“Connettersi al cambiamento. La sfida della ripartenza”. Il 14 giugno l’assemblea di Ascom

Tra gli interventi anche il contributo del professor Roberto Ravazzoni, ordinario di Marketing distributivo all’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

“Connettersi al cambiamento. La sfida della ripartenza”: è questo il tema dell’assemblea generale 2021 di Ascom Confcommercio Bergamo in programma lunedì 14 giugno, alle ore 15, presso la sala Conferenze della sede in via Borgo Palazzo 137. L’assemblea si svolgerà in presenza ma con capienza ridotta nel rispetto delle attuali normative sanitarie. Sarà possibile seguire la parte pubblica collegandosi alla pagina Facebook o al canale Youtube dell’Associazione.
All’ordine del giorno, la relazione del presidente Giovanni Zambonelli, gli interventi delle autorità e il contributo del professor Roberto Ravazzoni, ordinario di Marketing distributivo all’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. A seguire si terrà la parte associativa e straordinaria che prevede l’esame e approvazione del bilancio 2020, del conto preventivo 2021 e la modifica dello Statuto Associativo (art.17).

IL PROGRAMMA

Ore 15,00 – Relazione di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo

Ore 15,30 – Intervento delle autorità

Ore 15,45 – “Connettersi al cambiamento. la sfida della

ripartenza”
Roberto Ravazzoni, Ordinario di Marketing Distributivo – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ore 16,30 – Interventi

Ore 17,00 – Parte Associativa e straordinaria

Spezie, frutta, muesli. E la giornata inizia con più sprint

Per una colazione diversa e salutare, ricca di energia e che aiuta a bruciare le calorie. Dieci ricette dal mondo per partire con il piede giusto

È scientificamente dimostrato che saltare la colazione equivale ad avere maggiori difficoltà di concentrazione durante la mattinata. Ma non solo: la successiva abbuffata a pranzo condiziona negativamente anche il rendimento pomeridiano. È dunque importante approfittarne per arricchire la propria alimentazione con frutta fresca o secca e altri cibi salutari: ecco le nostre dieci alternative al classico cornetto e cappuccino al bar.

Il golden milk che fa bene alle ossa

Il golden milk o latte d’oro è una bevanda che appartiene alla tradizione ayurvedica, famosissima nel Sud dell’Asia, ritenuta benefica per proteggere le ossa e le articolazioni. Gli ingredienti principali per la sua preparazione sono costituiti da curcuma in polvere (dal potere antiossidante e antinfiammatorio), olio di mandorle, acqua e latte. Si può

sostituire il latte vaccino con quello vegetale, di sesamo o di mandorle. Prima si prepara la pasta di curcuma: si fanno bollire insieme la curcuma in polvere il pepe nero macinato e l'acqua, fino a ottenere un impasto liscio e cremoso. Poi si fa scaldare in un pentolino, per un paio di minuti, il latte con la pasta di curcuma e l'olio, fino a ottenere un composto denso e corposo. Si toglie dal fuoco e si versa in una tazza, aggiungendo il miele a piacimento.

Sazi, ma non appesantiti, con la crema Budwig

È la colazione energetica per eccellenza, in grado di fornire un senso di sazietà che potrà durare fino all'ora di pranzo, senza appesantire e togliendo gonfiori. La sua ricetta base, ideata dalla dottoressa tedesca Johanna Buwdig, prevede la

preparazione di un frullato utilizzando una banana, un frutto di stagione e dello yogurt vaccino o di soia. Il tutto dovrà mantenere una consistenza cremosa ed essere versato in una scodella dove saranno aggiunti due cucchiai di succo di limone, altrettanti di semi di lino tritati e una manciata di fiocchi di cereali naturali come avena, orzo o grano saraceno e di frutta secca a propria scelta.
In alternativa alla crema Budwig classica, si può preparare una versione salata, sostituendo lo yogurt vaccino con quello greco o la ricotta e la frutta fresca con verdura, come pomodoro, sedano e carota, aggiungendo un pizzico di sale e spezie.

Miam-Ô-Fruit: dalla Francia la macedonia rinforzata

Si tratta di una colazione vegana, fresca, nutriente e rigenerante. Inventata nel 1942 a Montpellier dalla studiosa France Guillain, è adottata da atleti olimpionici e calciatori. Gli acidi grassi essenziali polinsaturi, le vitamine e le fibre contenuti nei suoi componenti contribuiscono al benessere di pelle, ossa, cartilagini, gengive e capelli, nutrendo al meglio le cellule.
Per prepararla occorre schiacciare con una forchetta mezza banana, tagliare a tocchetti una mela e altri due frutti di stagione, escludendo agrumi, melone, cocomero, frutta disidrata o sciroppata. Si incorpora la frutta alla polpa di banana, insieme al succo di mezzo limone, un cucchiaio di olio di semi di lino, uno di olio di sesamo e tre cucchiai di frutta secca e semi tritati. Vanno considerati almeno tre tipi tra noci, nocciole, mandorle, semi di zucca o semi di lino.

Il muesli migliore è fai da te

Il muesli, o granola, è un dolce squisito per la colazione. I prodotti in vendita nei supermercati prevedono spesso una ricca aggiunta di zuccheri e dolcificanti artificiali, oltre che di conservanti. Meglio, dunque, acquistare gli ingredienti sfusi, in modo da dedicarsi a una preparazione casalinga e personalizzata. È possibile mescolare, ad esempio, fiocchi d'avena, oppure miscelarli con farro integrale, orzo o miglio soffiato; uva sultanina, fichi e albicocche secche, noci, nocciole a piacere per la parte proteica della colazione, semi oleaginosi, come quelli di girasole, lino o sesamo, senza dimenticare la frutta fresca e di stagione tagliata a pezzetti. Il muesli si tosta in padella in pochi minuti. Delizioso e profumatissimo quello che esce dal forno. Per renderlo ancora più goloso, appena dopo la cottura, quando è

ancora caldo, si possono aggiungere bacche di Goji, chips di cocco e di banana, amarene o mirtilli essiccati.

