Vincanto: a Carvico protagonista tutto il buono dell’Isola e della Valle San Martino

Da domani a domenica al Parco Serraglio degustazioni dei vini del Monte Canto e menù tipici del territorio.

Vino e buon gusto a km 0 per mettere in mostra tutto il buono dell’Isola e della Valle San Martino. Da oggi a domenica al Parco Serraglio di Carvico si alza il sipario su Vincanto, Percorso d’avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto con vini e menù tipici del territorio. Alla sua prima edizione, Vincanto è un evento focalizzato sul territorio, pensato dalle Proloco di Carvico, Sotto il Monte e Villa D’Adda e con il patrocino dei tre Comuni coinvolti che hanno deciso di unire idee e forze per proporre una quattro giorni dedicata all’enogastronomia locale.
Al parco saranno infatti ospiti le cantine e i ristoratori dei paesi del territorio che ogni sera proporranno menù e vini tipici: i piatti degli chef (del Ristorante La Corte del Noce, Ristorante Cà Maitino, Trattoria Visconti, Locanda Mandelli, Dolceria Fatur Cisano, Hotel Ristorante Fatur, Cascina Rigurida, Taverna Covo dell’Artista, Yoog-Le Golosità Sotto il Monte) saranno accompagnati dai vini delle cantine locali (Azienda agricola La Cà, Azienda Agricola Tosca, MezzaRipa, La Cantina Il Vigneto La Cascina, Cantina Val San Martino, La Rossera azienda agricola, Azienda Agricola Sant’Egidio, Azienda Agricola Tassodine).

Sarà possibile anche partecipare ad un percorso di avvicinamento ai vini che si terrà per tre serate (ore 20.30 – 22.00) a numero chiuso (costo iscrizione 50 euro per tre

serate: vini rossi, vini bianchi, spumanti. Iscrizione presso Ca'Bùsa Social bar 34929637909). Sempre presso Ca' Busa Social Bar tutte le sere, dalle 19 alle 23, accesso libero alla degustazione di vini, ad un costo di 10 euro. Ad accompagnare ogni serata anche musica ed eventi culturali.

La consegna della targa alla famiglia Bolognini

Durante «Vincanto» anche la cultura farà la sua parte e la Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, ospiterà diverse serate: si comincia giovedì (ore 21.30) con la consegna della targa di riconoscimenti agli eredi del viticoltore Riccardo Terzi, mentre sabato (ore 18) alla famiglia Bolognini della storica trattoria omonima. "A ricordo di **Gianbattista Bolognini**. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio" è il messaggio inciso sulla targa.

"Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo".

Tra le altre iniziative si ricorda anche la presentazione dei volumi "Casoncelli" e "Stracchini" editi dal Centro Studi Valle Imagna dell'autrice Irene Foresti (venerdì ore 17.30). Si chiude domenica (ore 10.30) con la presentazione del volume

“Oltre il confine, narrare la Val San Martino” – completamente tradotto in inglese – in collaborazione con la storica Cantina Val San Martino di Pontida, la prima costituita nella Bergamasca.

Orari: giovedì, venerdì e sabato dalle 19 alle 23; domenica dalle 10 alle 16.30. L’ingresso al parco è libero.

Al Vittorio Emanuele II una targa e un’aula in ricordo del professor Pietro Nava

Venerdì la cerimonia di commemorazione del docente scomparso. Il direttore Ascom, Fusini: “Lui era la scuola e qui ha lasciato il segno”

Ci sono insegnanti che più di altri lasciano il segno. E il professor Pietro Nava, scomparso all’età di 81 anni il 3 febbraio scorso, è uno di quelli. All’Istituto Vittorio Emanuele II di Bergamo, dove il professore Nava ha insegnato per oltre 40 anni, venerdì pomeriggio si è tenuta una cerimonia di commemorazione davanti una platea di ex studenti e colleghi. “A ricordo di Pietro Nava, professore di

matematica (25 ottobre 1941 – 3 febbraio 2022). Sempre grati per l'impegno profuso con passione e competenza per la crescita delle giovani generazioni" è il messaggio inciso sulla targa consegnata alla moglie Sandra e alla figlia Sonja, che hanno ringraziato commosse, da parte di Patrizia Giaveri, Dirigente scolastico del Vittorio Emanuele II di Bergamo, e Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo nonché ex alunno di Nava, da tutti ricordato e riconosciuto come una punta di diamante del corpo docenti dell'Istituto e un insegnante di matematica dal grande valore formativo e umano.

