

Ristorazione, centinaia di firme «per non mangiarsi il futuro»

“Per non mangiarsi il futuro” è l’appello che Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia alle istituzioni per garantire concorrenza leale sul mercato. L’invito dell’Associazione leader nel settore della ristorazione, dell’intrattenimento e del turismo, sta raccogliendo grande consenso: sono centinaia le firme di ristoratori e pubblici esercenti raccolte. Tra i firmatari, ci sono gli chef di fama internazionale, ristoratori grandi e piccoli, gruppi della ristorazione commerciale.

Si chiede una sola cosa: il rispetto delle regole uguali per tutti per garantire una concorrenza leale tra imprese e per il rispetto del consumatore.

“Ora il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti – si legge nel Manifesto- con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina, da sempre strumento di comunicazione, è appetibile anche come strumento di consenso”. Sembrerebbe tutto bene, ma, “questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti. Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale”. Questa disparità di condizioni finisce per impoverire il mercato stesso e di fronte a queste situazioni Fipe non chiede “meno regole ma che vengano applicate le stesse regole per la stessa

professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi. Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile. Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera, che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore”.

Si può firmare la petizione [qui](#)

La rivoluzione digitale alle casse pensiona scontrini e ricevuta dal 1 luglio

E' in arrivo una nuova rivoluzione per i soggetti che emettono scontrini e ricevute fiscali: l'entrata in vigore della memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi, che dal 1 luglio riguarderà solo le imprese che hanno avuto un volume d'affari superiore nel 2018 a 400 mila euro. Poi dal 1 gennaio 2020 tutti gli altri.

Per adattarsi alla normativa gli imprenditori hanno tre possibilità: collegarsi direttamente tramite web al sito dell'Agenzia delle Entrate e digitare ogni singola vendita effettuata, emettere una ricevuta manuale che poi a fine giornata deve essere registrata nel portale dell'Agenzia delle Entrate oppure aggiornare il proprio registratore di cassa o, se non è possibile, acquistarne uno nuovo.

“Siamo pronti anche a questa nuova rivoluzione – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo-, come

sempre, anche se con tanta fatica, perché questo nuovo adempimento comporta ulteriori perdite di tempo per i commercianti e i loro clienti. Non siamo contro l'innovazione, ma l'escalation fattura elettronica e invio dei corrispettivi rappresenta uno scoglio troppo grande per molti. Senza dimenticare il costo che questo adeguamento comporta in quanto diverse attività sono chiamate a sostituire o ad aggiornare il proprio registratore".

Confcommercio nei mesi scorsi aveva chiesto una proroga. "Ad oggi spiega Fusini – non è stata accolta la richiesta di prorogare al 1° gennaio 2020 l'inizio dell'adempimento o quanto meno di aumentare il volume d'affari a un milione di euro anziché 400 mila. Ciò avrebbe consentito di far partire le imprese più strutturate, meglio preparate per affrontare questo snodo".

La novità introdotta manda in pensione lo scontrino e la ricevuta fiscale, che vengono sostituiti dal "documento commerciale", dove solamente su richiesta del cliente, sarà possibile inserire il Codice fiscale per ottenere la deduzione o la detrazione della spesa dal reddito, così come avviene per i farmaci. Ma anche qui con una nota originale: l'inserimento del Codice fiscale permetterà al cliente di partecipare dal 1 gennaio 2020 alla Lotteria nazionale degli scontrini.

"Il documento commerciale apparentemente simile allo scontrino, non è la stessa cosa, in quanto prevede alcune differenze di non poco conto – precisa Fusini -. L'obbligo di separare e descrivere ogni singolo bene e servizio anziché digitare un'unica voce riepilogativa moltiplicherà il tempo dedicato all'emissione di ogni singolo documento. L'attivazione della Lotteria nazionale degli scontrini, aldilà che trovo personalmente l'iniziativa molto folkloristica, porterà molte persone a richiedere l'inserimento del Codice fiscale, appesantendo ulteriormente il tempo del pagamento anche per spese non deducibili. Pensate cosa significherà pagare un caffè richiedendo l'inserimento del proprio Codice

fiscale”.

