Credito, il terziario fa i conti con la liquidità. Mille imprese a rischio con la fine della moratoria

Dall'indagine Ascom con Format Resarch emerge una situazione in chiaro scuro e anche nell'ultimo semestre 2021 1 imprenditore su tre ha chiesto un nuovo prestito

La liquidità continua ad essere la reale criticità per le imprese del terziario di Bergamo: anche nell'ultimo semestre dell'anno circa un imprenditore su tre si è visto costretto a ricorrere a un nuovo prestito e, da inizio pandemia, l'indebitamento è andato crescendo nonostante sia leggermente calato il numero di imprese che hanno chiesto un finanziamento rispetto al primo semestre 2021. Un trend che graverà sulle spalle delle imprese non appena le moratorie si interromperanno il 31 dicembre, nonostante la quasi totalità delle imprese non ha aderito alla proroga del DL Sostegni bis perché non ne ha ravvisato la necessità. Una situazione che parrebbe in miglioramento, quindi, ma se il fabbisogno finanziario del terziario è leggermente in calo siamo di fatto ancora lontani dai livelli pre covid, soprattutto nel turismo e nelle imprese sotto i 6 addetti.
È quanto emerge dal nuovo Rapporto di ricerca (Osservatorio sulle imprese del terziario) realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo sulle imprese del terziario. Il rapporto conferma il trend in atto da ormai più di un anno: l'indicatore, rispetto al semestre precedente, è migliorato di 3 punti da 33 a 36 e in prospettiva salirà a 38 a fine anno secondo il giudizio degli imprenditori. Il dato provinciale è inferiore di 5 punti rispetto al dato nazionale dove la situazione, più pesante nello scorso semestre, è

migliorata rispetto a Bergamo.
L'indice a 36 è ancora troppo basso ancora rispetto al livello pre Covid del II° semestre 2019 quando era a 59 (-39,0%). Il dato è fortemente condizionato dai numeri drammatici del settore turismo (24), mentre il commercio (42) e i servizi (48) hanno già in parte recuperato e stanno tornando ai livelli pre pandemia. A soffrire sono soprattutto le micro e le piccole imprese fino a 5 addetti, nettamente sotto la media.

Domanda di credito
In leggera diminuzione la percentuale di imprese che ha chiesto un finanziamento negli ultimi 6 mesi. Sono il 32% contro il 35,0% di aprile 2021 (-8,6%). Di queste, il 55% ha vista accolta la sua domanda, il 32% accolta con ammontare inferiore, l'8,3% non accolta e il 4,7% è in attesa.
Rispetto al semestre precedente è aumentato da 52 a 55 la percentuale delle pratiche accolte (+5,8%) e ridotto il numero delle pratiche in sospeso (erano 5 ora al 4,7), segnale che le reazioni tra banca impresa si stanno normalizzando dopo la pandemia. Sono diminuite di 3 punti attestandosi al 32% (-8,6%) quelle accolte con importo inferiore e aumentate dall'8,0% al 8,3%% le pratiche respinte. Al netto di coloro che respinti ritenteranno nel trimestre successivo, l'11,3% delle imprese non ottengono una risposta positiva dal sistema bancario a fronte del bisogno di credito.

Costo del finanziamento e dell'istruttoria
Gli imprenditori del terziario bergamasco fanno segnare un miglioramento del sentiment con riguardo il costo del finanziamento. Da 48 a 52 (+8,3%). Il miglioramento ha portato l'indice al dato del secondo semestre 2019, quindi a prima della pandemia, e l'indice è migliore di 3 punti rispetto al dato nazionale. È il segnale di una maggiore consapevolezza degli imprenditori orobici oppure di un effettivo miglior trattamento economico.
Anche il costo dell'istruttoria viene giudicato in leggero

miglioramento rispetto al semestre precedente. L’indice è salito da 37 a 38 (+2,7%) rispetto al I° semestre 2021. L’indice è migliore di quello nazionale che si attesta a 35 e confermato rispetto ad aprile.

Durata dei prestiti e garanzie richieste

Per quanto riguarda la durata temporale del credito la situazione è stabile con un indice che sui conferma a 41. Da inizio pandemia si registra proprio nella minore durata dei finanziamenti il crollo dell’indice, quando era 50, con 9 punti in più (-18%). La situazione bergamasca resta comunque nettamente migliore a quella nazionale il cui indice è a 23, con 18 punti percentuali più bassi rispetto al dato orobico.

In leggero miglioramento anche il giudizio delle imprese bergamasche rispetto alle garanzie richieste con 43 e +1 punto (+2,4%) rispetto al primo semestre 2021. L’indice resta più alto rispetto a prima della pandemia ma è quasi tornato alla normalità dopo che nell’anno 2020 era cresciuto a seguito dell’estensione della garanzia del Fondo Centrale di garanzia con il decreto Legge liquidità (Legge 5/06/2020 n. 40). L’indice è nettamente migliore a quello nazionale che si attesta a 35.

Costo dei servizi bancari
In leggero peggioramento l'indice relativo al costo dei servizi bancari registrato presso le imprese di Bergamo che si porta a 45 con -1 punto (-2,2%) rispetto al semestre precedente. L'indice è nettamente migliore di quello nazionale che si attesta a 33 ed è in peggioramento.

