

# Affitti turistici brevi, svolta dall'Ue sull'obbligo di versare la cedolare secca: "Serve equità nel mercato"

*Solo nella Bergamasca 2377 annunci per il turismo breve. Fusini: "Nello stesso mercato devono valere le stesse regole"*

Airbnb deve riscuotere e versare allo Stato Italiano la cedolare secca sugli affitti brevi. È questo il succo della sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, pronunciata questa mattina in Lussemburgo, in merito alla legittimità della normativa italiana che obbliga i portali di prenotazione a operare una ritenuta del 21% sull'ammontare dei corrispettivi riscossi per conto delle locazioni non imprenditoriali e a trasmettere all'Agenzia delle Entrate i dati relativi ai contratti di locazione conclusi tramite i portali stessi. Una sentenza attesa, partita da una vertenza iniziata nel 2017. Un punto importante, come sottolineato da Federalberghi, in attesa dei prossimi passi che toccano al Consiglio di Stato che dovrà pronunciarsi, recependo la sentenza europea, per consentire poi all'Agenzia delle Entrate di recuperare le imposte non pagate durante "sei anni di sfacciata inadempienza, applicando le relative sanzioni". Federalberghi chiede così di mettere ordine nella giungla degli appartamenti ad uso turistico, che operano come strutture ricettive a tutti gli effetti senza rispettare le regole imposte ad alberghi, affittacamere e bed and breakfast.

Il centro studi di Federalberghi, con il supporto di due istituti di ricerca indipendenti (l'italiana Incipit consulting e la statunitense Inside Airbnb), ha rilevato e analizzato tutti gli annunci pubblicati su Airbnb, elaborando

un sintetico report per ciascun territorio. A Bergamo, tra città e provincia, sono stati estratti 2.377 annunci (il dato è stato rilevato quest'estate, il 4 e 5 agosto). Tra questi 1.839, pari al 77,4% del totale, si riferisce a interi appartamenti. 1.380, pari al 58,1%, sono aperti per più di 6 mesi l'anno. 1.432, pari al 60,2%, sono annunci pubblicati da soggetti che gestiscono più di un appartamento. La città di Bergamo con 809 annunci (34%) fa la parte del leone ma significativo è il numero di offerte sul lago di Iseo con 69 annunci a Lovere, 79 a Riva di Solto, 44 a Parzanica, 44 a Predore e 38 a Solto Collina

“Non abbiamo nulla contro l'accoglienza dei turisti nelle case date in affitto anzi siamo molto favorevoli. Il turismo fa crescere il nostro territorio con un indotto importante e prezioso per commercio e ristorazione – commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. I dati proposti da Federalberghi parlano chiaro e dimostrano che nella nostra provincia, in un anno come l'attuale di grande ripartenza del turismo, le presenze negli appartamenti affittati a scopo turistico supererebbero le stesse presenze registrate nel settore alberghiero ed extralberghiero con una stima tra i 2 e i 4 milioni di presenze e fatturato tra i 150 e i 200 milioni di euro”.

Ascom Confcommercio Bergamo sostiene però la necessità di del rigoroso rispetto delle norme: “Nello stesso mercato devono valere le stesse regole – continua Oscar Fusini -. In primo luogo occorre che gli operatori che fanno da intermediari digitali rispettino la legge italiana nella comunicazione dei dati sia di chi affitta, sia di alloggia e versino la ritenuta fiscale stabilita dallo Stato italiano, come per qualsiasi altro operatore economico. Questo per ragioni di equità fiscale e nel rispetto di una sana concorrenza leale. Inoltre, da tempo chiediamo che il fenomeno sia regolamentato da una legge unica europea per contrastare alcuni fenomeni sociali ormai evidenti che colpiscono le nostre comunità come lo

spopolamento dei residenti nei centri storici, l'impossibilità di trovare case in affitto e la mala movida legata allo sviluppo selvaggio del turismo".

