

# Ludopatia, la Regione stanZIA oltre 2milioni di euro per le azioni di contrasto

La giunta della Regione Lombardia su proposta degli assessori Stefano Bolognini (Politiche sociali, Abitative e Disabilità) e Giulio Gallera (Welfare) ha approvato due delibere per il contrasto al gioco d'azzardo patologico.

La programmazione e l'attuazione dei programmi sono organizzate in collaborazione con le Ats (Agenzie di tutela della salute)

regionali oltre che con i Comuni, i soggetti del Terzo settore e le associazioni. I fondi stanziati per questi interventi

ammontano complessivamente a 2.359.810.

**RISORSE E ATTIVITÀ** – Le risorse per le attività di contrasto sono suddivise tra le Ats e gli istituti scolastici che aderiranno alle proposte della Regione per porre in essere interventi di prevenzione e contrasto al gioco d'azzardo.

Tra le azioni in programma convegni, seminari, incontri mirati anche per target di popolazione e per luoghi di aggregazione; punti di informazione, orientamento e ascolto per l'intercettazione della popolazione più a rischio; potenziamento dei gruppi di mutuo-aiuto per giocatori e loro familiari. Previste anche azioni 'No slot' anche con il coinvolgimento dei gestori anche attraverso forme di promozione e valorizzazione di esercizi commerciali virtuosi che hanno dismesso o non hanno mai avuto slot.

**OBIETTIVI** – "Il nostro obiettivo – ha spiegato l'assessore Stefano Bolognini – è quello di realizzare sul territorio azioni di contrasto, anche di carattere preventivo, al gioco

d'azzardo patologico, mettendo a sistema e diffondendo le buone prassi con attenzione all'individuazione precoce dei fattori di rischio e alla prevenzione. Per questo lavoriamo con le Ats e puntiamo a coinvolgere anche l'Ufficio scolastico regionale per sensibilizzare ulteriormente gli studenti sul contrasto al gioco d'azzardo".

PREVENZIONE – “Le problematiche connesse ai disturbi da gioco d'azzardo patologico – ha sottolineato l'assessore Giulio Gallera – impattano non solo sullo stato di benessere dei giocatori problematici ma anche sulle persone che li circondano, in primis i loro familiari, che spesso non hanno neppure informazioni e indicazioni corrette rispetto alle possibilità di ascolto, consulenza, aiuto e supporto seppur a volte presenti sul territorio. Per questo e' importante potenziare l'attenzione alla prevenzione, adottare una strategia complessiva di intervento e valorizzare i programmi preventivi e la presa in carico precoce delle situazioni a rischio”.

TEMPI – Le Ats emaneranno entro il 31 gennaio 2020 una manifestazione di interesse rivolta agli ambiti territoriali per aderire all'iniziativa.

---

**Libri. Mille modi per parlare di cucina, mille cucine di**

# cui parlare

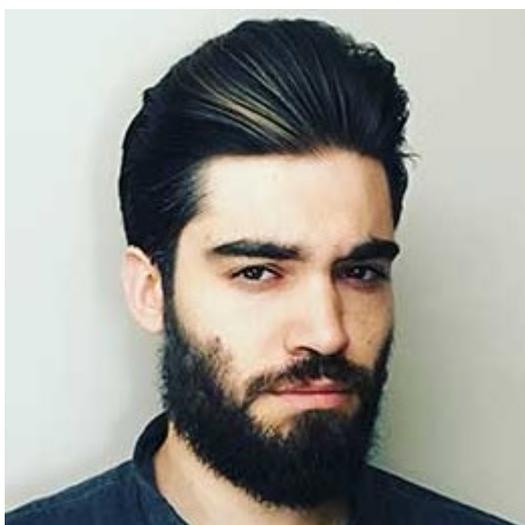
Lorenzo Biagiarelli, food blogger originario di Cremona ha una missione “rivoluzionaria”: far conoscere le cucine non italiane. Le assaggia, le prepara e poi le racconta “per mostrare a tutti quanta bontà c’è là fuori”.

