

IL TAR Lazio ha respinto il ricorso di Airbnb

Il Tribunale Amministrativo del Lazio ha respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi.

“Non ci sono più alibi per chi, da quasi due anni, si prende gioco delle istituzioni: Airbnb deve riscuotere la cedolare secca sulle locazioni brevi e comunicare all’Agenzia delle Entrate i nomi dei locatari e i relativi redditi.

D’altro canto, non si vede quali motivi impediscano la riscossione, considerato che il portale già svolge, sia in Italia (per conto di alcuni comuni) sia all’estero, attività simili a quelle che vengono contestate, e che addirittura informa pubblicamente gli host italiani del fatto che potrebbe essere chiamata a riscuotere imposte e raccogliere dati”.

Secondo quanto dichiarato in giudizio dallo stesso Airbnb, le somme da versare annualmente in Italia, rapportate ai ricavi del 2016, sarebbero state pari a circa 130 milioni di euro. Considerando che nel frattempo il numero di annunci pubblicato sul portale è cresciuto a dismisura (222.787 ad agosto 2016, 397.314 ad agosto 2018), si può stimare che nei primi diciotto mesi di (mancata) applicazione dell’imposta Airbnb abbia omesso il versamento di più di 250 milioni di euro.

Il TAR, nel dichiarare infondate le doglianze di Airbnb, ha rammentato che gli intermediari sono “sanzionabili per le omesse o incomplete ritenute da effettuare a partire dal 12 settembre 2017 e da versare entro il 16 ottobre 2017”.

“Ci auguriamo che la decisione del TAR faccia riflettere le amministrazioni locali che troppo spesso si genuflettono dinanzi ad evasori conclamati e stringono con loro accordi privi di trasparenza, che consentono agli abusivi di

continuare a prosperare sotto lo scudo dell'anonimato.”

“L'opera di bonifica del mercato è appena agli inizi e confidiamo che il Ministro del Turismo dia seguito in tempi brevi alle misure annunciate durante l'incontro con gli organi direttivi di Federalberghi, che prevedono l'istituzione di un registro nazionale degli alloggi turistici, assegnando ad ognuno di essi un codice identificativo e vietando ai portali di mettere in vendita le strutture che siano prive del codice.”

Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film “Mangia, prega, ama” Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto la supervisione scientifica della World Food Travel

Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande

interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi. La dotazione è di 880.000 euro, le domande potranno essere presentate, via pec, a partire dal 4 febbraio sino al 25

febbraio 2019. Il bando è consultabile sul sito www.regione.lombardia.it

Monte Isola candidata a “European Best Destination 2019”

“Monte Isola (comunemente: Mont’Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d’Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km² una vera perla italiana”, così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un’organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di “European Best Destination 2019”.

Basta un click sul www.europeanbestdestinations.com fino al 5 febbraio 2019 per renderla la “regina” del turismo di quest’anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze, Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l’installazione temporanea “The Floating Piers” dell’artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l’olio extra vergine d’oliva è

l'oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D'estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.

Monte Isola: nel cuore del lago, dell'Italia e ora in quello dell'Europa.





Influencer a Bergamo: Grande successo per il tour di #inLombardia365

Grande successo per l'edizione 2018 di #inLombardia365, il progetto che ha come protagonista le destinazioni lombarde più belle, tra cui Bergamo che è stata la prima tappa di questo tour dedicato alle bellezze nostrane.

Blogger e influencer italiani e stranieri da Francia, Germania, Spagna, Regno Unito hanno avuto la possibilità di scoprire il territorio e le eccellenze lombarde e raccontare tutto attraverso i social media.

Tra le destinazioni anche Lago di Como, Varese e il Lago Maggiore, Cremona e Mantova, Valtellina, mentre musei, esperienze gastronomiche e cooking classes hanno completato questo tour originale.

Dal 2016 #inLombardia365 ha realizzato 62 tappe con oltre 210 bloggers/influencers coinvolti, mentre sono state oltre 25 milioni le impression sull'hashtag #inLombardia356, più di 1500 contenuti prodotti e oltre 830.000 azioni di engagement.

