# Zona arancione? Cambiamo strategia. Riapriamo i ristoranti di sera per ridurre gli assembramenti

Stiamo per tingerci nuovamente di arancione e anche questa volta non sarà uno scherzo. Se la questione sembra non far più notizia l'incubo per il commercio ritorna. Per bar e ristoranti torna il dramma della chiusura mentre la ridotta mobilità colpirà tutto il commercio. Peraltro la pandemia si mangerà la seconda Pasqua dopo quella dell'anno scorso e, speriamo di no, tutto il mercato degli eventi religiosi in programma in primavera.

La nuova ondata della pandemia, la terza, ci sta riportando indietro alle settimane terribili di ottobre dove molte persone si sono ammalate e gli ospedali sono andati in affanno. Non nascondiamo la gravità della situazione e anzi ne siamo preoccupati. La pandemia purtroppo non si è mai fermata da oltre un anno e il virus ha continuato a circolare mentre le misure restrittive sono state pesanti. Dall'inizio di questa brutta vicenda e nemmeno dopo oltre un anno siamo riusciti ad elaborare una strategia che consenta di evitare queste continue chiusure con un sistema che possa assicurare il contrasto alla pandemia con la possibilità del lavoro delle imprese e degli addetti.

Non si può accettare il concetto che queste attività, per loro natura, producono occasioni di uscita e assembramenti e quindi devono essere chiuse, perché parte dal concetto che uno Stato di diritto, non potendo far rispettare una legge, ne crea un'altra più pesante che è certo di far rispettare. È come se per evitare che la gente passi con il semaforo rosso si impedisse di utilizzare l'automobile!

Nella realtà qualcosa di diverso e di nuovo esiste in questa questione. Ed è stata l’occasione per Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, di incontrare il nuovo Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, per sottoporre la questione della revisione delle norme relative alle zone gialle e arancioni. La posizione è stata sintetizzata in un documento ufficiale del 23 febbraio scorso, quando ancora c’erano speranze di poter rivedere l’impianto del Dpcm per alleggerire le chiusure serali.

In queste settimane la chiusura serale dei pubblici esercizi e dei ristoranti ha portato ad un fenomeno in tutta Italia di “mala movida” che ha creato assembramenti di persone che consumavano per strada e in gruppo. Sebbene la cosa fosse vietata, i capannelli erano talmente tanti e numerosi che non è possibile controllarli ed evitarli. Questa novità ha messo in luce la necessità di un cambiamento. Non si può impedire un servizio controllato e sicuro, come da linee guida, nei bar e ristoranti per favorirne uno caotico e pericoloso per strada. L’arrivo della bella stagione enfatizzerà questo problema.

Occorre quindi che il Comitato Tecnico Scientifico del Governo prenda in considerazione un cambio radicale della strategia. Consentire il consumo al tavolo in bar e ristoranti vietando ogni tipo di asporto di bevande potrebbe favorire un consumo ordinato riducendo gli assembramenti esterni che potrebbero e dovrebbero essere puniti.
Questa è la nostra proposta che speriamo diventi propria di molti altri soggetti coinvolti, Sindaci e Prefetti. Questa sarebbe il reale cambiamento per far convivere salute e lavoro e per offrire una possibilità di sopravvivenza a migliaia di imprese sull’orlo del baratro.

# I tifosi fuori dallo stadio? Con il calcio e con l’Atalanta non hanno nulla a che fare

Come cittadino, ristoratore e tifoso dell’Atalanta sono indignato per quanto è avvenuto l’altra sera fuori dallo stadio, prima della partita dell’Atalanta con il Real Madrid.

Vorrei che tutti, società Atalanta compresa, prendessero le distanze da questi irresponsabili, come ha fatto il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori.

Già in condizioni di normalità certe situazioni non dovrebbero avvenire, ossia una città di persone perbene non dovrebbe essere messa sotto assedio da qualche decina di perditempo. Figuriamoci in tempi di Covid.

Stiamo tutti soffrendo per questa terribile pandemia, ma c’è gente che continua a comportarsi senza rispetto né nei propri confronti, né nei confronti di parenti e amici. Forse non sanno che cosa vuol dire dover rinunciare al proprio lavoro per impedire assembramenti, come succede a noi ristoratori.