Pane e ricotta contro osteoporosi e colesterolo

La ricotta contiene il 28 per cento di calcio, minerale indispensabile per la salute delle ossa. Mangiare ricotta a colazione riduce il rischio di sviluppare l'osteoporosi, ha effetti positivi sul sistema cardiovascolare, abbassa i livelli di pressione nel sangue, è ideale per chi soffre di colesterolo alto. Il suggerimento è di tostare il pane e spalmare sopra la ricotta aggiungendo un cucchiaino di miele o di marmellata senza zucchero. Si può spolverare pane e ricotta con del cacao amaro. Per completare il piatto della colazione, si possono cospargere sopra la ricotta i semi di chia o mettere qualche mandorla. Sempre sulla fetta di pane e ricotta si possono usare come topping frutti di bosco come mirtilli, more e lamponi, avocado, fragole, banane oppure sfiziosità come le gocce di cioccolato.

Torta proteica con farina di frutta secca

Questa torta ha un quantitativo di zucchero davvero minimo e soprattutto non ci sono farine di cereali, ma solo a base di frutta secca. È una torta sfiziosa, veloce da preparare, e anche se un po' costosa (le farine di mandorla e cocco non sono a buon mercato) ne vale la pena per chi vuole evitare carboidrati e zuccheri. Occorre sbattere quattro uova con lo zucchero a velo finché non risultano montate. Quindi, aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare sempre con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Si versa nella tortiera e si mette in forno a 180° per mezz'ora. Una volta pronta, si fa raffreddare e riposare per qualche ora. Il

risultato è una torta dall’aspetto spugnoso, morbida e apparentemente leggera. In realtà la frutta secca e le uova, apportanole calorie necessarie per una colazione completa.

Porridge inglese, una zuppa buona e light

Il porridge è una “pappa” dolce da colazione: sano, dietetico e energetico, è tipico dei Paesi angolosassoni. Si tratta di una zuppa dalla consistenza semi cremosa, a base di fiocchi d’avena, latte e acqua, dolcificata con miele e arricchita con frutta fresca e secca, semi oleosi, bacche in percentuale variabile che insaporiscono porridge e aggiungono una nota croccante alla crema. Si utilizzano i fiocchi d’avena classici, quelli macinati, oppure la crusca d’avena. Per la parte liquida, il latte vaccino, di soia o qualunque tipo di bevanda vegetale che insieme all’acqua, rende l’avena morbida e cremosa. Si può dolcificare con miele, sciroppo d’acero, zucchero di canna, anche in minime quantità. E arricchire con frutti di bosco, fragole, banane, kiwi, tutta la frutta fresca di stagione che è a disposizione. Si aggiungono nocciole, noci, mandorle, anacardi e si completa con un pugno di bacche di goiji e semi oleosi a scelta come chia, sesamo, papavero.

Più energia dal toast con marmite

Chi ha vissuto in un paese anglofono probabilmente la conosce, ma nel resto del mondo è piuttosto sconosciuta: è la marmite, simile a un mix fra salsa di soia e brodo. Il suo nome deriva dal termine francese con cui si indicava un piccolo vaso di terracotta in cui il prodotto veniva venduto in origine. La crema, che è stata inventata nel 1902 come metodo per sfruttare appieno il lievito di birra, contiene anche salsa di soia e una miscela di erbe tra cui sedano e cipolla. Il colore è marrone scuro, quasi nero, è molto densa, spalmabile, dal sapore salato e deciso. Gli inglesi impazziscono per il toast condito con un velo (non assaggiatene di più perché ha un sapore fortissimo) di marmite e, a piacere, si possono unire pomodoro a fette o cetrioli. Una colazione originale, salata e rapida da preparare, molto energetica e salutare: la Marmite è ricca di vitamine del gruppo B.

Frittatina dolce con mela e cannella

È un piatto gustoso e ricco di nutrienti. La ricetta, tipica della tradizione austriaca e altoatesina, è conosciuta anche come Apfelschmarren o dolce dell'Imperatore: è una sorta di omelette con le mele, ricca di zucchero e cotta in padella. Si tagliano le mele a fettine sottili e si mettono a macerare per 20 minuti con il succo di limone e lo zucchero. Si sbatte leggermente l'uovo con il latte, aggiungendo la farina e successivamente le mele (anche il liquido). Si scalda il burro in un padellino e si versa il composto, prima la mela, dopo un po' si aggiungono un uovo sbattuto e, a fine cottura, una spolverata di cannella. Al posto della mela si può utilizzare qualsiasi frutto: con le uova si abbinano bene le banane, le fragole, i mirtilli, i lamponi. Altra idea è quella di cuocere la frittata e poi aggiungervi sopra la frutta tagliata a pezzette. L'abbinamento suggerito per la frittatina di mele è una marmellata di mirtilli.

Esplosione di colori con la piadapancake salata

Si prepara con farina di farro, integrale o bianca, di ceci, un uovo e latte vegetale senza zuccheri aggiunti, mezzo cucchiaino di curry o altre spezie a scelta. In una ciotola si uniscono le farine, il cremor tartaro come agente lievitante, il sale e le spezie. Si aggiungono l'uovo e il latte, mescolando fino a ottenere un composto denso. Si scalda una padella antiaderente con un goccio d'olio d'oliva e si versa sopra l'impasto, girandolo solo quando compariranno le bolle su tutta la superficie. Poi si cuoce l'altro lato per altri tre minuti. Si decora con qualche cucchiaio di semi oleosi tostati in padella, rucola, insalata e pomodorini. Con lo stesso impasto si possono creare anche tanti pancake più piccoli, da disporre ad esempio uno sopra l'altro, alternati a

strati di yogurt e verdure. Alla pastella si possono aggiungere spinaci finemente tritati, puree di verdure di stagione come zucca, carote, cavolfiori colorati. Oltre a un effetto cromatico d'impatto, l'impasto risulterà ancora più soffice.

