Panettone Day, ultima chiamata per il concorso dedicato al migliore lievitato

Iscrizioni entro il 5 giugno. Finale il 14 settembre a Milano. Quest'anno in giuria con Iginio Massari anche due new entry: lo chef stellato Carlo Cracco e il pastry chef Marco Pedron

Anche i dati di mercato non lasciano dubbi: come certifica Nielsen sempre più famiglie italiane scelgono il panettone artigianale. Secondo quanto emerge dalla ricerca commissionata da CSM Ingredients e che analizza la recente campagna di Natale 2020, il settore del panettone di produzione artigianale continua la sua crescita e tra i criteri usati dai consumatori per orientarsi in un'offerta sempre più ampia, la qualità viene prima di tutto. È in questo scenario che si rinnova, per il nono anno consecutivo, il concorso nazionale Panettone Day, ideato per celebrare gli artigiani italiani della pasticceria, pronti a sfidarsi nella miglior interpretazione del panettone. A giudicarli una giuria di esperti, capitanata dal maestro Iginio Massari, che quest'anno vede l'ingresso di due nomi eccellenti: lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, pastry chef di Cracco Bistro. In gara, a sfidarsi, le proposte di lievitati che spaziano all'interno di tre differenti categorie: tradizionale, creativa dolce e al cioccolato Ruby.

Il crescente consolidamento dell'offerta artigianale viene evidenziata in modo dettagliato dalla ricerca Nielsen che mostra come, in mercato che vale 26.8 mila tonnellate e 216.9 milioni di euro, i prodotti artigianali proseguano l'incremento iniziato nel 2019, arrivando a coprire il 55% del valore del comparto (+8,7% vs 2019) e assestandosi a 118.5

milioni di euro rispetto all'industrial, che arretra al 45% per un valore di 98.3 milioni.

Un concorso che offre una grande opportunità di crescita personale e professionale, sia a pasticceri che svolgono questo lavoro da anni e vogliono trovare nuovi stimoli per continuare a migliorarsi; sia a talenti emergenti della pasticceria che vogliono mettersi in sfida con se stessi e provare a conquistare il palato del maestro Iginio Massari: l'edizione 2020 ha visto trionfare sul podio un pasticcere under 25, Gianluca Prete della Pasticceria Fumagalli a Lurago D'Erba (CO), e due giovani pasticcere, Magda Fasciglione della pasticceria Asselle a Bra (CN) e Barbara Veronica Braghero della pasticceria "Storie di un chicco di grano" a Fiumefreddo (CT).

"Panettone Day è l'unico concorso in grado di coinvolgere un numero così alto di pasticceri, provenienti da tutta Italia, ed offre una grande opportunità ai partecipanti che potranno misurarsi con altri colleghi e cogliere questa iniziativa per crescere nel proprio lavoro: solo confrontandosi e mettendosi in discussione è possibile raggiungere nuove vette." racconta Iginio Massari. "Inoltre in questo concorso non c'è solo un vincitore, perché tutti i 25 finalisti potranno vendere il proprio panettone per un mese nel Temporary Store di Milano e farsi conoscere grazie alle attività di comunicazione e agli eventi, che daranno visibilità a questo importante momento."

Iscrizioni entro il 5 giugno

Il concorso Panettone Day è aperto a tutti i pasticceri d'Italia che potranno iscriversi entro il 5 giugno seguendo le istruzioni disponibili sul sito www.panettone-day.it.

La prima fase di selezione si svolgerà il 17 giugno in CAST Alimenti, dove una giuria tecnica coordinata dal maestro Iginio Massari valuterà, tra tutti i panettoni iscritti e pervenuti, i lievitati scegliendo i 15 migliori panettoni

tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi dolci e i 5 migliori panettoni al Cioccolato Ruby.

La finale si svolgerà il 14 settembre presso la Sala Mengoni del Ristorante Cracco, un’esclusiva location simbolo di Milano, la città dove il panettone affonda le sue radici in un passato lontanissimo e continua ancora oggi a rappresentare il dolce caratteristico per antonomasia.

Qui i finalisti verranno giudicati da una giuria d’eccezione della quale, oltre a Iginio Massari, fanno parte anche il vincitore dell’edizione 2020, Gianluca Prete, la pasticcera e membro AMPI Debora Massari, lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, Pastry Chef di Cracco Bistro.

Dal 4 al 31 ottobre, inoltre, i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita per un mese all’interno del nuovo Temporary Store situato in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21): una location più ampia e luminosa, che offrirà ai migliori pastry chef un’esclusiva vetrina in zona Moscova a Milano e consentirà ai visitatori di gustare la vera maestria artigiana posta al servizio del dolce più famoso e sperimentare inedite varianti creative.

Panettone Day è un’iniziativa, che ormai da 9 anni, desidera celebrare l’artigianalità e l’arte del saper fare legata a un prodotto iconico come il panettone, attraverso interpretazioni classiche e contemporanee, con l’obiettivo di valorizzare e far scoprire nuovi talenti e belle realtà artigianali che rendono unica la nostra Penisola. Il concorso è ideato dall’azienda Braims in partnership con Novacart ed in collaborazione con Callebaut, Vitalfood, FB e CAST Alimenti.

L’iscrizione

Per poter partecipare al Panettone Day 2021, occorre iscriversi attraverso il sito www.panettone-day.it sino al 5 giugno. Le selezioni si svolgeranno il 17 giugno sotto la supervisione del Maestro Iginio Massari.

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

- Accedere al sito internet Panettone Day (www.panettone-day.it). Leggere, scaricare ed accettare il regolamento del concorso. Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti. E’ necessario caricare online anche una fotografia recente (in formato digitale ed in alta risoluzione) del pasticcere che parteciperà al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticcere (senza il cappello). Tale fotografia verrà poi messa sul sito internet del Panettone DAY, in un’apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti.
- Realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Ruby da 1 kg e spedirli presso “CAST

ALIMENTI- Selezione Panettone Day 2021” c/o CAST ALIMENTI corredati di breve descrizione dei prodotti realizzati e lista ingredienti, con indicazione delle percentuali utilizzate. La spedizione dovrà essere realizzata entro il 12 giugno presso il seguente indirizzo: CAST ALIMENTI, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia (BS) specificando sul pacco: “Att.ne: Staff Selezioni Panettone DAY 2021”.