«Oggi questa celebrazione assume un significato particolare perché in questa scuola il professor Nava ha lasciato il segno – ha detto Fusini, tra i promotori dell'iniziativa che ha visto anche la presenza del vicepreside Mauro Arizzi -. Il mio è anche il pensiero dei tanti ex alunni e compagni di classe che hanno avuto la fortuna di incontrare il professor Nava lungo il loro percorso di studi. Come studente lo ricordo come un docente oggettivo che dava voti sulla base solo del merito. Nel mio percorso il professore Nava è stato come un padre, capace di sgridare ma anche di rassicurare e, soprattutto, di aiutare nei momenti di difficoltà. È grazie anche a lui se sono diventato la persona che sono oggi". "Nava era un insegnante di quelli veri che lasciano un ricordo indelebile – aggiunge Fusini -. Il nostro ringraziamento va quindi a un uomo che ha contribuito a fare la scuola. Per gli imprenditori, i giovani di oggi sono senza valori e credono che la colpa sia della scuola. Non è vero e con questo approccio non si risolve il problema: credo, infatti, che sia il mondo delle imprese che deve capire che il mondo del lavoro è cambiato e che la scuola deve continuare a fare la scuola: l'ambiente giusto per acquisire le competenze legate alle soft skills".

Tra i promotori dell'iniziativa anche Antonio Criscuolo presidente Mathesis Bergamo, associazione cresciuta insieme a Nava, consigliere della sezione sin dagli anni '80 che ha dato

un rilevante contributo alla ideazione e alla realizzazione delle iniziative di Mathesis Bergamo nell’arco di quarant’anni. “Socio, collega e amico da sempre, il suo impegno per Mathesis è durato oltre 40 anni – ha ricordato il presidente Criscuolo -. Pietro ha donato all’associazione un carattere rigoroso nel segno della professionalità, pur senza rinunciare a momenti di convivialità e al sorriso. I suoi interventi erano acuti e puntuali e la sua grande esperienza nell’insegnamento della matematica e gli attestati di riconoscimento dei suoi ex alunni sono la testimonianza che se ne è andato un maestro, ma soprattutto un amico”.

La cerimonia è stata anticipata dal ricordo di docenti che con Nava hanno condiviso momenti di scuola e non solo. “Il suo modo di fare e intendere la scuola proiettava nel futuro gli studenti più capaci non i più fortunati, raccomandati o furbi – ha sottolineato Mario Pelliccioli – Da questo derivava la sua severità, quasi assoluta e radicata nella severità con sè

stesso. Da membro del consiglio di istituto ricordo che cassava ogni attività che non avesse un senso con il mondo della scuola. Non era rigidità mentale, anzi: la sua era una ferma volontà di preservare l'integrità della scuola".
"Ognuno ha un suo Pietro da ricordare – ha aggiunto Claudio Cremaschi -. Ricordo quando portava i ragazzi in montagna per favorire la socializzazione. Partiva da Gromo, dove abitava, per portarli al Rifugio Calvo e poi scendere dalla Valle Brembana. Gli piaceva esagerare". Nava, che adorava la montagna e la musica classica – la Barcarola di Offenbach era il suo brano preferito – è stato anche attento alla storia del nostro Paese, in particolare quella degli anni Trenta e Quaranta, raccogliendo e donando documenti e riviste sulla Resistenza. Ma non solo: "Nava ha contribuito a far riscoprire la figura di Ernesto Carletti, esponente chiave dell'antifascismo bergamasco in ambito scolastico, uno dei pochi docenti che rifiutarono di aderire ai dettami del fascismo" conclude Cremaschi.