Etica di impresa e sostenibilità economica: mons. Beschi indica la via da seguire per la ripresa

Ieri in Ascom Confcommercio l'incontro tra il Vescovo di Bergamo e Imprese & Territorio: una "lezione" di teologia e filosofia imprenditoriale per alimentare il desiderio di essere comunità

Tra teologia e filosofia imprenditoriale, l'incontro organizzato presso la sede di Ascom Confcommercio Bergamo è stato l'occasione per rappresentanti delle diverse associazioni di categoria del territorio di condividere molti spunti e prospettive sul ruolo della rappresentanza, restituendo una visione di futuro nella quale riconoscersi a prescindere dagli interessi delle imprese. Senza proporre modelli o ricette da seguire, la "lezione" e soprattutto l'invito di mons. Beschi è stato quello di farsi trovare

pronti a interpretare, nel quotidiano, il modello della sussidiarietà, dando segnali di speranza, di fiducia, ascoltando il territorio, le imprese, i lavoratori, dando risposte e creando occasioni di rete e di coesione.

Citando alcune letture del Vangelo e citando sia Papa Francesco sia Paolo VI, il vescovo di Bergamo ha voluto dare un'indicazione sulla via da intraprendere in questi tempi di ripresa post Covid, avviando una riflessione sul senso più autentico del desiderio, inteso non come domanda effimera legata al mercato ma come uno stimolo a credere, ad avere fiducia e, soprattutto, fedeltà. «L'idea che siamo mossi solo dal bisogno è una riduzione e una mortificazione della persona umana – afferma Beschi -. E lo è ugualmente limitarsi a soddisfare bisogni, creando continuamente necessità. Quando si parla di ripresa e rinascita dobbiamo domandarci piuttosto se siamo realmente mossi da un corale desiderio di ripresa». Una riflessione che vale tanto per le imprese, quanto per le comunità nelle quali, ricorda il vescovo, «constato che il desiderio di ritrovarsi non è semplice da alimentare né, tantomeno, da sostenere».
Riflessioni che sono accolte positivamente dai rappresentanti di Confartigianato, Ascom, Confimi, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, Cna, Fai e Lia presenti all'incontro trasmesso in diretta streaming.

Bollo auto, via libera al rimborso per agenti e

rappresentanti di commercio colpiti dalla crisi

Regione Lombardia a breve definirà le modalità per fare domanda e partecipare al bando che in Bergamasca riguarda oltre 3.800 liberi professionisti

Promessa mantenuta e un sollievo economico dopo mesi di difficoltà. Fnaarc, la Federazione degli agenti e rappresentanti di commercio Confcommercio, commenta positivamente il rimborso del bollo auto 2020 agli agenti e rappresentanti di commercio che potranno richiedere un contributo a fondo perduto pari al valore della tassa automobilistica pagata lo scorso anno. La misura riguarderà gli agenti che hanno avuto un calo di fatturato di almeno un terzo tra marzo e dicembre 2020 rispetto allo stesso periodo del 2019.

Grande soddisfazione, quindi, per Fnaarc e Confcommercio per il risultato ottenuto dopo mesi di lavoro e interlocuzione insieme agli assessori regionali Guido Guidesi, Assessore allo Sviluppo Economico, e Davide Caparini, Assessore al Bilancio e Finanza, che hanno mostrato interesse e impegno per la categoria che rappresenta un intermediario fondamentale delle Piccole e Medie Imprese del territorio. Il provvedimento di ieri della Giunta di Regione Lombardia dà infatti attuazione alla mozione approvata mesi fa dal Consiglio Regionale con l’impegno a sospendere il bollo auto per tutte quelle attività dove l’utilizzo dell’autoveicolo risultava essenziale per lo svolgimento dell’attività.

In Bergamasca coinvolti oltre 3.800 agenti di commercio

Il sostegno sarà quindi disponibile per le micro imprese iscritte e attive al Registro delle imprese: circa 36.600

agenti e rappresentanti di commercio presenti in Lombardia, di cui oltre 3.800 in provincia di Bergamo. Saranno interessati al rimborso del bollo auto tutti gli intermediari del commercio, gli intermediari di autovetture e di autoveicoli leggeri, di altri autoveicoli, di parti e accessori di autoveicoli, di motocicli e ciclomotori e di parti e accessori per motocicli e ciclomotori.

"Il rimborso del bollo auto 2020 – commenta **Fabio Fracassi, vicepresidente del Gruppo Agenti di Ascom Confcommercio Bergamo –** è una misura che abbiamo fortemente sollecitato e che auspicavamo da tempo, così come già avvenuto per taxi, ncc e bus turistici. Del resto l'auto è come l'ufficio per un agente di commercio, uno strumento di lavoro fondamentale e con l'emergenza Covid gli agenti sono stati tra le categorie maggiormente penalizzate nello svolgimento della propria attività. L'aumento dei costi legati alla mobilità, i ricavi in discesa e i sostegni governativi non del tutto sufficienti: un mix devastante che ha messo a rischio il lavoro di tanti professionisti. Ora finalmente Regione Lombardia ha deciso il rimborso del bollo auto pagato nel 2020 agli intermediari di commercio come sostegno ai mancati introiti e al calo di fatturato dovuti alle limitazioni dalla pandemia. Ora non resta che attendere le modalità per fare domanda e partecipare al bando".

Credito, bene la moratoria fino a fine anno ma la pianificazione finanziaria

deve essere un must

Riccardo Martinelli, presidente Fogalco: "Sei mesi passano veloci e occorre riprogrammare la tenuta finanziaria della propria azienda in vista del nuovo anno"

"Bene la proroga al 31 dicembre del termine della moratoria sui prestiti bancari ma attenzione a non farsi trovare con le spalle scoperte perché la proroga non riguarda la sospensione dell'intera rata ma della sola quota capitale. Inoltre, il Decreto Sostegni Bis prevede la possibilità di allungare i finanziamenti, a fronte però di una riduzione della copertura statale delle garanzie statali. Quindi se vogliamo vedere il bicchiere mezzo pieno possiamo essere soddisfatti e gli imprenditori possono tirare il fiato, ma sei mesi passano veloci e occorre quindi pianificare e riprogrammare la tenuta finanziaria della propria azienda in vista del nuovo anno". A suonare la sveglia sul tema dell'accesso al credito è Riccardo Martinelli, presidente di Fogalco, Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo che favorisce l'accesso al credito degli imprenditori del settore del commercio, terziario e turismo attraverso Asconfidi Lombardia, intermediario finanziario che riunisce altre 14 realtà regionali oltre a Fogalco.

