

Pasqua al ristorante, previsioni al ribasso



Flessione in vista per la clientela dei ristoranti nei giorni di Pasqua. È quanto emerge dall'indagine condotta dal Centro Studi della Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi analizzando i risultati dell'indagine promossa sui locali italiani. Nel giorno di Pasqua si prospetta in particolare un calo delle presenze dell'11%, mentre per il giorno successivo, solitamente deputato alle gite fuoriporta, la percentuale sfiora ben il 15%. «In questi giorni si sente parlare di ripartenza, di luce in fondo al tunnel: purtroppo questo clima di fiducia non sembra avere ripercussioni positive nel settore della ristorazione. In occasione delle festività pasquali gli italiani che festeggeranno fuori casa saranno assai meno dello scorso anno – commenta Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi Fipe. -. I motivi principali risiedono anche in fattori indipendenti dalla congiuntura economica, in primis le previsioni meteo non favorevoli e il calendario che quest'anno vede la Pasqua agli inizi di aprile, periodo non ancora spiccatamente primaverile. Tutti fattori che concorrono ad alimentare ancora un senso di incertezza e la poca voglia di recarsi fuori casa».

I dati

Analizzando nello specifico i dati della Fipe, è possibile vedere quanto la Pasqua “bassa” incida anche sull'attività dei ristoratori: a fronte di una clientela prevista intorno ai 6,4 milioni per una spesa totale di 264 milioni di euro, i ristoranti in attività saranno il 92% del totale contro il 94% dello scorso anno. Per il 32% dei ristoratori intervistati la

clientela da servire per il pranzo di Pasqua sarà inferiore a quella del 2014, con 3,6 milioni di unità previste, ma non manca un 13% che si mostra più ottimista.

La flessione è data sostanzialmente dagli italiani che restano in città, mentre non sembrano diminuire le presenze straniere.

Il menù

Convenienza e qualità sembrano le preferenze quando si parla di menù pasquale. Prevale in particolare il menù "a pacchetto" (scelto dal 59,4%), ad un prezzo medio di 45 euro in lieve aumento sul 2014 per due punti percentuali. La spesa prevista sarà di 162 milioni di euro con una flessione del 9% sul 2014. Le scelte saranno concentrate su proposte tradizionali (65,8%), ma in poco meno di un ristorante su tre si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale. La cucina internazionale sarà invece scelta solo da un risicato 6,1% degli avventori.

Tra i piatti in prima linea secondi come agnello e capretto, seguiti da primi come pasta ripiena e risotti; per quanto riguarda i dolci le proposte predilette saranno "classici" come pastiera napoletana, "pupa" molisana, seadas sarde, struffoli e salame di cioccolato. Rispetto alla Pasqua 2014 i menù saranno maggiormente orientati alla presenza di piatti della tradizione gastronomica locale, all'insegna della filiera corta.

Da segnalare l'impegno dei ristoratori nell'intervenire sulla struttura dei menù (per quanto concerne numero di portate, proposte "tutto compreso"), allo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo per contenere il più possibile i costi. Un ristoratore su tre manterrà invece il menù studiato per lo scorso anno.

La gita di Pasquetta

Il Lunedì dell'Angelo, giorno tradizionalmente dedicato al

fuoriporta e al fuori casa, vedrà, secondo i dati Fipe, una flessione di clienti di ben il 15%, in un quadro che vedrà aperti 8 ristoranti su 10, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 28% degli esercenti intervistati è meno ottimista rispetto al 2014: la previsione è di 2,8 milioni di clienti con una flessione del 15% sul 2014 come conseguenza di un tasso di riempimento del 65%.

A Pasquetta il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i “locali” rappresenteranno il 40%. Parlando di menù, la proposta “all inclusive” riguarderà solo un ristorante su quattro ad un prezzo medio di 37 euro in crescita dello 0,7% rispetto al 2014. La spesa prevista in questo caso è di circa 102 milioni di euro.

Aggregazioni tra popolari, Ubi potrebbe restare sola

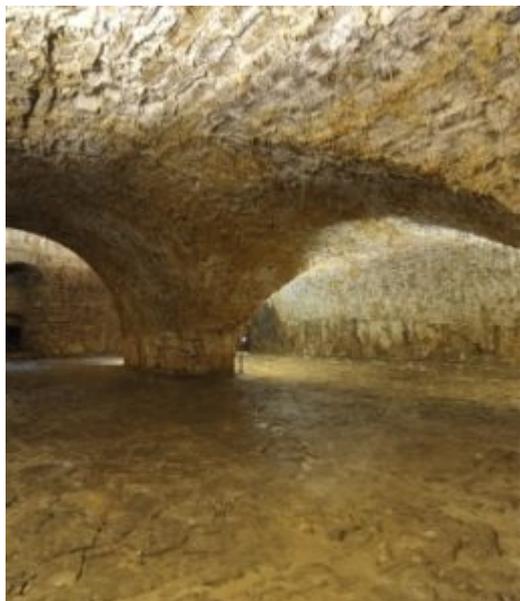


Ubi Banca é l'istituto popolare con la più alta probabilità di rimanere da sola ma, anche in questo scenario, ha potenzialità di crescita soprattutto a livello di ritorno sul capitale tangibile. Lo scrivono gli analisti di Citigroup in una lunga analisi