*Video dell'edizione 2017

Sarnico tra Liberty e relax

Il lungolago pieno di vita, i tanti locali e le case colorate rendono questa cittadina una meta deliziosa, soprattutto in estate. Il borgo è piccolo e ricco di storia. Si può passeggiare lungo il porticciolo con la vista sulle barche e i cigni e camminare tra le viuzze della contrada alla scoperta delle sue botteghe, dei negozi e degli edifici medioevali. Da vedere, le ville liberty, via Lantieri, l'antica Chiesa di San Paolo, la Pinacoteca Bellini ospitata in un ex convento. Per una giornata al sole, ci sono molti lidi gratuiti, il più attrezzato è Lido Nettuno con aree pic nic, campi da beach volley, calcetto, aree giochi per i più piccini. Per i bambini c'è un parcogiochi diviso per età. Dal porto si parte in motonave per visitare Monteisola. Di sera, con le luci, diventa ancora più suggestiva e romantica.



NOTTE DA SOGNO

Al *Cocca Hotel Royal Thai Spa* (tel. 035 4261361) c'è tutto: vista lago, piscina riscaldata, una spa con scelta di trattamenti viso e corpo eseguiti secondo i rituali thailandesi e una cucina curata: si può scegliere la carta tradizionale o il menù thai, decidendo anche quanto piace piccante.



CUCINA&DRINK

Per i cultori della pizza a *L'altro Pizzicotto* (tel. [035 912658](tel:035912658)) si paga un po' di più ma la loro scrocchiarella è buonissima e si può mangiare all'aperto con vista lago. Per un pranzo-cena raffinato c'è lo storico *Ristorante Al Tram* (tel. 035 910117), elegante e con un bel pergolato di piante. Per un pranzo-cena più informale, *Pasta&Co* affacciata su Piazza

Besenzoni (tel. 035.912469) la raccolta *Enoteca Tresanda* con tavolini anche sul vicolo (tel. 035 912006) e, poco fuori il centro, la *Trattoria Al Poggio* per la sua atmosfera familiare e i piatti locali: da provare i casoncelli dello chef di casa (tel. [035 910637](tel:035910637)). Per un caffè o un aperitivo, *Bar Centrale*, *Bar Swing* e il caratteristico *Caffè della Contrada*. In contrada, la *Salumeria della Contrada* cattura già dalla vetrina: si possono acquistare salumi e formaggi del territorio.



L'Altro
Pizzicotto



Salumeria Contrada

PAUSA DOLCE

La pasticceria cult qui è *Rebecca* (tel. [035 912658](tel:035912658)), i suoi pasticcini e biscotti sono buonissimi, la briosce da 5 stelle.

Il gelato migliore se lo contendono la *Mei* e la *Gatta* che hanno chioschi vicini sul lungolago. Per una merenda rinfrescante e meno calorica in contrada Giovanni Viviani e Franco Pedrotti a 'Dicottedicrude' propongono frutta fresca e spremute preparate al momento. Da provare quella al melograno.



Dicottedicrude

L'APPUNTAMENTO

A fine luglio c'è il Sarnico Busker Festival, festival Internazionale dell'Arte di strada.

L'iniziativa, promossa dalla Pro Loco Sarnico, è una delle rassegne italiane più importanti di settore. Si svolge sul lago e nel centro storico medievale. Ospita oltre 200 artisti da tutto il mondo e altrettanti spettacoli richiamando oltre 50mila visitatori.



+ la fotografia di apertura è del portale Visitbergamo

Clusone: un paese da scoprire

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l'orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco,

per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE





L'Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L'Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.



MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

PAUSA GOLOSA



Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All'azienda agricola Tarangolo, nell'omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori

verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

DOVE DORMIRE



L'Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l'Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

Numeri utili

Per visite guidate all'Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier –
<http://www.turismoproclusone.it>

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

[Home](#)

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452

INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

*In collaborazione con Visit Bergamo

Regge il turismo di Natale: “Sold out” i ristoranti, bene gli alberghi

Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

“Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine”, nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge “la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte

dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione”.

“La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano”, continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: “Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l'aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia”.

In molte zone della bergamasca c'è già il “pieno” nei ristoranti sia per Natale che per l'ultimo dell'anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che “tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze -sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti, non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale”. Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che “gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c'è

più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall'Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo”.