Il 31 dicembre rappresenta quindi una data spartiacque per rivedere il proprio orizzonte finanziario: tra rate più o meno sostenibili, contributi pubblici e rinegoziazioni dei piani di ammortamento, in questo scenario Fogalco si pone come un vero e proprio ente facilitatore per l'accesso al credito. "Le banche hanno bisogno di garanzie, oggi ancora di più di prima – prosegue Martinelli -. La priorità per le imprese è la liquidità ma l'allungamento della durata dei finanziamenti garantiti si accompagna alla riduzione della copertura della garanzia pubblica a seguito del negoziato, in via di definizione, tra l'Italia e l'Europa che, di fatto, apre la

strada a minori garanzie statali. In quest’ottica, noi di Fogalco siamo pronti a entrare in gioco per implementare la garanzia statale e consentire alle imprese di mantenere l’operatività necessaria per la ripresa ormai alle porte”.

Pensare oggi alla liquidità del domani

Pensare oggi alla liquidità del domani per garantire la salute finanziaria della propria impresa è quindi il must da seguire per il terziario come conferma anche il Rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo: 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.

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 – prosegue il presidente di Fogalco che ha chiuso il 2020 con circa 4,5 milioni di finanziamenti erogati, di cui 450 mila euro di finanziamenti diretti -. Per ottenere un prestito, inoltre, ci vogliono in media 45 giorni e bisogna fare attenzione anche ai tempi di preammortamento che tra qualche mese porteranno l’imprenditore a pagare sia la quota capitale sia la quota interessi, con un esborso molto alto a fronte magari di volumi di fatturato ancora lontani dai livelli pre-covid”.

Una situazione da tenere sotto controllo e che chiama in causa Fogalco, vero e proprio braccio finanziario di Ascom ma non solo: il consorzio, che il 22 giugno si riunirà in assembla elettiva per la presentazione del bilancio e il rinnovo cariche, svolge infatti un’attività molto importante di

assistenza e consulenza finanziaria. “Si parte sempre dall’esigenza dell’impresa, che sia una start up o un’azienda navigata poco importa, poi si studia la soluzione giusta cercando anche di cogliere le opportunità legate ai bandi pubblici. Ricordo che a giugno arriveranno dalla Regione Lombardia nuovi contributi interessanti come quello a fondo perduto per la patrimonalizzazione dell’azienda e per l’abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti bancari. Inoltre, in merito ai finanziamenti diretti per piccoli importi, Asconfidi sta rinforzando il proprio patrimonio per poter allargare il servizio alla platea dei nostri imprenditori più meritevoli. L’obiettivo è quello di continuare a essere a fianco delle imprese per aiutarle a ottenere credito alle migliori condizioni e supportare nuovi investimenti”.

Da oggi coprifuoco spostato alle 24. E in zona bianca scatta il limite di 6 persone al tavolo al chiuso

Limite ai commensali salvo che siano tutti conviventi. Fusini, direttore di Ascom Bergamo: “Una misura di precauzione un po’ eccessiva rispetto alla situazione epidemiologica in continuo miglioramento”

Si attenua la stretta sul coprifuoco e viene posto un nuovo limite sui commensali a tavola. In base a un decreto approvato dal Consiglio dei ministri, da oggi – 7 giugno – il coprifuoco è stato spostato alle 24 e verrà abolito del tutto dal 21 giugno. Inoltre, da oggi e fino al 21 giugno 2021, in zona

bianca il consumo al tavolo negli spazi al chiuso è consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di sei persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi.

Per quanto riguarda gli altri contenuti, in ordine cronologico i centri commerciali sono tornati ad aprire dal fine settimana del 22 maggio; le palestre dal 24 maggio; i ristoranti hanno ripreso il servizio anche al chiuso dal primo giugno, a pranzo e cena; i parchi tematici riapriranno il 15 giugno; matrimoni e feste dal 15 giugno, ma solo con il "green pass"; i congressi si potranno di nuovo organizzare dal primo luglio; sale giochi e bingo dal primo luglio; discoteche ancora chiuse.

L'altra decisione importante riguarda il cambio dei parametri del monitoraggio con il quale vengono stabiliti i colori delle Regioni. L'Rt, l'indice di diffusione del contagio, non sarà più determinante: conteranno il tasso di occupazione di terapie intensive e reparti ordinari e l'incidenza dei casi. Con meno di 50 casi per 3 settimane consecutive e un rischio basso si va in zona bianca, in cui le uniche misure in vigore sono il distanziamento e l'uso della mascherina. Nei primi 15 giorni di giugno, se il calo dei contagi si confermerà, potrebbero andarci 6 regioni: Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna (dal 7), Abruzzo, Veneto e Liguria (dal 14).

In zona bianca al massimo 6 persone al tavolo (al chiuso)

Con Ordinanza del 4 giugno pubblicata in Gazzetta Ufficiale ed efficace a partire dal 6 giugno, il Ministero della Salute prova a fare finalmente chiarezza con riferimento al tema del numero massimo consentito di commensali seduti al medesimo tavolo in zona bianca. L'art. 1 della predetta Ordinanza prevede testualmente che "fino al 21 giugno 2021, in zona bianca il consumo al tavolo negli spazi al chiuso è consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di

sei persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi”. Da tale dettato normativo è possibile evincere che: in zona bianca, all’interno dei locali degli esercizi di ristorazione, fino al 21 giugno 2021, il numero massimo di commensali che potranno sedere contemporaneamente allo stesso tavolo è pari 6. Laddove le persone siano tutte conviventi, il numero potrà essere più ampio; a partire dal 22 giugno, il predetto limite non troverà più applicazione; sempre in zona bianca, negli spazi all’aperto, già da ora, non è applicabile alcun limite massimo di capienza dei tavoli.

In zona gialla, rimane confermato il limite di 4 persone per tavolo (anche in questo caso derogabile solo laddove le persone siano tutte conviventi), stabilito dall’art. 27, comma 1, secondo periodo, del DPCM dello scorso 2 marzo, disposizione espressamente richiamata nel preambolo dell’Ordinanza in commento.