- I finalisti selezionati, parteciperanno di diritto alla finale del 14 settembre, per la quale realizzeranno due panettoni analoghi a quelli che li hanno portati a superare la selezione.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.panettone-day.it

---

Turismo in timida ripresa, per il weekend e il ponte del 2 giugno male la montagna, bene il lago

Mancano ancora gli stranieri ma sul Sebino le prenotazioni sono in aumento. E l’estate è ormai alle porte

Bene il lago, male la montagna. In vista del weekend e del ponte del 2 giugno il turismo in Bergamasca non spicca il volo a differenza di quanto rilevato da Federalberghi, secondo la quale saranno quasi nove milioni gli italiani in viaggio per il 2 giugno, il 99,3% dei quali resterà entro i confini nazionali. Sulla base, infatti, di una indagine effettuata da

Ascom Confcommercio Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia, emerge che le prenotazioni latitano ancora, soprattutto nelle valli dove il tempo instabile e le temperature ancora poco miti frenano i turisti, in particolare gli over 60.

Chi invece può già sorridere sono gli albergatori del Sebino dove cresce la voglia di trascorrere un weekend sul lago d'Iseo. A Sarnico e a Lovere già dai primi di maggio si sono visti dei segnali di ripresa e anche in questo fine settimana gli alberghi contano diverse camere prenotate da famiglie o coppie, provenienti soprattutto dalla Lombardia. Si tratta di un turismo mordi e fuggi e le prenotazioni arrivano all'ultimo momento ma la tendenza in atto è positiva e non a caso sono sempre di più le richieste di informazioni anche per l'estate alle porte.

L'unica nota dolente è la mancanza di stranieri, tedeschi e olandesi soprattutto, ma le riaperture dei ristoranti al chiuso e il coprifuoco posticipato alle 24 fanno ben sperare per la ripresa del comparto, soprattutto per ciò che riguarda la stagione estiva.

A continuare fare i conti con il perdurare dell'emergenza sanitaria e l'assenza di turismo straniero è invece la città: escludendo, infatti, la clientela business, le prenotazioni negli alberghi di Bergamo si contano sulle dita di una mano.

All'Edonè c'è l'International Hamburger Day Una maratona di

10 ore tra super panini e dj set

Sabato dalle 11 alle 23 cucina aperta e musica live. L'obiettivo è battere il record di hamburger cucinati in un singolo giorno, ovvero 560 nell'edizione del 2018

Sabato, all'Edoné di Redona, si celebra l'International Hamburger Day, all'undicesima edizione, ricorrenza onorata in tutto il mondo dagli appassionati dell'iconico panino americano. Per l'occasione la cucina del locale resterà aperta, in via eccezionale, per 10 ore consecutive, dalle 11 alle 23, accompagnate da altrettante ore di musica non stop, con 10 diversi deejay. L'obiettivo è battere il record di hamburger cucinati in un singolo giorno, ovvero 560 nel 2018.

Ce ne sarà per tutti i palati e gusti musicali. La cucina è curata da Pony Burger che gestisce il servizio di delivery: ogni panino sarà incartato proprio come per le consegne a casa. Tra le proposte (dal costo che varia dagli 8,50 agli 11 euro) il "Guaca bomb", burger vegetariano di melanzane, cheddar, avocado, cipolla rossa, pomodorini e guacamole, il "Tuna tartare" con tartare di tonno fresco, burrata, olio al cappero e pesto di basilico, il "Big fat Joe" con costine cotte a bassa temperatura, senape al miele e cipolle rosse caramellate e il "Wipe", vero cavallo di battaglia di Pony Burger, con la pregiata carne bovina di Black Angus, cheddar, bacon croccante, cipolle rosse grigliate, insalata, pomodori e salsa bbq. Ci sarà anche una linea per bambini con un hamburger di carne o pollo in panatura croccante.
Tra gli stuzzichini, spiccano le polpette di pesce, i nuggets di pollo e le patatine Wavy Fries, ideate dalla Lambweston che ha studiato una tecnologia per creare ogni singola patatina con un taglio diverso, con poca polpa e la giusta

croccantezza.

Panini a volontà ma anche tanta musica. Ad alternarsi, live sul palco saranno Brown Barcella con le sue sonorità rockn'n'roll oldies, Supergattotoro con l'indie italiano, BergamoReggae, Kanye Sciolte con le hits al femminile, All Blacks con miscela roots e hip hop, Franco Limone per l'elettronica, Utopia per techno e ambient, G9 e Punk Rock Raduno. Durante la giornata sono previsti gadget esclusivi dai palloncini Pony Burger per i bambini alle penne personalizzate con logo per gli adulti.

Dal Parco della Trucca a Piazza Vecchia: l'11 giugno aprono i cinque spazi estivi all'aperto della città

Definiti i locali che gestiranno il Parco Sant'Agostino, Piazza Vecchia, Parco della Trucca, Parco di Campagnola e Parco Goisis: massima priorità alle attività senza dehors

Il Comune di Bergamo ha assegnato ieri gli spazi di somministrazione all'aperto messi a bando nelle scorse settimane: tutti definiti i nomi dei locali che gestiranno le aree del Parco Sant'Agostino, di Piazza Vecchia, del Parco della Trucca, del parco di Campagnola e del parco Goisis, messi a disposizione con priorità alle attività senza dehors e all'aggregazione di più soggetti.

Nelle ultime settimane, sulla spinta del decreto con cui il governo ha consentito la riapertura delle sole attività di ristorazione e somministrazione che si svolgono all'aperto, la

città si è riempita di dehors con sedie e tavolini, incentivati anche dalla gratuità dell'occupazione del suolo pubblico e dalla disponibilità di spazi aggiuntivi appositamente disposta dall'amministrazione comunale. Ciò nonostante, diversi esercenti non hanno potuto riprendere l'attività perché privi di spazi idonei adiacenti ai loro locali o anche solo nelle vicinanze.