Per rendere operativi i registratori telematici nuovi o aggiornati servono tre passaggi: l’accreditamento sul sito dell’Agenzia delle Entrate; il censimento con l’inserimento dei dati del tecnico abilitato e dell’esercente, che permette di ottenere il “certificato dispositivo” valido 8 anni; l’attivazione da parte dell’Agenzia delle Entrate. Tutto il processo si conclude con la generazione di un QR-CODE da applicare sul registratore in modo ben visibile al cliente, nel caso in cui voglia verificare i dati identificativi del registratore e dell’esercente.

Nella nostra provincia, sono 14.717 le imprese coinvolte; di queste oltre 4000 devono mettersi in regola entro il 1 luglio; mentre più di 10 mila entro il 1 gennaio 2020.

“Secondo una nostra stima verrà sostituito il 60% dei registratori, mentre gli altri saranno aggiornati; entrambe le modalità saranno ad appannaggio di circa una ventina di imprese che a Bergamo operano nel settore dei registratori di cassa.”

Il costo di un registratore telematico va dai 500 ai 1250 euro; mentre per adeguare quello già esistente si può spendere dai 200 ai 250 euro. L’acquisto o l’adeguamento dà diritto ad un credito d’imposta di 250 euro per l’acquisto e 50 euro per l’adeguamento. Su questo punto Ascom si sta attivando per stipulare convenzioni sia per l’acquisto che l’aggiornamento dei registratori telematici.

Avvio d'impresa: corso di formazione gratuito dalla Camera di Commercio

Al via la nuova edizione del corso per la creazione d'impresa, rivolto agli aspiranti imprenditori che desiderano acquisire conoscenze e strumenti utili a definire la propria idea imprenditoriale e a progettare la fase di startup. Il percorso serale, con incontri dalle 18 alle 22 si terrà nelle aule formative di Bergamo Sviluppo e avrà un taglio pratico e interattivo.

In moduli della durata di otto ore verranno affrontati i seguenti argomenti:

- competenze per diventare imprenditori: analisi delle competenze per intraprendere correttamente la strada dell'autoimprenditorialità (es. risoluzione di problemi, capacità organizzative e relazionali, di comunicazione, ecc.);
- validazione dell'idea e del modello d'impresa: presentazione di metodi e strumenti innovativi per studiare e definire la tipologia di clientela, validare il modello d'impresa individuato e raggiungere poi il mercato;
- pianificazione economico-finanziaria: approfondimenti relativi a piano degli investimenti, fonti di finanziamento e conto economico previsionale;
- strategie di marketing: analisi del contesto di mercato e delle esigenze della clientela, valutazione del proprio posizionamento e definizione delle leve operative di marketing.

Al termine del corso i partecipanti potranno usufruire anche di un percorso di assistenza individuale per la stesura del proprio progetto d'impresa. Il corso si svolgerà al Point di Dalmine nei giorni 27 giugno, 1, 3, 8, 9, 10, 15, 16, 17

luglio.

L'iniziativa è finanziata dalla Camera di commercio di Bergamo e realizzata da Bergamo Sviluppo nell'ambito del progetto LOGICA – Linea di Orientamento per Giovani e aspiranti Imprenditori per Creare Autoimprenditorialità.

Il corso è a partecipazione gratuita previa iscrizione, da effettuarsi entro giovedì 27 giugno su www.bergamosviluppo.it. Le candidature verranno raccolte in ordine cronologico sino ad esaurimento dei 25 posti disponibili.

Informazioni sull'iniziativa e sui requisiti per l'iscrizione presso Bergamo Sviluppo (Francesca Raso, tel. 035.38.88.011, raso@bg.camcom.it).

Economia circolare: 2 milioni di euro per nuove idee riuso e utilizzo materiali riciclati

La Giunta di Regione Lombardia, su proposta dell'assessore allo Sviluppo economico e di concerto con l'assessore all'Ambiente e Clima, ha approvato una delibera che stanziava, insieme a Unioncamere Lombardia, una cifra pari a 2.000.000 di euro a sostegno di progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi. L'importo è così suddiviso: 1.000.000 di euro a carico di Regione e 1.000.000 di euro a carico delle Camere di Commercio, attraverso Unioncamere.