"Il bisogno di liquidità delle imprese bergamasche rappresenta un problema più sentito rispetto al dato nazionale e la pandemia è stato un "bagno di sangue" per la liquidità delle micro e piccole imprese del terziario – sottolinea **Cristian Botti, presidente Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Dopo il trauma del primo semestre 2020 stanno normalizzandosi i rapporti banca impresa sia nel numero di pratiche accolte sia nella riduzione di quelle in attesa tornate ad un livello normale ma l'indebitamento è andato crescendo e questo graverà sulle spalle delle imprese non appena le moratorie si interromperanno. A questo si aggiunge il fatto che resta preoccupante la difficoltà di una percentuale di imprese significative di attingere al prestito

bancario. Circa i costi e le condizioni del credito, il giudizio degli imprenditori bergamaschi del terziario sui servizi bancari è in miglioramento forse anche per una maggiore competizione del sistema bancario sul territorio. E il dato è nettamente migliore a quello nazionale".

Fine delle moratorie

Le imprese bergamasche del terziario avevano aderito per il 22,8% alle moratore del D.L. "Cura Italia": circa una su 4, pari a oltre 5.450 imprese orobiche. Di quelle che non avevano aderito, la stragrande maggioranza (90,3%) perché non ne avevano la necessità, il 6,1% perché mancante dei requisiti e il 3,6% per mancanza di informazione o ritardi.

L'84,7% delle imprese non ha aderito alla proroga del Dl Sostegni bis. Anche qui la quasi totalità 88,3% perché non ne avevano la necessità, il 4,8% per mancanza di requisiti e il 6,9% per mancanza di informazione o ritardo.

Il giudizio degli imprenditori circa la scadenza resta interlocutorio. Riguardo all'impatto sul settore il 46,9% resta negativo, il 34,1% moderatamente negativo e il 12,8% molto negativo. Riguardo l'impatto sulla propria impresa, il giudizio non è così negativo con il 20,6 che ritiene che l'impatto sarà moderatamente negativo mentre il 4,2 sarà molto negativo.

"Alle moratorie hanno aderito un quarto circa delle imprese bergamasche del terziario, ovvero 5.000-6.000 imprese – afferma **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Di queste circa 3.600-4.000 hanno richiesto proroga. Sono numeri comunque elevati ed è chiaro che il giudizio negativo è di coloro che la moratoria l'hanno richiesta e, più in generale, anche di chi non l'ha chiesta se inserito in una filiera nella quale la debolezza economica potrebbe portare difficoltà. La preoccupazione è per coloro 4,2% che esprimono un giudizio di impatto molto negativo sulla propria impresa, che corrispondono a poco più 1.000 imprese bergamasche del terziario, circa un quarto di quelle che hanno

richiesta la proroga, che con la fine della moratoria, potrebbero incontrare grosse difficoltà a sostenere di nuovo i debiti contratti”.

Il Ponte dell’Immacolata fa tornare i turisti sulle montagne bergamasche

Dalla Valle Seriana alla Valle Brembana il trend delle prenotazioni è positivo. Male invece la città

Il Ponte dell’Immacolata fa tornare i turisti sulle montagne bergamasche. Dalla Valle Seriana alla Valle Brembana il trend delle prenotazioni è infatti positivo e fa ben sperare gli albergatori anche in vista delle festività natalizie. È quanto emerge da un’indagine effettuata da Ascom Confcommercio Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia.
Le prenotazioni negli alberghi fino al prossimo fine settimana fanno finalmente sorridere gli albergatori dopo mesi difficili. Complici il bel tempo, i mercatini e l’apertura della stagione sciistica, i turisti – quasi tutti italiani, in prevalenza lombardi – non si sono fatti attendere: da Foppolo a Castione della Presolana passando per Clusone e San Pellegrino Terme gli alberghi stanno registrando una capienza di oltre il 60%, con picchi fino al 90%.

Bene anche il turismo a bassa quota. Il lago d’Endine si conferma meta ideale per una sosta di ristoro o un soggiorno mordi e fuggi per i turisti diretti alle località sciistiche di Ponte di Legno-Tonale, e il lago d’Iseo continua a godere

di un bel trend: dopo un ottobre-novembre molto positivi, infatti, anche dicembre sta facendo registrare negli alberghi della cittadina diverse prenotazioni e non mancano le prime conferme per Natale e Capodanno.
E proprio le festività in arrivo si configurano come il vero banco di prova per la stagione invernale ormai alle porte, soprattutto in montagna. Come conferma Federalberghi, anche se le misure di per contenere la risalita dei contagi allontanano le ipotesi di nuove ulteriori restrizioni, la situazione del settore turistico rimane complicata e molti preferiscono aspettare a prenotare, se non a rinunciare al viaggio programmato. Un atteggiamento attendista che riflette la situazione di incertezza del momento e che sta portando gli alberghi a gestire prenotazioni last minute o a proporre la cancellazione gratuita entro i 3 giorni dalla prenotazione, piuttosto che a calendarizzare fino all'Epifania come in tempi precovid.

Male il turismo a Bergamo dove dopo un ottimo weekend che ha portato in città appassionati di Donizetti, in questi giorni le prenotazioni latitano e, in particolare, gli albergatori si chiedono il motivo dell'assenza degli spagnoli in vista della partita di Champions League di mercoledì. A questo si aggiunge un clima di sfiducia più generale che non consente di fare previsioni certe in vista di Capodanno.
"Adesso ci auguriamo che l'arrivo della neve previsto nei prossimi giorni completi un quadro già positivo che ha potuto beneficiare di un calendario favorevole – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. In vista delle festività possiamo dire che il turismo in Bergamasca deve convivere con due effetti contrastanti: da una parte la paura e l'incertezza che rallentano le prenotazioni, dall'altro il vantaggio che la Bergamasca è una meta facilmente raggiungibile in auto e, soprattutto, da un turismo regionale. Preoccupa invece la città dove le disdette fioccano".

