

Cashback addio: niente operazione per il secondo semestre dell'anno

L'iniziativa sospesa da oggi. Per Confcommercio è un'occasione per riflettere sulle criticità e per puntare sull'abbattimento di costi e commissioni sugli strumenti di moneta elettronica

Cashback addio. Dopo aver "spaccato" la maggioranza (nell'aprile scorso su una mozione presentata da Fratelli d'Italia in Senato che ne chiedeva la sospensione Forza Italia, Lega e Iv si erano astenuti), il cashback ([vedi l'approfondimento realizzato da Confcommercio](#)) continua ad agitare le acque del governo Draghi. Nonostante la forte opposizione del M5S, l'operazione sarà infatti sospesa il 30 giugno, con il pagamento delle somme accumulate con i pagamenti delle carte di debito e credito e con il 'superpremio' da 1.500 euro ai maggiori utilizzatori. Verrà quindi cancellata l'operazione prevista per il secondo semestre dell'anno.

Per Confcommercio si tratta di un'occasione per riflettere sulle criticità e per puntare sull'abbattimento di costi e commissioni sugli strumenti di moneta elettronica: "Adesso occorre che si apra una riflessione approfondita sulle criticità fin qui segnalate, a partire dalle considerazioni della Banca centrale europea sulla necessità di un approccio neutrale nei confronti dei vari mezzi di pagamento disponibili fino alle considerazioni circa i possibili effetti sperequativi tra i redditi e l'effettivo impulso ai consumi" commenta di Confcommercio che ribadisce che "l'impulso alla diffusione della moneta elettronica andrebbe anzitutto perseguito abbattendo costi e commissioni a carico di

consumatori ed esercenti, in particolare per la fascia dei micropagamenti”.

Cosa è il cashback

Il cashback prevede un rimborso del 10% sulle spese effettuate con bancomat, bonifici bancari, carte di credito o debito. Ma non solo, perché il rimborso sarà garantito anche per i pagamenti digitali fatti con le app del proprio smartphone: Satispay, Apple Pay o Samsung Pay, Paypal. L'idea è di rimborsare, con ristorno finanziario, il 10% della spesa effettuata. Il massimale di spesa è di 3.000 euro, che viene suddiviso in due rate da 1.500 euro a semestre. Inoltre il cashback è valido solamente se si effettuano un numero minimo di 50 pagamenti digitali a semestre.

Riassumendo, se si arrivasse a spendere 3.000 euro in 12 mesi, si potrebbe ricevere un bonus annuale di 300 euro (150 euro a semestre). E dunque il 10% della soglia minima consentita di 3.000. L'esecuzione di 50 transazioni minime a semestre esplicita la volontà del Governo di favorire l'uso dei pagamenti digitali anche per i piccoli acquisti, come ad esempio un semplice caffè al bar.

Come funziona

Premesso che il cashback (anche detto **bonus bancomat da 300 euro**) è un rimborso economico e l'adesione al Programma da parte dei consumatori è volontaria, può accedervi solo chi, nell'arco di un anno, effettua una spesa minima di 3.000 euro con almeno 50 pagamenti a semestre eseguiti con strumenti digitali. Per pagamenti digitali s'intendono, tra l'altro, i pagamenti effettuati con app del proprio smartphone (Satispay, Apple Pay o Samsung Pay); bancomat; carte di credito; carte di debito; carte prepagate.

Nasce Biova Bergamo, la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan

Presentata in assemblea la nuova iniziativa sostenibile nel segno della filiera corta per dare nuova vita al pane invenduto in collaborazione con Biova Project

Si chiamerà Biova Bergamo la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan. È la nuova iniziativa sostenibile per dare nuova vita al pane invenduto presentata in occasione dell'assemblea annuale dell'Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo. L'idea nasce dalla collaborazione con Biova Project, start up innovativa ideatrice di un progetto di economia circolare per trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore aggiunto. Verrà creata quindi un'etichetta di birra speciale per la provincia di Bergamo, realizzata con il pane recuperato dai panettieri bergamaschi, con l'obiettivo di limitare gli sprechi e ridurre il consumo di materie prime ed energia e creare benefici per tutti i partecipanti al progetto.

“Tutto ha inizio recuperando il pane, che oltre ad essere uno degli alimenti base della nostra dieta è purtroppo anche uno dei più sprecati – spiega **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** - . Grazie alle sue caratteristiche, tuttavia, il pane può essere portato a nuova vita, utilizzandolo nel processo di birrificazione”.

La ricetta nel segno della filiera corta locale

La ricetta ideata da Biova Project prevede che da 170 kg di pane recuperato si ottengano circa 2.500 litri di birra, vale a dire più di 7.500 bottiglie da 33 cl. Questa strategia non solo abbatte gli sprechi, ma permette di risparmiare fino al 30% di materie prime, e contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg. di CO₂, pari a 5 voli aerei tra Roma e Londra. "Il progetto – prosegue Ferrandi – si basa sulla sinergia con i nostri panificatori e Biova Project che ritirerà nel mese di luglio l'invenduto presso alcuni panifici e lo trasformerà in birra artigianale. Il prodotto sarà poi nuovamente a disposizione dei panifici aderenti".