Per questo, e per distribuire il più possibile l'utenza che nei mesi caldi cercherà ristoro ai tavoli di bar e ristoranti – evitando così il rischio di assembramenti -, il Comune di Bergamo ha deciso di mettere a bando la disponibilità di aree dedicati alla ristorazione e alla somministrazione, riservandole preferibilmente proprio agli esercenti che per mancanza di spazi all'aperto ancora non hanno potuto riprendere il loro lavoro. Non i tradizionali "estivi", dunque, ma luoghi dove poter mangiare e bere all'aperto, purché rigorosamente seduti al tavolo, in numero quindi contingentato e nel rispetto delle normative anti-Covid.

Gli assegnatari degli spazi per l'estate 2021

Parco Sant'Agostino: società Mura 2020 Srl composta dall'aggregazione delle ditte: Antica Osteria del vino buono – Pozzo Bianco – Birreria Fly pub – Birreria Elav Kitchen – Ristorante da Mimmo

Piazza Vecchia, spazio antistante ex Taverna Colleoni: società Trust S.r.l. partecipante con le insegne presenti in Città Alta – Papageno -Pub dell'Angelo

Parco della Trucca: società Bar Haiti S.n.c. in aggregazione con le seguenti ditte: Bar Haiti – Il Circo Srl – Pontida Srl – Food Pontida Srl

Area esterna al parco Goisis: società Tassino Eventi S.r.l. composta dall'aggregazione delle ditte: Tassino Eventi srl – Mille Baby Srl – Caffè dei portici – Sweet Irene – La Schiaccia – Borghetto -Sturipizza – Tandem

Parco Brigate Alpine: ditta Caso Srl proprietari della pizzeria Portofino

(In tutti i casi, tranne per l’area esterna al Parco Goisis, è pervenuta un’unica domanda)

Si apre l’11 giugno. Chiusura il 30 settembre

I luoghi individuati dal Comune di Bergamo saranno disponibili per il periodo dall’11 giugno al 30 settembre 2021. Differenti gli orari di chiusura degli spazi, ovviamente al netto delle attuali e future disposizioni in materia di coprifuoco: mentre piazza Vecchia e il Parco Brigate Alpini chiuderanno i battenti a mezzanotte, il parco di Sant’Agostino rimarrà aperto fino all’una, così come lo spazio adiacente al parco Goisis e quello al parco della Trucca, con la possibilità per questi ultimi, di arrivare alle due nei fine settimana.

Distretto del commercio di Honio Fondi in arrivo per le spese sostenute in tempi di Covid

Sul piatto oltre 77 mila euro per finanziare a fondo perduto dal 30 % al 50% delle spese di investimento sostenute dal 5 maggio 2020. Domande entro il 15 giugno

Il Comune di Vertova, in qualità di capofila del Distretto del commercio di Honio, ha approvato la seconda edizione del bando “Distretti urbani del commercio per la ricostruzione territoriale urbana”. Sul piatto oltre 77 mila euro di risorse

per finanziare a fondo perduto dal 30 % al 50% delle spese di investimento sostenute dal 5 maggio 2020 da micro, piccole o medie imprese del commercio, della ristorazione, del terziario e dell'artigianato ubicate nei comuni di Colzate, Vertova, Fiorano al Serio, Gazzaniga e Cene.
La scadenza di presentazione delle domande è il 15 giugno (la documentazione dovrà essere trasmessa esclusivamente tramite Pec all'indirizzo protocollo.vertova@pec.it indicando come oggetto "Bando Distretti del Commercio – Domanda di contributo"). Per informazioni o chiarimenti: didhonio@gmail.com.

La disponibilità complessiva del Bando è di 77.369,54 euro in conto capitale messi a disposizione da Regione Lombardia, destinati alle attività commerciali di somministrazione o di vendita di beni o servizi con vetrine sul fronte strada ubicate nei Comuni del Distretto. Le imprese potranno richiedere un cofinanziamento a fondo perduto per le proprie iniziative di miglioramento o abbellimento delle proprie attività, oppure per tutti gli adeguamenti e gli investimenti che si stanno rendendo necessari per fronteggiare l'emergenza Covid-19 e per adeguare le procedure di sicurezza, a tutela di clienti e collaboratori Il contributo va da un minimo garantito del 30% fino ad un massimo del 50% delle spese ammesse, e comunque fino a un massimo di 7.500 euro per operatore. L'importo massimo potrà essere aumentato in caso di disponibilità residua derivante da risorse non assegnate, sempre nel rispetto delle percentuali massime di contribuzione sopra indicate.

Tutte le informazioni dettagliate sul Bando e le istruzioni sulla domanda da presentare e sulla documentazione da allegare sono disponibili sul sito del Comune di Vertova.

Moroni, al via un anno di iniziative in Val Seriana. E nei ristoranti menù a tema con piatti medioevali

Da giugno fino alla primavera del 2022 in programma mostre, narrazioni, restauri ma anche spettacoli, eventi culturali ed enogastronomia "rivisitata" nei locali del territorio

In occasione del cinquecentenario della nascita, Albino, già riconosciuta come Città del Moroni, e in senso più ampio tutta la Val Seriana mantengono la promessa di rinnovare il legame che univa "il pittore della realtà" alla sua terra, alla sua gente, alla sua natura e alla sua cultura. Promosso dal Comune di Albino e organizzato da Promoserio, "Moroni 500. Albino 1521 – 2021" è un percorso di scoperta e valorizzazione che diventa appello concreto alla riappropriazione della figura di Giovan Battista Moroni come un prezioso patrimonio collettivo.

Da giugno 2021 fino alla primavera del 2022 sono in programma mostre, narrazioni, restauri, approfondimenti e pubblicazioni scientifiche, convegni, incontri, concerti, spettacoli teatrali, escursioni a tema, eventi di animazione culturale, fotografia, moda, visite guidate, enogastronomia. È un abbraccio l'immagine scelta come icona del lungo percorso di valorizzazione, quello tra Maria ed Elisabetta dipinto da Moroni nello stendardo albinese (restaurato per l'occasione da Antonio Zaccaria, grazie al contributo del Comune di Albino e Fondazione della Comunità Bergamasca). Un gesto senza tempo che riassume il desiderio ultimo del progetto: offrire la bellezza come segno di rinascita e di condivisione e scegliere

la cultura, custode dell’identità profonda di un territorio e della sua comunità, come motore per ripartire uniti.