L'iniziativa è finalizzata a promuovere e riqualificare le

filiera lombarde, la loro innovazione e il rispetto ai mercati in ottica di economia circolare attraverso il sostegno a progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi in alternativa alle materie prime vergini e all'Eco-design ovvero a progetti che tengano conto dell'intero ciclo di vita del prodotto.

Al Bando potranno partecipare le micro, piccole e medie imprese (MPMI) in forma singola o in aggregazione composta da almeno 3 imprese rappresentanti la filiera; all'aggregazione può prendere parte anche una grande impresa, che non può essere beneficiaria del contributo.

Gli ambiti di intervento vanno dall'innovazione di prodotto e processo in tema di utilizzo efficiente delle risorse, utilizzo di sottoprodotti in cicli produttivi, riduzione produzione rifiuti e riuso dei materiali; alla progettazione e sperimentazione di modelli tecnologici integrati finalizzati al rafforzamento della filiera produttiva. Sostegno anche alla sperimentazione e applicazione di strumenti per l'incremento della durata di vita dei prodotti e il miglioramento della loro riciclabilità e all'implementazione di strumenti e metodologie per l'uso razionale delle risorse naturali.

Tre saranno le fasi progettuali. La 'fase uno', da svolgersi nel 2019, prevede la presentazione delle candidature delle idee progettuali, che dovranno essere presentate dalle ore 10 del 18 giugno alle ore 12 del 2 agosto 2019. La 'fase due', sempre per il 2019, consiste nell'indirizzo e nel supporto alla presentazione dei progetti definiti. La 'fase tre', prevista per il 2020, vedrà l'attuazione degli interventi. La 'fase tre' sarà aperta anche a soggetti che non hanno partecipato al Bando 2019 entro il 6 dicembre. Per la 'fase due' ci saranno a disposizione 400.000, mentre per la 'fase tre' 1.600.000 euro e i progetti ammessi beneficeranno di un contributo fisso di 20.000 euro per la fase 2 e un contributo massimo di 80.000 euro per la fase 3.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Regione. Bando da 30 milioni per ricerca, sviluppo e innovazione

Si è aperto il bando da 30.000.000 di euro che concede a Piccole e Medie Imprese e Liberi Professionisti in forma singola un finanziamento a medio-lungo termine che può concorrere sino al 100% della spesa complessiva ammissibile del Progetto fino a un massimo di 1.000.000.

Lo prevede il bando FRIM (Fondo Rotazione per l'Imprenditorialità) FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) 2020 'Ricerca & Sviluppo' che si propone, attraverso la concessione di finanziamenti a tasso agevolato, di favorire progetti di ricerca, sviluppo e innovazione realizzati dalle imprese per favorire gli investimenti in questi ambiti da parte delle piccole e medie imprese, anche di nuova costituzione, in grado di garantire ricadute positive sul sistema competitivo e territoriale lombardo.

Si possono presentare le domande di partecipazione dalle ore 12 di giovedì 6 giugno su [BandiOnline](http://www.bandi.servizirl.it) (www.bandi.servizirl.it) sino a esaurimento della dotazione finanziaria.

I settori coinvolti

I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione riguarderanno specifiche aree di specializzazione come l'aerospazio,

l'agroalimentare, l'eco-industria ma anche le industrie creative e culturali, l'industria della salute, il manifatturiero avanzato e la mobilità sostenibile.

Chi può partecipare

Possono partecipare al bando le Piccole e Medie Imprese, già costituite e iscritte al Registro delle imprese e dichiarate attive alla data di presentazione della domanda, aventi Sede operativa attiva in Lombardia o che intendano costituire una Sede operativa attiva in Lombardia.

La misura è utilizzabile anche da Liberi Professionisti in forma singola che abbiano eletto a 'luogo di esercizio prevalente della loro attività uno dei Comuni di Regione Lombardia e che, per svolgerla, risultino iscritti all'albo professionale del territorio di Regione Lombardia'.

La tipologia dei progetti

I progetti, per essere finanziati, devono completarsi entro 18 mesi dalla concessione del finanziamento e avere un valore minimo di 100.000 euro.

Il finanziamento può essere concesso con riferimento alle seguenti attività di Progetto: ricerca industriale; sviluppo sperimentale; innovazione a favore di PMI.