La caratteristica di queste birre è di "lasciare parlare il pane": ricette classiche della tradizione birraia, con un tocco di sapidità dato proprio dal pane; un gusto che colpisce, almeno quanto la bontà dell'operazione. Anche per la parte di distribuzione è prevista una filiera corta locale: la birra prodotta si troverà da settembre esclusivamente nei panifici Aspan. Un prodotto unico e particolare perché racconta il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile.

Saldi estivi al via dal 3 luglio in quasi tutta Italia.

La spesa media sarà di 171 euro a famiglia

La durata massima è di 60 giorni. In Lombardia blocco delle vendite promozionali un mese prima dell'inizio dei saldi

Al via sabato 3 luglio i saldi estivi 2021 in quasi tutta Italia, Lombardia compresa. Da sabato pronti, quindi, ad approfittare di sconti interessanti nei negozi di abbigliamento. I saldi termineranno il 31 agosto. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di Confcommercio, quest'anno per l'acquisto di capi scontati ogni famiglia spenderà in media 171 euro – pari a 74 euro pro capite – per un valore complessivo di 2,6 miliardi di euro. Sempre secondo l'Ufficio Studi saranno più di 15 milioni le famiglie che acquisteranno in saldo.

Per i negozianti però c'è una novità: rispetto all'anno precedente non sarà più possibile effettuare le vendite promozionali (30 giorni prima dell'inizio dei saldi): la Regione Lombardia ha deliberato il divieto, sulla base dell'articolo 116, comma 2 della l.r. n. 6/2010 ("Testo unico delle leggi in materia di commercio e fiere"). A partire, dunque, da giovedì 3 giugno 2021 non saranno consentite le vendite promozionali (per maggiori informazioni ["Date e regole dei saldi" della Regione Lombardia](#)).

"Dopo un lungo periodo di restrizioni, i saldi rappresentano un'occasione importante per la nostra categoria che soffre di riflesso la crisi di tutta l'industria tessile – sottolinea **Diego Pedrali, presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente di Federazione Moda Italia-Confcommercio** -. Ci aspettiamo consumi in crescita rispetto allo scorso anno ma,

soprattutto, una conferma del trend degli acquisti nei negozi di prossimità dopo il forzato ricorso agli acquisti sul web. Per chi cerca un prodotto di media-alta qualità, infatti, il negozio rappresenta la scelta più affidabile e sicura dove poter provare il capo, osservare con attenzione il colore senza il filtro di uno schermo e ovviamente toccare con mano il tessuto. Per questo oggi è ancora più necessaria l'introduzione di un'imposta minima globale sui ricavi dei colossi del web nei Paesi in cui operano: tassazione che, di fatto, rappresenterebbe la chiave di volta per il rilancio del nostro comparto. D'altro canto riteniamo indispensabile anche un intervento governativo per sostenere la filiera della moda, dalla produzione alla distribuzione, sul tema delle eccedenze di magazzino, a cominciare dal contributo sotto forma di credito d'imposta del 30% delle rimanenze. Solo così potremo affrontare il presente con il giusto coraggio e la predisposizione e propensione agli acquisti della prossima collezione".

Saldi chiari e sicuri

Come per lo scorso anno, nel rispetto delle linee guida per le attività economiche e produttive, sono confermate le modalità di svolgimento delle vendite di fine stagione, che dovranno avvenire secondo una serie di regole sintetizzate nel decalogo dei "saldi chiari e sicuri".

In vista del periodo estivo dedicato ai saldi, Federazione Moda Italia e Confcommercio forniscono, in un decalogo aggiornato, una serie di indicazioni fondamentali, sia per gli esercenti che per i clienti, per effettuare gli acquisti in saldo seguendo norme di sicurezza e trasparenza. Prima fra tutte il rispetto del distanziamento sociale, l'obbligo di mantenere la mascherina nel negozio e la disinfezione delle mani, includendo informazioni utili per cambiare i capi danneggiati o favorire i pagamenti digitali.

Saldi, liquidazione e vendite promozionali: qual è la differenza

Infine, è opportuno ricordare che c'è differenza tra vendite di fine stagione (i cosiddetti saldi), vendite promozionali e vendite di liquidazione. Queste ultime si differenziano dalle prime due perché possono essere effettuate solamente se sussistono determinate condizioni, quali la cessione dell'azienda; la chiusura dell'attività commerciale; la ristrutturazione o rinnovo dei locali; il trasferimento dell'azienda in altro locale. Occorre, inoltre, informare il Comune di competenza prima di svolgere una vendita di liquidazione. È il Comune stesso, infatti, che dovrà verificare se l'attività che ha avanzato richiesta di liquidazione si trova nelle condizioni sopra elencate per poter procedere alla vendita correttamente.