Dal fulcro albinese il progetto si è espanso coinvolgendo tutta la Val Seriana, con il suo museo diffuso di Giovan Battista Moroni, un itinerario da Ranica a Fino del Monte, che fa tappa nei luoghi cui l’artista ci ha lasciato in eredità straordinarie opere di soggetto sacro, ancora fruibili nelle chiese per cui sono state eseguite. Di qui il percorso si collega alla città di Bergamo e a tutti gli altri luoghi che oggi sul territorio bergamasco conservano testimonianze della pittura moroniana.

L’obiettivo principale del progetto nel suo complesso è quello di promuovere all’interno delle comunità albinese, seriana, bergamasca, regionale, nazionale, una più completa, articolata e consapevole conoscenza della grandezza di questo testimone del Cinquecento, le cui opere sono disseminate in numerose collezioni e musei nel mondo.

Le tappe principali

A segnare l’apertura e la fase finale di Moroni 500 saranno tre mostre ad Albino. Dal 2 giugno, “IL CODICE MORONI”, innovativo storytelling espositivo curato da Barbara Mazzoleni e Orietta Pinessi, per svelare in chiave contemporanea tutti (o quasi) i segreti di Moroni; dal 18 settembre, “GIOVAN BATTISTA MORONI. RITORNO AD ALBINO”, riunirà a cura di Simone Facchinetti e Paolo Plebani, una selezione di opere legate per ragioni diverse alla città natale di Moroni, dalle prove giovanili ai ritratti di personalità albinesi fino a dipinti di devozione privata; Dall’11 dicembre, in “MORONI SEQUEL”, l’artista contemporaneo Gianriccardo Piccoli si confronta a tu per tu con la Crocifisssione di Moroni.

Dal 25 giugno, si accende il filo rosso che lega Albino a Palazzo Moroni di Bergamo Alta, grazie alla collaborazione di FAI – Fondo Ambiente Italiano, con la Delegazione FAI di

Bergamo e la Fondazione Museo di Palazzo Moroni. Incontri e conferenze di approfondimento e divulgazione dell'attività del pittore saranno il preludio all'apertura speciale del 16 settembre dei Giardini e del Palazzo, con le sale che accolgono i capolavori moroniani (tra cui i ben noti ritratti di Isotta Brembati e del Cavaliere in Rosa). Da quel momento, tutte le domeniche saranno dedicate a Giovanni Battista Moroni, con attività e visite guidate, per adulti e famiglie.

Il 26 giugno, per tutta la giornata, le vie del centro storico di Albino si accenderanno grazie al AlbinoInArte in un omaggio artistico corale a Moroni, tra artisti selezionati invitati a creare in estemporanea e la premiazione della Mostra Sociale a cura di Arte sul Serio.

Dal 9 luglio al 28 novembre, la terra di Moroni e Accademia Carrara diventano un'unica realtà culturale, grazie alle scontistiche che il museo cittadino, in cui sono conservati tanti capolavori moroniani, dedica alla comunità albinese (per tutti i residenti, ingresso 5 euro anziché 10) e ai visitatori delle mostre in programma ad Albino (ingresso 8 euro anziché 10).

Dal 19 luglio al 1 agosto, la prestigiosa Fondazione Arte della Seta Lisio di Firenze propone ad Albino la sua prima Summer School di sartoria storica, con l'obiettivo di ricostruire l'abito indossato dalla "Dama in rosso", immortalata da Moroni in un ritratto custodito alla National Gallery di Londra cui alla fine sarà donato.

Moroni 500 non poteva che incrociarsi con i "Grandi restauri" con cui Fondazione Credito Bergamasco nel 2021 rende omaggio a Giovan Battista Moroni. Ai dieci capolavori del pittore già recuperati in passato, ora si aggiunge il restauro di sei importanti dipinti, fra i quali il Crocifisso con i Santi Bernardino da Siena e Antonio da Padova della Parrocchiale di Albino, considerato il capolavoro del Moroni sacro. In autunno, eventi espositivi e culturali metteranno in luce i

dipinti restaurati nel luogo di provenienza attraverso una “esposizione diffusa”.

Il 4 settembre al via la XX edizione dello storico festival Albino Classica, rassegna musicale itinerante curata dall’“Associazione Culturale Carlo Antonio Marino”.

Il 18 settembre per le vie del centro storico di Albino si respira aria di Rinascimento, grazie a “Sui Passi del Moroni”, organizzata dal Comitato Sui Passi del Moroni: antiche botteghe, personaggi storici, visite itineranti, workshop, momenti di vita quotidiana del 1500 accompagneranno i visitatori fino a sera inoltrata

Il 15 ottobre prima assoluta del Catalogo Generale dell’opera di Giovan Battista Moroni, curato da Simone Facchinetti (ed. Officina Libraria,Milano): un’impresa sostenuta da Fondazione Credito Bergamasco che si è protratta per molti anni, necessari a raccogliere le informazioni relative alle oltre 200 opere del pittore, non solo conservate nel territorio bergamasco ma disseminate nei principali musei europei e statunitensi, oltre che in molte collezioni private.

Il 16 e 17 ottobre siti di interesse culturale apriranno eccezionalmente le porte per due giornate di valorizzazione del patrimonio storico-artistico e architettonico di Albino, in contemporanea a un circuito di scoperta ai principali luoghi moroniani di Bergamo.

Il 2022 si aprirà all’insegna delle “Giornate di studi moroniani”, una due giorni organizzata in collaborazione con Fondazione Adriano Bernareggi, in cui dialogheranno i più grandi studiosi nazionali e internazionali che si sono occupati del Moroni e ne hanno curato le più importanti mostre recenti.

L’8 aprile 2022, Astorica – Associazione Storica Città di Albino, in collaborazione con La Compagnia dei Sogni e Complesso Bandistico di Albino, mette in scena in Piazza San

Giuliano “La Passione di Gesù Cristo secondo Moroni”, narrata attraverso una coreografia coinvolgente e realistica, ispirata ai dipinti del pittore.