Bergamo, sabato 18 dicembre in Borgo Palazzo “Note di Luce & La Notte degli Abbracci”

Un progetto di coinvolgimento cittadino e sociale a scopo solidale per accendere luce e speranza con musica, cultura, tradizioni, imprese, commercianti, artigiani e volontari

Sabato 18 dicembre debutta a Bergamo “Note di Luce & La Notte degli Abbracci, un progetto di coinvolgimento cittadino e sociale a scopo solidale tutto da scoprire: accendere luce e speranza con musica, cultura, tradizioni, imprese, commercianti, artigiani e volontari. Ideato dall’Associazione Ars Armonica APS, con la direzione artistica di Damiana Natali, si concretizza grazie alla preziosa collaborazione di Partners e Associazioni di categoria che hanno aderito con impegno ed entusiasmo, ed in particolar modo al merito dei presidenti, dirigenti e collaboratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Associazione Botteghe di Borgo Palazzo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confindustria Bergamo, Duc (Distretto Urbano del Commercio) di Bergamo, con il Patrocino di Comune di Bergamo- Assessorato Cultura, Provincia di Bergamo – Assessorato Cultura, Festival Borghi Palazzi e Castelli, Le Giornate Armoniche, Parrocchia Sant’Anna. Dopo 9 mesi esatti dal Memoriale per una Rinascita, svoltosi a Bergamo per la I Giornata nazionale delle vittime della pandemia Coronavirus, trasmesso dalle reti Rai, Ars Armonica

APS si prepara per proporre gioia e positività con due eventi collegati Note di Luce & La Notte degli Abbracci

CONCERTO NOTE DI LUCE

Nella chiesa Parrocchiale di Sant'Anna, ore 21.00 con ingresso libero e a scopo benefico per opere solidali – accesso con green pass – il concerto sarà diretto da Damiana Natali, con l'Orchestra Ars Armonica APS con musica dedicata all'Avvento ed una introduzione a cura del Parroco Don Angelo Domenghini.
In programma una prima esecuzione in Bergamo del Concerto per Organo ed Orchestra n 2 di Rheinberger (di cui ricorrono i 120 anni dalla morte), sull'organo di pregio dei fratelli Serassi, suonato da Alessandro Chiantoni, giovane talento, già organista titolare di Sant'Anna. Si alternano poi brani di Caccini, Mascagni, Saint- Saëns, Händel, interpretati dai soprani solisti Giuseppina Colombi e Katia Di Munno, e brani con la partecipazione dei numerosi piccoli cantori del Coro Gli Harmonici Voci bianche e Voci Giovanili, fondato da Fabio Alberti.
Non mancheranno i brani noti dalla tradizione popolare natalizia. Nel pomeriggio sono previsti momenti per coinvolgere i giovani alle Prove Aperte come laboratorio di ascolto, coralità e condivisione, in collaborazione con il Provveditorato agli Studi di Bergamo. Il Concerto si concluderà con un inno eseguito in prima esecuzione, composto da Damiana Natali e dedicato alla città, che coinvolgerà nel canto tutti gli artisti ed i presenti e darà il via al secondo evento speciale della serata, chiamato proprio come il brano: La Notte degli Abbracci/ The Night of the Light.

LA NOTTE degli ABBRACCI Bergamo e i Borghi Illuminati

Già dal tardo pomeriggio il Borgo di Sant'Anna, cuore della manifestazione, si illuminerà con candele e proiezioni di luce, nella Piazza, che ospiterà creazioni e proiezioni, e nelle vie, creando aspettativa ed attenzione alle attività artigianali del Borgo. Si darà il "La" alla I edizione della

Notte degli Abbracci. L’ Associazione delle Botteghe di Borgo Palazzo coordinerà la distribuzione dei lumini della speranza presso le botteghe che potranno essere ritirati dai cittadini, che donando una libera offerta, potranno sostenere opere caritatevoli. Le attività commerciali dove sarà possibile ritirare i lumini sono: Caffè Al Volo – Via Borgo Palazzo, 48a; Panificio Vanotti – Via Ghislandi 1; Panificio Nessi – Via Borgo Palazzo 32a; Tabaccheria Perico Monica – Via Borgo Palazzo, 82/C; Cartoleria Bonfanti – Via Borgo Palazzo 38/40; Ottica Crotti – Via Borgo Palazzo 28; Chiavi E Tabacchi Ciaschini – Via Borgo Palazzo 89; Edicola Sant’anna; Farmacia Sant’anna – Piazza Sant’Anna 2. Ristoratori e bar saranno aperti per accogliere i passanti in serata, con apericene, bevande calde e proposte ad hoc per la serata. A cascata si invitano all’accensione gli altri borghi di Bergamo e i cittadini di ogni età, che potranno accendere un lumino sul davanzale della finestra a partire dalle 21.00, come segno di attesa, speranza e partecipazione. L’iniziativa sarà realizzata grazie all’Ascom Confcommercio Bergamo e Confartigianato Imprese Bergamo.

Che sia virtuale o reale, l’abbraccio è un gesto di condivisione che va oltre le parole. Nell’ottica dell’Avvento, del Natale e del significato profondo del Presepe, l’abbraccio diviene sinonimo di accoglienza e solidarietà. Il Borgo di Sant’Anna, in concomitanza con grandi opere di riqualificazione urbanistica, propone un progetto di luce che prepara un coinvolgimento cittadino che ricorda il modus vivendi del borgo, che spesso genera occasioni di aiuto reciproco e solidale. Il progetto condiviso Note di Luce vuol inoltre comunicare positività nel futuro e far tesoro di valori umani, reti di rapporti, amicizia ed impegno.

Tra le importanti iniziative La Via dei Presepi, creata da Domenico Giordano Presidente delle Botteghe di Borgo Palazzo, dal 1200 una storia lunga di attività commerciali e artigianali. La collaborazione con il Museo di Dalmine ha

permesso alle vetrine di Via Borgo Palazzo di esporre ognuna un particolare e storico presepe, da ammirare passeggiando per il Borgo.