Questi episodi con il calcio e con l’Atalanta non hanno nulla a che fare. Per me queste persone non sono tifosi. Io sono tifoso dell’Atalanta, la sostengo sempre e chiedo a tutti un comportamento esemplare per poter tornare il prima possibile non solo a lavorare ma andare anche allo stadio.

*Lo sportivo*

# Il mondo del wedding in piazza Flash mob per dimostrare che lavorare in sicurezza è possibile

*Venerdì 26 febbraio, dalle 13 alle 14, sul Sentierone una sessantina di professionisti "organizzeranno" un matrimonio vero e proprio per chiedere di ripartire il prima possibile*

Il mondo del wedding scende in piazza venerdì 26 febbraio per dar voce alla filiera integrata dello spettacolo collegata a Confcommercio Professioni e ad Aiom Bergamo, l'Associazione Italiana Organizzatori Matrimoni, aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo.

Dalle ore 13 alle ore 14, andrà in scena un flash mob sul Senterione dove sono attesi una sessantina di professionisti che "organizzeranno" un matrimonio vero e proprio, dall'arrivo degli sposi in auto d'epoca alla festa finale con deejay, all'interno di uno scenario nuziale con gli arredi, le scenografie e l'erogazione di tutti i servizi ristorativi e operativi legati all'evento nuziale. Tutto, ovviamente, nel rispetto delle normative anti-covid. Uno show pensato nei minimi particolari così come deve essere un matrimonio: intorno alla categoria professionale dei wedding planner ruotano infatti diverse altre professionalità in un settore che genera in Italia un indotto annuo di decine di miliardi di euro e che in Bergamasca coinvolge oltre 11 mila lavoratori, compresi i professionisti e gli atipici, e circa mille imprese.
Non a caso l'iniziativa nasce su scala nazionale come conferma **Matteo Mongelli, presidente di Confcommercio Professioni Ascom Bergamo**: "Il flash mob si

terrà contemporaneamente in 14 altre città tra cui Cagliari, Catania, Padova, Pescara e Roma. Chiediamo al Governo una maggiore considerazione perché la platea è ampia e non apparteniamo a un unico codice Ateco. Dietro al mondo del wedding c'è infatti una filiera lunghissima e integrata che da più di un anno è allo stremo e deve essere messa nelle condizioni di ripartire il prima possibile e in sicurezza. Per il wedding non basta infatti rialzare una saracinesca: la riapertura è lenta e graduale perché organizzare matrimonio richiede tempo".

La paura è che neanche nel 2021 si possano svolgere matrimoni e così ai professionisti cominciano ad arrivare richieste di slittamenti di data e risarcimenti degli acconti già forniti. Una beffa dopo che nel 2020 l'intero comparto si è visto costretto, come conseguenza delle prescrizioni dei diversi Dpcm, ad annullare quasi tutti gli eventi in programma nell'anno con una perdita di fatturato stimata tra l'85 e il 95%. Da marzo 2020, inoltre, l'intera filiera degli eventi (in Italia circa 570.000 addetti) è totalmente in ginocchio e senza ristori.
"Anche in Bergamasca la situazione non è rosea e a livello economico si stima una perdita di un giro di affari di qualche decina milioni di euro, senza contare le ricadute sui luoghi di cultura, di spettacolo, alberghi, ristoranti e bar – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Pur contando su poco più di mille imprese con oltre 2300 addetti, il mondo degli eventi muove un indotto di proporzioni enormi sul territorio, con circa 3 mila professionisti e oltre 5 mila atipici, e il blocco dei matrimoni sta mettendo al palo proprio queste categorie di lavoratori che, di fatto, stanno perdendo un sostegno al reddito e sono senza ammortizzatori sociali. Con il perdurare dell'epidemia, dunque, si possono sviluppare delle linee guida per la gestione degli eventi in sicurezza, come del resto avviene in tutti i settori produttivi dove la gente si muove e lavora con gli altri nel rispetto delle regole. Domani nel

flash mob organizzato dal nostro gruppo che si occupa di wedding vedremo che questo è possibile”.

