni rispetto ai 10 iniziali l'imposta di soggiorno e alzando l'età degli ospiti per cui è richiesta da 12 a 14 anni. Abbiamo ritenuto fondamentale uno sconto per i campi estivi, con una riduzione del 50%. A novembre, dopo circa sei mesi di introduzione della tassa, confidiamo di accogliere le istanze degli albergatori, dando la nostra disponibilità a rivedere il regolamento. Non nascondiamo la difficoltà di finanziare interventi legati al turismo, ma senz'altro i proventi dell'imposta saranno destinati alla valorizzazione turistica del nostro territorio, come del resto impone la ratio dell'introduzione della tassa di soggiorno".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini ha ribadito la centralità di questo punto: "Non siamo contrari a prescindere all'introduzione dell'imposta di soggiorno purchè la stessa sia concepita come tassa di "scopo" ossia finalizzata in una strategia e un progetto di ampio respiro a sostegno all'attrattività turistica. Del resto Selvino è una

delle località turistiche montane più importanti del nostro territorio e costituisce un esempio anche per altre località meno gettonate”.