Nel suo libro, da poco sbarcato nelle librerie, non si limita a parlare di cibo: racconta le storie di chi lo produce, di chi lo vende, di chi lo mangia. Perché la parte più affascinante della cucina è il rapporto con la cultura e con la gente: la frittata della nonna, il momento in cui una mamma insegna per la prima volta come fare una cheesecake al suo bambino. O il curry preparato da un napoletano per festeggiare l’amicizia tra due padri separati, che diventa quasi una parentela. O il primo kebab, lezione di vita e di apertura al mondo. Il risultato sono 9 racconti e 26 ricette da preparare ai fornelli di casa o semplicemente da leggere per viaggiare dal divano, gustandosi la storia e ordinando un take-away.

Una curiosità: il libro è dedicato alla sua compagna, Selvaggia Lucarelli.

QUALCUNO DA AMARE E QUALCOSA DA MANGIARE. RICETTE, STORIE E INCONTRI DI PURA FELICITÀ

di Lorenzo Biagiarelli, De Agostini 2019



---

# Cucina e dintorni. Calusco d'Adda

**Fotografie di Stefano Genco**

Sulle rive del fiume Adda, nell'Isola bergamasca, Calusco d'Adda è un paese in cui convivono un'anima antica e una moderna. Merita visita l'imponente Ponte di San Michele, un ponte in ferro che collega il paese con Paderno d'Adda e lascia senza fiato con i suoi 85 metri di altezza e i 266 metri di larghezza.

Da vedere anche le Chiuse dell'Adda, progettate nel XVI secolo da Leonardo da Vinci e le famose centrali idroelettriche sul fiume, come quella di Semenza (1920).

Per un tour artistico e religioso meritano visita la vecchia chiesa di San Fedele, costruita a più riprese fra l'XI e il XVII secolo e oggi sconsacrata, con i suoi affreschi di buona fattura tra i quali spiccano quelli di Antonio Cifrondi; la chiesa parrocchiale, del XIX secolo, ricca di opere di artisti locali come le sculture di Antonio Maria Pirovano, gli affreschi di Luigi Galizzi e un monumentale organo di Adeodato Bossi del 1885, con due tastiere; il convento di Santa Maria Assunta in località Baccanello (XVI secolo), con la sua piccola e intima cappella in legno e la stanza che ospitò il cardinale Roncalli nei suoi momenti di preghiera prima di diventare Papa Giovanni XXIII; la chiesa di Santa Maria Bambina in località Vanzone (XIII secolo) per le opere pittoriche di Gaetano Peverada.

Per ritrovare il volto medievale di Calusco consigliamo di addentrarvi nella borgata di Torre, dove fra edifici di

origine medievale spicca la torretta che faceva parte del vecchio castello di Trussardo Colleoni (1280), nonno del grande Bartolomeo. Quando il tempo è clemente, nei dintorni si possono fare piacevoli passeggiate a piedi o in bicicletta e scoprire le bellezze dell'Adda.





## **Per gli amanti della buona tavola**

Al ristorante Gusto 86 preparano un'ottima pizza napoletana e piatti tipici campani. Da provare il crostone e, tra i dolci, il babà e la torta caprese. Pizza Leggera in via Marconi propone anche hamburger fatti con carni italiane, menù veg e

per intolleranze e la 'pizza kids' a forma di animali per i più piccoli. Per chi ama sushi e sashimi c'è il ristorante giapponese Yama

Sushi. Eat Sapori di Sicilia è una rosticceria ristorante con piatti dolci e salati tipici. Per colazione e aperitivo Bar Divino e Zoom Cafè, per il dopo cena, Neroopaco in viale dei Pioppi.

### **Lo shopping**

Omar Dadi è la merceria storica del paese, premiata da Regione Lombardia per gli 88 anni di attività. Da Hansel&Gretel si trova abbigliamento per bambini e mamme, mentre Welcomestyle ha abbigliamento moda uomo e donna, accessori e calzature. Per chi ha voglia di golosità c'è il CentroDolce Calusco. Mentre per chi desidera farsi un regalo originale Natalia Vavassori, designer di gioielli.