“A onore del vero da noi la questione è relativa, perché la Lombardia dovrà affrontare un’altra settimana in zona gialla, l’ultima prima del passaggio in fascia bianca previsto per il prossimo 14 giugno – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Imprese Bergamo** -. Detto questo, l’ordinanza può essere considerata come una misura di precauzione un po’ eccessiva rispetto alla situazione epidemiologica in continuo miglioramento. Una restrizione che forse è più frutto della paura che non altro. Insomma, si poteva soprassedere sul limite dei posti a sedere al chiuso: l’anno scorso, infatti, quando ancora la campagna vaccinale era un miraggio, con il termine delle restrizioni non ci furono limitazioni nei ristoranti e, di fatto, durante l’estate non si verificò un rialzo dei contagi. Ridurre quindi adesso a 6 i posti all’interno ci pare un po’ eccessivo anche perché i ristoranti dovranno adeguarsi ancora per gestire le prenotazioni e, soprattutto, i clienti dell’ultimo minuto.

Riapertura discoteche, Silb: “Pronti a collaborare per riaprire”

Il Commissario per l’emergenza, Francesco Figliuolo, ha inviato al Comitato tecnico scientifico e alla Conferenza delle Regioni il protocollo messo a punto dal Silb-Confcommercio chiedendo di valutare una possibile riapertura in sicurezza sulla base delle indicazioni contenute nel documento e di considerare l’ipotesi di far vaccinare i più giovani proprio all’interno dei locali. Quest’ultima è una proposta avanzata proprio dal Sindacato, che aveva dato la disponibilità ad organizzare degli open day.

“Siamo pronti a collaborare per riaprire discoteche e locali da ballo in piena sicurezza”. Lo ha affermato, Maurizio Pasca, presidente del Silb, il Sindacato italiano locali da ballo aderente a Fipe-Confcommercio, commentando le indiscrezioni su un incontro con il ministero della Salute che si dovrebbe

tenere martedì proprio per discutere della riapertura delle discoteche. “Una riapertura nei tempi e nei modi dovuti – ha spiegato Pasca – naturalmente in totale sicurezza per le persone. Chiederemo la riapertura con il green pass, cioè potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle ‘bolle di sicurezza’ nei locali da ballo”. “Credo sarebbe giusto incontrarsi e aprire un tavolo di lavoro anche perché noi non siamo pulsanti o interruttori che accendi e spegni, abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la possibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Riaprire in sicurezza per dare divertimento sano e sicuro. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse andranno ad affollare, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c’è”ha concluso il presidente del Silb.

“Libri per sognare”, vince la “Voce di carta” Premiati autori, alunni e classi della provincia di Bergamo

Si è chiusa la 5ª edizione di “Libri per Sognare”: la diretta streaming di stamattina con le premiazioni delle migliori recensioni e dell’autore del libro più recensito

È “La voce di carta” di Lodovica Cima (Mondadori 2020) il libro più votato dagli studenti che hanno partecipato a “Libri per sognare”, la manifestazione nata nel 2017 e ideata dal Gruppo Librai e Cartolibrai di Ascom Confcommercio Bergamo, organizzata in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo e con il sostegno di Intesa Sanpaolo.

Oltre 660 recensioni, di cui 13 video, 66 disegni e 36 elaborati sono i numeri della quinta edizione di “Libri per Sognare” che si è chiusa questa mattina con le premiazioni delle migliori recensioni degli studenti delle scuole aderenti e dell’autore del libro più recensito. All’evento in diretta streaming (trasmesso sul canale YouTube di Ascom Confcommercio Bergamo e sulla pagina Facebook di Libri per sognare) hanno partecipato a distanza anche le classi e gli alunni, i veri protagonisti – insieme ai loro insegnanti – della manifestazione il cui obiettivo è quello di promuovere la lettura tra i ragazzi delle scuole primarie e secondarie della città e della provincia di Bergamo.

Quest’anno hanno partecipato 15 Istituti comprensivi, 55 classi e 1.088 alunni che hanno avuto anche la possibilità di incontrare via web (11 incontri tra febbraio e aprile in dad con la partecipazione di oltre 150 ragazzi per volta) gli autori dei libri selezionati dalle librerie organizzatrici: “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.

L’evento finale e i saluti delle autorità

La diretta dell’evento finale si è aperta alle ore 10 con i saluti iniziali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, e Cristian Botti, presidente gruppo Librai e Cartolibrai Ascom Confcommercio Bergamo, che ha ribadito

l’impegno della categoria per fare crescere le nuove generazioni con la passione per la buona lettura, attraverso la proposta di titoli importanti per riflettere. Ad anticipare le premiazioni, con gli autori che hanno assistito alla lettura delle migliori recensioni dei ragazzi dei loro libri, i saluti delle autorità e di chi ha sostenuto l’iniziativa, a cominciare da Patrizia Graziani, Dirigente dell’Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo: “Abbiamo ritenuto fondamentale avere parte attiva in questa importante e pluriennale esperienza culturale, sensibilizzando le scuole bergamasche. Così si appassionano le giovani generazioni alla lettura, anche per la costruzione di persone libere e pensanti. Deve essere chiaro, infatti, quale sia l’alto valore della letteratura, la sua rilevanza e la ricaduta formativa all’interno dei percorsi scolastici”.

“Il sostegno di Intesa Sanpaolo – dichiara Tito Nocentini, direttore regionale Lombardia Nord – si inserisce nella lunga e consolidata tradizione della Banca a favore dell’editoria italiana, del valore del libro e della letteratura, nella convinzione che il ruolo di una banca radicata nel territorio sia quello di concorrerne allo sviluppo non solo economico, ma anche culturale e civile, con una particolare attenzione verso le nuove generazioni”.