Durante la cerimonia è stato anticipato che presto verrà intitolata un'aula al professor Nava, che ha lasciato un grande vuoto, dopo aver lavorato per decenni al Vittorio Emanuele II. Anche una volta andato in pensione, ha continuato a coltivare la passione per i numeri e la statistica, collaborando con diverse organizzazioni, associazioni e l'università.

Ponte del 2 giugno, tornano i turisti in città e tutto

esaurito sul lago

Prenotazioni appese al meteo in montagna ma pienone a Selvino. Bene anche il turismo termale

Il lungo weekend del 2 giugno riporta i turisti in città, sul lago si registra il tutto esaurito. Prenotazioni un po' sottotono in montagna e ancora appese fino all'ultimo alle previsioni meteo, in particolare in alta Val Brembana, meglio in Val Seriana, anche per effetto di eventi sportivi, come il campionato italiano di tiro con l'arco a Castione della Presolana. Tutto esaurito o quasi a Selvino e sull'Altopiano, che ospita diversi eventi, a partire dalla sfida calcistica tra la nazionale comici e il Brescia femminile e uno spettacolo cabaret con i comici di Zelig.

In generale, maggio è stato, particolarmente in città, un ottimo mese, con la ripresa di meeting ed eventi, tanto da essere migliore rispetto a maggio 2019, pre-pandemia. "Il ponte del 2 giugno arriva dopo una settimana da tutto esaurito, come quella scorsa, e anticipa una settimana eccezionale come quella del Salone del Mobile di Milano, che ci aspettiamo sarà una grande fiera- commenta **Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-.** Tornano turisti italiani, ma soprattutto gli stranieri: svizzeri, tedeschi, austriaci, francesi e polacchi. Giugno sembra un mese positivo, iniziato senza dubbio nel migliore dei modi. Ci prepariamo poi a ospitare il raduno nazionale dei marinai d'Italia, dal 17 al 19 giugno".

Bene il Sebino, un po' meno le Valli

Sul Sebino, sia Lovere che Sarnico sono al completo: le località lacustri sono apprezzate come meta per il ponte soprattutto da turisti italiani, ma non mancano gli stranieri, in particolare da Svizzera, Germania e Nord Europa. Bene anche il turismo wellness: a San Pellegrino Terme le prenotazioni

sono buone, con almeno 2 notti di soggiorno, mentre hotel con spa, registrano il tutto esaurito, come a Rota Imagna. In Valle Imagna il turismo esperienziale e food attrae anche gruppi stranieri, in particolare inglesi, tra cooking class di casoncelli e corsi per imparare a fare i formaggi.

Le prenotazioni procedono a rilento in alta montagna (che però storicamente non sono tra le destinazioni preferite per la Festa della Repubblica): negli ultimi anni gli alberghi si trovano a gestire prenotazioni e arrivi all'ultimo minuto, fortemente condizionate dal meteo. Si confida quindi, sino all'ultimo nel bel tempo. L'interesse, in generale, è però abbastanza alto per l'estate, e i weekend nel complesso, sia in Val Brembana che Seriana, che in Val di Scalve, sono positivi, specialmente per gli hotel che aprono anche all'esterno i ristoranti, che stanno lavorando molto bene con turisti di passaggio.

Il rischio usura spaventa le imprese bergamasche

I dati dell'indagine in occasione della nona edizione dell'inizativa "Legalità, ci piace" di Confcommercio

Rispetto a un anno fa sono in calo gli imprenditori del terziario di Bergamo e provincia che si sentono poco sicuri, mentre cresce la preoccupazione per l'usura che si conferma il fenomeno criminale percepito in maggior crescita dagli imprenditori bergamaschi (per il 29%). È quanto emerge dall'indagine presentata in Ascom Confcommercio Bergamo in occasione della nona edizione della Giornata di Confcommercio "Legalità, ci piace", un'iniziativa di analisi, denuncia e

sensibilizzazione sulle conseguenze dei fenomeni criminali per l'economia reale e per le imprese.