Le riprese tv

Sono attesi passaggi televisivi. La serata sarà registrata anche in vista di una differita nazionale. Note di Luce gode anche la collaborazione di riprese video dall'alto e della partecipazioni di molti volontari, tra cui anche gli scalatori di Orobicambiente. Per scoprire i dettagli su tutta la comunicazione cartacea è stato inserito un qr code, in modo da poter aggiornare le informazioni e i partecipanti in tempo reale. Basterà collegarsi e partecipare alle iniziative sia come fruitore, visitare la piazza e il Borgo di Sant'Anna particolarmente illuminati, o come attore, accendendo un lumino alla finestra e donando un abbraccio a chi ci è vicino o inviarlo lontano.
Tra le idee da gustare anche il Biscotto degli Abbracci, un cuore speziato ideato dal pasticcere Christian della Pasticceria Sessantini. Il logo ed il simbolo dell'evento sono infatti il cuore e la nota con l'abbraccio. La candela è simbolo di ricordo, di speranza e di unione. Una notte che lega il cuore di tutti gli italiani, in Italia e nel Mondo.

Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo

"Questa manifestazione segna per noi un momento di grande importanza e vicinanza alla comunità, pensando soprattutto a quello che il Covid ha rappresentato per il nostro settore. Oltre alla tragedia umana che hanno vissuto moltissime famiglie delle nostre imprese, l'emergenza sanitaria ha causato una gravissima crisi economica che ha colpito la stragrande maggioranza dei settori del terziario. Commercio, ristorazione, servizi e turismo sono infatti stati in ginocchio per oltre un anno e mezzo e anche se la ripresa è in atto il recupero vero richiederà ancora molto tempo".

Stefano Maroni, direttore di Confartigianato Imprese Bergamo

“Confartigianato Imprese Bergamo, con i suoi oltre 14.000 associati è contenta di partecipare a questa iniziativa che contribuirà a rendere più incantevoli le celebrazioni natalizie del Borgo. Da oltre 75 anni operiamo sul territorio bergamasco e da più di 30 anni abbiamo stabilito la nostra sede nel quartiere di Borgo Palazzo. Siamo molto legati alla comunità e alle istituzioni del quartiere, con le quali, negli anni, abbiamo collaborato a diverse iniziative, inoltre, molte delle botteghe artigiane del territorio sono nostre associate: per questo motivo abbiamo accettato con gioia la richiesta di contribuire alla bellezza di questo evento e abbiamo messo a disposizione una fornitura di candele che verranno accese durante la serata del 18 dicembre per rendere ancora più luminoso il Natale di tutti noi”.

Domenico Giordano, presidente de Le Botteghe di Borgo Palazzo

“L’Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo, presente dal 1994 con circa 200 attività iscritte a dimostrazione della storicità della via bergamasca dedita al commercio dal 1200, ha abbracciato con entusiasmo il progetto a scopo solidale Note di Luce e La Notte degli Abbracci, credendo da sempre nella valorizzazione del Borgo cittadino attraverso il sostegno di iniziative culturali. Via Borgo Palazzo, infatti, si contraddistingue per essere un centro dinamico in cui convivono numerose realtà commerciali, sociali e istituzionali unite dalla visione comune di fare rete e di credere nell’importanza del connubio tra arte e commercio. Per divulgare e sostenere l’iniziativa Note di Luce e La Notte degli Abbracci, alcuni negozi di via Borgo Palazzo, oltre ad illuminare la via cittadina con candele come segno di partecipazione, attesa e speranza, sosterranno la distribuzione dei lumini alla popolazione con offerte che verranno devolute per opere benefiche. Inoltre, nella serata del 18 dicembre, le attività di caffetteria e ristorazione di Borgo Palazzo rimarranno aperte con offerte a tema per Note di

Luce e La Notte degli Abbracci”

Damiana Natali, direttrice d’orchestra, compositrice

“Note di Luce è un progetto corale di alleanze e sinergie, condiviso da tanti cosi come avviene in un coro o in un’orchestra. E’ stato un onore lavorare con i Responsabili e i Presidenti di Categorie di Imprese, Artigianato e Botteghe, e ringrazio l’Ascom per aver coordinato e definito ogni minimo dettaglio con tanta cura e premura. Ogni momento che unisce e condivide lavoro e vita rimane nel cuore, rende ogni performance un capolavoro d’insieme. L’idea di realizzare il progetto qui in Sant’Anna è nata colloquiando con Don Angelo Previtali, storica figura di Padre spirituale del Borgo. Mi ha fatto notare che il Borgo è il luogo in cui risiedo ed in cui è nata anche Ars Armonica APS. Hai girato in ogni parte in Italia e all’estero ma non hai mai portato la tua musica qui. Cosi ho capito che aveva ragione. C’è bisogno di luce dopo il buio e da tempo avevo nel cuore di realizzare un momento dedicato alla Luce. Di porre attenzione a quello che non si vede, ma si sente, come la musica. Mentre dirigo le braccia spesso creano un abbraccio ed è cosi che è nato l’inno de La Notte degli Abbracci”

Romina Russo, consigliere provinciale delegata alla Cultura della Provincia di Bergamo

Siamo orgogliosi di questa iniziativa che è un progetto corale che raccoglie diverse associazioni di categoria ma anche le reti territoriali. La capacità di creare sinergie locali e fare rete è infatti fondamentale per costruire una comunità di prossimità. Le reti sul territorio sono risorse che vanno valorizzate ancora di più in questo periodo di emergenza. E avere protagonista una donna, eccellenza di fama internazionale, dà ancora più valore all’iniziativa.