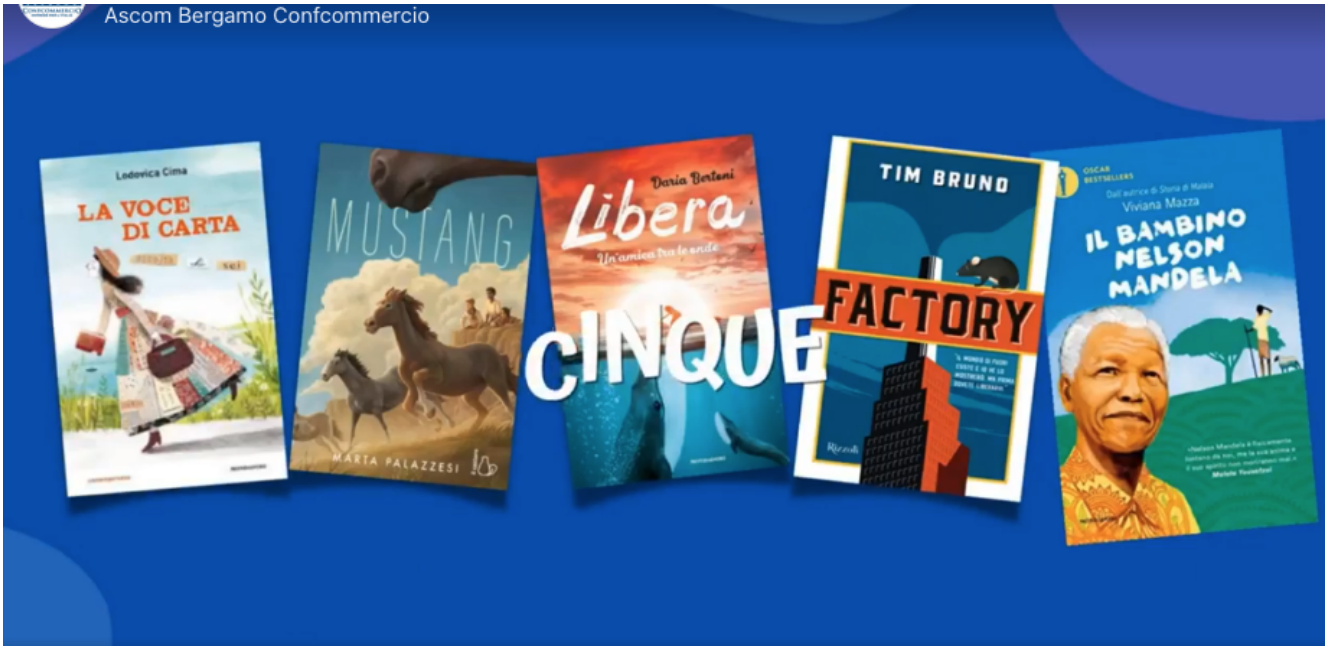
Hanno portato il loro saluto anche il direttore dell’Eco di Bergamo, Alberto Ceresoli, che ha sottolineato che “Libri per sognare contiene due parole importanti per la nostra vita, perché i libri sono uno strumento prezioso che ci consente di migliorare la conoscenza, il vocabolario, la memoria, il pensiero. E sognare ci rende liberi e leggeri: un binomio fantastico da coltivare fin dalla giovane età”.

“Libri per Sognare è un’iniziativa che offre la possibilità di incontrare anche gli autori che un giorno potreste essere voi – ha ricordato Melania De Nichilo Rizzoli, assessore alla Formazione e lavoro della Regione Lombardia -. Non si può fare a meno di cultura, conoscenza e letteratura. Leggere vuol dire

crescere e arricchirsi e invito i ragazzi a entrare nelle librerie più spesso”.

Per Nadia Ghisalberti, assessore alla Cultura del Comune di Bergamo, “iniziative come questa tengono legate le nuove generazioni alla lettura grazie a un coinvolgimento diretto. Sono loro, infatti, a recensire e a porre in primo piano la loro prospettiva”. Gianfranco Gafforelli, presidente della Provincia di Bergamo ha ribadito “quanto i libri restino immortali nella loro capacità di stimolare creatività e indipendenza del pensiero. Fiore all’occhiello di Libri per Sognare è aver reso i ragazzi protagonisti e non solo fruitori, stimolandone lo spirito critico”.

A confermare il successo dell’iniziativa, che dalla prima edizione ad oggi ha visto la partecipazione di circa 4.000 ragazzi, 100 classi, 20 istituti scolastici e 11 autori per ragazzi, è Cristian Botti: “Quest’anno sono aumentate le classi coinvolte e, per la prima volta, ha partecipato anche una scuola di Brescia. Lo scopo dell’evento è avvicinare i ragazzi alla lettura e di renderli protagonisti ed è stato difficile selezionare le migliori recensioni. Adesso stiamo già pensando alla prossima edizione che speriamo di organizzare in presenza: l’idea è di estendere Libri per Sognare oltre i confini provinciali in attesa di un grande evento nel 2023, quando Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura”.



Le tre recensioni premiate e non solo

Linda Papetti (Istituto Comprensivo Valnegra "F. Gervasoni"-Scuola primaria di Olmo Al Brembo) ha ottenuto il premio per la sua recensione di "Libera. Un amica tra le onde" per la sintesi e l'immedesimazione con le scene del libro. La recensione di Maya Mondini (Scuola secondaria di Primo Grado "P. Gelpi" di Mapello) de "La Voce di Carta" ha convinto la giuria per la riflessione e gli insegnamenti nati dalla lettura del libro. Infine, la recensione di Factory a cura di Marta Geromin, (Istituto Comprensivo "D. Spada"-Scuola secondaria di primo grado di Sovere), è stata premiata per la curiosità che introduce e che invoglia alla lettura del libro. Premiato anche il video di Tommaso Lovecchio (Istituto Sant'Angela Merici-Scuola Primaria Bergamo Munstang), il disegno di Nour Chiba (Istituto Comprensivo Ciserano-Libera) e l'elaborato della classe 5^ di Endenna-IC Zogno (maestra Ruggieri).

Ecco, infine, le 5 più belle recensioni, una per libro, lette dagli autori: "Libera" di Martina Giardini (Scuola secondaria di 1 grado – Istituto Maria Consolatrice di Sant'Omobono Terme); "La Voce di Carta" di Barbara Ricci (Scuola secondaria di 1° grado – IC Bonafini di Cividate Camuno); "Factory" di

Lorenzo Bettineschi (I C Vilminore di Scalve –Scuola primaria di Schilpario); “Mustang” di Livia Soldani (IC Camozzi – Scuola Primaria Rosa di Bergamo); “Il Bambino Nelson Mandela” di Elisa Bugliaro Goggia (IC Mapello Scuola Primaria di Prezzate).