## **Le bugie della sharing economy: i dati del territorio e nazionali**

L'analisi dei dati, conferma, ancora una volta, come sottolineato da tempo da Federalberghi, le quattro grandi "bugie" della cosiddetta sharing economy. La prima, sottolinea l'associazione Confcommercio, è che non è vero che si condivide l'esperienza con il titolare, l'intento con cui nacque Airbnb (AirBed and Breakfast), con i materassi gonfiabili e colazione offerti sul web da due studenti a San Francisco nel 2007 per ovviare alla mancanza di posti letto in città e rendere più sostenibile l'affitto di casa. La maggior parte degli annunci pubblicati su Airbnb (a Bergamo il 77,4%, in Italia l'81%) si riferisce all'affitto di interi appartamenti, in cui non abita nessuno. Non è inoltre vero che si tratta di attività occasionali: la maggior parte degli annunci (il 58,1% a Bergamo, il 57,8% in Italia) si riferisce ad appartamenti disponibili per oltre sei mesi all'anno. Non è sempre vero che si tratta di forme integrative del reddito, ma di attività economiche a tutti gli effetti, con moltissimi inserzionisti (il 60,2% a Bergamo, il 64,9% in Italia) che gestiscono più di un alloggio. Esistono, rileva Federalberghi, casi limite di soggetti che ne gestiscono più di 6mila. Non è vero che le nuove formule compensano la mancanza di offerta poiché gli alloggi presenti su Airbnb sono concentrati soprattutto nelle grandi città e nelle principali località turistiche, dove è maggiore la presenza di esercizi ufficiali. Ad agosto 2022, gli annunci relativi ad alloggi italiani pubblicati su Airbnb erano 440.305.

---

# **Natale, un bergamasco su tre brinda nei locali: le festività valgono oltre 13 milioni di euro**

*Prenotazioni fatte in netto anticipo e locali senza più tavoli da riservare: fine anno da incorniciare per i ristoratori bergamaschi*

Anche se sul futuro si aggira lo spettro della recessione e dei rincari energetici, sarà un Natale da incorniciare per i ristoranti di città e provincia, a conferma di un'annata che molti non hanno esitato a definire la migliore di sempre.

La voglia di festeggiare Natale ai tavoli dei ristoranti è più forte di crisi e inflazione e molti locali hanno già chiuso da tempo le prenotazioni. Un trend positivo che prosegue per tutte le festività. Trovare un posto a Capodanno non è così facile: quest'anno – confermano i ristoratori – le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto al passato e c'è già chi ha tutti i tavoli riservati. Bene anche le cene aziendali e i ritrovi tra amici, con prenotazioni da inizio dicembre e brindisi sin dal ponte dell'Immacolata, approfittando della fortunata collocazione da calendario.

Ascom Confcommercio Bergamo stima una spesa di 13 milioni e 690mila euro per le festività nei ristoranti di città e provincia. Il pranzo di Natale e Santo Stefano, da soli, valgono oltre 8,5 milioni di euro (8.519.083 euro). La Vigilia vale oltre 2,5 milioni di euro (2.588.544 euro), la cena del 25 e del 26 portano, sommati tra loro, altri 2,5 milioni. A festeggiare fuori casa per le festività sarà 1 bergamasco su 3: tra Vigilia, Natale e Santo Stefano Ascom Confcommercio Bergamo stima infatti 349.500 clienti ai tavoli dei 1712

ristoranti di città e provincia. I locali saranno aperti nella quasi totalità dei casi (il 97%) a Natale e per il pranzo di Santo Stefano. Il 90% dei ristoranti propone un menù per la Vigilia, mentre per le cene di Natale e del 26 dicembre Ascom stima che terrà aperto il 70% dei locali di città e provincia.

“Le richieste sono altissime – conferma **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo -. Si chiude un anno senza dubbio estremamente positivo per il comparto. Al classico pranzo di Natale e al cenone di Capodanno si sta riscoprendo anche in Bergamasca il piacere di ritrovarsi la sera della Vigilia e anche per Santo Stefano le richieste sono tante. La sensazione è che su tutto prevalga il desiderio di ritrovarsi e trascorrere dei piacevoli momenti, concedendosi anche qualche sgarro alimentare e riscoprendo piatti della tradizione”.

I prezzi hanno subito qualche inevitabile ritocco al rialzo per i pesanti rincari di materie prime ed energia: si va dai 45 euro ai 90 euro in media, con qualche inevitabile punta, dai 150 euro in su per i locali più blasonati. Nei menu trionfano capponi, cappelletti, tacchina con castagne a Natale. Il panettone, rigorosamente artigianale è irrinunciabile nei menù per le festività, così come le bollicine per il brindisi. C'è qualche chef pasticciere che si impegna in lunghissime lievitazioni per produrre da sé il panettone; in generale ci si affida a produzioni artigianali, molte locali, e c'è chi poi interpreta il dolce simbolico del Natale creando dessert, dal tiramisù al panettone ad altre ricette golose. Ai clienti abituali si sommano in città e nelle località montane turisti e visitatori da fuori, con ottime presenze previste negli hotel del territorio. Si preannuncia una grande giornata anche per il tradizionale cenone di San Silvestro, in cui non mancano lenticchie e cotechini nostrani, oltre a crostacei, salmone, caviale e foie gras. Il budget per il cenone è un filo più alto, da una base di 45 euro si sale in media sui 75-90 euro, con cifre più alte

per ristoranti più rinomati e cenoni con spettacoli.