L'obiettivo principale dell'indagine, realizzata in collaborazione con Format Research tra il 24 febbraio e l'11 marzo 2022 su un campione di 4.000 casi, è quello di rilevare e descrivere la diffusione di alcuni dei fenomeni criminali – furti, abusivismo, aggressioni, contraffazione, estorsioni, rapine e atti di vandalismo – che più di altri condizionano l'andamento e lo sviluppo delle imprese, analizzandoli in funzione dei territori nei quali operano le imprese e in considerazione dell'ampiezza demografica dei centri abitati, delle macroaree geografiche e di una serie di domini di studio, come la dimensione delle imprese stesse ed i settori di attività economica.

"Fin dalla prima edizione la nostra Associazione ha partecipato a questa importante iniziativa, consapevoli che la legalità è il prerequisito fondamentale per fare impresa anche nel nostro territorio – ha sottolineato **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** in apertura dell'incontro che ha visto anche gli interventi del tenente colonello Salvatore La Bella, Comandante del nucleo di polizia economica e finanziaria della Guardia di Finanza di Bergamo, e Francesco Breviario, referente provinciale dell'Associazione Libera. *-. Il problema delle infiltrazioni mafiose nel tessuto economico è ancora molto forte ma interessa soprattutto realtà lontane dalla nostra provincia, in particolare le grandi città e il Centro Sud. Questo però non significa che tali fenomeni siano assenti sul nostro territorio. Tutt'altro: dai fatti di cronaca che leggiamo quotidianamente risulta che siano presenti anche da noi, basti pensare all'ultimo recentissimo relativo a bar a poche centinaia di metri da noi. La ricerca evidenzia inoltre una crescita del timore da parte dei nostri imprenditori, esigenza alla quale la nostra Associazione non può non restare inerte. Per questo negli anni con il Comando provinciale della Guardia di Finanza si è consolidato un*

rapporto diretto e fattivo e, di recente, con l'associazione Libera e il tavolo della legalità del Comune di Bergamo abbiamo rafforzato la nostra collaborazione per potenziare la sensibilizzazione di cittadini e imprese verso questo pericolo".

"La crisi pandemica e la mancanza di liquidità hanno fatto aumentare il numero delle imprese vulnerabili al rischio di usura – ha aggiunto **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** *-. Peraltro l'usura può essere l'anticamera dell'acquisizione dell'impresa in ginocchio e, di fatto, quello che può essere un aiuto si rivela un cappio mortale. È quindi fondamentale che tutti gli attori del territorio contribuiscano a sensibilizzare le imprese e le persone sui rischi legati alla criminalità. Su questo tema, inoltre, Confcommercio chiede la revisione degli strumenti di contrasto con leggi meno farraginose per l'accesso al credito delle vittime di usura e il rafforzamento dei ruoli dei confidi, di fatto l'ultimo anello di congiunzione con le micro e le Pmi".*

LA RICERCA IN SINTESI

Secondo stime dell’Ufficio Studi Confcommercio l’illegalità costa alle imprese del commercio e dei pubblici esercizi quasi 31 miliardi di euro e mette a rischio circa 200mila posti di lavoro. La perdita annua in termini di fatturato e di valore aggiunto è pari al 6,3%. In dettaglio, l’abusivismo commerciale costa 8,7 miliardi di euro, l’abusivismo nella ristorazione pesa per 4,8 miliardi, la contraffazione per 4,1 miliardi, il taccheggio per 4,3 miliardi. Gli altri costi della criminalità (ferimenti, assicurazioni, spese difensive) ammontano a 6 miliardi e i costi per la cyber criminalità a 2,8 miliardi.