Le vendite promozionali, invece, a differenza dei saldi che hanno carattere stagionale e riguardano i prodotti invenduti, non sono vincolate a particolari mesi dell'anno, seppur il loro svolgimento deve avvenire per un periodo di tempo limitato. Le direttive che riguardano le vendite promozionali sono dettate dalle Regioni, che ne disciplinano lo svolgimento con lo scopo di distinguerle dai saldi. Sono le Regioni, infatti che, in accordo con le organizzazioni locali delle imprese del commercio e dei consumatori, possono eventualmente porre il divieto di effettuare le vendite promozionali tra i 15 e i 40 giorni prima dei saldi.

Per ulteriori informazioni [consulta la pagina dedicata "Guida ai saldi"](#).

Il calendario completo dei saldi

Abruzzo: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto

Basilicata: da venerdì 2 luglio a giovedì 2 settembre

Calabria: da sabato 3 luglio a mercoledì 1 settembre

Campania: da definire
Emilia Romagna: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Friuli Venezia Giulia: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Lazio: da sabato 3 luglio a venerdì 13 agosto
Liguria: da sabato 3 luglio a lunedì 16 agosto
Lombardia: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Marche: da sabato 3 luglio a mercoledì 1 settembre
Molise: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Piemonte: da sabato 3 luglio a sabato 28 agosto
Puglia: da sabato 3 luglio a mercoledì 15 settembre
Sardegna: da sabato 3 luglio a venerdì 3 settembre
Sicilia: da giovedì 1 luglio a mercoledì 15 settembre
Toscana: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Trentino Alto Adige: a Trento e provincia i commercianti determinano liberamente i 60 giorni di saldi, nella maggior parte dei comuni dell'Alto Adige i saldi estivi iniziano venerdì 13 agosto e terminano venerdì 10 settembre
Umbria: da sabato 3 luglio a martedì 31 agosto
Valle d'Aosta: da sabato 3 luglio a giovedì 30 settembre

Emergenza Covid, attestato di merito a 500 attività alimentari che non hanno mai chiuso

Ad alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari una pergamena in riconoscenza dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia

Ascom Confcommercio Bergamo sta provvedendo a consegnare un attestato di ringraziamento alle attività

alimentari associate che si sono distinte durante il lockdown e che non hanno mai chiuso. Oltre 500 soci tra alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari riceveranno una pergamena in riconoscenza della passione, dell'impegno, del coraggio dimostrato e dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia. "Dovendo ancora prestare attenzione alle norme per il contenimento della pandemia – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** – non riusciamo a organizzare una cerimonia collettiva di consegna nella nostra sede cittadina e per questo stiamo invitando le attività coinvolte a ritirare l'attestato presso la sede in via Borgo Palazzo 137 o nelle delegazioni Ascom più vicine".

Oltre all'attestato, gli associati riceveranno anche una locandina con le indicazioni per partecipare alla raccolta fondi a sostegno de "Il Bosco della Memoria", il progetto promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo e in fase di realizzazione al Parco della Trucca. Il sostegno al progetto si concretizzerà tramite la Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus e la campagna coinvolgerà tutti gli associati Ascom e Aspan che possono effettuare un bonifico sul conto corrente legato ai rispettivi fondi presso la Fondazione.

La targa commemorativa

Infine, in direzione Ascom si è tenuta nei giorni scorsi una cerimonia riservata per la consegna delle targhe commemorative alle famiglie del presidente di Ascom 50%Più (Franco Pulcini) e di due consulenti (Giuseppe Rosignoli e avv. Giancarlo Lodetti) scomparsi nel 2020.

Aglione orsino, un'erba spontanea sempre più amata in cucina

Il suo aroma particolare lo rende perfetto nella preparazione di moltissime ricette

Sarà per l'aroma che ricorda l'aglio, sarà perché cresce facilmente in molte zone della penisola italiana, sarà che è facile da riconoscere, raccogliere e lavorare, ma l'aglio orsino sta avendo un grande successo tra cuochi e appassionati.

Cosa è e dove si raccoglie

L'aglio orsino non è nient'altro che una spontanea che cresce bene nei boschi di tutta Italia: la nostra provincia ne è piena, soprattutto in concomitanza dei torrenti e dei corsi d'acqua, dove si creano zone vallive con acqua piovana stagnante. Le zone umide sono infatti quelle perfette per la sua crescita e il suo sviluppo. Passeggiando tra i boschi, quando la si incontra, si viene subito avvolti dal suo piacevole profumo, un po' come avviene con l'erba cipollina. Le foglie sono larghe e lanceolate, dalla consistenza carnosa e dal colore verde scuro lucente. Si riconoscono molto facilmente perché crescono fitte sul terreno senza lasciare spazio ad altre erbe e, quando si spezzano, rilasciano il piacevole sentore. Per il primo mese le foglie sono soggette a un rapido sviluppo, poi compaiono i bulbi che danno vita a l'infiorescenza. I fiori, piccoli e bianchi, sono perfetti per decorare e guarnire i piatti. Entrambe le parti possono essere utilizzate in cucina (così come il bulbo): oltre all'aroma, le parti fogliari presentano caratteristiche gustative molto simili all'aglio, senza però avere l'inconveniente della

difficile digestione.

