

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.

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 disposizioni 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 attività 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 essere 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.

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

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

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

Il crescente consolidamento dell'offerta artigianale viene evidenziata in modo dettagliato dalla ricerca Nielsen che mostra come, in mercato che vale 26.8 mila tonnellate e 216.9 milioni di euro, i prodotti artigianali proseguano

l'incremento iniziato nel 2019, arrivando a coprire il 55% del valore del comparto (+8,7% vs 2019) e assestandosi a 118.5 milioni di euro rispetto all'industrial, che arretra al 45% per un valore di 98.3 milioni.

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

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

Iscrizioni entro il 5 giugno

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

La prima fase di selezione si svolgerà il 17 giugno in CAST Alimenti, dove una giuria tecnica coordinata dal maestro

Iginio Massari valuterà, tra tutti i panettoni iscritti e pervenuti, i lievitati scegliendo i 15 migliori panettoni tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi dolci e i 5 migliori panettoni al Cioccolato Ruby.

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

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

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

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



L'iscrizione

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

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

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

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

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

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

All'Edonè c'è l'International Hamburger Day Una maratona di 10 ore tra super panini e dj set

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

Sabato, all'Edoné di Redona, si celebra l'International Hamburger Day, all'undicesima edizione, ricorrenza onorata in tutto il mondo dagli appassionati dell'iconico panino americano. Per l'occasione la cucina del locale resterà aperta, in via eccezionale, per 10 ore consecutive, dalle 11

alle 23, accompagnate da altrettante ore di musica non stop, con 10 diversi deejay. L'obiettivo è battere il record di hamburger cucinati in un singolo giorno, ovvero 560 nel 2018.

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

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

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

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

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

Nelle ultime settimane, sulla spinta del decreto con cui il governo ha consentito la riapertura delle sole attività di ristorazione e somministrazione che si svolgono all'aperto, la città si è riempita di dehors con sedie e tavolini, incentivati anche dalla gratuità dell'occupazione del suolo pubblico e dalla disponibilità di spazi aggiuntivi appositamente disposta dall'amministrazione comunale. Ciò nonostante, diversi esercenti non hanno potuto riprendere l'attività perché privi di spazi idonei adiacenti ai loro locali o anche solo nelle vicinanze.

Per questo, e per distribuire il più possibile l'utenza che nei mesi caldi cercherà ristoro ai tavoli di bar e ristoranti – evitando così il rischio di assembramenti -, il Comune di Bergamo ha deciso di mettere a bando la disponibilità di aree

dedicati alla ristorazione e alla somministrazione, riservandole preferibilmente proprio agli esercenti che per mancanza di spazi all'aperto ancora non hanno potuto riprendere il loro lavoro. Non i tradizionali "estivi", dunque, ma luoghi dove poter mangiare e bere all'aperto, purché rigorosamente seduti al tavolo, in numero quindi contingentato e nel rispetto delle normative anti-Covid.

Gli assegnatari degli spazi per l'estate 2021

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

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

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

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

Parco Brigade Alpine: ditta Caso Srl proprietari della pizzeria Portofino

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

Si apre l'11 giugno. Chiusura il 30 settembre

I luoghi individuati dal Comune di Bergamo saranno disponibili per il periodo dall'11 giugno al 30 settembre 2021. Differenti gli orari di chiusura degli spazi, ovviamente al netto delle attuali e future disposizioni in materia di coprifuoco: mentre

piazza Vecchia e il Parco Brigade Alpini chiuderanno i battenti a mezzanotte, il parco di Sant'Agostino rimarrà aperto fino all'una, così come lo spazio adiacente al parco Goisis e quello al parco della Trucca, con la possibilità per questi ultimi, di arrivare alle due nei fine settimana.

Covid, coprifuoco alle ore 23 e riaperture anticipate. Come cambia l'Italia alle porte dell'estate

Il Cdm ha approvato il nuovo decreto: da domani coprifuoco alle 23, i ristoranti potranno lavorare anche al chiuso dal primo giugno, negozi dei centri commerciali aperti già dal prossimo weekend

Gli italiani diranno addio al coprifuoco con il solstizio d'estate, il 21 giugno; ma già dalle prossime ore potranno cenare fuori o circolare liberamente fino alle 23 e dal 7 giugno rientrare a casa entro mezzanotte o anche più tardi, se la regione in cui vivono o sono in vacanza avrà dati da zona bianca. Da lunedì potremo anche andare di nuovo in palestra e dalla metà di giugno le coppie potranno tornare a festeggiare i matrimoni. Ma di tornare a ballare, per il momento, non se ne parla: le discoteche rimarranno chiuse, unico settore che non ha una data per ripartire.

