Pasqua, la Fipe: “Aperti otto ristoranti su dieci”

Secondo le previsioni di Fipe a Pasqua e Pasquetta Fipe 8 ristoranti su 10 saranno aperti, in leggero aumento rispetto al 2016. I ristoranti in attività saranno il 92,6% del totale contro il 91,2% dell’anno scorso. La spesa stimata, considerando il prezzo del menu tutto compreso, è di 108 milioni di euro con 2,7 milioni di clienti con un lieve decremento (-0,6%) sul 2016, dovuto con tutta probabilità alla maggiore propensione alla gita fuoriporta data la primavera inoltrata.
Con un ulteriore dato positivo: circa il 45% delle persone che pranzeranno fuori casa saranno turisti, per lo più italiani. Lo studio della Federazione pubblici esercizi rivela anche una inversione di tendenza rispetto ai piatti proposti: le pietanze tradizionali come agnello e capretto, infatti, lasciano il posto a menu a filiera corta, prodotti biologici e stagionali, che faranno da padrone sulle nostre tavoli con un netto +40% rispetto all’anno passato. Mentre il costo medio del pranzo si attesta intorno ai 50 euro, in lieve aumento rispetto al 2016, ma considerando l’inflazione e i fattori economici in rialzo, un aumento contenuto.

East Lombardy, sul Sentierone 17 giorni di degustazioni e

show cooking

Non solo libri alla 58° Fiera dei Librai di Bergamo. Da sabato 15 aprile a lunedì 1° maggio nella grande libreria che troverà casa sul Sentierone, oltre a libri, laboratori e incontri con gli autori, sarà possibile scoprire il gusto di East Lombardy, il territorio della Lombardia Orientale (Bergamo, Cremona, Brescia e Mantova) che è stato riconosciuto nel 2017 come Regione Europea della Gastronomia. L'iniziativa è promossa da Visit Bergamo in collaborazione con il Comune di Bergamo. Alla Fiera dei Librai i produttori di East Lombardy avranno il compito di far scoprire le diverse culture enogastronomiche che caratterizzano le quattro province e valorizzarne i prodotti di eccellenza: formaggi, salumi, vini, piccoli frutti, birra, mais, pane, olio.

Ogni giornata, nello stand East Lombardy posizionato nella zona Relax dell'area Libreria due produttori proporranno laboratori, show cooking e degustazioni. Circa venti le aziende presenti: Formaggio Nero della Nona 1753 (sabato 15 e mercoledì 19 aprile), Azienda Agricola di Andrioletti Michele (sabato 15 e mercoledì 19 aprile), Tenuta Casa Virginia (sabato 15 aprile), Cantina Sociale Bergamasca (lunedì 17 aprile), Azienda Agricola Belotti (lunedì 17 aprile), Azienda Agricola Cà di Lene (martedì 18 aprile), Da Gigi (martedì 18 aprile), Azienda Agricola Sassi della Luna (mercoledì 19 aprile), Aspan – Associazione Panificatori Artigiani (giovedì 20 e giovedì 27 aprile), Il tesoro della Bruna (venerdì 21 aprile), Birrificio Artigianale Lemine (venerdì 21 e sabato 22 aprile), Ftb Latteria di Branzi (sabato 22 aprile), Azienda Agricola Agrituristica Il Faggio (domenica 23 aprile), Azienda Agricola Cavalli Faletti (domenica 23 aprile), Parco dei Colli (lunedì 24 aprile e lunedì 1 maggio), Bio Distretto (martedì 25 aprile e mercoledì 26 aprile), Tilde Forno Artigiano (venerdì 28 aprile); Birrificio Indipendente Elav (Sabato 29 aprile), Tre T Laboratorio dei Salumi (Sabato 29 aprile) e

Agrimagna (domenica 30 aprile). Gli orari di apertura dell'area East Lombardy saranno il sabato, la domenica e i giorni festivi dalle 10.30 alle 21; i giorni feriali dalle 16 alle 21. Nell'ambito della manifestazione continueranno anche gli Show Cooking d'autore di East Lombardy organizzati con la Domus Bergamo Wine ed eccezionalmente ospitati in questi giorni all'interno della Fiera dei Librai. Il prossimo sarà firmato dallo chef stellato Enrico Cerea del Ristorante "Da Vittorio" e si svolgerà sabato 22 aprile alle ore 10.30.