Stefano Lania, delegato per Confindustria Bergamo

Confindustria Bergamo ha aderito con piacere a questa

manifestazione: una serata importante in cui sono stati condivisi intenti e principi ispiratori. Da mesi la musica soffre per le restrizioni della pandemia e ha bisogno di far sentire la propria voce e grazie a una logica di inclusione tra mondo imprenditoriale, commerciale e artigianale si è instaurata una relazione forte e coesa nei confronti della società a cui la musica si rivolge.

Nicola Viscardi, presidente Duc Bergamo

Siamo alla prima edizione e questa è una buona prospettiva per il susseguirsi della manifestazione che viene ospitata in parrocchia e non nei luoghi dedicati alla musica classica. La cultura è chiamata a giocare un ruolo fondamentale alla luce di quello che sarà nel 2022 e poi nel 2023 quando Bergamo sarà capitale della cultura insieme a Brescia. Oggi è di fatto impensabile pensare all'attività commerciale solo come punto di erogazione di un bene o un servizio. Per questo fare rete e condividere obiettivi e progetti di ampio respiro fa la differenza. E abbiamo bisogno di cultura diffusa sul territorio, soprattutto nei quartieri.

GLI ARTISTI

Da anni Ars Armonica ed il suo Direttore Damiana Natali progettano e realizzano annualmente produzioni e Festival. Con impatto comunicativo e risultati eccellenti. Ars ha in attivo oltre 200 eventi per migliaia di ore di musica e spettacolo, prove aperti, concerti, eventi di ogni genere, richiamando favore di pubblico, media e critica in ambito nazionale ed internazionale. Hanno collaborato con Teatri, Sponsor, Humanitas Gavazzeni, Aeroporto Orio al Serio Sacbo, BG e molte altre associazione internazionali a cui hanno donato le loro note per progetti sociali e di solidarietà. Sono presenti in Tv e riviste di tiratura nazionale e sul portale Rai Cultura.

Associazione Ars Armonica

APS fondata nel 2008 da Damiana Natali ha donato in forma volontaristica centinaia di concerti per migliaia di ore di musica, collaborando in progetti a favore di ONLUS nazionali ed internazionali. Ha suonato per progetti unici e speciali e sempre a scopo sociale e solidale tra cui l'Ouverture in collaborazione con i Ballerini del Teatro alla Scala di Milano; Passio con lo Stabat Mater di Rossini nel 2012 sotto l'alto Patrocinio del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ed il Pontificium Consiglio di Cultura di Roma; Il Concerto Sinfonico al Teatro Donizetti di Bergamo in occasioni delle celebrazioni per Rachmaninov. L'Omaggio a Giuseppe Verdi nel giorno del suo 150° anno di nascita, premiato dalla Regione Lombardia. Il Concerto per Expo 2015. Nel 2021 ha eseguito il Memoriale per la Rinascita dedicato alla I° Giornata Internazionale delle Vittime del Covid, con il Comune e la Curia Vescovile di Bergamo in occasione della venuta del Presidente del Consiglio Draghi. Ha coinvolto i bambini in progetti musicali, educativi, ertici e didattici, ha appassionano il pubblico di ogni età con introduzioni didascaliche e lezioni concerto. Notevoli i progetti realizzati per la formazione dei giovani talenti, finalizzati a borse di studio a sostegno della loro artistica. Tra le ONLUS che hanno beneficiato: ABIO Bambino in Ospedale, Ospedale Papa Giovanni XIII Bergamo, Croce Rossa Italiana nazionale e locale, ARLINO bambini Ipovedenti, Cardio Chirurgia Pediatrica dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII, ANFASS Ragazzi disabili, The Heart of Children, Aiuto Donna contro la Violenza femminile, LIDU Lega Internazionale per i Diritti dell'Uomo, ILO International per Onu e Unione Europea, Fondazione Mondo Respiro, ALT Associazione per la lotta alla Trombosi e alle malattie cardiovascolari. E' anche casa discografica etichetta ARS sempre a scopo benefico. Ars Armonica è presente sui canali social, con la Fan page di FB, Instagram e sui canali you-tube. www.arsarmonica.eu

Coro Gli Harmionici

La Formazione originaria nasce nel gennaio 2006, dopo una

pluriennale e proficua esperienza condotta in ambito scolastico (con il quale continua una solida collaborazione) dal Maestro Fabio Alberti. Il Gruppo Corale è composto da oltre 60 ragazzi in età compresa tra i 7 ed i 29 anni, suddivisi in: Coro di “Voci Bianche” e Coro “Giovanile”. La compagine è stata invitata a tenere concerti in numerose località italiane ed estere, ha partecipato a diversi festival nazionali ed internazionali ed a rassegne concertistiche, proponendo un repertorio che spazia dalla musica sacra a quella profana. Ha collaborato con enti lirici, e inoltre, ha realizzato contributi in importanti incisioni discografiche di compositori e cantautori. Si è prestata come Coro – laboratorio in importanti stages nazionali per docenti e direttori, condotti dai più rinomati maestri del settore. Ha preso parte (Marzo e Aprile 2011), con notevoli consensi, al tour “Ivy” della cantante Elisa, con esibizioni nei principali teatri lombardi. Nel gennaio del 2018 ha collaborato con la compagnia teatrale “Teatro delle Albe” come coro nello spettacolo teatrale “Va Pensiero”, per la regia di Marco Martinelli, a Bergamo e Milano. Su invito diretto di prestigiose istituzioni pubbliche, è stata protagonista di significative trasferte in Russia, Turchia, Spagna, Germania, Ungheria dove ha riscosso notevoli ed entusiastici consensi www.gliharmonici.com