Ieri a Palazzo Chigi si è tenuta a tanto attesa riunione della cabina di regia chiamata a prendere, dati alla mano, attese e importanti decisioni sulle riaperture rispetto alla situazione

attualmente in vigore. La conclusione, messa nero su bianco in un decreto approvato dal Consiglio dei ministri è che da domani il coprifuoco verrà spostato alle 23, per poi farlo slittare alle 24 dal 7 giugno e abolirlo del tutto dal 21 giugno. 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.

Dal 7 giugno coprifuoco a mezzanotte

Il Consiglio dei ministri, su proposta del Presidente Mario Draghi e del Ministro della salute Roberto Speranza, ha approvato un decreto-legge che introduce misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da Covid-19. In considerazione dell'andamento della curva epidemiologica e dello stato di attuazione del piano vaccinale, il testo modifica i parametri di ingresso nelle "zone colorate", secondo criteri proposti dal Ministero della Salute, in modo che assumano principale rilievo l'incidenza dei contagi rispetto alla popolazione complessiva nonché il tasso di occupazione dei posti letto in area medica e in terapia intensiva. Inoltre, nelle "zone gialle" si prevedono rilevanti, ancorché gradualmente, modifiche.

Di seguito le principali: dall'entrata in vigore del decreto, il divieto di spostamenti dovuti a motivi diversi da quelli di lavoro, necessità o salute, attualmente previsto dalle ore 22.00 alle 5.00, sarà ridotto di un'ora, rimanendo quindi valido dalle 23.00 alle 5.00. A partire dal 7 giugno 2021, sarà valido dalle ore 24.00 alle 5.00. Dal 21 giugno 2021 sarà completamente abolito.

La road map delle riaperture

Dal **1 giugno** sarà possibile consumare cibi e bevande **all'interno dei locali** anche **oltre le 18.00**, fino all'orario di chiusura previsto dalle norme sugli spostamenti; dal 22 maggio, tutti gli esercizi presenti nei mercati, centri commerciali, gallerie e parchi commerciali potranno restare aperti anche nei giorni festivi e prefestivi; **anticipata al 24 maggio**, rispetto al 1 giugno, **la riapertura delle palestre**; **dal 1 luglio** potranno riaprire le **piscine al chiuso**, **i centri natatori e i centri benessere**, nel rispetto delle linee guide e dei protocolli; **dal 1 giugno all'aperto e dal 1 luglio al chiuso**, sarà consentita la **presenza di pubblico**, nei limiti già previsti (25 per cento della capienza massima, con il limite di 1.000 persone all'aperto e 500 al chiuso), per tutte le **competizioni o eventi sportivi** (non solo a quelli di interesse nazionale); **dal 22 maggio** sarà possibile riaprire gli **impianti di risalita in montagna**, nel rispetto delle linee guida di settore; **dal 1 luglio sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò** potranno riaprire al pubblico; parchi tematici e di divertimento potranno riaprire al pubblico dal 15 giugno, anziché dal 1 luglio; tutte le attività di centri culturali, centri sociali e centri ricreativi saranno di nuovo possibili dal 1 luglio; **dal 15 giugno** saranno possibili, anche al chiuso, **le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose**, tramite uso della "certificazione verde". **Dal 1 luglio** sarà nuovamente possibile tenere **corsi di formazione pubblici e privati in presenza**.



Silb: “Il Governo si è completamente dimenticato di noi”

Restano sospese le attività in sale da ballo, discoteche e simili, all'aperto o al chiuso e per Maurizio Pasca, presidente del Silb/Fipe, l'Associazione italiana di imprese di intrattenimento di ballo e spettacolo “siamo rimasti ancora invisibili: sono ormai quindici mesi che il Governo si è completamente dimenticato di noi, dalle attenzioni del Governo sono escluse solo le attività dei locali e dell'intrattenimento”. Pasca ha quindi ribadito che questa settimana verrà sottoposto un protocollo ad hoc al Cts: “Miauguro che sia data la giusta attenzione e che siano portati avanti i due test in Puglia e a Milano, altrimenti un intero settore è a rischio fallimento”.

Dal gusto del mese al contest sui social: la stagione tutta da gustare del Gruppo Gelatieri Bergamaschi

Con l'estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che riunisce 44 gelaterie di città e provincia

Con l'estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo. Come ogni anno, infatti, la macchina organizzativa si è messa in moto e tra le azioni previste per il 2021 spicca "Il frutto del mese", una nuova campagna che proporrà un frutto di stagione che ogni gelateria si impegnerà ad utilizzare per l'elaborazione di una propria ricetta. Dopo la fragola ad aprile, a maggio la protagonista tra le oltre 40 gelaterie associate sarà l'amarena, mentre a giugno sarà la volta dei frutti di bosco. Si prosegue con melone (luglio), pesca (agosto), nocciola (settembre) e castagna (ottobre).