In bar e ristoranti il lavoro è giovane, femminile e cosmopolita

Tra i dipendenti il 55% è donna. Alta anche la percentuale degli under 30 (38%) e degli stranieri (24,7%). Fipe: «Un settore che traina l'occupazione nel turismo, ma servono al più presto alternative ai voucher»

Sentierone, torna il

distributore di cultura che promuove il piacere della lettura

Dopo il successo riscosso nella passata edizione con oltre 2000 pubblicazioni erogate in soli due mesi, ritorna il distributore di cultura, un’iniziativa promossa da Bergamo Festival Fare la Pace in partnership con Ivs Italia – azienda leader nel campo della ristorazione automatica con oltre 140mila distributori gestiti in Italia – e in collaborazione con il Comune di Bergamo. Dal

14 aprile al 31 maggio, sul Sentierone, nel pieno centro cittadino, è collocato un particolare distributore automatico, non già di snack e di bevande, ma di cultura che erogherà le pubblicazioni delle lezioni magistrali degli ospiti speciali che hanno partecipato a Bergamo Festival. Dal distributore si potranno scegliere una selezione di pubblicazioni che fanno parte della collana editoriale del Festival, tra queste «Dignità» del filosofo Michael Rosen, «I confini del mondo e le speranze degli uomini» del sociologo e filosofo Zygmunt Bauman recentemente scomparso, «I dolori della giovane Europa» dell'ex Premier Enrico Letta e sarà disponibile a breve «Il capitalismo sta per finire» di Wolfgang Streeck, sociologo tedesco di fama mondiale.

L'iniziativa del distributore di cultura prosegue idealmente il progetto editoriale che Bergamo Festival promuove durante l'anno, con l'obiettivo di incrementare nei giovani la partecipazione attiva alla vita culturale. Da ottobre 2016 a gennaio 2017 il Festival ha donato 2000 pubblicazioni ad altrettanti studenti delle scuole superiori di Bergamo e Provincia; un'iniziativa che è stata accolta con entusiasmo dagli istituti scolastici, nella consapevolezza che fornire incontri di riflessione e strumenti ai giovani sia un buon modo per costruire un futuro sostenibile. Il progetto editoriale di Bergamo Festival è realizzato grazie al sostegno di UBI Banca Popolare. Fare il pieno di cultura è facile e veloce: l'utente può scegliere se scaricare l'app e ritirare la copia al prezzo simbolico di 2,5 centesimi oppure acquistare il libro al prezzo di 4,5 centesimi. Il ricavato della vendita delle pubblicazioni di Bergamo Festival verrà devoluto a sostegno di progetti culturali.

Bergamo, assegnati i quattro spazi estivi

Assegnati come da tradizione gli spazi estivi in vista della bella stagione 2017: il Comune di Bergamo ha esaminato le richieste pervenute nelle scorse settimane e ha decretato le attività destinate ad animare il parco di Sant'Agostino e lo spalto di San Michele in Città Alta, il parco della Trucca e il Goisis per Città Bassa fino a settembre. Sono stati in tutto 7 i progetti presentati: solo per lo spazio esterno al Parco Goisis è pervenuta più di una richiesta, ben tre. Per tutti gli altri spazi è giunta negli uffici di Piazza Matteotti un'unica proposta. Confermato il format degli ultimi anni al Parco Sant'Agostino, dove una quindicina di attività commerciali di Bergamo Alta propongono un'aggregazione coordinata dalla Comunità delle Botteghe del Centro Storico. Un format che nel 2017 raddoppia: stesso tipo di aggregazione, sempre comprendente attività di Bergamo Alta, anche allo spalto di San Michele. Progredisce quindi l'aggregazione delle attività del Centro Storico, in un'ottica di collaborazione sempre più allargata e nella quale confluiscono attività commerciali vecchie e nuove. Tra le novità della proposta 2017, la "giornata delle Cannoniere" e l'assenza di un palco per le

esibizioni, in direzione di una musica di sottofondo dal volume contenuto, a tutela dei residenti. Le proposte della Comunità delle Botteghe sono state le uniche presentate per gli spazi di Bergamo Alta.