sul settore delle popolari in vista del consolidamento che dovrebbe avviarsi grazie alla trasformazione degli istituti in spa. Le indicazioni del broker – che conferma la raccomandazione “comprare” su Ubi e alza il prezzo obiettivo a 8,60 euro – spingono il titolo in testa al Ftse Mib dove

guadagna il 2,2% a 7,47 euro. Il migliore quadro macroeconomico dell'Italia, la migliore qualità del credito, le ipotesi di una bad bank sui crediti non performanti e il più elevato ritorno sul capitale sono, per gli analisti, alla base della valutazione positiva per l'istituto. "Non ci sembra che attualmente nel prezzo delle azioni Ubi ci sia incorporato alcun premio per il consolidamento – scrivono gli analisti -. La ragione di ciò potrebbe essere il fatto che il mercato vede comunque Ubi come un aggregatore e sconta il rischio di una aggregazione con partner più debole che sia istruttiva di valore". Nell'analisi, Citi approfondisce tutti i possibili risvolti delle integrazioni tra le popolari: "Riteniamo che tutte le Popolari abbiano avviato colloqui con gli altri istituti cooperativi per valutare la migliore soluzione per il futuro: restare indipendenti, considerare l'integrazione con un istituto locale o con una banca internazionale".

**Riaprono le cannoniere.
Ghisalberti: "Patrimonio
ancora poco conosciuto"**



Dal 3 aprile riapre al pubblico il percorso alla scoperta di alcuni dei più bei gioielli della Bergamo sotterranea: le cannoniere di San Michele e di San Giovanni, poste lungo il tracciato delle mura veneziane, utilizzate un tempo come ricovero per artiglieria e munizioni e la Fontana del Lantro, adibita a usi domestici e civili prima della costruzione del nuovo acquedotto. “È un percorso di notevole rilevanza

questo della Bergamo sotterranea, – dichiara Nadia Ghisalberti, assessore alla Cultura del Comune di Bergamo – un pezzo di patrimonio importante della Città che, ancora poco conosciuto, sarà di grande interesse per cittadini e turisti, soprattutto in questo periodo in cui siamo impegnati a valorizzare le mura venete con la candidatura Unesco”. La Fontana del Lantro si trova in Via Boccola (Città alta) accanto alla chiesa di San Lorenzo. Da lì, si può facilmente raggiungere la Cannoniera di San Michele, situata sulla destra all’inizio di Viale delle Mura, dopo Porta Sant’Agostino. Percorrendo tutto il viale si può infine raggiungere la Cannoniera di San Giovanni, posta sotto l’omonimo baluardo prima dell’ultima curva del Viale delle Mura in direzione di Colle Aperto.

Questi siti saranno aperti per visite libere e gratuite con gli orari e le modalità sotto indicate:

Cannoniera di San Giovanni

lunedì e venerdì: 14-18

sabato, domenica e festivi: 10-12 / 14-18

Numero massimo di persone per visita: 50 – durata: 30 minuti

E’ obbligatorio indossare scarpe comode per pericolo di

scivolamento dovuto al fondo bagnato. E' consentito l'ingresso ai bambini purché accompagnati da adulti che ne saranno responsabili.

Fontana del Lantro

lunedì e venerdì: 14-18

sabato, domenica e festivi: 10-12 / 14-18

Numero massimo di persone per visita: 15 – durata 30 minuti

E' obbligatorio indossare calzature con suola in gomma antiscivolo.

E' consentito l'ingresso ai bambini purché accompagnati da adulti che ne saranno responsabili. Non è consentito l'ingresso con animali.

Cannoniera di San Michele

Esclusivamente domenica e festivi: 10-12 / 14-18

Numero massimo di persone per visita: 15 – durata 30 minuti

E' obbligatorio indossare calzature con suola in gomma antiscivolo.

E' consentito l'ingresso ai bambini purché accompagnati da adulti che ne saranno responsabili. Non è consentito l'ingresso con animali.