### **Manifestazioni**

Ricordiamo il tradizionale palio delle contrade "La Bora", appuntamento che si tiene l'ultima domenica di settembre e mette in sfida dal 1969 tutti gli abitanti delle contrade del paese. Un altro evento da segnare in agenda è la Notte Bianca: l'edizione 2020 è in programma il 18 luglio 2020.

### **Dormire**

L'Albergo Etrusco, a conduzione familiare, è affacciato sul fiume e vicino al Ponte San Michele. In centro al paese l'Hotel Romanì ha una ricca colazione e una cucina di piatti locali.

**A Calusco d'Adda se hai un'attività nei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Li trovi in via Monte Grappa 56/c, tel. 035.799700 fax 035.799890, mail: calusco@ascombg.it da lunedì a venerdì ore 8.45/12 e 14.15/17 (chiuso il martedì).**

## **Gli indirizzi**

Albergo Etrusco  
Via Monastero Dei Verghi, 166  
Tel. 035.791589

Bar Divino  
Via A. Volta, 141  
Cell. 333.7211674

CentroDolce Calusco  
Via Vittorio Emanuele II, 1131  
Tel. 035.794190

Dadi Omar  
Via Vittorio Emanuele II, 61  
Tel. 035.791030

Eat Sapori di Sicilia  
Via Guglielmo Marconi, 56  
Cell. 392.168 3023

Gusto 86  
Via Vittorio Emanuele II, 1263  
Tel. 035.4360294

Hansel&Gretel  
Via Guglielmo Marconi, 402  
Tel. 035.791336

Hotel Romanì  
Via Santa Maria, 73  
Tel. 035.791029

Natalia Vavassori  
Via Donizetti, 65  
Tel. 035.4380217

Neroopaco  
Viale dei Pioppi, 377

Tel. 342.644 6946

Pizza Leggera

Via Guglielmo Marconi, 1459

Tel. 035.791852

Welcomstyle Abbigliamento & Co.

Via Nullo, 42

Tel. 035.436 2490

Yama Sushi

Via S. Rocco, 808

Tel. 035.791473

Zoom Cafè

Via Vittorio Emanuele II, 1123

Tel. 035.791256

---

## **Sul Sentierone tornano le bancarelle di Santa Lucia**

Dal 10 al 12 dicembre tornano sul Sentierone le bancarelle di Santa Lucia con dolci, giochi, vestiti, bijoux e oggetti d'artigianato.

Un appuntamento ormai tradizionale per i bergamaschi, nell'attesa della festività più attesa dai bambini. Fino a giovedì 12 dicembre, vigilia di Santa Lucia, sarà possibile acquistare regali e dolci tra i banchi presenti in centro.

“Anche quest'anno i nostri commercianti – ha commentato Mauro Dolci, presidente provinciale Fiva- Federazione Italiana Venditori su Area Pubblica- sono presenti con un'offerta variegata per una manifestazione che ogni anno si conferma di

grande interesse per la città, anche per il legame affettivo con la festività dei bergamaschi”.

---

## **Ascom, corsi a contrasto della ludopatia il 18 dicembre in sede**



Ascom prosegue l'impegno a contrasto della ludopatia organizzando i corsi per gestori di sale slot e di locali con slot-machine per fornire agli esercenti strumenti e conoscenze per prevenire e gestire i problemi connessi al gioco d'azzardo.

I corsi sono obbligatori in base alla legge per il contrasto del gioco patologico n. 8/2013 e D.G.R. 28 novembre 2017 n. X/7443.

Per chi non ha ottemperato all'obbligo di prima formazione è previsto un corso in città nella sede Ascom Confcommercio Bergamo (Sala Corsi) di via Borgo Palazzo,137 il 18 dicembre, dalle 14 alle 18; il corso di aggiornamento si terrà nella stessa giornata, dalle 16 alle 18, ed è destinato agli esercenti che hanno già seguito il primo corso ma devono provvedere ogni tre anni ad aggiornare le competenze acquisite.

Le lezioni sono tenute da docenti autorizzati dall' Ats- Agenzia di Tutela della Salute della Provincia di Bergamo. Ciascun corso si conclude con una prova finale, a cui segue il rilascio di un attestato secondo il modello regionale.

Ascom ricorda che per chi non ottempera alla formazione è prevista una sanzione amministrativa da mille a 5mila euro.