Conferma anche al Parco della Trucca, dove il 30&Lode Café di via dei Caniana si aggiudica (unico proponente) lo spazio di aggregazione e somministrazione all'interno del più grande parco cittadino. Particolarmente accentuata la proposta sportiva all'interno del parco, con corsi e giornate all'insegna di acroyoga, sambafit, crossfit, aikido, capoeira, rugby e l'installazione di campi da calcio tennis e da volley. Competizione serrata invece per quello che riguarda lo spazio esterno al Parco Goisis, novità molto apprezzata dell'estate 2016: Tassino e Nutopia si aggiudicano la competizione con un progetto all'insegna della musica (con un'articolata proposta di giovani band bergamasche e internazionali), dello sport (tra le competizioni in calendario anche tornei di volley a cura di Uisp Bergamo e Baskin), martedì con i burattini, cineproiezioni in collaborazione con Lab80. Per quello che riguarda la parte enogastronomica, spicca l'offerta legata alla Regione Gastronomica Europea 2017 EastLombardy, con una speciale attenzione alle paste ripiene delle province della Lombardia Orientale, al torrone di Cremona e ai vini della Franciacorta. Una proposta anche per il piazzale degli Alpini: la Commissione del Comune di Bergamo ha attentamente esaminato la busta pervenuta sul quinto e ultimo spazio estivo disponibile per il 2017, ma la documentazione è risultata incompleta e pertanto la proposta è stata per il momento archiviata. Non si escludono futuri approfondimenti da parte della Giunta del Comune di Bergamo, nel tentativo di fornire un servizio e una proposta d'animazione anche in quest'area della città, molto apprezzata e frequentata durante i fine settimana dedicati ai mercatini di Natale e allo street food.

Alla Fiera di Bergamo gli stati generali della scuola digitale

Dopo il grande successo dello scorso anno, che ha visto la partecipazione di ben 1.300 docenti e dirigenti scolastici provenienti da tutta Italia, tornano a Bergamo gli “Stati Generali della Scuola Digitale”, giornata di condivisione, di riflessione e di dibattito. La Fiera di Bergamo, martedì 16 maggio a partire dalle 9,30, diventerà il punto di incontro e di confronto tra le migliori esperienze della scuola del futuro, incrociando le aspettative delle imprese e in particolare delle realtà più evolute dell’Industria 4.0, in aperto dialogo con la ministra Valeria Fedeli, lo staff dirigenziale del Miur e gli organizzatori: Comune di Bergamo, Ufficio Scolastico per la Lombardia di Bergamo e Associazione Centro Studi ImparaDigitale.

La giornata di lavoro intende mettere a fattore comune le buone pratiche e definire una strategia condivisa per una scuola innovativa, dare voce alla comunità scolastica, affrontare gli argomenti relativi al cambiamento in atto nella scuola, al rapporto scuola-mondo del lavoro, alle competenze digitali e soft skills nella prospettiva dell’industria 4.0. Un comparto strategico per il futuro dei giovani e dell’industria italiana. “Alla fine del secondo anno scolastico di applicazione del piano nazionale “scuola

digitale” l’appuntamento degli Stati generali è un momento fondamentale di confronto e di dialogo tra tutti gli attori dell’innovazione nel mondo scuola verso una didattica per competenze centrata sullo studente come protagonista del proprio apprendimento.” – spiega il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – “Per il secondo anno consecutivo Bergamo è sede di questo confronto: è la conferma che la scuola bergamasca sia una delle più attive del nostro Paese. È nostra convinzione che per il sistema dell’istruzione sia arrivato il momento di cambiare paradigma, ponendo più attenzione ai processi innovativi e al legame con il mondo del lavoro, soprattutto in termini di strutturazione di competenze di base.”

Il programma completo della giornata: http://tiny.cc/6udhky

Vino, nella vendita online vincono i grandi brand

Tannico ha presentato i dati della ricerca sul mondo del vino, effettuata con il panel di consumatori più ampio mai utilizzato, pari a 50mila consumatori. Un campione decisamente consistente considerato che su 10 bottiglie vendute online 3 vengono consegnate da Tannico. La ricerca è nata grazie ai dati estrapolati da Tannico Intelligence, un servizio dedicato alle cantine e ai consorzi, che permette di accedere a milioni di informazioni registrate sulla piattaforma di vendita della più grande enoteca online

d’Italia. La risposta principale a cui questa ricerca ha dato voce è: cosa bevono gli italiani e come si distinguono fra loro? Che peso ha il marketing nelle vendite? E le stelle e gli astri hanno anche loro un peso? Sono i dati a parlare e il risultato è spesso sorprendente e a tratti anche piuttosto divertente.