Torre del Gombito

Il 3 aprile riapre anche la terrazza panoramica della Torre del Gombito, dalla quale si può godere una delle più suggestive viste a 360° del centro storico e del territorio circostante.

Lunedì e venerdì: 14,30-16,30 (turni di salita alle ore 14.30 – 15.15 – 16)

sabato, domenica e festivi: 10-12 (turni di salita alle ore 10 – 10.45 – 11.30)

/ 14,30-16,30 (turni di salita alle ore 14.30 – 15.15 – 16.00)

La salita alla sommità della torre è gratuita e possibile in gruppi di 10 persone.

E' soggetta all'osservanza di precise prescrizioni e deve essere prenotata presso l'ufficio di Informazioni e Accoglienza Turistica I.A.T. che ha sede al pianterreno della torre stessa. Per prenotare la salita alla torre occorre recarsi personalmente o telefonare al numero 035 242.226.

Per informazioni contattare:

IAT Città Alta – Via Gombito, 13 Tel. +39 035 242.226 – turismo@comune.bg.it

IAT Città Bassa c/o Urban Center – Viale Papa Giovanni XXIII, 57 Tel. +39 035 210.204 – turismol@comune.bg.it

Pasquetta, al Castello di Malpaga pic nic servito da 30 aziende agricole

Passeggiando tra gli espositori si può comporre il proprio menù, da gustare su balle di fieno. La dimora è aperta per le visite guidate e per tutta la giornata sono in programma spettacoli e momenti didattici. Un'iniziativa di Confagricoltura in vista dell'Expo

Sarnico, tre giorni di festa del cioccolato



Sarnico rende omaggio al cioccolato con una manifestazione dedicata. Dal 4 al 6 aprile, dalle 10 alle 20, Piazza Umberto I ospita 'Sarnico Choco Party', che propone un intero weekend (lungo per via di pasquetta) di appuntamenti golosi all'insegna di tavolette, cioccolatini e praline, con bancarelle, momenti di intrattenimento e laboratori per bambini.

Letto per voi / Spazio al

commercio con il contratto di sostegno



Il nuovo contratto collettivo del commercio disciplina in via sperimentale un rapporto di lavoro a termine ispirato alle regole del contratto di inserimento: il “contratto di sostegno all’occupazione”. Con questa definizione, l’articolo 69 bis del nuovo accordo collettivo disegna uno strumento che dovrebbe favorire l’ingresso nel mercato del lavoro di alcune specifiche categorie di

lavoratori. Il contratto ha una durata di 12 mesi, può essere stipulato una sola volta con lo stesso lavoratore e non è soggetto ai limiti quantitativi previsti dalla disciplina collettiva per gli altri rapporti a tempo determinato. Il datore di lavoro che utilizza questo contratto è tenuto ad erogare 16 ore di formazione nei confronti del lavoratore. Il percorso formativo deve essere finalizzato a favorire l’inserimento nel contesto aziendale del lavoratore, deve avere una durata minima di 16 ore e deve includere tra le materie oggetto di insegnamento anche la prevenzione antinfortunistica. Il contratto collettivo nazionale precisa che le ore di formazione dovranno essere evidenziate sul Libro Unico del Lavoro.

L’onere formativo posto in capo al datore di lavoro viene bilanciato da una rilevante incentivazione di carattere normativo e retributivo. L’accordo collettivo riconosce, infatti, la facoltà di inquadrare (e retribuire) il lavoratore sulla base di 1 o 2 livelli inferiori rispetto al livello spettante in relazione alla qualifica indicata nel contratto

di assunzione. In particolare, la norma collettiva consente di inquadrare il lavoratore, per i primi sei mesi, in due livelli inferiori rispetto a quello teoricamente spettante, salendo per il restante periodo di un livello. Alla fine del rapporto il datore di lavoro, se decide di proseguire a tempo indeterminato, può mantenere un livello inferiore per un ulteriore periodo di 24 mesi. Il sottoinquadramento è attenuato nel caso dei lavoratori assunti per le qualifiche comprese nel sesto livello: per dipendenti assunti con queste qualifiche, può essere assegnato un settimo livello per i primi sei mesi della durata del contratto, mentre è obbligatorio salire al livello ordinario per i successivi 6 mesi (e, quindi, anche per i 24 mesi aggiuntivi in caso di conversione a tempo indeterminato).

Questa disciplina è interessante, perché di fatto ripristina una tipologia di lavoro che era molto apprezzata nel mercato del lavoro; sarà interessante verificare come si coordinerà il meccanismo del sottoinquadramento con le norme di legge che disciplinano la materia. La sperimentazione non potrà interessare qualsiasi lavoratore: l'accordo collettivo delimita in maniera specifica la platea dei soggetti legittimati alla stipula del contratto di "sostegno all'occupazione".