Per gli esercenti associati ad Ascom e Fit- Federazione Italiana Tabaccai è prevista una quota di iscrizione agevolata.

Per informazioni e iscrizioni, contattare i numeri 035.4120181/129 o scrivere una mail a [gestionale@ascombg.it](mailto:gestionale@ascombg.it)

---

## **Il terziario è a due velocità, vince chi corre e investe**

È un terziario a due velocità quello bergamasco fotografato dall'[Osservatorio di Format Research](#) e presentato pochi giorni fa in Ascom Confcommercio Bergamo.

Dal quadro economico emerge che i settori del commercio turismo e servizi continuano a crescere e a conquistare quote sempre più significative dell'economia bergamasca pur in un contesto non favorevole. Il clima di fiducia degli imprenditori sta peggiorando soprattutto per lo scenario politico di incertezza.

La ricerca esprime la difficoltà delle nostre imprese e la loro minore propensione all'investimento rispetto ai periodi pre-crisi sia pur con dei distinguo. La nostra provincia, dietro la locomotiva milanese, rappresenta uno dei territori di grande rilevanza economica che continua a crescere perché investe. Questo non depone certamente a favore di un Paese- l'Italia- che sembra stanco e demoralizzato, lontano parente di quello che fu.

È l'osservatorio del credito bergamasco a stupire. I dati riferiscono di una domanda di credito nettamente superiore a quella del quadro nazionale e anche del territorio del nord ovest. Segnale che le imprese stanno reagendo pur nelle difficoltà.

Eppure sono due i dati che confermano questo aspetto. Innanzitutto il ricorso ai finanziamenti, che vede la domanda di credito tra le più alte del nord ovest con una risposta da parte del sistema bancario significativa (solo il 6% delle richieste viene cassata, e oltre il 60 per cento accolta per l'intero ammontare). Il sistema bancario ha liquidità e la mette a disposizione delle imprese per sostenere sia ristrutturazioni che per supportare investimenti. Il credito costa (lo dimostrano i dati sulla percezione dei prezzi del finanziamento, istruttoria, garanzie richieste e durata) però il rapporto tra banche e imprese funziona. Lo studio conferma la tendenza che vede le imprese del turismo e dei servizi più dinamiche di quelle del commercio, che soffre il cambiamento delle abitudini di spesa e la concorrenza dell'on-line.

Esiste un grande gap tra le imprese piccole, che faticano a riorganizzarsi e a investire e le medie e grandi che invece proseguono sulla strada del cambiamento.

Preoccupa in questo senso che il 72% per cento delle imprese del terziario non abbia chiesto credito alle banche, nonostante la difficoltà di far fronte al proprio fabbisogno finanziario. Forse si accetta un po' svogliatamente di stare fermi.

Ma c'è chi guarda avanti. Il dato in maggiore controtendenza è quello del ricorso alla forza lavoro. L'indice è cresciuto negli ultimi sei mesi dal 49,4 al 50,7. E tra le imprese che rilevano un miglioramento dell'occupazione, il dato più alto di tutti, a quota 54%, è relativo alle imprese più piccole, da 2 a 5 addetti. Quindi le grandi imprese sono fiduciose perché tagliano il personale, mentre le piccole sono pessimiste ma

reagiscono assumendo. Segnale quindi che, in questo quadro economico molto fluido, esistono percezioni e reazioni completamente opposte.

Tornando agli investimenti, il 28% delle imprese del terziario bergamasco ha chiesto credito anche negli ultimi sei mesi. Di queste il 39,9% per necessità di investimento. Da una parte ci sono quindi imprenditori che sono convinti di poter fronteggiare questo mercato, che investono, ricorrono a strategie nuove e a canali di comunicazione e di vendita innovativi. Facendo due calcoli approssimativi, potrebbero essere una o due su dieci a seconda del settore.