---

# Gli immobiliari bergamaschi a rapporto: “Il futuro della città passa anche da noi”

*Allo Spazio Daste di Bergamo l'annuale convegno di Fimaa Bergamo è servito per fare il punto della situazione sui grandi cambiamenti che sta per affrontare la città, anche grazie al mercato immobiliare*

Che Bergamo stia vivendo una fase di trasformazione è cosa ormai nota: lo si vede dai lavori che stanno portando alla nascita di nuove strutture e dai progetti che presto saranno cantieri. Il convegno di fine anno organizzato dagli immobiliari e mediatori d'affari Fimaa Bergamo, mercoledì 14 dicembre allo Spazio Daste di Bergamo, ha confermato i grandi cambiamenti ai quali sta andando incontro la città.

L'evento, dal titolo “Bergamo Futura”, ha rappresentato un momento di confronto professionale rivolto alle innumerevoli trasformazioni e alle sfide attese per la categoria.

Dopo i saluti istituzionali del presidente Fimaa Bergamo e coordinatore Fimaa Lombardia, **Oscar Caironi**, che oltre a fare gli onori di casa ha voluto sottolineare i “411 associati di Fimaa Bergamo alla fine del 2022”, il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** ha sottolineato come “Fimaa rappresenti una scommessa vinta da Ascom Bergamo: i corsi di aggiornamento degli agenti immobiliari sono tra i più

partecipati e il mondo immobiliare a Bergamo è cresciuto in modo non indifferente sotto il punto di vista di partecipazione e professionalità”.

Professionalità che è stata rimarcata anche dal presidente di Ente Fiera Promoberg **Luciano Patelli**, che nel corso della serata è stato premiato anche come “uomo dell’anno” per Fimaa Bergamo.

È poi toccato all sindaco **Giorgio Gori** fare il punto sulle infrastrutture e i piani futuri della città: “Bergamo è in accelerata fase di trasformazione – ha spiegato il primo cittadino -, gli ultimi anni sono stati impiegati soprattutto nel recupero di aree aziendali dismesse, che meritavano di essere rigenerate. Questo per salvaguardare anche quelle aree verdi che rischiavano, come da Pgt, di diventare cemento. Porta Sud è ormai qualcosa più di un semplice sogno, e parliamo di un milione di mq. Dal PNRR abbiamo ottenuto soldi importanti, circa 80 milioni di euro dallo Stato e 20 dalla Regione, oltre agli investimenti che arriveranno dai privati. Insomma, non c’è più solo Milano: Bergamo oggi è attraente e attrae”.



**Santino Taverna**, presidente di Fimaa Italia, ha invece voluto rimarcare l’importanza del rapporto che lega l’associazione alla Confcommercio: “Presentarci alle istituzioni con voi alle spalle rappresenta un distintivo di pregio, ci dà una

credibilità in più” ha sottolineato.

**Christophe Sanchez**, amministrazione delegato del portale Visit Bergamo, ha portato un’analisi concreta sullo stato di salute del turismo bergamasco, “ormai in netta ripresa dopo la batosta portata dal Covid – ha spiegato -. Purtroppo la guerra tra Russia e Ucraina ha minato questa crescita dal momento che i turisti russi rappresentavano l’11% delle persone che sbarcavano a Bergamo fino al 2019, un numero importantissimo. Ma i dati generali dicono che il turismo a Bergamo sta molto bene. Ci eravamo fissati l’obiettivo di aumentare le presenze, ossia il numero di notti che ogni turista passava nella nostra città: possiamo dire di aver centrato l’obiettivo perché la permanenza media nel 2019 era 2.0, oggi è 2.1: quella piccola percentuale di aumento rappresenta il 5%. Qualcosa che potremmo definire ottimo”.



E quando si parla di turismo a Bergamo non si può di certo ignorare l’aeroporto il Caravaggio di Orio al Serio: “L’obiettivo del 2023 sarà quello di raggiungere i 14 milioni di passeggeri, un dato che sarebbe più alto anche di quello del 2019 pre-Covid- ha spiegato il presidente di Sacbo **Giovanni Sanga** -. Già l’anno prossimo investiremo 40 milioni per ampliare l’area dei check-in: sarà l’ultimo lotto di lavori che andranno a completare la ristrutturazione dello scalo iniziata anni fa. Una ristrutturazione importantissima per il mondo del commercio bergamasco dal momento che i numeri

ci dicono che il 55% dei turisti che transitano a Bergamo passano proprio dall'aeroporto Il Caravaggio”.