È una delle prime specie aromatiche a comparire e già dalla prima metà di marzo si possono osservare le prime foglie spuntare dal terreno e, pian piano, coprire il terreno circostante. La fioritura invece avviene più tardi, verso la prima metà di aprile. Ci sono anche diverse aziende agricole dedite alla coltivazione delle erbe spontanee che stanno iniziando a coltivarlo, al fine di trasformarlo in conserva e renderlo disponibile così tutto l'anno. La sua raccolta è molto semplice: basta tagliare le foglie alla base e pulirle bene prima di lavorarle.

I principali utilizzi in cucina

Sono davvero molte le ricette che è possibile valorizzare attraverso il corretto utilizzo di questa erba spontanea, sia a crudo che cotto. Le sue foglie, ma anche i suoi fiori, si possono utilizzare a crudo, ad esempio, per guarnire un'insalata primaverile, ma anche per aromatizzare il burro da utilizzare in abbinamento a carni e pesci, specialmente dopo la cottura sulla griglia. Si prepara lavorando il burro con uno sbattitore elettrico e, successivamente, bisogna sminuzzare la foglia incorporandola al composto che va trasferito su un foglio di carta da forno, dandogli la forma desiderata. Si conserva in frigorifero e lo si utilizza tagliandone un pezzettino alla volta, secondo necessità: è perfetto, ad esempio, in abbinamento a una bistecca di manzo cotta sulla brace, ma anche a una braciola di maiale oppure a un branzino appena grigliato. È possibile anche insaporire una minestra di verdure, una zuppa oppure una vellutata. Ma anche saltato in padella con fresche mazzancolle dei nostri mari. Le foglie di aglio orsino, precedentemente cotte, sono perfette anche per guarnire la frittata, ma anche una torta salata o delle polpette.

Ma proviamo a pensarlo anche come ingrediente in un risotto, in abbinamento a un formaggio erborinato o ben stagionato, ma anche a uno stracchino stagionato a dovere, dove gli aromi dati dalla proteolisi spinta ben si amalgamano a quello dell'erba. Oltre all'abbinamento con il formaggio, è perfetto anche quello con insaccati e salumi grassi, come una buona salsiccia artigianale oppure la pancetta croccante. La foglia, essendo resistente, è ottima anche per essere utilizzata per la preparazione di gustosi involtini, utilizzando le foglie più grandi che, dopo essere state sbollentate pochi minuti in acqua, sono da disporre a coppie formando una croce, pronte per essere farcite, poi ripiegate, legate e cotte a piacere. Infine, anche l'uovo vuole la sua parte: per un piatto rustico una ricetta di gran gusto potrebbe essere la polenta abbrustolita, con un ovetto perfetto (cotto a bassa temperatura, lasciando il tuorlo liquido) e un poco di aglio orsino, in crema o tagliato a listarelle.



Il pesto di aglio orsino e la crema

La pratica comune per l'utilizzo di quest'erba spontanea in cucina prevede la sua riduzione in pesto o crema. La procedura è molto semplice e può variare in base ai gusti personali.

Dopo aver raccolto le foglie fresche e averle mondare per bene, sono da pestare o tritare al frullatore con la frutta secca scelta. A differenza del basilico, le foglie di aglio orsino sono meno delicate e non anneriscono, anche se le temperature si alzano durante la lavorazione. È possibile utilizzare mandorle, ma anche pinoli, nocciole oppure noci. Prima di procedere alla lavorazione delle foglie, è bene tritare la frutta secca che grazie al rilascio degli oli renderà il processo migliore. Infine, è necessario aggiungere abbondante formaggio grattugiato, come del Grana Padano Dop oppure del pecorino, ancora più saporito e aromatico. In questo modo andremo a ridurre la leggera pungenza della crema, rendendola davvero piacevole, soprattutto se abbinata a prodotti grassi, in grado di "arrotondare" e smorzare un po' le caratteristiche gustative dell'erba spontanea.

In Val Brembana una linea di conserve dedicate all'aglio orsino

Dal 2012 in Valle Brembana opera l'azienda agricola Della Fara, nata da un'idea di Italo Della Fara, imprenditore innamorato delle erbe spontanee che ha iniziato il recupero di un piccolo appezzamento a San Giovanni Bianco e si è subito dedicato alla coltivazione del paruch, una spontanea molto diffusa sulle Orobie e notoriamente utilizzata in cucina. Oggi l'azienda ha investito nella coltivazione dell'aglio orsino e nella sua lavorazione. La spontanea, dopo essere stata raccolta, viene trasformata in due conserve, la crema di aglio orsino e l'arrabbiato: un condimento a base di aglio orsino, con l'aggiunta di pomodoro e peperoncino, perfetto per condire una pasta, ma anche per crostini e bruschette. Infine, la conserva leggermente piccante è stata utilizzata anche per la produzione di golosi grissini aromatizzati.