Il Moroni si celebra anche a tavola

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcomemrcio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all’anniversario dell’artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone “A tavola con il Moroni”, un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del ’500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Dal 2 giugno e per tutto il periodo dell’iniziativa, nei ristoranti dei comuni di Albino, Alzano Lombardo, Aviatico, Casnigo, Castione della Presolana, Clusone, Fiorano al Serio, Gandino, Gazzaniga, Gromo, Nembro, Oneta, Parre, Peia, Pradalunga, Ranica, Selvino, Vertova, Villa di Serio e Vilminore di Scalve si potranno assaggiare i piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali. Il tutto con tanto di ricetta e procedimento da seguire.

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: gnocchi (o maccaroni), molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del ’500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; casoncelli, sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; foiade condite con una salza verde, sempre secondo le ricette di Scappi.
Come secondo, viene proposto un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità. Tra i dessert ecco serviti fiadoni, offelle e casoncelli nella loro formula più antica. Un libricino, che verrà diffuso nei locali aderenti all’iniziativa, conterrà le ricette e il contesto letterario dal quale sono state tratte.

“Con piacere – sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** – abbiamo accettato l’invito del comitato organizzatore di proporre ai nostri associati un’iniziativa gustosa e che coinvolgerà diversi ristoranti della Valle Seriana e Val di Scalve. I piatti sono stati studiati dall’esperto Leonardo Bloch e resi “fattibili” grazie alla collaborazione tra l’Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L’adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l’intero menù o anche solo un piatto”.

“Le celebrazioni del progetto “Moroni 500. Albino 1521-2001” che toccano in particolare la Media Valle Seriana possono rappresentare una spinta per la ripartenza di un turismo di prossimità che caratterizzerà questa seconda estate segnata

dalla pandemia – afferma **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. “A Tavola con il Moroni” può infatti fare da traino al turismo locale, agli appassionati di arte e ai buongustai, che con questa iniziativa possono riscoprire i sapori di una volta. Penso ad esempio al cinamomo confetto di Bergamo che ancora prima del casoncello è stato il più antico dei prodotti alimentari tipici del circondario orobico a conquistare un’autentica fama continentale, il cui apice fu attinto proprio nel corso del XVI secolo”.

Il network del progetto

Moroni500 nasce così da un ampio network di istituzioni, musei, fondazioni, parrocchie, scuole, realtà culturali, associazioni, in dialogo per raccontare in modo condiviso l’universo moroniano a 360 gradi. Tra di esse, la Parrocchia di Albino, Accademia Carrara di Bergamo, Fondazione Adriano Bernareggi, FAI – Fondo Ambiente Italiano, Fondazione Museo di Palazzo Moroni, Delegazione FAI di Bergamo. Il progetto è resto possibile grazie al sostegno di Fondazione della Comunità Bergamasca, al supporto di Comunità Montana Valle Seriana e al Main Partner Fondazione Credito Bergamasco, oltre al contributo di Sponsor privati Acerbis, Arizzi Fonderie, Persico Group, Sinergia, e al supporto di A.G. Automazione, Comendunese Arredamenti, Ottica Luiselli.

Nel progetto avranno parte attiva, nella ideazione e produzione di iniziative, anche associazioni e realtà impegnate in ambito culturale ad Albino e sul territorio della ValSeriana: Associazione Culturale Carlo Antonio Marino, Arte sul Serio, Percorsi Albinesi, Circolo Fotografico città del Moroni, Albino, Comitato Sui Passi del Moroni, Complesso Bandistico di Albino, Astorica – Associazione Storica Città di Albino, Django Association, Museo Etnografico della Torre di Comenduno. E ancora: collaborazioni con Ascom Confcommercio Bergamo per elaborare menù a tema, con le Botteghe di Albino e i commercianti, con operatori e soggetti che si occupano di

valorizzazione del patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico E-bike Tour di Franco Zanetti insieme a Laura Benzoni guida turistica, Associazione Culturale Guide Turistiche Città di Bergamo, Terre di Bergamo di Tosca Rossi, trait d'union con istituti scolastici e accademie, dall'ISIS Romero e dall'ABF di Albino alla Fondazione Arte Della Seta Lisio di Firenze.
Moroni 500 gode del patrocinio di: Pontificio Consiglio della Cultura, Ufficio dei Beni Culturali della Diocesi di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, i Comuni della ValSeriana che custodiscono opere di Moroni.

Programma completo, info e prenotazioni su:

www.valseriana.eu

Info: tel. 035.704063 – infopoint@valseriana.eu

Lavoro, nei bar e ristoranti bergamaschi mancano oltre 4 mila camerieri e addetti in sala

La situazione paradossale in vista della riapertura totale dei ristoranti: i posti ci sono ma le candidature mancano anche a causa della fuga verso altri settori

Allarme camerieri e addetti in sala in Bergamasca. I posti di lavoro ci sono ma le candidature mancano anche a causa della

fuga verso altri settori. Nonostante il blocco dei licenziamenti, infatti, il numero degli addetti è calato di 4.146 dipendenti (-18,7%) nel corso del 2020. Mentre hanno tenuto gli occupati delle imprese che producono pasti preparati (-2,3%) sono crollati i dipendenti dei ristoranti (-25,4%) e dei bar -(26,2%), categorie in cui sono andati persi oltre 3.485 dipendenti. Un crollo pesante a cui però non corrisponde un aumento delle candidature in un settore che in provincia conta circa 3.900 imprese tra bar, ristoranti, alberghi con ristorante, mense e imprese catering, in cui sono occupati più di 5.200 addetti indipendenti (titolari, coadiuvanti e soci) e oltre 22.100 dipendenti.

"Stiamo assistendo a una situazione paradossale proprio in questi giorni in vista anche della riapertura dei ristoranti al chiuso – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Per i ristoratori questo problema c'è sempre stato per mancanza di profili idonei più che di candidature. Oggi, invece, il crollo è anche delle candidature ed è specchio della fuga verso altri settori, in primis logistica, trasporti ed edilizia, senza contare chi è ancora coperto dagli ammortizzatori sociali. A riguardo va valutato anche un ripensamento dello stesso sistema degli ammortizzatori che deve essere modificato per motivare il lavoratore alla ripresa dell'impiego più che al godimento della Naspi".