Secondo il nuovo contratto collettivo, rientrano in questa categoria sia le persone prive di un'occupazione retribuita da almeno 6 mesi, sia le persone che hanno lavorato, ma con forme diverse dal lavoro subordinato e con un reddito inferiore a quello annuale minimo escluso da imposizione. Sono interessati dalla nuova forma contrattuale anche i lavoratori che hanno completato un periodo di apprendistato presso un altro datore di lavoro, e che hanno ricevuto la disdetta al termine del periodo formativo, e – infine – quei lavoratori che non possono più accedere, per esaurimento di tutte le misure disponibili, a misure di sostegno al reddito.

(di *Gianpiero Falasca* tratto da "Il Sole 24 Ore" di Giovedì 2

Aprile 2015)

Expo, focus dei Grossisti di vino e bevande dell'Ascom

Si riunisce in assemblea il gruppo Grossisti di vino e bevande di Ascom Bergamo. L'appuntamento è per giovedì 9 aprile alle ore 17,00 nella sede dell'Associazione Commercianti in via Borgo Palazzo 154 (Ex Una hotel- IV° piano sala Consiglio). All'ordine del giorno, oltre alle comunicazioni del presidente Giampietro Rota, è previsto un focus sulle opportunità e iniziative realizzate per Expo 2015, compresa la visita ai padiglioni dell'Esposizione Internazionale che avrà un occhio di riguardo al tema dei vini. Si discuterà inoltre della nuova normativa sugli allergeni (Reg. CE 1169/11), entrata in vigore il 13 dicembre 2014 a tutela dei consumatori. L'assemblea è aperta a tutti i distributori e grossisti di vini e bevande, associati e non. La settore dei grossisti vino e bevande, negli ultimi 10 anni, ha registrato una diminuzione del 7,5% delle aziende, e oggi conta in provincia di Bergamo 148 imprese, di cui 13 presenti in

Pasqua, a Bergamo 1.800 gli esercizi coinvolti



Sono quasi 16 mila – tra panifici, pasticcerie, macellerie, supermercati e alimentari – le imprese lombarde nei settori interessati dalla festività pasquali. Il peso sul totale nazionale è del 10,5%. Il maggior numero di attività si

concentra a Milano (4.507). Seguono Brescia (2.523), Bergamo (1.816), Varese (1.157) e Pavia (1.127). I dati emergono da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati 2014 del registro imprese. Più nel dettaglio, a Bergamo si contano 1.300 imprese attive nel commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande, 315 nel dettaglio di carni e di prodotti a base di carne in esercizi specializzati e 201 nel commercio al dettaglio di pane, torte, dolci e confetteria in esercizi specializzati.

Benzinai, torna la minaccia dello sciopero



Dopo la due giorni di sciopero dei gestori sulla rete autostradale, l'attenzione è rivolta adesso al 14 aprile, giorno in cui ci sarà una nuova riunione al ministero dello Sviluppo economico per cercare di risolvere la vertenza: se non dovesse nuovamente portare a nulla, affermano Faib, Fegica e Anisa, "i gestori saranno pronti a una nuova e immediata proclamazione della terza tornata di sciopero". Per i gestori dei carburanti, infatti, "è arrivato il momento di dire chiaramente che le priorità non possono essere rappresentate dai 'piani di ristrutturazione', come pure il Governo vorrebbe lasciar credere e che pure avrebbero dovuti essere già stati realizzati entro lo scorso 15 marzo". L'interesse di un intero settore e della collettività, rilevano Faib, Fegica e Anisa, "è quello di mettere le mani su un sistema perverso e torbido che, sull'utilizzo di un bene pubblico dato in concessione, permette di lucrare ingentissime rendite di posizione a soggetti privati, restituendo tariffe di pedaggio aumentate di quasi il 50% dalla privatizzazione ad oggi, royalty sui carburanti aumentati del 1.400% nello stesso periodo, con l'effetto di avere sulle autostrade italiane i prezzi più alti d' Europa, e standard di servizio assolutamente inadeguati per varietà e qualità, mettendo a rischio la continuità del servizio oltre ai livelli occupazionali".

Ascom, venerdì pomeriggio

uffici chiusi

In occasione delle festività Pasquali, nel pomeriggio di venerdì 3 aprile gli uffici della sede dell'Ascom di Bergamo e delle delegazioni di Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore Balneario, Treviglio e Zogno saranno chiusi.

Gli uffici riapriranno regolarmente martedì 7 aprile 2015.