---

## **Distretti del Commercio di Bergamo, in arrivo finanziamenti per 8,6 milioni di euro**

*Premiati tutti i 25 distretti bergamaschi che hanno presentato domanda per un contributo totale di 8.609.241 euro*

Regione Lombardia ha concluso la valutazione di tutti i progetti presentati dai distretti del commercio lombardi ed ha assegnato i 47 milioni di euro stanziati per consolidare la ripresa delle economie locali, sostenendo sia gli interventi di qualificazione del contesto urbano e del territorio realizzati dagli enti locali, sia gli investimenti diretti delle imprese del territorio.

Il risultato finale premia tutti i 25 distretti bergamaschi che hanno presentato domanda per un contributo totale di 8.609.241 euro. Un dato che posiziona la provincia bergamasca al secondo posto fra tutte le province lombarde e poco sotto Milano, che raccoglie **finanziamenti per poco più di 8,9 milioni di euro.**

Per quanto riguarda i distretti bergamaschi, sulle 25 realtà che hanno presentato domanda, 23 ambivano alla qualifica di “Distretti di Eccellenza”. Tra questi, sono 17 i distretti ad aver raggiunto la dichiarazione di eccellenza pari al 68% dei distretti della bergamasca. Si tratta di: Distretto Urbano del

Commercio di Bergamo; Distretto del Commercio di Treviglio; Castelli e fontanili della Bassa; Distretto dei Colli e del Brembo: commercio, turismo e servizi; Lake & Hills – Distretto nella natura e nella storia dell’Alto Sebino; InValleImagna: tradizione e qualità; Distretto diffuso di Rilevanza Intercomunale 525 (Area di Dalmine); Fontium et Mercatorum; Alta Val Seriana – Clusone; Distretto del Commercio dell’Alto Brembo; Distretto del Commercio dell’area di Antegnate; Distretto di Honio; Borghi e tradizioni della Bassa; Distretto del Commercio della Valle di Scalve Quota Scalve; Insieme sul Serio; Morus Alba e Delle Torri.

Tra questi 8 hanno ottenuto la dotazione finanziaria più alta prevista per il singolo progetto, pari a 630.000 euro. Sono 3 i Distretti di Eccellenza che ottengono la dotazione finanziaria massima per gli investimenti dei comuni e ridotta per gli investimenti delle imprese, mentre 6 Distretti di Eccellenza ottengono una dotazione finanziaria di base pari a 162.000 euro.

I partecipanti al bando sono stati 25 distretti su 26 presenti in bergamasca, su un totale di 151 domande presentate in tutto il territorio della Lombardia. Nei primi 10 distretti della graduatoria 2 sono della provincia di Bergamo e nei primi 40 distretti di eccellenza ben 8 sono della provincia di Bergamo. Nel complesso un risultato che dimostra ancora una volta la vivacità del territorio e delle imprese del commercio bergamasco sostenute dalle associazioni di categoria.

Con la graduatoria definitiva è prevista la prima tranche di versamenti, a cui seguirà una seconda tranche nel 2023. Regione Lombardia provvederà al saldo dei progetti ammessi al bando entro la fine del 2024, periodo in cui tutti i progetti dovranno essere conclusi.

“I risultati ottenuti dai bandi del distretto del commercio sono molto buoni e siamo orgogliosi del lavoro fatto insieme alle amministrazioni e alle attività commerciali, un lavoro

che ha permesso di premiare e assegnare l'eccellenza a 17 distretti – commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. Ora occorrerà velocemente mettere a terra i progetti per sostenere il commercio che è in grave difficoltà. Insieme a Regione Lombardia, alle amministrazioni comunali e agli imprenditori possiamo aiutare il settore che, tra rincari energetica e guerra, è messo a dura prova”.

Il direttore di Confesercenti Bergamo, **Filippo Caselli** conferma: “In questi mesi sul territorio si è svolto un grande lavoro e questo importante risultato testimonia che i Distretti rappresentano per Enti locali e imprese del commercio un valore aggiunto. L'ottimo risultato conseguito in provincia di Bergamo viene da lontano e non è casuale, da anni le associazioni di categoria collaborano per garantire una piena sinergia con i comuni e definire le migliori condizioni di contesto per portare valore alle imprese locali che avranno a disposizione circa 2 milioni e mezzo di euro per sostenere i propri investimenti”.