Occupazione pesante, incertezza del lavoro nel lungo periodo e sostegni al reddito troppo deboli sono i motivi secondo cui camerieri e addetti in sala sono "scappati" verso altri settori come conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia**: "Anche la Fipe sta manifestando preoccupazione in merito alla carenza di figure professionali in tutta Italia. In Ascom abbiamo investito molto in formazione perché, di fatto, ci vogliono anni a formare personale qualificato. E adesso non solo dobbiamo

ripartire da capo ma dobbiamo trovare persone volenterose, soprattutto tra i giovani, che però non rispondono all'appello. A riguardo nel 2018 avevamo lanciato il progetto 'Formati e Occupati' perché eravamo già in allerta e avvertivamo questo pericolo all'orizzonte che poi la pandemia ha accelerato".

"Non è facile ripartire in questo modo – aggiunge **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo** -. Nel settore della ristorazione in un anno i dipendenti sono calati di oltre il 18% e quindi ci sono migliaia di posti vacanti e altrettante persone sul mercato del lavoro pronte al reimpiego ma che non rispondono alla chiamata. I motivi sono forse da ricercare nel tipo di lavoro che non è più allettante: fare il cameriere, infatti, comporta diversi sacrifici, dal lavoro in orari serali all'impiego il sabato e la domenica".

Il problema è ancora più evidente nelle zone turistiche dove è partita la caccia allo "stagionale": "In questo momento, nel quale le imprese preferirebbero puntare al lavoro a chiamata piuttosto che in assunzione per via delle restrizioni, le difficoltà nell'assumere i profili richiesti è molto alto – ribadisce Fusini -. Se il problema sta montando nelle grandi località turistiche, come la Romagna dove è già in atto la 'caccia allo stagionale', è molto probabile che il disagio si riscontrerà con la riapertura anche per le valli bergamasche, augurandoci che l'afflusso di turisti sia tale da portare nuova occupazione".

Imprese & Territorio: firmata

la convenzione per le vaccinazioni anti-Covid delle Pmi bergamasche

Alla Fiera di Bergamo 4 specifiche linee dedicate alle imprese. La conclusione delle somministrazioni, prima dose ed eventuale richiamo, è prevista per il 31 luglio

È stata siglata il 20 maggio tra l'ASST Papa Giovanni XXIII, le organizzazioni datoriali e sindacali delle Pmi bergamasche e i relativi enti Bilaterali, la "Convenzione per la messa a disposizione di linee vaccinali presso il centro vaccinale presidio Fiera di Bergamo" che consentirà di vaccinare al più presto contro il Covid-19 gli imprenditori titolari delle Pmi bergamasche e i loro dipendenti.
I firmatari della convenzione, insieme all'ASST Papa Giovanni XXIII, sono le 9 organizzazioni aderenti a Imprese & Territorio (Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom Bergamo-Confcommercio Imprese per l'Italia, Confimi Apindustria Bergamo, Federazione Provinciale Coldiretti Bergamo, Confcooperative Bergamo, Unione Autonoma Esercenti – Confesercenti, CNA Federazione Artigiani Bergamo, FAI Federazione Autotrasportatori Italiani, L.I.A. Liberi Imprenditori Associati), l'Associazione Compagnia delle Opere di Bergamo, i sindacati bergamaschi (CGIL, CISL e UIL) e gli enti bilaterali (Eba – Ente Bilaterale Artigiano di Bergamo, Edilcassa Artigiani di Bergamo e CPTA).
La firma porta all'operatività il percorso iniziato lo scorso 5 maggio, quando era stato sottoscritto tra ATS Bergamo e le Parti Sociali un "Protocollo d'intesa provinciale per l'estensione della campagna vaccinale anti Covid-19 alle aziende bergamasche" nel rispetto dei principi contenuti nel "Protocollo nazionale" del 6 aprile 2021.

La convenzione

La convenzione prevede la messa a disposizione da parte di ATS Bergamo delle dosi di vaccino e da parte dell'ASST Papa Giovanni XXIII, degli spazi dell'hub della Fiera di Bergamo per la realizzazione di 4 specifiche linee vaccinali dedicate alle imprese. L'intero percorso vaccinale (prenotazione, accettazione sul portale dedicato, raccolta anamnesi, informazione e acquisizione del consenso, somministrazione, registrazione, osservazione post-somministrazione) verrà coordinato da un Ente Sanitario incaricato dalle organizzazioni firmatarie e partirà nei prossimi giorni con le prenotazioni che, nelle prossime settimane, saranno seguite dalle somministrazioni in base alla disponibilità dei vaccini.
La conclusione delle somministrazioni, con la prima dose e l'eventuale richiamo, è prevista per il 31 luglio, data di scadenza della concessione della Fiera di Bergamo: "Dopo la lunga emergenza imposta dalla pandemia, ritengo importante restituire al sistema delle piccole e medie imprese del territorio il pieno diritto di adeguare la forza lavoro alle proprie necessità e strategie – sottolinea **Maria Beatrice Stasi, Direttore Generale ASST Papa Giovanni XXIII** -. Con l'auspicato ritorno alla normalità negli scambi di merci e servizi sul territorio locale, italiano e anche estero è fondamentale, attraverso il vaccino, impedire efficacemente la diffusione dei contagi. Sottoscrivere l'accordo è stato un percorso naturale avviato sin dall'inizio della pandemia con interlocutori solidi e concreti con cui, al Presidio in Fiera, abbiamo trovato soluzioni per poter attivare le cure che, di mese in mese, la pandemia rendeva urgenti, superando qualsiasi ostacolo. Una sinergia che oggi registra un nuovo tassello, non solo nella condivisione degli spazi. Sarà infatti il personale del Papa Giovanni a fornire il necessario tutoraggio alle equipe che, non appena arriveranno i vaccini, potranno procedere con la somministrazione nelle linee dedicate".

"Si tratta di un passo importante per il sistema associativo

bergamasco delle Pmi – conferma il **presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio** -. Fin dall'inizio le nostre Organizzazioni si sono poste come obiettivo prioritario quello della vaccinazione dei titolari e dei lavoratori delle piccole imprese del territorio provinciale, con l'obiettivo di tutelare la loro salute e rendere più sicura la prosecuzione delle attività commerciali e produttive contro il rischio di interruzioni dovute ai contagi Covid e, allo stesso tempo, con il proposito di facilitare l'accelerazione della campagna vaccinale nella nostra provincia".
Nei prossimi giorni verrà comunicato a tutte le aziende, che nelle scorse settimane hanno aderito alla campagna vaccinale mediante l'Organizzazione di riferimento, un link attraverso il quale titolari e dipendenti potranno confermare la prenotazione presso la struttura sanitaria incaricata.