Idee, abbinamenti e ricette

Il risotto con aglio orsino, lumache e arancia

Una ricetta dello chef Edo Codalli della cascina Belvedì di Ubiale Clanezzo unisce l'aromaticità dell'aglio orsino alle lumache trifolate e all'acidità dell'arancia. Per prima cosa è necessario preparare la crema con le foglie di aglio orsino, frullandole con del ghiaccio, un pizzico di sale e poco pepe. Nel mentre, si prepara il brodo per la cottura del riso a base di cipolla e i gambi delle foglie dell'aglio orsino. Quindi è il momento della preparazione del risotto, partendo dalla sua tostatura. Successivamente è bene sfumare con del vino bianco e procedere alla consueta cottura con il brodo preparato. A metà cottura si aggiunge la crema e, alla fine, si manteca normalmente con burro e abbondante formaggio. Al piatto si aggiungono le lumache precedentemente stufate in padella, un poco di polvere di porcini essiccati, della paprika e qualche cucchiaino di marmellata di arancia. In alternativa è possibile utilizzare semplicemente le sue scorze. Una ricetta che valorizza a spontanea e la rende elemento essenziale al fine di dare ulteriore valore a un "semplice", ma non banale, risotto alle lumache.

Cannelloni al farro, cime di rapa, patata e crema aglio orsino

Questa è la proposta vegan dello chef Francesco Locatelli, dell'agriturismo Polisena. I cannelloni sono preparati a partire da una pasta fresca a base di farro al 100% che permette di ottenere una sfoglia rustica che ben si abbina alle caratteristiche gustative dell'aglio orsino. Una volta preparata la pasta, unendo farina, acqua e un cucchiaino di curcuma, è necessario lasciarla riposare in frigorifero, per poi tirarla e ricavarne dei rettangoli della dimensione di 16 cm x 10 cm. La pasta va poi sbollentata e fatta raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugandola bene. Il cannellone è pronto per essere farcito con un ripieno a base di cime di rapa, patata cotta a vapore e successivamente schiacciata. Le cime

vanno tagliate molto fini a coltello e saltate a temperatura medio alta in una padella. Una volta freddi vanno amalgamati con l'aggiunta della buccia grattugiata di mezzo limone, olio e un pizzico di sale. Per la crema, bisogna sbollentare le foglie, poi raffreddarle e tritarle con l'aggiunta di poco olio. Quindi passare i cannelloni in forno, spolverandoli con della mandorla tostata e olio di oliva extravergine. Quindi infornare per 10 minuti a 170°C. Da servire sulla crema di aglio orsino e da guarnire con le fogliette delle cime di rapa, erbette e fiori a piacere.



E sulla pizza è un perfetto alleato per una proposta fuori dagli schemi

Anche il condimento per la pizza può avere la sua stagionalità. Al fianco dei condimenti classici, sono sempre più i locali che propongono ricette con ingredienti stagionali, giocando sugli impasti ma anche su cotture, forme e colori. Ecco che le erbe spontanee possono quindi essere alleate vincenti quando si vuole proporre qualcosa di diverso.

Il formatore e tecnico del settore pizzeria Pietro Tallarini, professionista presso l'azienda Laura Catering, ha pensato ad abbinamenti particolari partendo da una base pizza preparata con farina multi cereale: una base rustica che ben si presta a sostenere l'aroma intensa dell'aglio orsino. Ad esempio, condita con mozzarella fior di latte in cottura e poi farcita con lo stracchino del monte Bronzone, il pesto di aglio orsino e fiori di pancetta arrotolata. Oppure una base di focaccia rustica farcita con ingredienti a crudo: una fettina di burrata fresca, il pesto di aglio orsino, l'acciuga del Mar Cantabrico e un pomodorino semi dry. Infine, Pietro ha pensato anche a una ricetta tutta primaverile e estiva, a base di asparagi, uova, mozzarella, crema di aglio orsino tutto messo in cottura e – per finire – una polvere di bacon croccante.

Green pass: vademecum per essere in regola con il certificato digitale

Pubblicato il decreto che definisce le regole comuni per l'emissione, il rilascio e la verifica. Ancora dubbi su minori e bambini sotto i 6 anni

Green pass, ormai ci siamo. È stato pubblicato giovedì in Gazzetta ufficiale il DPCM del 17 giugno 2021 in materia di attuazione della piattaforma nazionale per l'emissione, il rilascio e la verifica delle certificazioni verdi Covid-19. Il

decreto segue l'approvazione del Regolamento (UE) 2021/953 che istituisce il cosiddetto "certificato verde digitale" volto a uniformare le condizioni di sicurezza per la libera circolazione dei cittadini all'interno dell'UE. Sono già 13 oltre l'Italia, i Paesi europei che hanno attivato il rilascio del certificato([sul sito del Governo è possibile consultare gli allegati del Dpcm](#))

Chi dovrà verificare i certificati

Oltre ai pubblici ufficiali nell'esercizio delle relative funzioni, la legge stabilisce che tra i soggetti deputati allo svolgimento della attività di verifica ci siano anche il personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi, iscritto nell'apposito elenco prefettizio (art. 3, comma 8, L. n. 94/2009); i titolari delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi per l'accesso ai quali è prescritto il possesso di una delle certificazioni verdi, nonché i loro delegati (i quali dovranno essere incaricati con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività di verifica); il proprietario o chi detiene legittimamente i luoghi o i locali in cui si svolgono eventi e attività per la partecipazione ai quali è prescritto il possesso del green pass, nonché i loro delegati (anche in questo caso, incaricati con atto formale).