L’iniziativa nasce infatti dall’idea di mostrare attraverso un quadro vivente uno spaccato dell’operatività e del numero di competenze che sono parte essenziale di ogni matrimonio: “Punteremo i riflettori sulla lunga catena di professionisti che di solito opera prima, durante e dopo il “sì” – sottolinea **Paola Rovelli, presidente di Aiom Bergamo** -. Sarti, hairstyle, make-up style, atelier sposi, scenografi, allestitori, noleggio arredi, fioristi, service, agenzie viaggio, e tutti coloro che sono visibili durante un ricevimento come noleggio auto, catering, personale di servizio, barman, fotografi , musicisti, cantanti, deejay, animatori, tecnici audio, video e luci. Abbiamo bisogno di dialogo e confronto con le istituzioni che ad oggi non hanno ancora considerato chi, da anni, opera in questo mondo considerato da tutti una favola ma che in realtà nasconde grandi sacrifici. Nella totale incertezza programmatica e nello stato di paura generale tra gli operatori e la clientela, sarà lunga e difficile la ripresa: non è possibile, infatti, ancora lavorare per riprogrammare gli eventi annullati né programmarne di nuovi”.

---

# Lotteria degli scontrini, bella fregatura. Chi tenta la fortuna deve rinunciare alle detrazioni nel 730

Pensavamo che la lotteria degli scontrini fosse nata per colpire i commercianti. Per contrastare l’evasione? Macché.

Per far girare l'economia. Far spendere fino a 300 euro ai commercianti per adeguare il registratore e fare un piacere allo Stato e alle banche che guadagnano sulle commissioni dei pagamenti elettronici. Questo era il sospetto.

Ci sbagliavamo. La lotteria è uno strumento per fregare tutti i contribuenti. Se fosse confermato che la partecipazione alla lotteria degli scontrini toglierà il diritto alla detrazione e deduzioni nella dichiarazioni dei redditi per le spese come farmacia, salute e occhiali, insomma le più rilevanti e necessarie per una famiglia, allora a guadagnare sarà solo l'Erario che sostituirà a detrazioni certe una probabilità (irrisoria) e un montepremi ridicolo.

Adesso ci aspettiamo una bella salassata anche per primi i vincitori. Altro che premio esentasse!
*Jack "il giocatore"*

---

# Come cambia il commercio nelle città. L'indagine sulla "Demografia d'impresa" di Confcommercio

*Negli ultimi otto anni a Bergamo in crescita alberghi, bar e ristoranti. Il presidente Zambonelli: "Il futuro è incerto e prevedere quante imprese chiuderanno è impossibile"*

Come cambia il tessuto commerciale nei centri storici e nelle città? È la domanda a cui prova a dare una risposta Confcommercio con "Demografia d'impresa nelle città italiane" (sesta edizione), analisi aggiornata sull'evoluzione commerciale nei centri storici rispetto al resto del tessuto

urbano tra il 2012 e il 2020. In particolare, oggetto dell'osservazione sono 120 città medio-grandi, cioè tutti i capoluoghi di provincia come Bergamo (ed ex capoluoghi), più 10 comuni di media dimensione. La disaggregazione riguarda 13 aree di attività economica: 9 del commercio fisso al dettaglio, cui si aggiungono il commercio ambulante, l'area dell'alloggio e quella della ristorazione, cioè bar e ristoranti; per completezza c'è anche la voce «altro commercio» che riguarda sostanzialmente le società che vendono online e porta a porta, i distributori automatici e le vendite per corrispondenza.

Dai dati dell'Ufficio Studi sulla demografia d'impresa delle 120 città oggetto dello studio emerge che dal 2012 ad oggi hanno chiuso 77mila attività e nel 2021 si prevede la chiusura di 1 impresa su 4 in ristorazione e alloggio. La riduzione del commercio tradizionale è collegata alla curva in discesa dei consumi (da 1.085 mld del 2012 si è scesi a 969 del 2020 siglando un -10,7%) e nella curva in aumento del commercio elettronico che nel 2020 ha fatto registrare un aumento del 30,7%, passando a livello nazionale da 17,9 miliardi a 23,4 miliardi. Male, invece, i servizi online che hanno registrato una perdita del 46,9%, passando da 13,5 ml a 7,2 ml.
Tra le merceologie più in difficoltà nel periodo compreso tra il 2012 e il 2020 ci sono le librerie e i giocattoli (-25,3%), mobili e ferramenta (-27,1%) e vestiario e calzature (-17%). A crescere sono solo poche merceologie tra cui le farmacie +19,7%.

