

A cena ad Astino, per non tornarci più



Egregio direttore

S'è fatto un gran parlare di Astino, di questo gioiello recuperato, dell'offerta culturale ed enogastronomica. E così, nei giorni scorsi, per il mio compleanno, mi sono fatto tentare e ho scelto l'ex monastero per la cena di festeggiamento. Fatta la prenotazione telefonica al ristorante, arriviamo ad Astino verso le 20.15. In sala, un solo tavolo occupato dei circa 10-12 apparecchiati. Aspettiamo all'ingresso che qualcuno ci venga incontro e ci dica dove accomodarsi. Dopo 5 minuti, non vedendo nessuno (e non essendoci nessuno alla reception della sala) mi avvicino alla cucina; una ragazza, non in divisa, mi dice di rivolgermi ad un cameriere che sta prendendo le ordinazioni, il quale mi chiede di aspettare 'un minutino' che sarà subito da noi. Adocchio un tavolo, libero senza cioè cartellini col nome di chicchessia, per 4 persone sulla pedana. Appena si palesa il cameriere, gli chiedo se possiamo sederci là. Mi risponde che è già prenotato?!?! Ma anch'io ho prenotato...

Ci sediamo infine al tavolo assegnatoci. Noto, in controluce, che sul sottopiatto di mia figlia c'è qualcosa che somiglia a polvere; entrambi passiamo un polpastrello e abbiamo la conferma: è polvere. Ma passiamo oltre. Ordiniamo una bottiglia di bollicine. Arriva il cameriere, la mostra, la stappa, versa un po' di vino nel mio bicchiere per l'assaggio; quando gli do l'ok, ripone bellamente la bottiglia nel

secchiello e se ne va (non rabboccando il mio bicchiere e non versandolo agli altri). Nel frattempo, la sala si affolla: e vedo gente che aspetta 5-10 minuti all'ingresso prima di potersi accomodare ai tavoli che sono già apparecchiati...

Dopo una 20ina di minuti arrivano i due piatti di affettati ordinati (senza la prevista, dalla carta, marmellata di accompagnamento) e si fa loro spazio in mezzo al tavolo. Non arrivano, invece, i piatti da appoggiare sui sottopiatti; ne chiedo almeno due (per non rendere troppo complicata l'operazione). Alle 21.30 circa arrivano (finalmente) i due risotti e la carne di maiale. Risotti leggermente al dente, carne deliziosa. Dopo una breve pausa, chiediamo la lista dei dessert e ne ordiniamo due. Alcuni avventori alzano le braccia per farsi notare, altri chiedono alla cameriera appena arrivata che fine abbia fatto la loro ordinazione. Verso le 22.30 (cioè circa 2 ore dopo il nostro ingresso in sala) un cameriere si avvicina e dice che, a causa di non meglio precisati problemi, rischiamo di aspettare parecchio per vedere i dolci; e consiglia di andarli a consumare in un altro angolo del Complesso.

Sbigottito, a questo punto chiedo il conto. Dopo un po' si palesa un altro cameriere che mi chiede conferma: 'ha bisogno del conto?'. Che, quando arriva, noto che ammonta a 103,00 euro. Dico al cameriere che, dato il servizio, mi aspetto un adeguato sconto. "Se vuole seguirmi in cassa" la risposta. In cassa, di fronte ad una sconfortata cassiera ("Serata storta, abbiamo avuto un po' di problemi") elenco alcune delle note dolenti riscontrate e dico che mi aspetto un adeguato sconto. Dice che lo scontrino è stato battuto (anche coi due dolci richiesti ma non serviti), che lei non può fare niente, che lei è solo una semplice cassiera... Alla fine, dei 90,00€ che dovrei pagare mi propone di chiudere a 70,00 e poi ci accordiamo per 60,00.

Nel frattempo, davanti a me, il cameriere del conto sta affrontando altri avventori evidentemente poco soddisfatti del

servizio.