---

## **Dal gelato per l'Ucraina alla donazione al Papa Giovanni: l'anno dei gelatieri bergamaschi**

*La serata conviviale, allo Chapeau Bistrot di Redona, è servita per lo scambio degli auguri per le imminenti festività e per fare il punto sulle iniziative organizzate nel 2022 dall'associazione.*

Si chiude un anno all'insegna dei valori e della beneficenza per i gelatieri bergamaschi di Ascom Confcommercio Bergamo. Un anno che ha visto il gruppo in prima fila quando si è trattato di pensare non solo alla promozione della categoria, ma anche (e soprattutto) alle iniziative con sfondo benefico per le persone meno fortunate.

Nella serata-evento organizzata allo Chapeau Bistrot di Redona i gelatieri bergamaschi si sono scambiati gli auguri di buon Natale e, tra una portata della cena e l'altra, ne hanno approfittato per condividere le esperienze della stagione appena passata.

A fare il punto ci ha pensato la presidentessa **Giorgia Mologni**, che ha elencato le iniziative messe in campo nel 2022: "Un anno particolarmente ricco di contenuti – ha sottolineato -. Il 24 marzo, in occasione della giornata europea del gelato artigianale, abbiamo promosso la campagna 'Un gelato per l'Ucraina', promuovendo le donazioni per la popolazione colpita dal conflitto; dal 24 al 30 aprile, per la 'settimana solidale', ogni gelateria ha avuto la possibilità di adottare un istituto o un associazione del territorio che si occupa di ragazzi in difficoltà, donando loro un gelato; l'8 maggio, in occasione della Festa della Mamma abbiamo invece creato una comunicazione ad hoc; l'8 luglio abbiamo donato 400 euro al reparto di pediatria dell'ospedale Papa Giovanni di Bergamo; e il 2 ottobre, per la Festa dei Nonni, abbiamo donato un gelato agli ospiti delle Rsa del territorio".

Iniziative lodevoli e non scontate, soprattutto in un anno che ha visto le imprese bergamasche – ma anche di tutta Italia – messe a dura prova dal caro-energia: "In effetti è stato un anno difficile sotto tanti punti di vista – ha spiegato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** -. Però, come dico spesso, ognuno si deve dare da fare per dare il proprio contributo: la guerra in Ucraina è stato il punto più basso in assoluto sia dal punto di vista emotivo, sia dal

punto di vista economico. Il mondo dei gelatieri bergamaschi è però sempre stato vivo, le vostre iniziative sono sempre state belle e visibili. Un grande grazie va anche agli sponsor che ogni anno ci sostengono”.

---

## **“L’impresa familiare tra passato, presente e futuro”: il docu-film sul passaggio generazionale**

*Il cortometraggio, realizzato da Indie Studio per Ascom Confcommercio Bergamo e per il suo Gruppo Giovani Imprenditori, ha visto protagoniste dieci aziende a conduzione familiare che hanno toccato con mano il delicato momento del passaggio generazionale*

Gli occhi raggianti di Elio Cazzaniga, le lacrime commosse di Giovanni Cadei. E poi l’entusiasmo di Erminio Carlessi, l’orgoglio di Giancarlo Colleoni, il sorriso contagioso di Luigi Giassi. C’è tutto questo nel docu-film ***L’impresa familiare tra passato, presente e futuro***, il progetto di Ascom Confcommercio Bergamo e del suo Gruppo Giovani Imprenditori ideato per raccontare il delicato tema del passaggio generazionale nelle imprese bergamasche.

Il cortometraggio, realizzato da Indie Studio Srl col patrocinio di Comune di Bergamo e Provincia di Bergamo, e grazie al contributo di Fondazione della Comunità Bergamasca e di Generali – Agenzia Bergamo di via San Bernardino, è stato presentato martedì 29 novembre nello Spazio Daste di via Daste

e Spalenga, a Bergamo, alla presenza di tutti gli imprenditori protagonisti del docu-film stesso.

“Questo lavoro – ha spiegato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** – vuole essere un pensiero, un valore, un simbolo che mette al centro il ricambio generazionale nelle piccole-medie imprese della nostra provincia. In queste realtà il passaggio generazionale non avviene tramite comunicato stampa o rogito notarile, come alla Juventus ad esempio, qua non si capisce neanche quando inizia o quando finisce: quando capita, è un momento quasi magico”.