A breve partirà anche un contest sui social (Gelatieri Bergamaschi Facebook e Instagram) che mette in palio mezzo chilo di gelato artigianale per il cliente che raccoglierà più like alla foto scattata al gusto del mese.

Le 44 gelaterie aderenti

Le gelaterie aderenti in città sono: Carmen Gelato, Cuore, Gelateria Cherubino, La Marianna, Stekko, Verderosa.

In provincia: Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro), Laboratorio Gelateria Franca (Albino), Fior di panna (Almenno

San Bartolomeo), Gelateria Petite Fleur (Almenno San Salvatore), Royal Caffè (Alzano Lombardo), Gelato Artigianale F.lli Bogni (Arcene), Gelateria al Parco (Canonica D'Adda), Gelateria La Gabbia (Capriate San Gervasio), Fiocco di Neve (Castione della Presolana), Gelateria Ubaldo (Chiuduno), Selzcaffè (Clusone), Gelatissimo (Darfo Boario Terme), Oasi (Fara Gera D'Adda), Bar Centrale (Lovere), Gelateria Gusto Libero (Luzzana), Pasticceria Melograno (Madone), Brina Gelato&Cioccolato (Martinengo), Gelateria artigianale di Nembro (Nembro), La Fonte (Oltre il Colle), Pasticceria Toffy, Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto), Gelateria Bonazzi (Ponte Nossa), Gibogel (Rogno), Sottozero Gelato&Cioccolato (Rovetta), Gelateria Arlecchina (San Paolo d'Argon), Gelateria di Mangini Marco (San Pellegrino Terme), Yog (Sotto il Monte), Bar Roma (Sovere), Rubis di Fachinetti (Torre Boldone), Lo Chef del Gelato (Trescore Balneario), Gelatiamo (Treviolo), Gelateria Brina (Urgnano), La Crem (Vertova), Gelateria l'Oasi (Villongo), Artigel, Il Gioppino, Pasticceria Morlacchi, La Voglia Matta (Zanica).

Per informazioni: tel. 035.4120135.

Divieto di consumazione al banco nei bar. La Fipe chiede con urgenza un intervento del Mise

Anche Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta della Fipe: in Bergamasca la misura "pesa" su oltre 2.600 bar

La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il DL "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. È quanto sostiene la Fipe secondo cui si tratta di un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Per dare voce agli oltre 2.600 bar del territorio, Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta del presidente Fipe, Lino Stoppani, per un intervento urgente da parte del Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Si tratta, infatti, di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi.

"È un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco – dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo, e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia-. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto". In attesa di aggiornamenti, Ascom Confcommercio Bergamo sta

invitando gli associati a esporre la locandina dedicata.

“Colazione in viaggio”, un tour in 12 tappe tra Bergamo e provincia

Publicata la guida digitale di Marzia Bonalumi e Nadia Mangili: 12 mete descritte con foto ma partendo sempre dalla degustazione di una colazione o un brunch

Marzia Bonalumi e Nadia Mangili pubblicano la guida digitale “Colazione in viaggio, 12 destinazioni a portata di share per Bergamo e Provincia”. Le mete sono selezionate e descritte attraverso l’idea di degustare una colazione o un brunch in un café o localino, scelto da Marzia che suggerisce cosa ordinare. Dopo aver fatto incetta di bagels, club sandwich, avocado toast, estratti, yogurt bowl, waffle, pancake, crostate, torte della nonna e tanti altri manicaretti, il viaggio continua alla ricerca di palazzi, ville, strade, giardini, terrazze panoramiche, scorci e opere d’arte, suggeriti da Nadia.

Le 12 mete, corredate dal suggestivo materiale fotografico, permettono di trascorrere una mattinata speciale tra Città Alta e i borghi medievali di Bergamo, ma anche quartieri, cittadine e comuni della Provincia, come San Pellegrino Terme, Stezzano, Crespi d’Adda e Treviglio.

Le autrici

Marzia Bonalumi è una seguitissima narratrice di colazioni e di localini dove gustare le prelibatezze più innovative e gustose. Ha aperto il suo profilo Instagram @flavouriteplace, una sorta di blog che lei definisce il suo Social Breakfast Club, un anno fa, e ha una schiera di follower che non si perdono mai un “where to go”.