## I dati di Bergamo: in crescita alberghi, bar e ristoranti ma il futuro è incerto

A Bergamo gli esercizi hanno tenuto sia nel centro storico, con un lieve calo pari a -0,2% negli ultimi due anni (2020-2018), sia fuori dal centro storico (-3,1%). Osservando gli ultimi otto anni la diminuzione è stata contenuta (-8,7% nel centro storico e -8,0% fuori dal centro storico) contro la media di -14% nei 120 comuni italiani analizzati.

Tra il 2012 e il 2020 è stata forte la crescita delle imprese ricettive: +178,6% nel centro storico e +114% fuori. Bene anche se più moderata la crescita di bar e ristoranti (+5,6% in centro e + 14% fuori). La nota dolente riguarda gli ultimi due anni: nel centro storico hanno infatti perso sia le imprese ricettive (-7;0%) sia bar e ristoranti (-3,6%) mentre fuori dal centro storico sono cresciute le imprese ricettive (+22,3%) e sono stabili i bar e ristoranti (+0,7%). In questo scenario il fattore immobiliare ha fatto la sua parte: gli appartamenti del centro destinati alle imprese extra-alberghiere sono cresciuti a dismisura, mentre per i bar e ristoranti manca il punto vendita.
In conclusione, tra il 2012 e il 2020, la crescita di alberghi, bar e ristoranti a Bergamo è stata del 20,4% in centro storico e del 21,5% fuori dal centro ed è di quasi tre volte superiore alla media dei 120 comuni di media dimensione dove nello stesso periodo è stata dell’8,8%.

“Questa indagine ci conferma che già prima della pandemia il

tessuto commerciale delle città stava cambiando, sia nel centro storico sia in periferia. L'emergenza Covid ha poi aggravato la situazione colpendo duro soprattutto il centro di Bergamo e Città Alta, così come i centri storici delle città metropolitane e multicentriche come Milano, Roma e Napoli – osserva **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Bergamo** -. Sebbene le percentuali vedono vicine le tendenze del centro di Bergamo e Città Alta ben diversa è la dinamica di resistenza che vede tenere le imprese più strutturate situate nei centri storici, con la tenuta dell'ecosistema di prossimità della periferia (panettiere, alimentare, macellaio, fruttivendolo, tabaccaio e giornalaio). Ad ogni modo, in questo momento il numero preponderante delle imprese è ben al di sotto della linea di galleggiamento. Prevedere quante di queste chiuderanno è oggi impossibile. Non sappiamo ancora quando e come ripartirà il turismo e come la gente si riapproprierà degli spazi dei centri storici e come una modalità di consumo affermatasi nella pandemia potrà lasciare spazio alle modalità tradizionali".

E proprio sugli scenari che riguardano il binomio consumi-terziario **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo**, non ha dubbi: "Quello che stiamo registrando è un fenomeno unico che tocca anche il nostro territorio: è quello che la ricerca definisce come possibile "ibernazione" del terziario. Molti stanno tenendo aperto il proprio negozio perché non hanno un reale sbocco alternativo e perché restano in attesa di ristori. Poi chiuderanno e questo avverrà in corso d'anno. Assisteremo, però, alla differenza tra cancellazione e mortalità di impresa. La cancellazione è l'atto formale che nei prossimi mesi potrebbe aumentare ma che non corrisponde alla cessazione di attività perché non appena le condizioni di ripartenza si riproporranno le stesse imprese ripartiranno. Il fenomeno è già chiaramente visibile nelle imprese ricettive extralberghiere che stanno restituendo gli appartamenti ai proprietari ma presto potrebbe toccare anche altri comparti del commercio".

## Le proposte di Confcommercio

Alla luce dei risultati dell'indagine Confcommercio ribadisce che sono necessari modelli di governance urbana che, con il contributo di chi nella città vive e lavora, guardino al medio-lungo termine e siano realmente capaci di dare risposte concrete all'economia reale e alla vita quotidiana dei cittadini e degli imprenditori italiani. In tale mutato contesto, le politiche urbane e territoriali hanno una grande responsabilità nel definire le nuove urbanità e andrà ricercata una nuova capacità di pianificazione, adattiva e meno burocratica, per dare risposte alle nuove esigenze contingenti e arginare la perdita di funzioni nelle città, garantendo la presenza di negozi, servizi, verde e spazi pubblici nei quartieri periferici e favorendo la residenzialità nei centri storici.