“Il controllo andrà quindi fatto solo quando la legge renderà obbligatorio questo adempimento, cosa che non vale per gli ospiti dell'albergo, bar o ristorante – spiega **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. L'obbligo vale per le feste conseguenti a cerimonie civili o religiose, in relazione alle quali l'art. 9, comma 2, del D.L. n. 65/2021 (“Riaperture-bis”) prevede che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi. Pur non essendo ancora confermata, Ascom Confcommercio segnala come probabile che la procedura sarà applicabile anche per l'accesso a sale da

ballo, discoteche e locali assimilati, nel momento in cui verrà stabilita una data per la loro riapertura. Riguardo alla gestione dei minori c'è il vuoto normativo, che ci auguriamo che sia presto colmato dal legislatore”.

In merito a questo tema, Fipe stabilisce – facendo riferimento all'articolo 6 comma 2 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 18 giugno 2021 – che i bambini sotto i sei anni siano esclusi dalla presentazione di qualsiasi documento che attesta tampone o guarigione da Covid-19. Il problema resta per i chi ha tra i 6 e i 18 anni. Il consiglio di Fipe, ove non ci siano certificati di vaccinazione o tampone, è che valga l'autocertificazione da parte del genitore.

Procedure di verifica

I soggetti tenuti ad effettuare tale attività di verifica devono scaricare l'App “VerificaC19” (già disponibile su AppStore e PlayStore), che consente di controllare la validità delle certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet, e senza che vengano memorizzate sul dispositivo le informazioni personali. In particolare, l'interessato mostrerà il QR Code (in formato digitale oppure cartaceo), che sarà “letto” dal verificatore attraverso l'App in parola, che, a quel punto, mostrerà graficamente l'effettiva validità della certificazione, nonché il nome, il cognome e la data di nascita. Sul punto, è previsto che, su richiesta del verificatore, l'interessato debba dimostrare la propria identità personale mediante esibizione di un documento di identità.



Sanzioni e controlli

Le sanzioni nel caso di inadempimento restano confermate. Il controllo relativo alla corretta esecuzione delle verifiche è svolto dalle forze di pubblica sicurezza individuate all'art. 4, comma 9 del D.L. n. 19/2020, convertito con modificazioni dalla L. n. 35/2020, quindi le Forze di polizia, il personale dei corpi di polizia municipale munito della qualifica di agente di pubblica sicurezza. La sanzione pecuniaria va dai 400 ai 1000 euro, sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. Infine, permane l'astratta configurabilità di gravi ipotesi di reato, come delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p.

Cosa fare nell'immediato

Nonostante la piattaforma sia già attiva, e le disposizioni

del provvedimento siano già efficaci, ci sono problemi nell'emissione dei certificati (dal portale del Governo dedicato al tema in commento, emerge, ad esempio, che tutte le certificazioni associate alle vaccinazioni saranno rese disponibili entro il 28 giugno) e quindi anche della relativa procedura di verifica. La Fipe consiglia agli organizzatori/gestori dell'evento di utilizzare quantomeno la modulistica di autodichiarazione e tutela dei dati personali già trasmessa nei giorni scorsi.

Allarme benzina nei distributori Eni. Mora: "Ci scusiamo per il disagio ma non dipende da noi"

Gli impianti Eni di Bergamo e provincia sono rimasti a corto di carburante da diverse settimane, tanto che alcuni hanno dovuto addirittura chiudere

È allarme benzina nei distributori Eni di Bergamo e provincia rimasti a corto di carburante da diverse settimane, tanto che alcuni impianti hanno dovuto addirittura chiudere. Il problema è legato alle mancate consegne che l'azienda di trasporti alla quale si appoggia Eni dall'inizio dell'anno non riesce a soddisfare le richieste dei benzinai, probabilmente a causa dell'organizzazione e della disponibilità dei mezzi. Un disagio per tutta la categoria ma anche e soprattutto per gli automobilisti.

"Escludendo i fermi legati all'autotrasporto in 30 anni non è

mai capitato di rimanere completamente senza carburante – sottolinea **Renato Mora, presidente del Gruppo Benzinai e distributori carburante Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale Figisc** -. È da metà maggio, infatti, che Eni non garantisce un regolare approvvigionamento di carburante alle proprie stazioni di servizio di diverse province lombarde a causa di difficoltà logistiche e diversi impianti sono stati costretti a chiudere per mancanza di carburante, nonostante avessero seguito le normali procedure di ordinazione come da protocollo contrattuale. In alcuni casi ci sono stati “tagli” sui quantitativi richiesti e in altri casi addirittura la cancellazione dell’intero ordine. Non vogliamo certo entrare nel merito delle strategie imprenditoriali ne quantomeno giudicare la validità del nuovo vettore di Eni ma al momento la situazione è molto critica e noi distributori ci troviamo senza benzina con tutti i disagi che ne derivano per noi e gli automobilisti”.