Damiana Natali
Direttrice d’orchestra tra i pochi direttori donna in Italia e nel mondo. Tra i suoi maestri anche Riccardo Muti ed Antonio Pappano, direttore dell’Accademia Santa Cecilia a Roma e della Royal Opera House di Londra. Ha ottenuto premi e riconoscimenti tra cui il Premio di Composizione dell’International Federation of Women e nel 2010 il prestigioso Premio Internazionale Venere d’Argento per la carriera musicale, ricevuto anche dalla cantante Noa e dal premio Nobel Rita Levi Montalcini. Unica donna ospite al Concorso Internazionale Viotti, alle Giornate di Mendelssohn in Germania e alla direzione dei Solisti Veneti dopo 65 anni di fondazione. Le sue composizioni sono state trasmesse da RAI, Mediaset ed in Mondovisione. Il suo brano Soffio di Luce composto nel 2001 per Papa Giovanni Paolo II è scelto a rappresentare la Fondazione Internazionale Adkins Chiti su oltre 120 composizioni provenienti da tutto il mondo. La composizione Dona Pacem per Coro, Solisti ed Orchestra realizzato per la I Giornata nazionale delle vittime del Covid con la venuta del Presidente del Consiglio a Bergamo, in

collaborazione con il Comune di Bergamo e la Curia Vescovile è andato in onda il 18 marzo 2021, ora sui portali Rai Cultura. E' testimonial di stimati marchi internazionali tra cui Ferrari Auto e Berlucchi. www.damiananatali.it

Giuseppina Colombi, soprano, diplomata in canto con il massimo dei voti e la lode presso l'Istituto Musicale "G. Donizetti" di Bergamo, ha studiato poi con Bianca Maria Casoni e Mary Lindsey . Ha partecipando a Master Classes tenute da grandi artisti come K. Ricciarelli e S. Verrett. Ha collaborato con la Cappella di S.Maria Maggiore in Bergamo, con l'Orchestra di Chitarre Benvenuto Terzi, l'Orchestra Stabile di Bergamo, con il Quartetto d'Asti , con il Quartetto Villa-Lobos, con l'orchestra l'Incanto Armonico, ecc. Il suo repertorio spazia dalla musica lirica, a quella da camera e a quella sacra. Ha tenuto importanti concerti a Milano, Bergamo e Brescia, nella Basilica della Sacra Casa a Loreto nelle Marche, a Stresa presso la Sala Congressi, in Sicilia e in Puglia, in Germania a Darmstadt, a Roma e a Torino. Ha inciso per l'etichetta discografica M.A.P. e per Classica dal Vivo. Ha inoltre partecipato a diverse registrazioni radiofoniche per la Radio Svizzera Italiana "Il ridotto dell'opera" www.rsi.ch/opera

Katia Di Munno, soprano, nata in Sud Africa, inizia gli studi di canto lirico presso il Conservatorio di Pretoria. Nel 2005 riceve una borsa di studio dal Governo italiano per frequentare l'Accademia D'Arte Lirica di Osimo. Dal 2004 ad oggi ha debuttato nelle seguenti opere e Teatri. Don Pasquale di Donizetti, La finta giardiniera di Mozart, Il mondo della Luna di Haydn al Teatro Comunale di Ferrara, Elisir d'amore di Donizetti e La traviata presso il Teatro Comunale di Lecco, La danza delle libellule di F. Lehàr al Teatro Comunale di Bolzano, Il Paese dei Campanelli al Teatro Donizetti di Bergamo.

Ha eseguito Requiem di Mozart, Exsultate Jubilate di Mozart,a Messa con strumenti da fiato di J. S. Mayr, Gloria di A.Vivaldi, Salve Regina di G. B. Pergolesi, Lauda Sion di F.

Mendelssohn, la Messa solenne di G. Verdi, Carmina Burana di C. Orff, Messe Basse di G. Faurè, Requiem di G.Faurè, Les sept paroles du Christ di T. Dubois, Requiem for the Living of D. Forrest. Nel 2019 ha frequentato l'Accademia "Sipario Bis Bis" presso il teatro Pergolesi di Iesi Collabora stabilmente con l'Accademia del Teatro alla Scala di Milano, i Teatri Donizetti di Bergamo, Muncipale di Piacenza, Ravenna Opera Festival e Filarmonica Toscanini di Parma.

Alessandro Chiantoni organista dopo aver studiato pianoforte si diploma a pieni voti in Organo e Composizione Organistica presso il Conservatorio G. Donizetti di Bergamo. Organista titolare della chiesa di Sant'Anna in Bergamo, la sua attività artistica lo porta a tenere concerti sia in Italia che all'estero su molti prestigiosi strumenti tra cui il grande organo Cavaillé-Coll della chiesa abbaziale di Saint-Ouen e il grande organo Cavaillé-Coll di Saint-Godard a Rouen. In occasione della III edizione del concorso internazionale di composizione "Vittorio Fellegara" viene invitato ad esibirsi al concerto di chiusura tenutosi a Bergamo in sala "Alfredo Piatti". In ricordo del grande organista e compositore francese Jean Guillou si esibisce al festival organistico internazionale di Villasanta. Nel 2021 risulta vincitore del primo premio "Rotary Club Bergamo Città Alta" e a breve uscirà il suo primo CD dal titolo Images Symphoniques. Si perfeziona con grandi organisti di fama internazionale, in particolare con Jean Guillou, Jean-Baptiste Monnot, Daniel Roth, Ben Van Oosten, Olivier Latry, Ludgher Lohmann, Simone Vebber, Yanka Hekimova, Francesco Finotti e Frédéric Desenclos. I suoi interessi lo indirizzano anche verso la composizione, la trascrizione, l'improvvisazione e l'ambito organario come progettista, seguendo la costruzione di nuovi strumenti.