Per cercare di 'addolcirmi', la cassiera mi procura due fette di torta di mele (tiepida) per il mio piccolo. Che apprezza. E porta a sua scusante il fatto che c'è una nuova gestione da soli 2 giorni (domanda: ma un nuovo gestore non presidia adeguatamente il locale, almeno durante i primi giorni di attività?). Ora mi chiedo: si parla di tanto turismo, si vuole rilanciare Astino, ma allora come possono accadere queste cose? per quanto mi riguarda non cenerò più ad Astino, ma spero vivamente che il livello si alzi, altrimenti ciao.

Lettera firmata

Il franchising resiste alla crisi. E l'Ascom apre uno sportello dedicato



Il franchising è una formula che non conosce crisi, oltre a godere di incentivi, come il recente bando rivolto a società di nuova costituzione. A dispetto del quadro economico negativo, la formula

distributiva dell'affiliazione, inaugurata in Italia nel 1970, continua ad affermarsi soprattutto in Lombardia. La nostra regione conta ben 8.509 punti vendita in franchising (+ 118 unità rispetto al 2012) e ha consolidato nel 2013 ulteriormente il primato nazionale grazie anche alla presenza di 244 reti (+ 11 reti rispetto al 2012). Ad attrarre imprenditori e aspiranti, la riduzione del rischio rispetto all'inaugurazione di un'insegna indipendente, unita alla chiarezza circa l'investimento iniziale e l'incasso minimo realizzabile, oltre all'esclusiva territoriale e ai servizi di assistenza e formazione. Dalla partnership tra Assofranchising e Confcommercio nasce anche a Bergamo in Ascom il nuovo servizio di consulenza gratuita dedicato agli imprenditori per l'apertura di un punto vendita in franchising, inaugurato assieme ad altri 41 sportelli sul territorio nazionale. Lo sportello Ascom rappresenta un vero punto di contatto tra aziende affilianti dalla formula commerciale consolidata (franchisor) e una società o singolo imprenditore che vi aderisce (franchisee). «Lo sportello dedicato al franchising garantisce una consulenza su misura delle esigenze di ogni imprenditore, dall'analisi del contratto con obblighi e diritti di affilianti e affiliati, alla valutazione di ogni aspetto burocratico- commenta **Pietro Bresciani**, referente del servizio -. Grazie all'accordo con Assofranchising, alla consulenza si affianca lo studio aggiornato su i diversi settori retail, con dati e trend, oltre alla possibilità di accedere a agevolazioni previste per l'affiliazione ai marchi soci Assofranchising. Il tutto in tempi ridotti e con la garanzia di poter disporre di una valutazione accurata delle aziende franchisor. Il servizio si rivolge oltre che ai franchisee anche a quelle imprese che intendono fare il salto di qualità e replicare il loro modello di business diventando franchisor».

Per accedere al servizio è necessario prenotare un appuntamento telefonicamente o via mail: pietro.bresciani@ascombg.it 035.4120320.

Credaro perde ancora un negozio, chiuso il panificio

Negli ultimi due anni hanno abbassato la serranda altre tre attività. In compenso aprirà la prima pasticceria del paese

Diventare assaggiatore di salumi, a settembre corso a Calcinate

Promosso dall'Onas rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore

Il giovane inventore di formaggi

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell'azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

Addio all'imprenditrice Rita Melocchi

Scomparsa all'età di 56 anni la titolare della Minifaber di Seriate

Discoteche vietate ai minorenni, i gestori sono d'accordo

Ma sull'emergenza sballo l'Ascom precisa: «La maggior parte dei locali lavora con coscienza. Attenzione a non demonizzare tutto il sistema del divertimento»

Mercati estivi, la mappa per fare affari in villeggiatura

Ecco gli appuntamenti principali per lo shopping estivo in montagna

In crescita i consumi di acqua e bevande. La birra è regina

A Bergamo il caldo record ha fatto segnare un incremento del 20% nel mese di luglio. Tutto il primo semestre è positivo. Rota: «Il mercato tiene anche perché ci sono prodotti capaci di fare tendenza»

I novant'anni di Mimmo e quel locale comprato in un quarto d'ora

Il compleanno del fondatore del ristorante di Città alta, aperto nel 1956. «Bergamo era un tesoro nascosto, ora arriva gente da tutto il mondo».