Il Green Pass è valido 9 mesi. Un'occasione per rilanciare anche il turismo di prossimità

Giorgio Beltrami, presidente Visit Bergamo: "Il mondo dell'accoglienza dovrà cogliere le nuove esigenze adattando l'offerta con nuove regole in una logica di governance condivisa"

Il green pass, il certificato verde che fungerà da passepartout per spostarsi tra regioni di colore diverso, ma anche per partecipare a eventi, convegni, eventi civili e religiosi, avrà una validità di 9 mesi e non sei quindi, come

inizialmente ipotizzato. Ma non solo: un’altra novità rispetto a quanto previsto è che sarà rilasciato già dopo la prima dose. È quanto prevede il Dl Covid pubblicato in Gazzetta Ufficiale e in vigore da oggi. Il pass (su cui è ancora in corso la discussione a livello europeo per varare un documento comune che consenta di spostarsi anche tra Paesi) verrà rilasciato “anche contestualmente alla somministrazione della prima dose di vaccino e ha validità dal quindicesimo giorno successivo alla somministrazione fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale”.

Una buona notizia per il settore turistico, di fatto tra i più colpiti dalla crisi, e chiamato a seguire un processo di rinnovamento importante come ricorda **Giorgio Beltrami, presidente di Visit Bergamo e e presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo,** intervenuto alla tavola rotonda del 17 maggio “Partiamo dai luoghi e facciamo rete. La rivincita dei territori per un turismo responsabile” di Bergamo Next Level, la rassegna organizzata da Università degli studi di Bergamo e Pro Universitate Bergomensi: “Nel mondo dell’ospitalità non èaffatto vero, come spesso si sente dire, che a fine pandemia, tutto tornerà come prima. Sono convinto, infatti, che questa maledetta esperienza modificherà i comportamenti del turista per lungo tempo, cambierà le sue abitudini e determinerà nuove aspettative che chiamano in causa noi operatori turistici ma anche enti e istituzioni. Per questo si deve guardare al futuro turistico con occhio diverso e innovativo come suggerisce anche la Fipe-Confcommercio che si sta orientando verso un nuovo modello di società turistica improntata sull’adattamento dei servizi alle nuove esigenze, partendo da percorsi diversi improntati principalmente alla sicurezza per l’utente. In questi ultimi anni stiamo assistendo ad un continuo mutare della fruizione turistica conseguenza anche del maggior tempo libero e le modalità di lavoro legate allo smart-warking, determineranno per molte persone una rivoluzione nell’utilizzo dello spazio-tempo in una sorta di

lavoro itinerante. Tutto ciò coinvolgerà inevitabilmente il mondo dell’accoglienza che dovrà cogliere per tempo le modificate esigenze adattando l’offerta al nuovo che avanza. Se questa visione è condivisibile allora, tutti questi cambiamenti non possiamo subirli, dobbiamo saperli leggere per tempo e soprattutto governarli attraverso nuove regole”.

Cogliere i segnali del cambiamento

La condizione indispensabile nell’affrontare una tale sfida rimane la capacità, da parte degli attori in campo, di cogliere per tempo i segnali del cambiamento. Chi saprà interpretare prima degli altri competitors le nuove aspettative del visitatore godrà di un vantaggio sull’attrattività dei propri territori. Ecco perché’ dobbiamo fare squadra in modo che tutte le notizie riguardanti le aspettative del turista confluiscano il più rapidamente possibile ad una sorta di cabina di regia, agile e reattiva che possa mettere subito in campo tutti gli accorgimenti utili allo scopo e potrà essere di grande utilità – prosegue

Beltrami che riveste anche il ruolo di vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia -. Le associazioni di categoria, proprio grazie a questo vantaggio, sono i primi soggetti a poter cogliere il mutamento della richiesta e pertanto devono riuscire ad attivare forme di stretta e agile collaborazione con gli enti turistici del territorio e con le amministrazioni comunali, in modo da concretizzare rapidamente azioni che soddisfino queste nuove richieste che ci troveremo a dover governare. Probabilmente non basterà più pensare alla sola destagionalizzazione ma, approfittando della maggiore discrezionalità di utilizzo del tempo libero, all'alleggerire, attraverso adeguate promozioni, sia nel campo dell'accoglienza che nel campo degli spostamenti, la pressione delle presenze dei fine settimana a favore delle altre giornate infrasettimanali. Tutto questo avrebbe il merito innanzitutto di ridurre gli assembramenti del week-end".

L'altro importantissimo risultato sarebbe di migliorare l'offerta dei servizi e terzo, ma non ultimo per importanza, la trasformazione della qualità occupazionale da precaria a indeterminata, grazie alla costanza del lavoro. "Abbiamo all'orizzonte nel breve due appuntamenti che porranno i nostri territori all'attenzione del mondo intero e cioè nel 2023 Bergamo e Brescia capitali della cultura e nel 2026 le olimpiadi invernali. Saranno questi gli eventi che segneranno la vera ripartenza turistica del dopo pandemia e rappresenteranno il ritorno alla cosiddetta normalità ma, credo, sarà una normalità diversa".