Durata dei finanziamenti

La durata del Finanziamento è compresa tra i 3 ed i 7 anni, di cui massimo 2 di preammortamento.

La restituzione avviene con rate semestrali costanti posticipate al 30 giugno e al 31 dicembre.

Il tasso nominale annuo di interesse applicato al Finanziamento è fisso e pari allo 0,5%.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Serata benefica dei Giovani Ascom “Per un sorriso in più”

Una serata all'insegna dell'allegria, del buon cibo, dell'ottimo vino e della solidarietà: l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, “Per un sorriso in più”, alla sua tredicesima edizione ha avuto grande successo unendo musica, convivialità e divertimento alla beneficenza. La manifestazione si è svolta nella magnifica Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon, un luogo ricco di storia e cultura, un gioiello di architettura a arte.

Durante i saluti ufficiali il presidente Ascom, Giovanni Zambonelli, ha notato che “dobbiamo prendere esempio dai giovani per le idee innovative e fresche”, mentre ha evidenziato l'attenzione che il Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha verso i bambini che affrontano delle problematiche di salute.

In questa edizione a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

Lucia Patelli dell'Associazione Angelman e il Dott. Pierluigi Carriero, responsabile From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, hanno presentato l'associazione e il progetto “Registro italiano Sindrome di Angelman”.

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di

Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: [pagina Facebook Associazione Angelman](#), www.associazioneangelman.it.

Alessandro Capozzi, il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato che l'evento come da tradizione è legato alla solidarietà verso i bambini che dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie. Inoltre, ha ringraziato il segretario del Gruppo Giovani, Alessandro Rota, per il suo impegno e Massimo Paloschi di 3bservice per il suo contributo importante all'organizzazione dell'evento.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni.

La squisita cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia, curata da Vicook, è stata accompagnata da musica dal vivo di Max Cappellini, con la voce stupenda di Barbara Ravasio,

mentre a ravvivare di più la serata c'è stato lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico e cabarettista.

L'evento, presentato dalla giornalista Donatella Tiraboschi si è concluso con l'estrazione della lotteria, e la consegna delle targhe agli sponsor da parte del direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo; Fogalco soc. coop. cooperativa di garanzia dell'Ascom.

L'evento ha goduto del contributo di: BMW Lario Bergauto; Dif spa Grassobbio; Ros forniture alberghiere di Zanica; Lupia pavimenti di Ponte San Pietro; Infac serramenti di Cavernago; Dolce dormire di Raimondi di Pedrengo; Fioreria Amadei Azzano san Paolo.

Hanno contribuito per la lotteria: Hotel cappello d'oro di Bergamo; Ristorante al Gigianca di Bergamo; Ottica Skandia di Bergamo; Palestra Reborn di Almè.

Un ringraziamento a: 3b Service per l'organizzazione della serata; Agenzia Diesis di Guerini Gabriele di Vertova per l'organizzazione della musica; Agenzia Voltaire per l'organizzazione dello spettacolo di Cabaret; Alla VI .CO. OK ristorazione per il buffet.

































Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del

territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristiche, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: “Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare

le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

L'Open Orchestra suona "In Sea"

L'Happening delle Cooperative Sociali ospita una performance multidisciplinare unica

Sabato 15 giugno (ore 21.00 – ingresso gratuito) l'Happening delle Cooperative Sociali, di scena al Lazzaretto di Bergamo, ospita una performance multidisciplinare unica a cura della Open Orchestra, collettivo artistico bergamasco composto da oltre venti musicisti, un corpo di danza, attori e installazioni video. L'Open Orchestra porterà in scena "In Sea", lavoro nato dalla volontà di supportare idealmente e fisicamente il progetto umanitario di Mediterranea Saving Humans.

Sabato 15 giugno l'Happening delle Cooperative Sociali, storica kermesse organizzata al Lazzaretto di Bergamo dai consorzi del territorio (Coesi, Solco Città Aperta, Cum Sortis, Il Solco del Serio e Ribes) con la collaborazione di Federsolidarietà-Confcooperative Bergamo, ospita una performance multidisciplinare unica a cura della Open Orchestra, collettivo artistico bergamasco composto da oltre venti musicisti, un corpo di danza, attori e installazioni video.