Il senso di sicurezza – Quasi il 12% delle imprese del terziario – a livello nazionale – si sente meno sicuro rispetto a 12 mesi fa, il dato è in costante calo da quattro anni a questa parte. L’analisi per dimensione dei centri

abitati nei quali operano le imprese mostra come siano quelle operative nelle grandi città a temere più delle altre la criminalità (16,2% contro un dato medio dell'11,8%), mentre lo stesso dato per grandi ripartizioni geografiche rivela un dato per il Nord Ovest pari a 9,7% e quindi inferiore al dato medio nazionale.

L'esposizione diretta al rischio di usura, racket e estorsioni – Il 17,7% degli imprenditori a livello nazionale sono "molto" preoccupati per chi fa il proprio mestiere nella zona in cui essi stessi lavorano a causa dell'esposizione al rischio di usura, racket e estorsioni. Lo stesso dato registrato nella provincia di Bergamo, ma nel giugno del 2021 per mezzo di una indagine specifica presso le imprese del terziario di Bergamo, era pari al 16,0%, quindi leggermente più basso rispetto al dato medio nazionale registrato nel 2022. Si ritiene che a un anno di distanza il dato non sia stato caratterizzato da modificazioni significative.

Decoro urbano e qualità della vita – Al crescere delle dimensioni del centro abitato diminuisce il livello della qualità della vista percepito, crescono i fenomeni di degrado e cresce l'esposizione delle imprese a fenomeni di usura e racket. Le situazioni più problematiche si registrano nei grandi centri abitati con oltre 250.000 abitanti, dove le imprese che si sentono più direttamente esposte ai fenomeni dell'usura, del racket e delle estorsioni sono il 22%. Il dato si abbassa al 18,4% nei comuni tra i 50.000 e i 250.000 abitanti.

Livio Bresciani riconfermato presidente degli Ortofrutticoli Ascom

Rosbuco e Scardino i vicepresidenti del Gruppo: il settore tra i pochi a salvarsi dai contraccolpi della pandemia

Livio Bresciani è stato riconfermato presidente del Gruppo Dettaglianti Ortofrutticoli di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1950, titolare di un negozio di frutta e verdura in via Masone in città, Bresciani è vicepresidente della Fida (Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione) e fa inoltre parte del Consiglio direttivo di Ascom. Confermata anche *Egidia Rosbuco (*1956 – Osio Sotto), mentre entrano in consiglio Isabel Spagnoli (classe 1994 – Bergamo) e Cristofero Scardino (classe 1975 – Dalmine e Spirano). Rosbuco e Scardino sono stati inoltre eletti vicepresidenti.

Il settore dell'ortofrutta è stato uno dei pochi a salvarsi

dai contraccolpi della pandemia: tra il 2019 e il 2021 i negozi attivi sul territorio provinciale sono infatti saliti da 254 a 257 (di cui 39 in città). *"Siamo una categoria in crescita* – conferma **Livio Bresciani** *-. I mesi bui dell'emergenza Covid e dei vari lockdown hanno infatti dato un risvolto positivo alla categoria: i nostri negozi hanno saputo riconquistare la fiducia dei consumatori, anche dei più giovani, che hanno riconosciuto, per non dire riscoperto, la professionalità e la disponibilità che tutti i giorni garantiamo insieme alla freschezza dei prodotti che proponiamo*".
Un'altra nota positiva evidenziata da Bresciani riguarda il salto di qualità del mercato ortofrutticolo, dall'assortimento della merce al servizio, passando per l'accessibilità negli orari di accesso, una struttura fondamentale per tutta la categoria.
E sulle sfide del futuro Bresciani non ha dubbi: "*Dobbiamo fare rappresentanza e massa critica con altre categorie legate al mondo dell'alimentare. Ci sono infatti buoni propositi per creare un gruppo unico che rappresenti tutto il mondo del food e che possa far fronte comune sui tavoli istituzionali".*

Marco Paciolla alla guida del Gruppo rivendite di giornali e riviste Ascom

Subentrato ad Andrea Esposito il neo presidente non ha dubbi": Il settore è in difficoltà e le edicole devono reinventarsi e trasformarsi in chioschi multiservizi"

È Marco Paciolla il nuovo presidente del Gruppo Rivendite di

giornali e riviste di Ascom Bergamo Confcommercio. Classe 1972, gestore dell'edicola di via Paolo Garfuri a Loreto, Paciolla subentra ad Andrea Esposito. L'assemblea, svoltasi oggi pomeriggio nella sede di Ascom, ha confermato Daliso Falamischia (classe 1966 di Azzano San Paolo) nel ruolo di vicepresidente ed eletto nel consiglio Rita Severgnini (classe 1964 di Treviglio).