Credito, nell’anno del Covid l’offerta cresce del 9% con una media di circa 25 mila euro a impresa

Il rapporto di ricerca Format Research sulle imprese conferma come la liquidità continua ad essere la reale criticità per il terziario

L’offerta di credito erogata dalle banche alle imprese del terziario in provincia di Bergamo è cresciuta del 9% da quando è scoppiata la pandemia, con 607 milioni di euro erogati e una media di 25 mila euro ad azienda, a fronte di uno stock di credito di circa 7 miliardi di euro. I prestiti erogati da parte delle banche alle imprese del terziario di Bergamo, circa 24 mila in tutta la provincia, sono stati necessari per sostenere i costi fissi e non per gli investimenti. È quanto emerge dal nuovo Rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo sulle imprese del terziario. Il rapporto conferma il trend in atto da ormai più di un anno e cioè che la liquidità continua ad essere la reale criticità per il terziario.
L’indicatore, rispetto al semestre precedente, è migliorato di 3 punti (da 30 a 33) e in prospettiva salirà a 37 a fine anno secondo il giudizio degli imprenditori. Il livello, inoltre, sale di 10 punti rispetto al dato nazionale dove la situazione è ancora più pesante. L’indice a 33 è però ancora troppo basso (-44,1%) rispetto ai livelli pre Covid del secondo semestre 2019 quando si attestava a 59 punti. Il dato è fortemente condizionato dai numeri drammatici del settore turismo (17), mentre il commercio (38) ha già in parte recuperato e i servizi (43) stanno tornando ai livelli pre pandemia. A

soffrire sono soprattutto le micro e le piccole imprese fino a 5 addetti.

Domanda di credito

È in leggera diminuzione la percentuale di imprese che ha chiesto un finanziamento negli ultimi 6 mesi: sono il 35% contro il 37,0% di settembre 2020 (-5,4%). Di queste il 52% ha vista accolta la domanda, il 35% ha dovuto accontentarsi di un ammontare inferiore, l'8% non ha avuto la domanda accolta e il 5% è in attesa.
Rispetto al semestre precedente, è aumentato da 50,7 a 52 la percentuale delle pratiche accolte, mentre si è ridotta drasticamente quella inerente il numero delle pratiche in sospeso che da 24,8% è scesa al 5%: un segnale che le relazioni tra banca impresa si stanno nuovamente normalizzando dopo la pandemia. In quest'ottica sono salite (dal 18% al 35%) anche quelle accolte con importo inferiore, mentre le pratiche respinte da 6,6% salgono all'8%. Al netto di chi è stato respinto e che, quindi, rifarà domanda nel trimestre successivo, il 10,5% delle imprese non ha ottenuto una risposta positiva dal sistema bancario.

Costo del finanziamento

Riguardo al costo del finanziamento, gli imprenditori del terziario bergamasco fanno segnare un peggioramento del sentiment che da 50 a scende a 48 (-4%). Il peggioramento è in atto da inizio pandemia e nelle aspettative degli imprenditori il problema sta peggiorando. Il dato bergamasca è nettamente peggiore di quello nazionale che si attesta a 53: ben 5 punti percentuali in meno sono specchio di una maggior consapevolezza degli imprenditori orobici oppure di un effettivo e peggiore trattamento economico.

Costo dell'istruttoria

Anche il costo dell'istruttoria viene giudicato in leggero peggioramento rispetto al semestre precedente. L'indice è

peggiorato di due punti, scendendo a 37 (-5,1%) rispetto al secondo semestre 2020. L’indice è leggermente migliore di quello nazionale che si attesta a 35.

Durata dei prestiti

Anche per quanto riguarda la durata temporale del credito la situazione sta peggiorando e l’indice da 43 è sceso a 41 (-4,7%). Si registra proprio nella minore durata dei finanziamenti il crollo più alto dell’indice da inizio pandemia, mentre la situazione bergamasca resta nettamente migliore di quella nazionale, il cui indice è a 27 con 14 punti percentuali più bassi rispetto al dato orobico.

Garanzie richieste

In leggero peggioramento (42 punti) anche il giudizio delle imprese bergamasche rispetto alle garanzie richieste che scende quindi di due punti rispetto al II semestre 2020 (-4,5%). Il confronto con il dato nazionale che si attesta a 36, è comunque positivo. L’indice, inoltre, sta tornando verso la normalità dei tempi pre-Covid, dopo che nel 2020 era nettamente cresciuto a seguito dell’estensione della garanzia del Fondo Centrale di garanzia con il decreto Legge liquidità (Legge 5/06/2020 n. 40).

Costo dei servizi bancari

In leggero peggioramento anche l’indice relativo al costo dei servizi bancari registrato presso le imprese di Bergamo che da 48 scende a 46 rispetto al semestre precedente (-4,2%). L’indice è nettamente migliore di quello nazionale che si attesta a 37.

“Le moratorie previste dal decreto liquidità scadono il 30 giugno 2021 – conclude **Riccardo Martinelli, presidente Fogalco cooperativa di garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Oggi la maggior parte delle imprese del turismo e del commercio non alimentare non riuscirebbe a far fronte agli impegni finanziari stante una situazione di crisi di mercato e di limitazione dell’esercizio dell’attività. Per questo siamo soddisfatti che il Decreto Sostegni bis abbia allungato i termini fino al 31 dicembre, data entro cui confidiamo saranno cessate le restrizioni e sarà ripartito il mercato”.

Per **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** “Il giudizio degli imprenditori bergamaschi del terziario sui servizi bancari è in peggioramento e la liquidità resta un problema grave per le imprese del terziario tant’è che ogni semestre, da un anno e mezzo a questa parte, più di un imprenditore ogni tre è stato costretto a ricorrere a un nuovo prestito. Di fatto la pandemia è stata un “bagno di sangue” per la liquidità delle micro e piccole imprese del terziario. L’indebitamento è andato crescendo e questo graverà sulle spalle delle imprese non appena le moratorie si

interromperanno. E proprio in questa drammatica fase le condizioni di prestito stanno peggiorando anche se, dopo il trauma del primo semestre 2020, i rapporti tra banca e impresa si stanno normalizzando sia nel numero di pratiche accolte sia nella riduzione di quelle in attesa, tornate ai livelli pre-pandemia".

Massima priorità alla liquidità, quindi, alla luce del fatto che "il Decreto Sostegni bis – conclude Martinelli – prevede la possibilità di allungare i prestiti, a fronte però di una riduzione della copertura statale delle garanzie a seguito del negoziato, in via di definizione, tra l'Italia e l'Europa che, di fatto, apre la strada a una riduzione delle garanzie statali nell'ambito dell'accesso al credito. In quest'ottica, noi di Fogalco-Asconfidi Lombardia siamo pronti ad accompagnare gli imprenditori e a sostituire le minor garanzie presso le banche per poter far ripartire le imprese e aiutarle a ritrovare quella liquidità necessaria per portare avanti l'attività"