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.

Terziario, un’impresa bergamasca su tre è pronta a investire sul digitale e la formazione

Presentati i risultati del nuovo rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo sulle imprese

Da una parte la piena consapevolezza del cambiamento degli stili di consumo in atto, accelerato dalla pandemia, dall’altra la volontà di reagire investendo in innovazione. Nel mezzo un dato confortante e cioè che una impresa su tre è pronta per fare il salto tecnologico e affrontare le sfide legate all’evoluzione digitale. Come? Introducendo metodologie e strumenti di innovazione e investendo in figure nuove e con competenze ad hoc da inserire in organico, soprattutto per le attività legate all’e-commerce. 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.

I cambiamenti dei modelli di business

Crescono ancora le imprese che si sono attivate per modificare i propri modelli di business: rispetto all'inizio della pandemia, passano dal 15% al 37,7% le imprese (+152%) che utilizzano il canale e-commerce o lo hanno intensificato. Boom anche del delivery: le imprese bergamasche del terziario che utilizzano la modalità delle consegne a domicilio – o l'hanno intensificata – passano dal 7% al 24% (+242%).
Queste innovazioni hanno consentito di minimizzare le perdite (38%), evitare di chiudere l'attività (28,4%), mantenere lo stesso livello di ricavi rispetto al periodo precedente la crisi (24,1%), crescere e migliorare (9,5%).

La formazione e il ricorso a nuove figure professionali

È in aumento rispetto al secondo semestre 2020 la percentuale di imprese che si sono dotate di nuove figure professionali (dall'8% al 9,3%). Tra coloro che hanno fatto ricorso a nuove competenze emergono i servizi (12,1%) seguiti dal commercio (10%) e dal turismo (5,8%). Il 90,7% delle imprese, invece, non si è ancora dotato di nuove figure professionali: a livello settoriale emerge il ritardo del turismo (94,2%) seguito dal commercio (90%) e dai servizi (87,9%).
Delle imprese che non hanno fatto ricorso a nuove figure professionali il 12% ha intenzione di farlo entro i prossimi due anni: un trend che dovrebbe portare ad un cambiamento di un'impresa su cinque. Anche in questo caso, la spinta è delle imprese dei servizi (15%), contro il 14% del commercio e il 7,4% del turismo.
Delle imprese che non hanno fatto ricorso a nuove figure professionali il 22,2% ricorrerà a corsi di formazione. In questo ambito sono più sensibili i servizi (24,7%) e il turismo (22,6%), seguiti dal commercio (19,6%).

Strumenti di innovazione digitale

Il 30,1% delle imprese del terziario bergamasco sono interessate ad introdurre entro il prossimo anno metodologie e strumenti di innovazione digitali. Il settore più attento è quello dei servizi (+31,6%) seguito, dal commercio (29,3%) e dal turismo (27,9%). Coloro che investiranno nel digitale si rivolgeranno alle associazioni di categoria (23%), formeranno una o più persone (22%), si appoggeranno a fornitori e consulenti (21%), assumeranno una o più persone con le skills adeguate (12%). Il 2,8% non ha ancora un'idea chiara in merito e il 19,2% non ritiene servano interventi particolari perché crede di avere già le competenze necessarie.

Infine, secondo una ricerca condotta sempre da Format Research e commissionata dagli Enti Bilaterali del Terziario di Bergamo – presentata a gennaio 2021 – le figure considerate chiave sono quelle commerciali (35,7% sales assistant, 17,8%

marketing consultant, 16% agenti di commercio con competenze digitali evolute), seguite da figure con skill specifiche nell’innovazione digitale (14,3% informatici programmatori e sistemisti, 7,1% digital strategist/social media specialist, 7,1% data analyst).

Per Ascom Confcommercio Bergamo mentre nella quasi totalità degli imprenditori del terziario è noto il cambiamento degli stili di consumo in atto, accelerato dalla pandemia, solo un terzo degli stessi ha cercato di reagire con l’innovazione. Il problema non è nella volontà ma nelle competenze di titolari e dipendenti: servono skills nuove e figure professionali ad hoc e non solo nelle imprese che hanno attivato l’e-commerce. La sfida dell’evoluzione digitale è quindi aperta su più fronti e sono sempre di più le competenze digitali oggi necessarie per poter gestire nel migliore dei modi la propria attività e il business. A riguardo, il termine del blocco dei licenziamenti aprirà nuovi scenari occupazionali: le imprese avvertiranno, infatti, un cambiamento molto marcato del personale, collegato proprio all’acquisizione di queste nuove competenze.

L’Osservatorio sul terziario delle imprese di Bergamo

L’Osservatorio sul terziario delle imprese di Bergamo è basato su un’indagine continuativa, a cadenza semestrale, effettuata su un campione statisticamente rappresentativo dell’universo delle imprese del terziario (commercio, turismo e servizi) della provincia di Bergamo (n. 700 interviste a buon fine ogni semestre). L’obiettivo dell’indagine è quello di rilevare, descrivere e analizzare il clima di fiducia (sentiment), l’andamento dell’impresa e i livelli di occupazione delle imprese del terziario di Bergamo sia a livello congiunturale (ultimi sei mesi rispetto ai sei mesi precedenti) sia a livello prospettico (situazione nei sei mesi successivi alla rilevazione rispetto ai sei mesi precedenti).

Bar e ristoranti, da oggi si torna a mangiare al chiuso. Ma attenzione al limite delle 4 persone al tavolo

Coinvolte 4350 attività in Bergamasca. Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo: "Le restrizioni cambieranno con l'entrata della Lombardia in zona bianca prevista per il 14 giugno"

Eccola, la sospirata ripartenza a tutto tondo del mondo della ristorazione: da oggi primo giugno, infatti, è possibile di nuovo prendere il caffè al bancone e riaprono anche le 160mila attività che non avendo degli spazi all'aperto non hanno potuto approfittare della "finestra" aperta il 26 aprile scorso. Parliamo di una bella fetta delle imprese della ristorazione, il 46% circa, che hanno visto il loro lockdown prolungato di un mese e mezzo. Ovviamente non saranno tutte rose e fiori: i problemi che queste imprese devono affrontare sono ancora molteplici e tra questi la mancanza di personale. Anche a Bergamo la riapertura del servizio di somministrazione al chiuso è una boccata d'ossigeno per tutto il comparto. Le attività coinvolte, infatti, sono circa 4350 (compresi gli alberghi con ristorante).