Una vera e propria Spada di Damocle pende quindi sulla categoria, “reduce” da un periodo di crisi economica dovuto alle restrizioni ai movimenti: “Ora che la tanto attesa ripartenza era cominciata dopo lunghi mesi di sofferenza, ci troviamo a far fronte ad un’altra emergenza dovuta però ad incapacità altrui e non possiamo fare nulla – conclude Mora -. I nostri margini di guadagno sono già molto bassi e senza un alto erogato non riusciamo a coprire i costi aziendali: in queste condizioni in un weekend la perdita stimata è di circa 15 mila litri, pari a 25 mila euro di fatturato. Ma il vero problema è un altro: il servizio puntuale che viene a mancare e per questo chiediamo scusa alla nostra clientela a cui chiediamo di portare pazienza”.

Bar e ristoranti: in zona bianca nessun limite di capienza ai tavoli

Il massimo delle 4 persone al chiuso rimane solo per la Valle d'Aosta, unica regione ancora in zona gialla

Tutta Italia in zona bianca, con eccezione della Valle d'Aosta collocata ancora in zona gialla. Con [Ordinanza del 18 giugno 2021](#) il Ministero della Salute ha infatti disposto il passaggio dal 21 giugno in zona bianca anche di Basilicata, Bolzano, Calabria, Campania, Marche, Sicilia e Toscana. Inoltre, come precisa la Fipe, a partire dal 22 giugno per la zona bianca viene meno il limite massimo di capienza di 6 persone per tavolo, negli spazi al chiuso, in precedenza previsto con Ordinanza del Ministero della salute del 4 giugno (si ricorda che la limitazione già non riguardava i tavoli all'aperto – cfr. [cartello Fipe](#)). In zona gialla, invece, permane la limitazione delle 4 persone per tavolo, salvo che siano tutte conviventi.

Abolito il coprifuoco anche nelle zone gialle

Infine, da ieri anche per i territori collocati in zona gialla (dunque, allo stato, solo la Valle d'Aosta) viene meno ogni limitazione oraria agli spostamenti e quindi anche all'esercizio delle attività di ristorazione. Per le misure di prevenzione applicabili al settore dei pubblici esercizi si consiglia di consultare le check list Fipe (ristorazione, cerimonie, stabilimenti balneari e giochi), elaborate sulla base delle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvate con Ordinanza del Ministero della

Salute dello scorso 29 maggio.

Il panificio Tilde sulla guida del Gambero Rosso. In Bergamasca è l'unico a ottenere i "3 pani"

Il forno artigiano di Castel Cerreto, Treviglio, ha ricevuto il massimo riconoscimento. Merito di un pane di filiera, lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni

Il forno artigiano Tilde di Castel Cerreto, frazione di Treviglio, si conferma tra i migliori in Italia. Il panificio è stato inserito nella guida "Pane & panettieri d'Italia" 2022 del Gambero Rosso, "Bibbia" delle eccellenze gastronomiche, che seleziona e recensisce i migliori locali dove comprare il "vero" pane, di filiera, preparato con passione, riconoscendo il lavoro che c'è dietro.

Otto i premiati in Lombardia. Uno solo in Bergamasca

Sono otto i panifici i premiati in Lombardia, 50 in Italia. Tilde è l'unico ad aver ricevuto, nella Bergamasca, il massimo riconoscimento, ovvero i "3 pani". Il panificio, con annessa bottega per la vendita diretta, è gestito da Simone Conti con la moglie Marisol Malatesta, pittrice peruviana.

Tilde è il simbolo dell'infinito, impresso nel loro pane, usato in spagnolo e, fin dal Medioevo, dagli amanuensi per abbreviare risparmiando carta e inchiostro. La tradizione è di

famiglia: il nonno paterno era agricoltore e aveva un banco al mercato di Treviglio. Il padre, Pino Conti, conosciuto per aver gestito la sua storica gastronomia a Treviglio, li ha ispirati e guidati.



Lunghe fermentazioni naturali e alte

idratazioni

Simone e Marisol lavorano un pane certificato biologico, in grandi pezzature, risultato di lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni. Nel loro pane si trovano una serie di vecchie varietà recuperate come la Mentana, profumata e morbida, la Solibam, il farro Forenza, la farina Perciasacchi. La lavorazione avviene sempre con pasta madre viva, ovvero farina e acqua fermentata per molte ore in modo da rendere il prodotto il più duraturo e digeribile possibile. Il processo di lavorazione di 24 ore permette di valorizzare il sapore e le caratteristiche di questi grani.