Consumi e tendenze

Tra le prime evidenze di questa analisi, emerge inaspettatamente un testa a testa tra la Lombardia e l’Abruzzo, che si contendono il primato di high spender in Italia con 11 euro di prezzo medio a bottiglia, seguiti da Veneto (9,5 euro), Sicilia (8 euro) e Molise (6,5 euro). A sorpresa Gallarate , vicino a Milano, vince il premio di città che investe di più per una bottiglia di vino. In questa produttiva cittadina della provincia di Varese, il prezzo medio di vendita al pubblico per bottiglia arriva a circa 17 euro (il 95% in più rispetto a Genova e il 120% in più rispetto a Napoli). A seguire Firenze (13,5 euro), Milano (10 euro) e Roma (9 euro). Nella vendita di vino online si conferma il primato dei grandi brand, che battono i piccoli produttori in termini di vendite (10%), considerati probabilmente più affidabili per i neofiti del calice, che faticano a orientarsi nel *mare magnum* delle cantine italiane. Al primo posto emerge una tra le cantine più note della Sicilia, Donnafugata (9,67%), simbolo del rinascimento enoico del sud Italia. Di misura Ferrari (9,56%) si conferma il re delle bollicine *made in Italy* da metodo classico, mentre il bronzo per i più venduti se lo aggiudica Tramin, una cantina altoatesina che coniuga i grandi numeri a quella costanza qualitativa tipica delle migliori realtà artigianali. A seguire Contadi Castaldi (6,07%), Tenuta San Guido (6,02%) San Michele Appiano (5,65%), Bertani (5,21%), Antinori (5,14%) Bellavista, (4,87%) e Planeta (3,99%). Nel comparto delle bollicine, la vittoria dello Champagne è schiacciante (49%), grazie soprattutto all’ampio acquisto di prodotti del gruppo

Moët. Se però consideriamo la totalità delle bollicine italiane, sia da metodo classico che charmat, queste battono per due punti percentuali (51%) l'insieme di tutti gli Champagne francesi. Tra le bollicine italiane preferite dalla rete svetta in cima al podio il Franciacorta (26%), che distacca persino il più economico Prosecco (19%), che tuttavia dà il lungo al Trento DOC (6%), fanalino di coda della nostra classifica – denominazione penalizzata dall'avere solo una cantina particolarmente conosciuta al grande pubblico. Entrando nel particolare, tuttavia, è interessante sottolineare come subito dopo il Dom Pérignon (10,69%) ci sia Ferrari (6,96%), che fa la parte del leone di tutte le bollicine trentine, oltre che italiane. A seguire Louis Roederer (4,99%), Monte Rossa (4,78%), Contadi Castaldi (4,60%), Ruinart (4,00%), Bellavista (3,61%) Philipponat (3,58%) e Andreola (3,25%).

Uomini, donne e millennial: chi acquista cosa?

Sulla base 50mila acquirenti, i clienti di Tannico sono stati divi in tre fasce: uomini e donne sopra i 35 anni e ragazzi fra i 18 e i 35 anni, maschi e femmine (Millennial). Cliché confermati a metà, sul rapporto tra donne e vino , con qualche piccola sorpresa. La preferenza del gentil sesso cade complessivamente sulle bollicine, sia italiane che francesi (47%), con il superamento di un solo punto percentuale dello Champagne (24%) su quelle prodotte lungo tutto lo stivale (23%). Sul fronte d'oltralpe svettano le Maison Dom Pérignon e Ruinart, che danno qualche considerevole lunghezza a Philipponat, Canard Duchene, Aubry, Krug, Louis Roederer, Moët & Chandon e Jacquesson. In Italia vince nuovamente Ferrari, a cui segue Monte Rossa, Contadi Castaldi, Andreola, Berlucchi, Bellavista, Ferghettina, Mosnel e Fratelli Berlucchi. A sorpresa, tuttavia, le donne scardinano un vecchio cliché dimostrando di apprezzare anche i vini rossi, acquistati per il 31%, seppur da pronta beva, contro i bianchi preferiti per il 22%, con particolare predilezione per gli aromatici come il

Gewürztraminer. Se le donne apprezzano una buona bollicina, gli uomini confermano la tendenza di essere degli estimatori dei rossi (44%), a cui seguono le bollicine (35%) e i bianchi (21%). Nella fascia dei rossi corposi vincono a mani basse quelli da invecchiamento (20% diviso fra Bolgheri, Barolo, Amarone e Brunello). Si conferma, invece, la maggiore propensione all'acquisto maschile, che rimane non solo più alto ma ricorrente e fatto di un numero superiore di bottiglie.