Quello delle rivendite di giornali e riviste è un settore alle prese con un calo delle attività: il numero di edicole in città e provincia è infatti sceso da 225 a 183 unità in cinque anni, con una diminuzione del 18,7%. A queste si aggiungono gli esercizi che vendono giornali e riviste – compresi i supermercati – per un totale di 468 punti vendita, 47 dei quali in città

"Il nostro settore deve fare i conti con un calo della domanda perenne, soprattutto da parte delle nuove generazioni – spiega **Marco Paciolla** *-. Ci dispiace constatare questo trend perché le edicole sono sempre state un punto di riferimento per la socialità di una via, una piazza o un quartiere, un punto di ritrovo dove scambiare due parole. Ecco perché è il momento di innovare e trasformare le edicole in strutture multifunzionali. Molte hanno già deciso di reinventarsi in chioschi multiservizi che affiancano al tradizionale business legato all'editoria anche una serie di servizi per il cittadino: punti Sisal e Lottomatica, pagamento bollette e multe, ricariche telefoniche, consegna sacchi extra per*

raccolta differenza, convenzioni con le aziende per il ritiro pacchi ma anche vendita bibite, snack, gadget e articoli di cartoleria".

Ristoratori, Petronilla Frosio riconfermata alla guida del Gruppo Ascom

Rinnovato anche gran parte del direttivo. La presidente: "Tante nuove aperture ma senza personale o una programmazione il rischio di chiudere è dietro l'angolo"

Petronilla Frosio è stata riconfermata presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1959, chef patron del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme e del Petronilla Hotel di Bergamo, Frosio per il prossimo quinquennio potrà contare su un direttivo rinnovato: accanto, infatti, al vicepresidente riconfermato Gigi Pesenti (Osteria al Gigianca – Bergamo) e ai consiglieri Romina Bolognini (Trattoria Bolognini – Mapello), Giuseppe Cereda (Cucina Cereda – Ponte San Pietro), Carla Mangili (Giardino – Almè) e Andrea Cadei (Trattoria Bellini – Castelli Calepio), entrano nel direttivo anche Maria Morbi (Il Saraceno – Cavernago), Dizdari Nafi (One Love – Bergamo), Barberiu Oviudiu (Trattoria Taiocchi – Curno), Roberto Caccia (Trattoria Visconti – Ambivere), Paolo Chiari (L'Alimentari – Bergamo), Carmine Nasti (Da Nasti – Bergamo) e Salvatore Ferrara (Il Vesuvio – Bergamo) per le pizzerie.

Venendo ai dati del settore, in questi ultimi cinque anni le attività di ristorazione sono cresciute del 15,2% (+26,8 % in città). Trend confermato anche in questi ultimi due anni: la pandemia non ha infatti frenato la spinta imprenditoriale nel mondo della ristorazione e tra il 2019 e il 2021 i ristoranti sono saliti da 1390 (di cui 246 in città) a 1516 a fine 2021 (di cui 291 in città). Bene, quindi, il fermento imprenditoriale ma attenzione che il contesto socio-economico può rivelarsi una trappola per nuove iniziative nel campo della ristorazione, come sottolinea Petronilla Frosio: "La crescita del numero delle imprese in città e provincia conferma che il nostro è un settore vivace e dinamico, ma resta il problema della sostenibilità imprenditoriale: la ristorazione soffre infatti un eccesso di offerta quando il comparto sta subendo l'aumento esponenziale dei costi, dall'energia alle materie prime. Se, dunque, il settore è in crescita grazie anche alla cassa da risonanza mediatica che il food sta avendo da diversi anni, è importante non dimenticare che un ristorante è un'impresa vera e propria con tutti i pro e contro che ne derivano".