L'Open Orchestra porterà in scena "In Sea", lavoro nato dalla volontà di supportare idealmente e fisicamente il progetto umanitario di Mediterranea Saving Humans. In Sea è un inno alla vita, un invito all'ascolto, un'invocazione alla danza. Un rito collettivo che affonda le sue radici in una musica minimale, ciclica e spirituale. Alcuni capolavori della letteratura musicale del '900 come Cantus In Memory Of Benjamin Britten di Arvo Part e In C di Terry Riley dialogheranno con poemi, immagini e corpi in movimento.

Si tratta di un evento unico nel suo genere sia per la forma, che prevede la collaborazione di oltre trenta artisti provenienti da ambiti artistici differenti, alcuni dei quali noti musicisti bergamaschi, che per il contenuto, una musica contemporanea la cui scrittura lascia ampi spazi all'improvvisazione e all'interazione. L'intero compenso di Open Orchestra per lo spettacolo sarà destinato a Mediterranean Saving Humans.

Intanto, questa sera a scaldare il weekend alle porte ci penserà La Bandabardò, la band fiorentina capitanata da Enrico «Erriquez» Greppi e rimasta fedele allo spirito combat che pervade il suo sound in bilico tra folk, rock e patchanka.

Oltre ai concerti serali (con inizio ore 21 e a ingresso gratuito) e al servizio bar, ristoro, pizzeria, cocktaileria, non mancheranno attività parallele pomeridiane per tutte le età.

IL PROGRAMMA DELL'HAPPENING DELLE COOPERATIVE SOCIALI

VENERDI' 14 GIUGNO (Musica)

La Bandabardò + La Malaleche

SABATO 15 GIUGNO (Musica, danza, teatro, video)

Open Orchestra

DOMENICA 16 GIUGNO (Musica)

Ottocento – Tributo ai 20 anni di De André

Congressi e shopping,

L'operatore turistico ha un ruolo chiave

Chi viaggia per recarsi ad un congresso approfitta per fare turismo e, perché no, un po' di shopping. Il 15% dei viaggiatori congressisti dichiara, infatti, di spendere in shopping mediamente 25 euro per ciascuno dei giorni di permanenza in loco, contro i 38 euro spesi dai vacanzieri puri.

La spesa probabilmente sarebbe anche maggiore, considerato che il 44% afferma che avrebbe gradito ricevere informazioni sui luoghi dello shopping direttamente nella sede dell'evento congressuale a cui partecipava, se non addirittura prima di partire.

E cosa si compra tra un convegno e l'altro? Le preferenze vanno ad abbigliamento e accessori (31,5%), seguono prodotti di gastronomia locale (13,9%) ma anche cosmetica e profumeria (13,4%), elettronica (9,3%), libri e guide (7,4%) e gli immancabili souvenir (3,7%).

L'indagine poi premia Milano fra i luoghi oggetto della rilevazione: il 90% del campione la consiglierebbe ad altri per uno shopping interessante, candidandosi anche, nel 70% dei casi, per un nuovo viaggio nella capitale lombarda dedicato proprio al tema degli acquisti. Sono i dati principali dell'indagine su MICE (Meeting, Incentive, Congress ed Events) e shopping tourism, condotta per Confturismo-Confcommercio dalla Società di ricerca Risposte Turismo su un campione di oltre 1000 interviste.

Fipe lancia l'appello "Per non mangiarsi il futuro"

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia un appello alle istituzioni Italiane, chiedendo che venga garantita una competizione leale nel mercato. Di seguito il testo del Manifesto per la petizione, tra i firmatari oltre 80 chef, tra cui Claudio Sadler, Carlo Cracco e Filippo Giordano.

La cucina italiana: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale 300mila imprese, 85 miliardi di fatturato e 43 miliardi di valore aggiunto all'anno per 1 milione di occupati. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina – da sempre strumento di comunicazione – è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli

privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché se non ti chiami “pubblico esercizio”, non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull’occupazione del settore e l’attrattività delle nostre città.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera – che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all’economia italiana, un contributo di varietà e,

soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

Per firmare la petizione [cliccare qui](#)