Nadia Mangili, laureata in storia dell'arte, guida di Bergamo, crea da sempre tour alternativi, in collaborazione con professionisti provenienti da diversi ambiti. Sui social è conosciuta come la Margi (@lamargi.guidadibergamo), nome che le ricorda il gioco di carte bergamasche con cui giocava da piccola con sua nonna.

Nell'estate 2020, in piena ripresa post lockdown, la food hunter e la Margi hanno iniziato a collaborare per ideare eventi che potessero fondere le loro due passioni. “Colazione in viaggio” è, infatti, un tour che ha coinvolto tanti viaggiatori, i quali si sono seduti attorno a una tavolata per degustare un delizioso brunch in un localino di San Pellegrino Terme, selezionato da Marzia. Tutti insieme hanno poi scoperto la cittadina ascoltando le storie e i racconti della guida. L'evento è stato ricalendarizzato a novembre, con una visita a Crespi, ma le norme di sicurezza anti Covid subentrate poco dopo hanno imposto l'annullamento. Nell'attesa di tornare a viaggiare insieme, non resta che affidarsi alla guida delle due esperte.

L'ebook è scaricabile da www.nadiamangili.com.

#Vogliamo una data: Ascom in piazza insieme a Fipe per dare voce alla galassia del terziario

La delegazione bergamasca di Ascom presente all'assemblea Fipe a Roma per chiedere al Governo una data della ripartenza per i pubblici esercizi

Titolari di bar e ristoranti, ovviamente, ma anche il mondo del catering e del banqueting, la ristorazione commerciale e collettiva, le discoteche, le imprese balneari e gli imprenditori del gioco legale e dell'intrattenimento: tutti insieme per chiedere al governo un programma per la riapertura definitiva delle loro attività, alcune delle quali chiuse da 14 mesi, e una data certa per avviarlo.

Sei mesi dopo “#SiamoATerra”, la manifestazione organizzata in 24 città con la partecipazione di migliaia di imprenditori, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, torna oggi in piazza a Roma per dare volto e voce all'exasperazione di un settore in ginocchio e alla galassia dei pubblici esercizi. Una manifestazione legale, corretta ed espressione di una categoria che soffre ma che ha diritto di riaprire per una forma di protesta ordinata e costruttiva, coerente con lo stile della Fipe che ha sempre cercato un confronto con le istituzioni, rifuggendo populismi, polemiche e strumentalizzazioni e che oggi vuole dare un altro segnale forte.



Presente anche una delegazione bergamasca

A partecipare al sit-in organizzato in piazza ([La diretta dell'Assemblea Fipe a Roma](#)) c'è anche la delegazione bergamasca di Ascom Confcommercio Bergamo formata dal direttore Oscar Fusini e Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia: "Scendiamo in piazza con un solo obiettivo: una data certa per riaprire – commenta Beltrami -. Bar, ristoranti e locali serali sono fermi da troppo tempo senza possibilità di lavorare a pieno regime e poi c'è la stagione turistica alle porte. Paesi come Spagna e Grecia sono già in pista per le prenotazioni mentre da noi non c'è ancora nessun orizzonte temporale certo e il rischio è di far saltare un'intera stagione".

Se, infatti, nella manifestazione di ottobre il disagio era

stato espresso apparecchiando simbolicamente tavole vuote nelle piazze d'Italia, stavolta si è scelto di convocare direttamente in piazza San Silvestro l'Assemblea Straordinaria della Federazione per chiedere direttamente al governo, e alla politica in generale, un impegno preciso: una data della ripartenza e un piano per farlo in sicurezza.

Gli interventi in piazza: da Sangalli a Stoppani

Durante la mattinata si sono susseguiti i collegamenti live con le piazze di tutta Italia, intervallati agli interventi di tanti piccoli imprenditori che racconteranno le loro storie di quotidiana disperazione. Sono inoltre previsti gli interventi del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani.

Intanto, nel giorno dell'audizione davanti alle Commissioni congiunte V e VI del Senato sul Dl Sostegni, il direttore generale Fipe, Roberto Calugi, ha lanciato un nuovo appello alla politica sottolineando che "attorno alla riapertura dei pubblici esercizi si combatte una battaglia politica che non fa bene a nessuno. Qui è in gioco il futuro di migliaia di imprenditori e di oltre un milione di lavoratori. Ci aspettiamo che il governo affronti il tema della ripartenza dei nostri locali così come ha fatto in passato per altre categorie, prevedendo un piano preciso, misure stringenti e controlli a tappeto per punire chi non le rispetta".