Un altro nervo scoperto nel mondo della ristorazione è la crisi occupazionale: "Il nostro settore non è più così tanto appetibile, soprattutto per i giovani che cercano lavoro – conferma Frosio -. Stiamo quindi vivendo un paradosso: la categoria è in crescita, i locali continuano ad aprire ma

senza personale o una programmazione nel lungo periodo il rischio di chiudere i battenti è dietro l'angolo. Per questo è necessario che il Governo riduca l'iniezione di ammortizzatori sociali e favorisca politiche attive per l'inserimento al lavoro".

Grossisti e distributori di bevande, Giampietro Rota confermato alla guida del gruppo Ascom

Secondo mandato per l'amministratore di Quattroerre Group: "La ripresa dei consumi non sia frenata dall'escalation dei prezzi"

Giampietro Rota è stato riconfermato presidente dei grossisti e distributori di bevande di Ascom Confcommercio Bergamo. Rota, 59 anni amministratore di Quattroerre Group di Torre De' Roveri, è stato confermato alla guida del gruppo in occasione dell'assemblea di oggi. Rinnovato anche il direttivo della categoria che oltre alla conferma di Giuseppe Betti (63 anni, Cividate al Piano) saluta l'ingresso di due nuovi consiglieri: Laura Maffessanti (56 anni, Clusone) e Alessandra Marenzi (40 anni, Castelli Calepio), eletta vicepresidente.
Nonostante i due anni di pandemia, il settore della distribuzione di bevande e vini ha retto i contraccolpi della crisi e negli ultimi cinque anni le aziende sono diminuite solo di 5 unità, passando da 158 a 153, di cui 20 in città dove il trend è in aumento (dati al 31 dicembre 2021, elaborazione Ascom su fonte camerale). "Il settore delle

imprese all’ingrosso di distribuzione HoReCa (Hotellerie, Restaurant, Cafè) che comprende tutto il circuito dei consumi ‘fuori casa’ ha vissuto un biennio da dimenticare – sottolinea Rota -. Ci auguriamo ora di lasciarci alle spalle un periodo che ha condizionato la categoria e i risultati delle aziende, soprattutto per quanto riguarda il canale Horeca. Se infatti le aziende più strutturate e quelle storiche hanno retto i contraccolpi della crisi, i lockdown e il blocco dei consumi hanno penalizzato molte imprese che hanno comunque avuto la forza di investire in nuove tecnologie e servizi legati all’e-commerce e al delivery, soprattutto nel canale B2C”.

Nuovi investimenti che premiano lo spirito di iniziativa della categoria chiamata a rispondere anche alle richieste di un mercato sempre più esigente: “Oggi i locali sono diventati polifunzionali e la loro è una multi offerta che va a soddisfare i diversi momenti di consumo, dalla pausa pranzo al dopo cena – conferma Rota -. Anche le innovazioni di prodotto sono continue: pensiamo alle birre artigianali e a tutto il mondo della mixology che è sempre più vasto. Queste trasformazioni stanno determinando cambiamenti strategici nella nostra categoria, chiamata a rispondere alle esigenze dell’Horeca e a un mercato in continua evoluzione tra assortimenti mirati, tipologie di prodotti, formati diversi e nuove tendenze”.

E sul futuro prossimo Rota non ha dubbi: “Il rincaro dei prezzi delle materie prime e di gas ed energia incide anche sulle nostre aziende e sulla logistica, senza contare i rischi legati all’inflazione. Siamo quindi stretti da un lato dai margini ridotti e, dall’altro, dal rischio di una nuova stretta sui consumi causata non più dai lockdown ma dall’aumento dei prezzi. Per non parlare delle conseguenze legate alla guerra in Ucraina che oltre a gravare sulla crisi energetica in atto nel lungo termine potrà compromettere anche le esportazioni”.