La riapertura in tutto il Paese dei ristoranti al chiuso a pranzo e cena comporta l'obbligo di mascherina ogni volta che ci si alza dal tavolo. Resta anche il limite di massimo di 4 persone al tavolo come afferma **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo**: "Le nuove linee guida approvate dal Ministero della Salute con l'ultima revisione del 20 maggio non introducono delle sostanziali novità nell'impianto delle disposizione che regolano il distanziamento e che sono state

adottate per rallentare l'epidemia: per esempio resta l'obbligo delle 4 persone al tavolo e il distanziamento da 1 a 2 metri a seconda dell'evolversi dell'epidemia. Le restrizioni cambieranno o con l'entrata della Lombardia in zona bianca, prevista per il 14 giugno, quando decadono tutte le limitazioni; oppure con l'entrata in vigore, il 15 giugno, dell'articolo 9 comma del 2 del DL del 18 maggio che prevede la possibilità di fare feste dopo le cerimonie, nel rispetto delle linee guida. Da domani, comunque, la possibilità di lavorare sarà svincolata dalle condizioni meteorologiche e dello spazio esterno. Per molti, inoltre, aumenteranno gli spazi a disposizione dei consumatori così da arrivare ad un livello di consumi sostenibile".

Le linee guida della Conferenza delle Regioni

I tecnici delle Regioni con il Comitato tecnico scientifico ribadiscono una serie di restrizioni e indicazioni di carattere generale e il 28 maggio sono state pubblicate le "O.M. 29.5.2021 e Linee guida per la ripresa delle attivita` economiche e sociali" della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome che tengono conto delle disposizioni del decreto-legge n. 52 del 22 aprile 2021, del decreto-legge n. 65 del 18 maggio 2021 e sono adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 16 maggio 2020. Le linee guida riguardano diversi settori: ristorazione e cerimonie, attività turistiche e ricettive, cinema e spettacoli dal vivo, piscine termali e centri benessere, servizi alla persona, commercio, musei, archivi, biblioteche e luoghi della cultura, parchi tematici e di divertimento, circoli culturali e ricreativi, congressi e grandi eventi fieristici, sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, sagre e fiere locali, corsi di formazione.

Differenze tra zona bianca e gialla: le risposte della Fipe

Zona bianca, esiste il limite di 4 persone al tavolo?

La disciplina si rinviene nell'art. 7, comma 1 del DPCM del 2 marzo u.s., ove viene stabilito che, ferma restando l'applicabilità dei Protocolli e delle Linee guida concernenti il settore di riferimento, nelle c.d. "zone bianche", cessano di applicarsi le misure di cui al Capo III relative alla sospensione o al divieto di esercizio delle attività ivi stabilite. Dunque, è ragionevole ritenere che vengano meno le limitazioni previste per le attività dei servizi di ristorazione di cui all'art. 27, ivi incluso il limite di 4 persone al tavolo.

Il mio locale si trova in zona gialla, dal 1° giugno i clienti possono consumare al bancone?

Ai sensi dell'art. 2 del D.L. "Riaperture-*bis*", a partire dal

1° giugno 2021, in zona gialla, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti. Rispetto alla disciplina previgente – dettata dall'art. 4, comma 2, del D.L. "Riaperture", di fatto abrogata – la norma non fa più riferimento al necessario consumo al tavolo, ragion per cui si ritiene che dal 1° giugno sarà consentito anche il consumo al banco all'interno dei locali. Tale ricostruzione è stata anche confermata dal Ministero dell'Interno, con circolare dello scorso 19 maggio.

Esiste ancora l'obbligo di esporre il cartello con l'indicazione massima di capienza? Ed è riferito solo agli spazi interni o anche a quelli esterni?

Sì, permane in vigore la disciplina dell'art. 11, comma 2 del DPCM dello scorso 2 marzo, secondo cui, fino al prossimo 31 luglio, in zona gialla, è obbligatorio per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico, esporre all'ingresso degli stessi un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente nel locale medesimo, sulla base dei Protocolli e delle Linee guida vigenti. Stando al tenore letterale della disposizione, sembra ragionevole ritenere che nel cartello vada inserito il riferimento della capienza massima relativa agli spazi interni e non anche a quella dell'esterno. Inoltre, è possibile mantenere il cartello anche nelle zone c.d. "bianche" in quanto in grado di agevolare gli eventuali controlli, considerato altresì che le Linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio, hanno previsto che il numero massimo di presenze contemporanee debba essere calcolato in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.

Ho un ristorante che si trova in zona gialla, che distanza devo mantenere tra i tavoli?

La nuova versione delle Linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio, confermano la previgente disposizione secondo cui i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), con eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (tale aspetto afferisce alla responsabilità individuale dei clienti). Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione, per saperne di più scarica la check list Fipe.

Ho un bar, quali sono i limiti di orario che dovrò applicare a partire dal 1° giugno?

In zona bianca,ai sensi dell'art. 1, comma 5 del D.L. "Riaperture –*bis*" e delle "*indicazioni della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome sulle zone bianche*" dello scorso 26 maggio, espressamente recepite dal Ministero della Salute con Ordinanza del 28 maggio viene meno ogni limitazione oraria alla circolazione e alle attività. Pertanto, anche i bar, e in generale tutte le attività dei servizi di ristorazione, possono esser svolte senza alcuna restrizione oraria.
Invece, in zona gialla, ai sensi dell'art. 2 del D.L. "Riaperture-*bis*", le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti. In sintesi: dal 1° al 6 giugno il servizio sarà possibile dalle 5.00 alle 23.00; dal 7 al 20 giugno dalle 5.00 alle 24.00; dal 21 giugno non vi saranno limitazioni orarie.