Ricambio generazionale che non è così scontato e naturale, come ha voluto ricordare il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**: “Noi genitori dobbiamo avere il coraggio di fare un passo di lato, trasmettere la nostra esperienza e lasciare operare i giovani. Non sempre è facile, ma è indispensabile. È capitato anche a me – ha sottolineato - , e quando parlo con amici che non hanno avuto questa opportunità mi sento davvero fortunato. È bellissimo sapere che l’impresa che hai avviato avrà un futuro”.

**Queste le aziende protagoniste del docu-film:**

- Macelleria Cazzaniga Elio snc di Canonica d’Adda
  - Socaf Spa di Osio Sotto
  - Abbigliamento Cadei di Credaro
  - Interconsult Medical Division di Caravaggio
  - Alberto Ristorante Sporting di Endine Gaiano
  - Alberto Ristorante da Giorgio di Ardesio
  - Polleria Rosticceria Colleoni di Terno d’Isola
  - Panificio di via Rocca di Urgnano
  - Bar Giass di Verdellino
  - Spaccio del Parmigiano di Bergamo
-

# Ascom e Centro Missionario Diocesano insieme “per un Natale solidale”

*Si rinnova per il diciannovesimo anno consecutivo la collaborazione tra le due associazioni. Con questa edizione verranno finanziati progetti in Perù, a Gaza e a Bergamo.*

“Una nota pubblicità diceva che ‘il Natale quando arriva, arriva’. Il messaggio che, probabilmente, voleva lanciare era che il tempo non si può fermare, neanche davanti agli avvenimenti più brutti. Vale anche per questo 2022: il Natale arriva con la guerra, la pandemia, la crisi energetica e noi, nonostante tutto, siamo chiamati a dare il nostro contributo”. Le parole del direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** sintetizzano alla perfezione la nuova campagna per un Natale di solidarietà, promossa da Centro Missionario Diocesano, Ascom Bergamo e Websolidale onlus; una collaborazione che non si spegne da diciannove anni nonostante le tante avversità incontrate ieri e oggi.

L’attenzione verso il mondo della fragilità e della povertà sono al cuore di questa campagna finalizzata in special modo al sostegno di tre progetti missionari: uno a Gaza, in Terra Santa, a favore delle suore di Madre Teresa che si prendono cura dei poveri più poveri; uno in Perù a favore dell’Operazione Mato Grosso che si adopera per costruire reti di sostegno per le famiglie del campo; uno a Bergamo in favore della mensa dei poveri “Fra Alberto Beretta” gestita dai frati Cappuccini che ogni giorno distribuiscono quasi 150 pasti ai senza tetto.

“Dobbiamo pensare – ha continuato Fusini – che questa campagna è un simbolo, un senso di comunità e umanità. Il Centro Missionario ha svolto il solito, grande lavoro. Cerchiamo di

prendere quello che di buono c'è anche oggi: aiutiamo, diamo un contributo, stiamo vicini. Solo così potremo vincere le difficoltà e sorridere anche questa volta”.

Numerose le iniziative volte al sostegno di questi progetti: in primis il testimonial dell'iniziativa, una elegante confezione contenente un portatorte, realizzato a mano da alcune sarte volontarie, e con alcune ricette di dolci tipici natalizi di diverse realtà del mondo. Nel cuore della Campagna è collocato il concerto di Natale, occasione preziosa per far giungere a tutti i missionari gli auguri natalizi. Il concerto sarà il 15 dicembre alle ore 21.00 presso l'Auditorium del Seminario Vescovile di Bergamo e sarà affidato al gruppo del Gen Rosso. Nel contesto del Concerto il riconoscimento del Premio Papa Giovanni a tre missionari bergamaschi.

“In questi anni abbiamo finanziato con 1 milione e 500mila euro diverse campagne missionarie nel mondo – evidenza, con entusiasmo, il direttore del Centro Diocesano Missionario di Bergamo **don Massimo Rizzi** -, un risultato enorme che ci dà la spinta per continuare ogni anno”.

Molto partecipato, grazie alla collaborazione dell'Ufficio scolastico provinciale, dell'ADASM, dell'Ufficio Diocesano della Pastorale Scolastica e dell'Ufficio Pastorale dell'Età Evolutiva, anche il concorso artistico per le scuole di ogni ordine e grado e per oratori e parrocchie. Gli elaborati dei ragazzi che diventano cartoline solidali sono disponibili alla spedizione attraverso il sito [www.websolidale.org](http://www.websolidale.org): per ogni cartolina spedita, 1 euro verrà donato ai progetti. “In 16 anni di attività abbiamo sostenuto 12 Paesi con 61 progetti realizzati – ha sottolineato il fondatore di WebSolidale **Ciro Troccolo** -, con oltre 977mila euro donati alle missioni attraverso 185mila cartoline solidali”.