A mettere d'accordo uomini e donne, tuttavia, sono alcune cantine molto note come Dom Pérignon, Donnafugata, Ferrari e la Cantina Tramin. Tra le grandi sorprese emerse da questa ricerca, i Millennial della rete sembrano del tutto diversi da quella "generazione 1000 euro", che li vorrebbe con lavori precari, senza reddito fisso e uno stile di vita morigerato. Al contrario i Millennial, sia maschi che femmine, acquistano vini che rappresentano uno status symbol, come lo Champagne e bottiglie da invecchiamento (Bolgheri, Barolo, Amarone e Brunello per il 23%), incredibilmente molto di più della fascia over 35 maschile, che sceglie più Prosecco rispetto ai giovani. I Millennial invece preferiscono al Prosecco (8%), il metodo classico (15%, diviso tra Franciacorta e Trento Doc) più di tendenza ed elegante.

Dichiarazioni dei redditi, il

vademecum del Caaf 50 & Più Ascom per un “730” senza problemi

Dal 18 aprile al 20 luglio attivo il servizio nella sede di via Borgo Palazzo e nelle delegazioni in provincia. Per i lavoratori iscritti agli enti bilaterali c’è un rimborso sulle spese di compilazione. Ecco un utile riepilogo dei documenti necessari per la dichiarazione

---

A Pasqua non sapete che colomba pigliare? C’è la degustazione guidata

Giovedì 13 aprile al Tassino Cafè di Bergamo le specialità artigianali del Panificio Marchesi abbinate a cocktail e vini

---

Il Consiglio nazionale della Fimaa: “Il mercato immobiliare è cambiato. Da

valutare nuovi modelli operativi”

Corsi formativi e modelli operativi in grado di rispondere alle mutate esigenze del mercato per dare maggiori opportunità d’interazione agli operatori immobiliari, mediatori merceologici e creditizi a vantaggio della collettività. Sono i temi affrontati e dibattuti all’interno del Consiglio nazionale Fimaa – la Federazione Italiana mediatori agenti d’affari aderente a Confcommercio di cui fa parte anche Luciano Patelli, past presidente di Fimaa Bergamo – nei tre giorni d’incontro in Puglia (6-7-8 aprile) all’interno del magnifico Castello Aragonese di Otranto, reso disponibile grazie al patrocinio del comune salentino. Alla luce dei cambiamenti che sta vivendo il mercato immobiliare e del credito, il dibattito e il dialogo tra i componenti del consiglio nazionale Fimaa

hanno fatto emergere prospettive innovative per servizi di qualità con l'obiettivo di finalizzare anche normative legislative in grado di disciplinare al meglio l'attività degli Operatori.

"Negli ultimi dieci anni le dinamiche del comparto immobiliare sono cambiate – commenta il presidente nazionale Fimaa Santino Taverna – passando da un mercato di richiesta ad un mercato di offerta. In aggiunta si continua a soffrire una fase economica difficile dovuta anche all'instabilità politica del Paese. In questo scenario, complicato anche dalla fase d'inflazione recessiva, serve guardare con grande attenzione alla qualità del prodotto per riuscire a competere sul mercato. Prodotto non inteso solo come qualità dell'immobile da compravendere, ma anche come qualità di servizio che le Categorie rappresentate da Fimaa erogano verso i Consumatori. La professionalità degli operatori è il primo elemento sul quale operare per accattivarsi il consenso della collettività e rafforzare l'identità politica di chi esercita la professione. Oggi ci rapportiamo con Consumatori sempre più attenti ed esigenti. Per riuscire a dare risposte esaustive alle loro necessità servono regole chiare e trasparenti. In questa proiezione, come Fimaa, riteniamo sia giunto il momento di pensare anche ad una normativa in grado di disciplinare al meglio la professione. Si deve guardare verso i fruitori del nostro servizio e declinare come operatori le loro aspettative, evitando normative calate dall'alto".

Nel corso del Consiglio, particolare attenzione è stata prestata al nuovo progetto formativo della Federazione Nazionale che vedrà, per i Territori che vi aderiranno, l'opportunità di integrare la formazione tradizionale dedicata agli Associati, con una formula interattiva appositamente dedicata, per aggiornare in tempo reale anche gli Operatori più esigenti. Fra gli obiettivi che la Federazione si è prefissata vi è quello di dare una maggiore attenzione alle istanze dei territori Fimaa, con particolare riguardo a quelli

maggiormente periferici. L’incontro è stato l’occasione per presentare agli Organi Direttivi della Federazione il nuovo socio di MedioFimaa, Credipass-Hpass che ha illustrato i propri prodotti finalizzati a supportare l’attività degli Operatori immobiliari oltre che quella dei Mediatori Creditizi.