Addio allo chef «Chicco» Coria

Si è spento ieri al Niguarda lo chef, classe 1967, molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi

È un pugno allo stomaco per la ristorazione bergamasca la notizia della perdita dello chef Federico «Chicco» Coria. Classe 1967, lo chef di Martinengo era molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi, molto noto anche nel mondo sportivo degli Ultras per la sua passione atalantina. È morto nel pomeriggio di giovedì 2 dicembre, all'ospedale Niguarda di Milano, dove era ricoverato in terapia intensiva. Chicco Coria, che è stato considerato da tutti un faro nel suo settore, è deceduto a seguito di complicazioni legate ad un'infezione che nei giorni scorsi lo aveva costretto al ricovero all'ospedale di Romano di Lombardia, nella Bergamasca. Da lì, il trasferimento al Niguarda dove è rimasto nelle ultime 48 ore prima di spirare.

Mentore per i giovani e fautore dell'Accademia del Gusto

Con oltre 40 anni di esperienza ai fornelli tra esperienza di lavoro in Italia, all'estero e tante partecipazioni a competizioni culinarie nazionali ed internazionali, Coria è noto per lo spirito collaborativo verso gli altri ristoratori e verso i giovani cuochi. "Molto del mio sapere lo devo senza dubbio a colui che considero uno dei miei più grandi maestri: lo chef Sergio Mei" era solito raccontare durante le sue lezioni di cucina. Si perché oltre a essere stato un grande chef, Chicco Coria è stato protagonista anche nel mondo della formazione. Merito di un'esperienza di lungo corso che lo ha visto, già all'età di 23 anni, dirigere e formare diverse brigate di cucina. Una solida professionalità che

lo ha portato a occuparsi anche di formazione in molte scuole sul territorio nazionale e della progettazione dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo dove è stato per anni docente.

Le tappe più importanti della carriera

Dopo il diploma conseguito all'Alberghiero di San Pellegrino, sono innumerevoli le esperienze professionali: dall'Abacanto a Ranzanico al Lago, al Salvia e Rosmarino di San Pellegrino Terme (sua prima esperienza imprenditoriale), dall'Antico Ristorante del Moro all'interno dell'Hotel Cappello d'Oro al One Restaurant di Dalmine, per poi occuparsi di catering ed eventi alla Vecchia Filanda di Brusaporto e al Castello di Valverde a Bergamo. Nel 2019 ha inaugurato a Montello il ristorante Borgogna, all'interno di Villa Monticelli.

I ricordi sui social

Tra i tantissimi ricordi apparsi sui social nel pomeriggio, quello della Nazionale Italiana Cuochi: "La Nazionale italiana Cuochi – si legge nel post sulla pagina Facebook – rappresenta e ha rappresentato negli anni, oltre all'unione di capaci professionalità, un gruppo di persone che insieme hanno condiviso e condividono un percorso di vita e di crescita personale e umana. Federico Coria ha contribuito nell'arricchire questo percorso e questa crescita, con le sue grandi capacità ed il suo spirito di gruppo".

“Ho perso un grande amico, ci accomunava una stima reciproca – ricorda **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** *-. Posso dire con orgoglio di essere stato la prima persona che nel 1991 affidò a Coria una grande cucina e l’ho sempre seguito nella sua crescita professionale sino a quando decise di fare il salto e avviare la sua attività. Gli diedi quindi in gestione l’Antico Ristorante del Moro e il Monza Brianza Palace, poi le nostre strade si sono divise ma alla base è sempre rimasta la stima reciproca. Ho avuto la fortuna di salutarlo solo qualche settimana fa e ricordo ancora con piacere quando il 1 marzo 2020, in occasione dei 40 anni della nostra gestione del Cappello d’Oro, Chicco era venuto per coordinare la brigata in cucina. È la nostra ultima foto insieme che è specchio del nostro rapporto. Per noi della famiglia Zambonelli Chicco era di casa, anzi uno di famiglia”.*

Della sua cucina, a noi bergamaschi rimarranno nella memoria i gusti genuini, gli accostamenti schietti, la sana spregiudicatezza nell’osare con le materie prime di qualità. Della sua persona rimarrà il ricordo del suo essere un uomo

per bene, generoso, divertente, istintivo e, a volte, dietro la maschera dello chef sfrontato, del suo essere una persona sensibile.

“Natale di gioia! La missione è dono”: il Centro Missionario aiuta Gerusalemme, Thailandia e Bergamo

Entra nel vivo la Campagna in collaborazione con Websolidale Onlus e Ascom Confcommercio Bergamo: quest’anno un portapane in dono per le tre missioni

L’esperienza dei Magi, nella ricerca intensa e appassionata, è esperienza di gioia. Una gioia che si misura sull’affidamento a un segno, ad una stella che “li precede” nel cammino dando senso al loro andare, confortandoli nel loro procedere, rassicurandoli nelle fatiche. Una gioia che trova il suo significato più grande nel dono offerto e ricevuto: i Magi donano al neonato Gesù i loro preziosi doni e ricevono dal Figlio di Dio il dono della pace con la quale tornare ai loro Paesi per strade diverse, le strade abitate dall’uomo che cerca Dio.

La stella, la gioia e il dono: sono queste le tre parole che contraddistinguono la Campagna di Natale 2021 promossa dal Centro missionario diocesano – in collaborazione con Websolidale Onlus e Ascom Confcommercio Bergamo – per sostenere tre progetti e per diffondere il messaggio

di lasciarsi abitare dalla gioia di incontrare Gesù dopo averlo cercato, per farsi suoi testimoni sulle strade del mondo.