Si ritiene utile anche un aggiornamento post-Covid dell'Agenda urbana per rafforzare la resilienza delle città e delle loro economie: a tal proposito, Confcommercio è impegnata affinché parte dell'ingente quantità di risorse mobilitate dall'Unione europea per affrontare la crisi sanitaria, attraverso l'iniziativa Next Generation EU 2021-2024 e il rafforzamento della Politica di Coesione 2021-2027, siano destinate a sostenere progettualità condivise di sviluppo urbano ed economico, definite dagli attori economici e sociali locali con le rispettive Amministrazioni di riferimento.

---

# Scanzorosciate, nuovo punto service per l'Autosalone Epis

*Inaugurato giovedì 18 febbraio. Tra i presenti anche Buongiardino, presidente Federmotorizzazione. Loreno Epis: "Un*

*segnale di unità in questi momenti difficili”*

Nuovo centro assistenza per l’autosalone Epis, storico concessionario di Scanzorosciate. Il nuovo punto service è in via in via Galimberti 33F, a poca distanza dalla sede di via Roma, ed è il coronamento di un sogno imprenditoriale: non a caso, la sua realizzazione porta il nome del fondatore Paolo Epis.
“A 62 anni dalla nascita della nostra attività – ha spiegato Loreno Epis, titolare insieme ai fratelli dell’azienda arrivata ormai alla terza generazione – questa nuova struttura realizza il sogno di un’importante attività lavorativa, in un periodo, quale è l’attuale, contrassegnato dalla pandemia per Covid, che ha frenato molte attività, commerciali e sociali. La nostra azienda, a conduzione famigliare, ha così voluto dare un segnale di unità e combattività in questi momenti difficili. Un altra soddisfazione ottenuta grazie alla nostra affezionata clientela, ai nostri fornitori e al nostro team completo”.

Durante l’inaugurazione di giovedì 18 febbraio, che si è svolta nel pieno rispetto delle disposizioni anti Covid e con la partecipazione a distanza della maggior parte degli invitati, collegati per via telematica, è intervenuto anche Simonpaolo Buongiardino, presidente nazionale di Federmotorizzazione (di cui Loreno Epis è membro di giunta), che ha rilevato l’importanza dell’impegno dell’autosalone bergamasco, “in un momento in cui l’intero comparto dell’auto sta soffrendo, con un calo di immatricolazioni nel 2020 del 28%, che si è ridotto al 14% nel gennaio scorso, grazie all’introduzione degli incentivi”.

Per il direttore di Ascom, Oscar Fusini, l’azienda “ha effettuato un investimento in un periodo così difficile, segno che è un’impresa che ha sempre scommesso sul futuro con la stessa capacità e visione”. All’inaugurazione ha portato i suoi saluti anche il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati.

# Libri per Sognare: al via gli incontri con gli autori. Aumentano le classi e gli alunni coinvolti nel progetto

*Il primo appuntamento il 19 febbraio con Viviana Mazza. Cinque i titoli selezionati dai Librai Ascom che saranno recensiti e votati da oltre 1100 ragazzi delle scuole primarie e secondarie di città e provincia*

Ben 16 Istituti comprensivi, 56 classi e 1.134 alunni coinvolti: sono numeri in crescita quelli di "Libri per Sognare", la manifestazione ideata dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo e organizzata in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo.

Giunta alla quinta edizione, "Libri per Sognare" ha la finalità di promuovere la lettura nelle classi dell'ultimo anno della scuola primaria e del primo anno della secondaria di primo grado, favorendo il coinvolgimento attivo e creativo dei giovani studenti, chiamati al doppio ruolo di lettori e recensori di cinque titoli di letteratura contemporanea per ragazzi. Quest'anno i libri in concorso selezionati dalle librerie organizzatrici sono "La voce di carta" di Lodovica Cima, "Factory" di Tim Bruno, "Libera. Un'amica tra le onde" di Daria Bertoni, "Il bambino Nelson Mandela" di Viviana Mazza, "Mustang" di Marta Palazzesi.