Ma le iniziative non sono finite qua: “Un altro concerto allietterà il cammino verso Natale: venerdì 9 dicembre alle 20.45 nella Chiesa di Sant'Anna in Borgo Palazzo il coro

polifonico Gli Harmonici offrirà un'elevazione musicale nell'ambito della quale ci sarà la presentazione del Progetto della Mensa dei poveri dei Cappuccini – ha spiegato don Rizzi -; domenica 18 dicembre nella Basilica di Sant'Alessandro in Colonna, alle 10.30, accoglieremo la Luce di Betlemme e presenteremo il progetto di Gaza (la luce di Betlemme continuerà a splendere in Basilica fino al 6 gennaio); martedì 20 dicembre a Pontida, insieme al gruppo dell'Operazione Mato Grosso, ci sarà invece la presentazione del progetto legato al Perù”.

Infine, è in programma anche un progetto che unisce note e solidarietà: il CD “Note di Luce” che verrà diffuso in edizione limitata e gratuita ad offerta libera in favore della Mensa dei Frati Cappuccini, per l'acquisto di un abbattitore. Il CD nasce con la collaborazione di Ars Armonica APS e DN music. Le musiche sono dirette dal maestro Damiana Natali con l'Orchestra Ars Armonica e il Coro Gli Harmonci (live, Bergamo Chiesa di Sant'Anna 2021). In copertina del supporto anche il QR code per scaricare ed ascoltare la compilation comodamente dalle piattaforme musicali.

---

## **Inserimento nel mondo del lavoro, il tavolo Ascom con scuole e imprenditori**

*Venerdì 28 ottobre si è tenuto il secondo incontro nella sede di via Borgo Palazzo. Sul tavolo una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi*

Il primo incontro si è svolto nel maggio scorso. **Ascom Confcommercio Bergamo** e alcuni degli istituti scolastici superiori di riferimento per i settori di commercio, turismo e servizi del territorio si sono seduti attorno a un tavolo per dare il via a una collaborazione sui grandi temi che interessano il mondo della scuola, i suoi utenti e gli imprenditori bergamaschi, come il contenimento della dispersione scolastica, l'alternanza scuola-lavoro, l'accompagnamento nella scelta dei percorsi formativi, l'inserimento nel mondo del lavoro.

**Venerdì 28 ottobre il tavolo è stato riproposto**, sempre nella sede di Ascom Bergamo in via Borgo Palazzo, ma con degli interpreti in più: oltre ai rappresentanti dell'associazione e degli istituti superiori c'erano anche alcuni imprenditori dei settori interessati che hanno portato le loro testimonianze e il loro contributo.

Al centro della discussione il problema della difficoltà delle imprese a trovare manodopera e dei giovani a collocarsi nel mondo del lavoro con effetti gratificanti, in modo particolare in alcuni settori come quello turistico e della ristorazione. "Il nostro desiderio – ha spiegato in principio il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini** – è quello di elaborare un progetto pluriennale di collaborazione che possa portare benefici a tutti: ai ragazzi che si affacciano al mondo del lavoro in primis, ma anche alle aziende che cercano nuovo personale qualificato e agli istituti che hanno un compito fondamentale nella crescita dei nostri ragazzi. Il progetto che vogliamo proporre ci farà ricoprire un ruolo più attivo nelle relazioni con il mondo dell'istruzione, e vogliamo che metta in prima fila gli imprenditori del nostro settore e le scuole. Prima di redarlo, però, volevamo sentire nuovamente le posizioni degli interpreti protagonisti di questa situazione".

Il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**, imprenditore del settore dell'ospitalità, ha

invece toccato un punto cruciale della discussione: “Quando parliamo di alternanza scuola-lavoro dobbiamo ricordarci che noi imprenditori non siamo alla ricerca di manodopera, ma che stiamo offrendo un’opportunità ai ragazzi. Oggi, infatti, dobbiamo ripensare completamente il modo di porci nei confronti di chi si affaccia al mondo del lavoro: ci sono esigenze nuove, richieste che un tempo non erano nemmeno prese in considerazione. Per questo – ha sottolineato Zambonelli – la nostra missione è quella di poter conciliare il mondo del lavoro con le esigenze personali dei nuovi lavoratori. Questo progetto nasce da una consapevolezza: abbiamo voglia di dare alla scuola perché sappiamo che poi riceveremo”.