Simone ha due lauree, una in Lingue, l'altra in Editoria, oltre a un master in Gastronomia e Turismo Culturale all'Università di Scienze Gastronomiche e può vantare tanta esperienza tra Bristol e Londra, dove si è innamorato della panificazione. Oltremania ha preso spunto da ciò che accadeva a Hackney, il quartiere londinese dove viveva con Marisol, dalla riscoperta delle botteghe e del cibo a chilometro zero. A Bristol, al Bordeaux Quay, ristorante all'avanguardia dal punto di vista della sostenibilità, ne ha appreso l'importanza, mentre all'E5 Bake House di Londra l'arte della panificazione, impastando ogni giorno a mano.

La guida "Pane & panettieri d'Italia" è nata tre anni fa e, per il terzo anno di seguito, Tilde ha ottenuto il riconoscimento.

Fogalco, Botti è il nuovo

presidente: “Pronti ad accompagnare le imprese per agganciare la ripresa”

Succede a Martinelli alla guida della Cooperativa di Garanzia che chiude il 2020 con 3.011 soci e un patrimonio netto di 5 milioni di euro

Cristian Botti è il nuovo presidente Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo che oggi si è riunita in assemblea annuale per eleggere il nuovo Consiglio d'amministrazione oltre al presidente e vicepresidente. Botti succede a Riccardo Martinelli che, dopo quattro mandati, lascia quindi la guida della Fogalco che chiude il 2020 con 3.011 soci e un patrimonio netto di poco meno di 5 milioni di euro (4.971.531 €).

Classe 1972, laureato in Economia e Amministrazione delle Imprese, Botti è contitolare del punto vendita Mondo Ufficio di Almenno San Bartolomeo, affiliato Buffetti. In Ascom è stato vicepresidente vicario del Gruppo Giovani Imprenditori dal 2004 al 2013 e dal 2012 riveste la carica di presidente del Gruppo Librai, cartolibrai e fornitori prodotti per l'ufficio. Dal 2018 è consigliere di Ascom Confcommercio Bergamo oltre che di Fogalco.

“Ho accettato volentieri di mettermi a disposizione di questa realtà storica ben gestita da Martinelli in questi anni e ringrazio i componenti del consiglio di amministrazione per la fiducia data – **sottolinea Cristian Botti** -. Il mio mandato proseguirà nel solco tracciato in questi anni in termini di vicinanza alle piccole e medie imprese del commercio, dei servizi e del turismo del territorio bergamasco in questa situazione particolarmente difficile e delicata sia per le imprese che rappresentiamo sia per l'intero sistema della

garanzia consortile. Saranno anni di cambiamenti per tutti e anche Fogalco dovrà evolvere fornendo maggiori servizi finanziari e assistenza ai propri associati per poter agganciare la ripresa che tutti noi speriamo si realizzerà nel breve periodo”.



Il ruolo del consorzio fidi in tempi di pandemia

Ripresa che deve fare i conti con lo shock causato dalla pandemia: il 2020 e in parte il 2021 hanno infatti colpito duro i settori del terziario causando problemi di liquidità alle imprese con il conseguente blocco degli investimenti e l'intervento diretto dello Stato attraverso il fondo centrale di garanzia. Questa situazione ha stravolto l'operatività della cooperativa che si è concretizzata attraverso 63 finanziamenti erogati in favore di imprese socie per un controvalore garantito pari a 1.545.077 euro (contro le 119 pratiche del 2019 per un totale di 2.422.200 euro). Inoltre, 280 imprese associate hanno usufruito dell'assistenza per le pratiche di moratorie, mentre 378 imprese sono state assistite per il finanziamento agevolato.

L'assemblea ha eletto anche il nuovo Cda che rimarrà in carica fino al 2023: un consiglio all'insegna dello snellimento dell'organo amministrativo che passa 7 a 5 membri. Escono il compianto Mauro Dolci, Giorgio Beltrami e il presidente uscente Riccardo Martinelli. Eletto il nuovo consigliere Giampietro Rota che si aggiunge a Cristian Botti, Roberto Capello, Luciano Patelli e Giovanni Zambonelli, quest'ultimo riconfermato vicepresidente Fogalco.

La solidità della garanzia al credito di Fogalco

Lo scorso dicembre la società Crif Ratings ha rilasciato la valutazione di Solvency Assesement su Asconfidi Lombardia attribuendole la Classe di rischio 1 ("Rischio minimo"): si tratta di un importantissimo risultato che permetterà alla cooperativa di garanzia di essere annoverata tra le migliori realtà del panorama nazionale e di consolidare ulteriormente il proprio standing sul mercato.

Nel documento rilasciato dalla società di rating viene specificato che "la valutazione riflette un profilo finanziario forte riconducibile alla notevole qualità dei crediti di firma gestiti, all'efficiente gestione del rischio di credito perseguita mediante un consistente ricorso a strumenti di credit risk mitigation, nonché all'assenza di tensioni di liquidità. Il profilo di business, inoltre, risulta soddisfacente alla luce del profondo radicamento nel territorio di riferimento in forza del modello organizzativo adottato che assicura stabilità al business e tutela il posizionamento competitivo."