Dalla seconda metà di marzo gli studenti potranno votare il loro libro preferito e scrivere le loro recensioni sul portale www.libripersognare.it. L'evento finale, con la premiazione

del libro vincitore e degli studenti che avranno scritto le migliori recensioni, si terrà ad inizio giugno. “Si vota per un solo libro ma si potranno scrivere più recensioni e non per forza positive – sottolinea Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo -. Anche quest’anno, infatti, premieremo diverse recensioni tra le quali anche la migliore recensione negativa: anche questo è un modo per coinvolgere i ragazzi ancora di più in questo progetto che ogni anno cresce nei numeri e nella partecipazione”.

## Gli incontri con gli autori

Come per l’anno scorso, inoltre, ci sarà la possibilità per i ragazzi di incontrare via web gli autori dei libri selezionati. Si comincia venerdì 19 febbraio, ore 10, con Viviana Mazza: “Gli incontri con gli autori rappresentano uno stimolo in più per i giovani lettori – commenta Botti -. Abbiamo previsto 10 incontri, due per ogni autore, della durata di circa un’ora: ogni incontro vedrà un nostro libraio fare da “Cicerone” e gli studenti potranno anche fare domande e avere un confronto diretto con gli autori”.

Giuseppe Festa, Cristiano Cavina, Riccardo Cazzaniga, Annalisa Strada sono solo alcuni dei più grandi autori della letteratura italiana per ragazzi che negli anni hanno partecipato a “Libri per Sognare”. Ad ogni edizione sono giunte circa 500 recensioni e la manifestazione, che nei 4 anni ha coinvolto oltre 2mila ragazzi, 63 classi e 28 istituti scolastici, è ora pronta a varcare i confini provinciali come conferma Botti: “Quest’anno sono aumentate le classi coinvolte nel progetto e per la prima volta è “entrata” anche una scuola di Brescia. Per motivi organizzativi abbiamo poi dovuto chiudere le adesioni nonostante avessimo avuto richieste da parte di altre scuole del Bresciano e anche da Milano”.

## I libri scelti per questa edizione

“Il bambino Nelson Mandela” di Viviana Mazza (Mondadori 2014) illustra il percorso, a partire dall’infanzia a piedi nudi ad accudire il bestiame, del grande presidente sudafricano, Nobel per la pace e simbolo per antonomasia del contrasto all’apartheid.

“La voce di carta” di Lodovica Cima (Mondadori 2020) mostra l’emancipazione femminile attraverso il lavoro in fabbrica, con la storia della protagonista Marianna che, lasciata la campagna per il lavoro in una cartiera a Lecco, grazie alla lettura, immersa in un un mondo di parole, trovò l’occasione di esprimere la sua voce più autentica.

“Factory” di Tim Bruno (Rizzoli 2020) racconta la dura vita di uno stabilimento di animali sottoposti a rigide esigenze produttive e di come l’improbabile amicizia tra un ratto e un vitello all’ingrasso riesca a cambiare il destino e la triste prospettiva di una vita in batteria, ma in solitudine.

“Libera. Un’amica tra le onde” di Daria Bertoni (Mondadori 2020) parla dell’avventurosa storia di Alice che, in mezzo all’Oceano Atlantico, scoprirà con il padre ricercatore naturalista, una seconda casa a bordo di Calipso e salverà Libera, una balenottera azzurra in pericolo di vita per un incidente.

“Mustang” di Marta Palazzesi (Il Castoro 2020) racconta la storia, ai tempi della secessione americana, di Robb che, in una piantagione di cotone, con l’aiuto di una ragazzina indiana, riuscirà nell’impresa di domare un cavallo selvaggio Mustang e farà conquistare la libertà al suo amico Aimery, affrancandolo dalla schiavitù.