Agenti e rappresentanti di commercio, Fabio Fracassi nuovo presidente di Fnaarc Bergamo

Sostituisce Massimo Bottaro. Nel direttivo Franco Bernasconi, vicepresidente, Angelo Marchetti e l'entrante Claudio Malvestiti

Fabio Fracassi è stato eletto presidente di Fnaarc Bergamo, la Federazione degli agenti e rappresentanti di commercio, gruppo di categoria di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1962, titolare di Logiwork di Bergamo e già vicepresidente Fnaarc Bergamo, Fracassi sostituisce il presidente uscente Massimo Bottaro e sarà affiancato da Franco Bernasconi, eletto vicepresidente (59 anni di Gorlago), Angelo Marchetti (41 anni di Castelli Calepio) e l'entrante Claudio Malvestiti (59 anni di Alzano Lombardo).

Fracassi viene eletto alla guida di una categoria che in questi ultimi anni ha sofferto i contraccolpi della crisi: dal 2019 al 2021, infatti, gli agenti di commercio operativi in Bergamasca sono scesi da 3.033 a 2881. A pesare sulla categoria il rincaro del carburante che si unisce all'aumento generale dei costi.

Franco Bernasconi e Fabio Fracassi

“I nostri margini si assottigliano per la diminuzione delle vendite, la concorrenza dell’online e anche la carenza di prodotti da vendere con i ritardi nelle forniture – sottolinea Fracassi, pronto per un quinquennio all’insegna dello spirito di squadra, delle sinergie tra agenti e del dialogo con aziende e associazioni -. Ci attiveremo per sollecitare subito interventi concreti per la nostra categoria, di fatto tra le più colpite dalle conseguenze della pandemia. Per noi agenti e rappresentanti di commercio l’auto è di fatto il nostro ‘ufficio’: ogni anno percorriamo mediamente 60.000 chilometri ma la mobilità continua a essere più un ostacolo che non un’opportunità di crescita. L’importo deducibile per l’acquisto di un veicolo è infatti fermo da 20 anni alla soglia dei 25 mila euro, nonostante la categoria abbia bisogno di auto più moderne, sicure e possibilmente elettriche o ibride”.

Addio al ristoratore Gian Battista Bolognini, una vita dedicata ai sapori autentici della terra

Fusini, direttore Ascom Confommercio Bergamo: "Fu il primo insieme ai figli a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola"

Anche Ascom Confommercio Bergamo si stringe al cordoglio della famiglia Bolognini e di tutti coloro – amanti della cucina bergamasca – che in questi giorni hanno compianto la scomparsa del ristoratore Gian Battista Bolognini, 72 anni di Mapello. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell'Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

Deceduto dopo un breve ricovero in ospedale a causa di complicazioni legate a un dolore allo stomaco, Bolognini era molto conosciuto e stimato proprio per la sua attività di ristoratore: abituato a guardare al futuro senza perdere di vista le tradizioni del territorio, Bolognini insieme alla famiglia ha portato avanti un locale dove i protagonisti in cucina erano i prodotti tipici, a cominciare da quei salumi della casa, formaggi, carni e vini provenienti dalla Fattoria Allevamento Bolognini gestita insieme al figlio Cristian.

Ristoratore e agricoltore con il pallino per la politica locale: Bolognini era stato infatti anche amministratore comunale di Mapello per una decina d'anni.

La premiazione della Trattoria Bolognini di Mapello

"Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava ancora oggi a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione".

Costernata dal dolore la famiglia come racconta la **figlia**

Romina: “Aveva compiuto 72 anni il giorno dell’Epifania e insieme alla mamma aveva trascorso una vacanza a Ischia. Poi a maggio avrebbero festeggiato il loro cinquantesimo di matrimonio. Adesso preghiamo che questo dolore si trasformi in un pensiero gioioso: quello di aver avuto un papà e un maestro nella vita e nel lavoro. Oggi, infatti, papà non c’è più ma ci ha lasciato tanti insegnamenti”.