La discussione intorno al tavolo di via Borgo Palazzo è durata quasi due ore ed è terminata con la promessa di un aggiornamento nelle prossime settimane. All’incontro erano presenti anche la responsabile dell’area Formazione e crescita professionale di Ascom Bergamo **Daniela Nezosì** ed **Enrico Betti**, responsabile dell’area Politiche del lavoro di Ascom Bergamo.

---

## **Bergamo, Parma e Alba unite nel gusto nel segno della Creatività Unesco**

*Sabato 22 ottobre il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” andato in scena nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà di Città Alta*

Bergamo, Parma e Alba, le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, ancora più unite nel nome del gusto. Un’unità che sabato 22 ottobre è stata celebrata, ancora una volta,

attraverso il convegno **“Il Distretto della Gastronomia Italiana”**: un progetto di alleanza aperto all’Italia, ospitato nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, che ha illustrato l’importanza e l’unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un’unica destinazione turistica.

Il convegno si è svolto nell’ambito dell’edizione di **Forme Infinite**, la manifestazione internazionale sull’arte lattiero-casearia che il 22 e 23 ottobre ha ospitato nella Città Alta le eccellenze delle tre Città Creative.

“Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – hanno dichiarato **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Giuliano Viglione**, presidente Associazione Commercianti Albese, e **Vittorio Dall’Aglione**, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l’intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un’iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l’indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l’enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l’offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali”.

**Giorgio Gori**, sindaco di Bergamo, ha sottolineato come questo progetto interregionale consenta strategie di promozione anche internazionali ed extra europee, mentre l’assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** ha dichiarato: “É un piacere essere qui in occasione del Summit delle Città

Creative Unesco e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba". □Il sindaco di Parma **Michele Guerra** è invece intervenuto tramite videomessaggio, aggiungendo come la creatività si applichi anche alle sperimentazioni in campo turistico per creare nuove proposte di destinazione.

Durante il convegno è intervenuta, per i saluti iniziali, anche **Roberta Garibaldi**, numero uno di Enit e presidente onoraria dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico: "Il turista oggi cerca sempre di più gli spazi aperti, la sostenibilità economica, ambientale e sociale, cerca sempre di più il benessere sia fisico che psichico – ha spiegato Garibaldi -. Grazie a tutto questo il turismo enogastronomico si è consolidato e gioca un ruolo fondamentale, anche e soprattutto in Italia. Iniziative come quelle di Bergamo, Alba e Parma che promuovo nello stesso tempo tre territori sono una buona pratica che mi auguro possa essere presa da esempio da tante altre realtà".

Con *Forme Infinite* e, in particolare, con il convegno "Il Distretto della Gastronomia Italiana" è andato in scena il primo evento congiunto di Bergamo, Parma e Alba. Il secondo appuntamento, previsto per il 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nel 2024, vedrà protagonista un'iniziativa programmata a Parma (che ancora non è stata resa pubblica).

---

## **Cristian Botti entra nel**

# Consiglio Direttivo di Federascomfidi

*La decisione del Consiglio di Amministrazione è arrivata lo scorso martedì 18 ottobre*

**Cristian Botti**, presidente della cooperativa di garanzia **Fogalco di Ascom Confcommercio Bergamo**, entra nel **Consiglio Direttivo di Federascomfidi**. Il processo di rinnovo delle cariche sociali per il prossimo triennio, avviato lo scorso mese di giugno e concluso col Consiglio di Amministrazione di martedì 18 ottobre 2022, è stato completato con la decisione di cooptare al suo interno la figura di Botti.

Federascomfidi è l'organo amministrativo che s'interpone con Ministeri e Banca d'Italia in ambito di garanzie per le imprese. A giugno 2022 ha avviato l'iter di rinnovo delle proprie cariche, con la conferma di **Paolo Ferrè** alla presidenza e con la nomina di tre nuovi vicepresidenti: **Paolo Castellana, Salvatore De Sole e Massimo Zanon**.

“È una nomina che accolgo con grande piacere e con molta responsabilità – ha spiegato Botti -. Sarò la rappresentanza di Bergamo all'interno del mondo Federascomfidi a Roma”.

Cristian Botti lo scorso 10 maggio 2022 è stato anche nominato nel **Consiglio di Sorveglianza di Asconfidi Lombardia**.