## Gli Istituti scolastici coinvolti in città e

## provincia

In città hanno aderito: Camozzi (Scuola primaria Papa Giovanni e Scuola Primaria G. Rosa) e Sant’Angela Merici. In provincia: Ponte Nossa, Ciserano, Seriate (Aldo Moro), Alzano Lombardo (Montalcini), Sant’Omobono Terme (Maria Consolatrice), Sovere (Daniele Spada), Valnegra (Francesca Gervasoni), Mapello (primaria e secondaria “Piera Gelpi”), Zogno, dPedrengo (Alda Merini), San Giovanni Bianco, Clusone, Valle di Scalve. Fuori provincia: Cividate Camuno (Bonafini).

L’iniziativa ha il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e L’Eco di Bergamo ed è sponsorizzata da Intesa San Paolo.

## Il calendario degli incontri con gli autori

Viviana Mazza – “Il bambino Nelson Mandela”

Venerdì 19 febbraio ore 10

Venerdì 26 febbraio ore 10,30

Marta Palazzesi – “Munstag”

Lunedì 22 febbraio -ore 10,30

Lunedì 1 marzo – ore 10

Tim Bruno – “Factory”

Venerdì 5 marzo ore 10

Venerdì 12 marzo ore 10.30

Lodovica Cima – “La voce di Carta”

Martedì 16 marzo ore 10

Giovedì 18 marzo ore 10.30

Daria Bertoni – “Libera”

Lunedì 22 marzo ore 10

Lunedì 29 marzo ore 10,30

Maggiori informazioni sul portale www.libripersognare.it

---

# Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

*Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza*

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticcieri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande

evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

## Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zucchero Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporeddatore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: "La Finale Italia rappresenta l'evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora

i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale.”

“La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

## L’elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia,  Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini,  Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: https://coppadelmondodelpanettone.ch/

---

# Fondo Ristorazione, come mai ci sono ritardi nell'erogazione dei contributi

*Il bonus è fermo al palo. La Fipe: "Entro la fine di gennaio doveva arrivare il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari". Anche la Regione sollecita l'erogazione.*

Quando sarà effettuato il pagamento del Fondo ristorazione? È la domanda che migliaia di ristoratori si stanno ponendo da

giorni e su cui è intervenuta anche la Fipe lanciando l'allarme per il settore: gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani, non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo, nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande (il 15 dicembre). Al momento Ascom ha curato circa 100 pratiche, per le quali si attende ancora una risposta.
"Ci era stato garantito – sottolinea Fipe Confcommercio – che entro la fine di gennaio sarebbe stato effettuato il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari. Siamo a metà febbraio e ancora i ristoratori non hanno visto un euro. Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare".

**Il chiarimento del Ministero**

Come riporta il Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole, a proposito del Fondo ristorazione, "la prima fase dell'iniziativa prevede la raccolta e la verifica di tutte le domande presentate dai potenziali beneficiari, in quanto solo al termine di tali attività sarà possibile determinare il valore del contributo erogabile a ciascun effettivo beneficiario. Di conseguenza la distribuzione dei fondi potrà essere pianificata soltanto nel corso dei primi mesi del 2021".
Sempre sul portale si specifica che non c'è stato nessun click day e che "l'ordine di presentazione non dà diritto ad alcuna precedenza sulla erogazione del contributo".

**Rischio di errori nella presentazione della domanda**

C’è poi lo “spettro” di eventuali errori nella procedura di invio della domanda: chi non ha scelto la procedura online e ha presentato la richiesta tramite gli Uffici delle Poste può aver sbagliato e, dunque, è rimasto escluso dal Fondo come riporta lo stesso Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole: “Le domande eventualmente presentate con modalità diverse da quella prevista sono irricevibili e non saranno prese in considerazione”.

**Il sollecito della Regione Lombardia**

Sulla questione sono intervenuti anche gli assessori di Regione Lombardia, Guido Guidesi, Sviluppo economico, e Fabio Rolfi, Agricoltura, che la scorso 11 febbraio hanno scritto al presidente del Consiglio uscente, Giuseppe Conte, e al ministero delle Politiche agricole per chiedere lo “sblocco immediato dei pagamenti del Fondo Ristorazione di 600 milioni di euro ad oggi ancora non disponibile. Ogni giorno di ritardo sono pensieri e preoccupazioni aggiuntive per i lavoratori della filiera agroalimentare, già particolarmente in difficoltà a causa della persistente emergenza sanitaria”. “La misura – continua la lettera – rivolta a ristoranti, pizzerie, mense, servizi di catering, agriturismi e alberghi con somministrazione di cibo permette di richiedere contributi a fondo perduto da un minimo di mille euro fino a un massimo di diecimila euro per l’acquisto di prodotti 100% Made in Italy. Ad oggi è noto esclusivamente l’importo dei bonus richiesti in via telematica: si tratta di oltre 221 milioni di euro, per una media di 7.139 euro a domanda”. “Non c’è più tempo da perdere – concludono i due assessori – per questo confidiamo in una risoluzione immediata”.