Non potremmo essere lontani dalla realtà nel sostenere che potrebbero corrispondere a quel 27% di imprenditori che il Focus sulla digitalizzazione ha individuato come investitori in innovazione tecnologica, che comprendono anche coloro che usano capitali propri e al netto di coloro e faranno investimenti in altri ambiti non tecnologici. In questa doppia velocità che sembra caratterizzare le imprese del terziario è invece il gruppo che è in ritardo. Sette-otto imprese su dieci sono ancora disorientate e ferme nell'attesa di buone notizie. Stanno cercando di sopravvivere in attesa di tempi migliori, aspettando cioè che siano il quadro politico e commerciale a far riprendere quota al commercio. Noi ci crediamo poco e li invitiamo a reagire.

---

## **Di madre in figlia, storie d'impresa e legami familiari**

Nelle imprese familiari negozi, ristoranti, bar e hotel diventano seconde case, ancora più se a gestire le attività sono donne e madri. Perché si finisce- letteralmente- con il

crescere in bottega. Si mangia ai tavoli del ristorante dopo scuola, capita di fare i compiti in ufficio, sotto le feste si aiutano a fare pacchetti regalo, per gioco si consegnano le ordinazioni e si fanno piccole commissioni. Il progetto Ascom Confcommercio Bergamo "Madre e figlia. L'impresa donna tra le generazioni", promosso dal Gruppo Terziario Donna, racconta cosa significhi lavorare in un'attività di famiglia, i sacrifici e le soddisfazioni che si vivono dietro un bancone, tra i tavoli, in cucina, attraverso storie di vita e di lavoro che attraversano più generazioni. L'iniziativa valorizza l'imprenditoria femminile nelle attività di tradizione familiare, attraverso il racconto di madri e figlie che si trovano ogni giorno a lavorare insieme.

Un video racconta a trenta voci, con quindici mamme e quindici figlie imprenditrici nei diversi settori del terziario, il valore delle attività familiari, tra sacrifici, soddisfazioni, emozioni, supporto e inevitabili discussioni, come accade quando si lavora spalla a spalla. Dal bancone del bar al panificio, dall'hotel al ristorante, dall'armeria alla società di edizioni musicali, dalla salumeria al negozio di abbigliamento, due generazioni a confronto si misurano con l'amore per il proprio lavoro e un universo di sentimenti, spesso contrastanti.

Alla "prima" proiezione ufficiale, lunedì 2 dicembre, nell'esclusiva cornice del Castello della Marigolda a Curno, hanno partecipato tutti i presidenti delle categorie rappresentate dall'Associazione Commercianti, il segretario generale della Camera di Commercio Maria Paola Esposito, l'assessore comunale alle Politiche sociali Marcella Messina e la consigliera di parità della Provincia Isabel Perletti. "Un'occasione per riscoprire e rinsaldare i legami e la storia che tante nostre attività commerciali portano con sé- ha sottolineato il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli-. Perché, grazie all'impegno delle donne, le nostre imprese crescono e riescono a competere sul

mercato". Indagare sul rapporto tra due generazioni e metterle a confronto ha permesso di fare emergere il valore delle idee e la forza delle donne imprenditrici: "Dopo la buona riuscita lo scorso anno della mostra fotografica "Sguardi di donna, storie di commercio", quest'anno abbiamo cercato di approfondire gli aspetti vincenti e le criticità del rapporto madre-figlia in azienda- afferma Alessandra Cereda, presidente del Terziario Donna bergamasco-. E il video, che racconta due generazioni unite dal più forte legame affettivo e impegnate nello stesso ambito lavorativo, è davvero emozionante". C'è chi ha scelto di continuare la tradizione familiare senza nemmeno pensarci e c'è chi c'è arrivata dopo studi e percorsi diversi. Ma quando si lavora in famiglia e per la famiglia, unire affetti e business, al netto di qualche inevitabile screzio e incomprensione, è una scelta vincente, come testimoniano le storie d'impresa. "Si fa presto a dire che la continuità di un'impresa dalla madre alla figlia sia un percorso facile e di successo, come se il passaggio avvenisse in un mondo immobile, tra persone uguali e che conducono la stessa vita. Non è purtroppo così, perché il mondo cambia velocemente e in pochi anni si è letteralmente trasformato" ha aggiunto Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo. L'amore e la passione aiutano anche gli affari, come mostrano le storie imprenditoriali. E quella complicità speciale che lega madre e figlia, aiuta a mandare avanti l'attività con una marcia in più.