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c'è ancora qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

“Sold out” anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell'albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che “il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l'andamento è diverso”.

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l'immane polenta. “Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como. Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell'anno scorso le prenotazioni per l'albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il

cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l’anno scorso per l’osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c’è il completo, abbiamo dato ieri l’ultimo tavolo. Capodanno va un po’ lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po’ di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l’anno scorso. Per Natale c’è un menù innovativo che cambia ogni anno con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi, oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.

Orio chiude il 2018 con 13 milioni di passeggeri

I vertici di Sacbo, la società di gestione dell’aeroporto, hanno illustrato i dati del 2018 e i programmi per i prossimi anni.

Ancora una volta si conferma il trend positivo con una

crescita del numero di passeggeri, mentre per quanto concerne le merci è ormai certo il trasferimento di DHL a Malpensa, quando verrà ultimato l'hub che il courier sta costruendo nel varesotto.

Si auspica che la diminuzione di voli cargo venga compensata da nuovi collegamenti di linea che godranno in futuro di una migliore viabilità. L'aerostazione prevede infatti la realizzazione di un nuovo collegamento viario parallelo all'asse interurbano per la movimentazione dei mezzi pesanti collegati all'attività courier, in modo da rendere più fluida la viabilità dedicata ai passeggeri in arrivo e in partenza.

Ai 32 milioni di investimenti effettuati nel 2018, se ne sommeranno altrettanti per il 2019. "Solo quest'anno abbiamo dato lavoro a 566 fornitori, il 45% dei quali ha sede nella bergamasca – ha affermato il direttore generale Emilio Bellingardi -. Sacbo rappresenta l'8% di Pil, che fa di noi l'azienda più grande della provincia con tutto ciò che ne consegue in termini di ricadute positive sul territorio. Il nostro desiderio è quello di proseguire con grande impegno nei prossimi anni".

"Siamo il terzo aeroporto italiano con una particolare valenza sia per numero posti lavoro diretti e indiretti sia per l'indotto che andiamo a creare – ha commentato il presidente di Sacbo, Roberto Bruni -. Vantiamo numeri migliori rispetto al budget previsionale nonostante dobbiamo scontare un aumento del canone per la gestione dell'infrastruttura".

Anche sul tema della sostenibilità ambientale è previsto un miglioramento delle condizioni attuali grazie a nuove procedure di decollo e ai nuovi aerei che verranno utilizzati da Ryanair a partire dai prossimi mesi.

L'obiettivo è averne il maggior numero basati a Orio che è di fatto la base della compagnia irlandese per il sud Europa.

Nessuna novità sul capitolo fusioni, che al momento registrano

chiusure sia ad est che ad ovest.

Il sogno a breve termine rimane il treno per Orio che ha visto un forte impegno progettuale da parte di Ferrovie, con l'ipotesi di iniziare la cantierizzazione nel 2020. Un collegamento divenuto ormai indispensabile per collegare una delle più importanti infrastrutture italiane con la rete ferroviaria.

Nel frattempo proseguono lavori e investimenti (400 i milioni previsti nel master plan) con acquisizione di nuove aree e miglioramenti anche in tema di sicurezza con l'installazione di sistemi avveniristici e unici in Italia.

Sul piano dei collegamenti, Sacbo sta lavorando per anticipare di qualche giorno la partenza del Bergamo Roma con Alitalia. Un collegamento che potrebbe rimanere anche dopo la riapertura di Linate (nell'aeroporto milanese sono previsti tre mesi di lavori a partire da luglio), con la possibilità di utilizzare anche i collegamenti intercontinentali, ad oggi certamente carenti in tutto il nord d'Italia.

Un'ulteriore opportunità per il nostro territorio che grazie all'aeroporto ha goduto negli anni di innumerevoli vantaggi per quanto riguarda livelli occupazionali, servizi alle imprese e incoming turistico.

L'enogastronomia traina il turismo internazionale

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non

mancono i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell'ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l'Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d'Italia.

Nell'indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l'82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare – secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell'associazione da lui rappresentata per offrire quanto più possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il

ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.