# A Bergamo non servono nuovi alberghi. L’offerta ricettiva basta a soddisfare le stime di crescita

A Bergamo non servono nuovi alberghi. Non lo diciamo certo per difendere interessi corporativi, ma perché il problema è evidente e sono i numeri del turismo a dirlo. Devono ascoltare e capirlo i potenziali investitori. Togliersi cioè dall’immaginario dell’onda lunga di Expo 2015 (che è finito 6 anni fa) e dall’idea che l’aeroporto di Bergamo possa crescere all’infinito. Questo sta creando un sovradimensionamento dell’offerta di stanze che pagheranno dazio. Bergamo è Bergamo e non è Venezia.

Quelli più vecchi di me ricordano l’effetto dei mondiali ’90 che portarono a Milano alla chiusura degli alberghi nei dieci anni successivi alla fine del mondiale di calcio. I nuovi insediamenti alberghieri della Grumellina e di via Autostrada che congiuntamente al nuovo albergo all’aeroporto, all’ospedale al Chorus life e in via Pignolo porteranno a un quasi raddoppio delle stanze nei prossimi cinque anni.

Abbiamo già detto che l’amministrazione comunale di Bergamo non ha alcuna responsabilità in questi progetti che derivano da vecchie autorizzazioni o da progetti di privati già autorizzati. Non deve però minimizzare il problema che esiste ed è reale perché l’epilogo l’abbiamo già visto nel nostro territorio sia sulle montagne sia sul lago. Di eccesso di offerta muoiono le strutture ricettive e le località nelle quali sono inserite.

L’investimento per un nuovo albergo, di solito notevole, richiede un lauto canone d’affitto a carico del futuro

gestore. I ricavi dell’albergatore derivano dal numero di stanze occupate (tasso di occupazione) per la tariffa media. Sui prezzi della stanza d’albergo a Bergamo non aggiungeremo altro nel dire che sono statici da molti anni e che già questo costituisce un annoso problema di remunerazione degli investimenti. Ora però incombe quello più grave del calo dell’occupazione.

I dati sul turismo della città e dell’hinterland mostrano una crescita negli ultimi anni. A crescere però non sono i dati delle presenze alberghiere ma solo quelli dell’extralberghiero. Nei prossimi anni ci attendiamo che i flussi turistici tornino ai livelli di crescita pre-Covid ma aumenterà il turismo leisure e diminuirà il segmento business, che soffrirà dei cambiamenti intervenuti con lo smart working. In questo modo guadagneranno ancora presenze l’extralberghiero, mentre perderà il turismo negli alberghi. Inoltre, nel leisure la stagionalità non aiuterà, in quanto è solita concentrarsi solo in pochi periodi dell’anno e nel fine settimana (a differenza del turismo professionale che è continuo e occupa cinque giorni la settimana).

I dati pubblicati negli osservatori del Turismo della Provincia di Bergamo evidenziano che il tasso dei posti letto negli alberghi ha perso quasi tre punti percentuali negli ultimi tre anni scendendo dal 52,4% al 48,6%. In questo modo, confidando nel recupero delle presenze in tempi ragionevoli, diciamo con il 2023 dovremo tenere conto che nei prossimi 5 anni arriveranno non meno di 500 nuove stanze d’albergo a Bergamo e hinterland.

Il risultato atteso sarà di una diminuzione di altri 5 punti percentuali di presenze di occupazione media. Solo con una crescita potenziale tra il 15% e il 20% delle presenze sarà possibile mantenere le già magre ma sostenibili posizioni attuali. Difficile realmente raggiungere questi risultati. Giusto dirlo perché chi vuole investire lo sappia. I nuovi alberghi non andranno facilmente a regime mentre ci potranno

essere altre chiusure eccellenti.