Il video con le interviste è pubblicato sul [sito dedicato](#)

## **Sono quindici le imprese "rosa" protagoniste del video**

In città: Bar Foresti, Salumeria Mazzoleni, Gennaro e Pia, Hotel Piazza Vecchia,

Panificio Pasticceria Rota Maurizio.

In provincia: Hotel Parigi 2, Armeria Fuselli, Ristorante La

Piana, Locanda della Corte , La Primavera, Ristorante da Mimmo- Albergo Hotel Il Borghetto, Antica Macelleria Tadini – La bottega di Pepo, Jinsai Edizioni musicali e Stardust Records Edizioni musicali, Trattoria Bolognini, Panificio Angioletti.

---

## **Agenti immobiliari, convention per i 25 anni di Listino all'Accademia Carrara**

Il Convegno annuale “Fimaa Bergamo: 25 volte listino” è in programma martedì 10 dicembre all'Accademia Carrara a Bergamo.

---

## **Limiti alla circolazione, gli ambulanti fanno il punto con un incontro**

Dal 1° gennaio 2020, numerosi veicoli commerciali utilizzati dagli ambulanti non potranno circolare liberamente in diversi comuni per l'entrata in vigore dei nuovi limiti alla circolazione. È prevista, però, la possibilità di installare il dispositivo di Regione Lombardia Move-in (MOnitoraggio dei VEicoli INquinanti), una sorta di “scatola nera” che consente ai veicoli soggetti a limitazioni (Benzina Euro 0, Diesel Euro 0, 1, 2 e 3) di circolare a qualsiasi ora e in qualsiasi giorno, con un limite chilometrico annuo (dai 1500 ai 9mila

chilometri). Il progetto sperimentale offre ai proprietari dei veicoli la possibilità di passare a un regime di limitazioni delle percorrenze parametrato rispetto alla classe emissiva del proprio veicolo. La scatola nera (black-box) rileva i chilometri percorsi dal veicolo e lo stile di guida e tramite un'App dedicata si possono monitorare i dati registrati, accedere a bonus chilometrici aggiuntivi in caso di guida eco-friendly (poche frenate, velocità ridotte, percorrenza di strade extraurbane) e ricevere le notifiche di servizio e di alert rispetto all'attivazione delle limitazioni temporanee alla circolazione.

Per spiegare il nuovo provvedimento e le soluzioni previste, Ascom Confcommercio Bergamo organizza un incontro domani, **venerdì 6 dicembre alle ore 16,30** nella sede di via Borgo Palazzo 137, a cui partecipa **Matteo Lazzarini** della Direzione Generale Ambiente e Clima di Regione Lombardia, che, oltre a garantire un'informazione completa e precisa, è disponibile a rispondere a tutte le domande dei commercianti.

*"Gli scorsi anni abbiamo ottenuto una deroga per i veicoli speciali per i commercianti ambulanti che quest'anno non è ancora stata concessa- commenta **Mauro Dolci**, presidente Fiva-Federazione Italiana Venditori su Area Pubblica Bergamo-. L'incontro vuole fare ordine sulle nuove limitazioni al traffico, pena il rischio di incappare in pesanti sanzioni, dai 400 ai 3mila euro. Il consiglio è di adeguare i propri veicoli con questo sistema offerto dalla Regione, che permette con poca spesa – si parla di 50 euro, 20 di affitto e 30 di montaggio- di essere in regola".*

Fiva-Ascom Confcommercio Bergamo è a disposizione dei commercianti per compilare la domanda di richiesta del Monitoraggio dei Veicoli Inquinanti- Move-in di Regione Lombardia, oltre che per chiarimenti.

Per info: 035.4120340 [fiva@ascombg.it](mailto:fiva@ascombg.it)

---

# Chiusure Ascom per le Feste

In occasione delle festività natalizie la sede cittadina di Ascom e gli uffici in provincia saranno chiusi al pubblico nei pomeriggi di martedì 24 dicembre e martedì 31 dicembre e venerdì 27 dicembre per l'intera giornata. Con l'occasione Ascom auguriamo buone feste a tutti.