Il portapane come simbolo di solidarietà

Nell’ambito del 60° della cooperazione missionaria della chiesa, nella attenzione alle Missioni Diocesane, nel valorizzare il significato del dono e nell’individuare il Pane nel suo alto valore simbolico e cristiano, si è scelto un portapane di tessuto in aguayo realizzato dalla comunità di Anzangaro, nel dipartimento di Potosì in Bolivia. Il costo di ogni kit è di 15,00 euro e può essere richiesto telefonando al Centro Missionario (035.278480) o inviando una mail a cmd@curia.bergamo.it (il kit potrà essere ritirato presso il CMD in via del Conventino, 8 – Bergamo). Un gesto di solidarietà – che valorizza il significato del dono nell’individuare il pane nel suo valore simbolico e cristiano – per sostenere la campagna che vedrà impegnati anche i panificatori bergamaschi con la produzione di biscotti a forma di cuore.

I tre progetti della campagna

“Natale di gioia! La missione è dono“ è lo slogan che traccia il percorso di attività, proposte, iniziative, incontri, raccolta fondi a sostegno di tre progetti:

1. SAN LOUIS HOSPITAL JERUSALEM

L’ospedale Saint Luis fornisce cure palliative ai malati terminali ed assistenza a pazienti cronici ed anziani. Accoglie indistintamente cristiani, ebrei e musulmani. Il progetto presentato si prefigge di realizzare un giardino dove le famiglie possano sostare insieme ai loro parenti ricoverati e condividere con più serenità il tempo della malattia.

2. CENTRO RIABILITAZIONE ST. JOSEPH IN THAILANDIA

Il St. Joseph hospital si prende cura di una cinquantina di persone disabili con l’obiettivo del loro reinserimento nella società Thailandese, dopo avere acquisito, almeno parzialmente, una certa autonomia. Il progetto si prefigge

il potenziamento della riabilitazione in acqua, riconosciuta come strumento riabilitativo privilegiato per patologie di interesse ortopedico, neurologico, reumatologico, e come riabilitazione da interventi chirurgici, operazioni e traumi.

3. “CASA DI CASE” AEPER BERGAMO

Il progetto si prefigge di sostenere un gruppo di famiglie e una comunità di vita di AEPER che da poco hanno iniziato una esperienza di fraternità vivendo insieme e accogliendo nuclei familiari temporaneamente in difficoltà, adulti che vivono fasi di fragilità personale, giovani che hanno bisogno di un supporto per il raggiungimento della propria autonomia.

Cartoline e jingle solidali con le scuole

Alle scuole di ogni ordine e grado è proposta la partecipazione ad un progetto di solidarietà che si pone l’obiettivo di portare gioia a tutte le persone attraverso un dono condiviso. Nello specifico, per questa campagna di Natale 2021, si chiede la partecipazione della classe, o del singolo alunno: gli elaborati permetteranno di evincere che da dono nasce dono. L’elaborato potrà essere un disegno, un cartellone, una slide, una installazione… che si ispirino al Natale cattolico (25 dicembre) o all’arrivo del nuovo anno o al Natale ortodosso (7 gennaio).

Insieme all’elaborato la classe potrà registrare un piccolo jingle natalizio (della durata di 30 secondi circa) che si sentirà nel momento in cui verrà scelta e aperta la carolina da spedire.

Al Centro missionario sarà mandata solo la fotografia dell’elaborato prodotto (indicando il nome dell’autore, la classe e la scuola) ed eventualmente la traccia del Jingle. Gli invii sono da effettuare al seguente indirizzo mail: centromissionariobg@gmail.com. Sarà premiato solo un elaborato

per ogni grado di scuola: quello che riceve il maggior numero di invii.

Le cartoline sono inviate on line. L'invio e la ricezione delle cartoline non comporta alcuna spesa né per chi invia, né per chi riceve. Per ogni cartolina inviata i progetti legati alla campagna natalizia riceveranno un euro. Come fare? Entrando nel sito www.websolidale.org, si trova la pagina dedicata alle cartoline solidali. Si sceglie quella desiderata cliccandoci sopra. Questa si apre permettendo di inserire gli indirizzi di chi invia e di chi riceve e il messaggio augurale. Un contatore posto a lato permetterà di verificare in tempo reale l'ammontare della quota per i progetti. Non c'è un limite di invio per le cartoline.

Sabato 11 dicembre il Concerto di Natale

Sabato 11 dicembre ore 20.45, nella cornice della Cattedrale

di Bergamo, Chiesa Madre, il M° Christian Serazzi dirigerà il Concerto di Natale. Saranno presenti il Vescovo di Bergamo, le autorità cittadine e provinciali, coloro che con il loro supporto stanno sostenendo la campagna e coloro che, attraverso la loro partecipazione, desiderano dare un contributo fattivo per i progetti.
Si esibiranno l'Orchestra del Conservatorio Gaetano Donizetti di Bergamo, il Coro di voci bianche – Ensemble vocale femminile e I Piccoli Musici di Casazza. Nell'ambito del concerto di Natale avverrà anche la consegna del Premio Papa Giovanni a tre missionari bergamaschi indicati dal Vescovo.

Alessandro Borghese, lo chef rock & social

"Umiltà, fatica, educazione e rispetto sono funzionali in ogni campo. Io li ho portati in cucina"

Nessuno può negare che sia il più simpatico e vulcanico dei cuochi. Alessandro Borghese entra nelle case con diversi format, da "4 ristoranti", oggi un vero cult, a "Kitchen Sound" su Sky Italia passando per "Cuochi d'Italia" e la novità "Piatto ricco" su Tv8. Nato a San Francisco nel 1976, ma cresciuto a Roma e trasferitosi a Milano dove ha messo radici per amore, Borghese, definito lo chef *rock & social*, è stato premiato più volte per la sua cucina, legata alla qualità. Nel 2010 ha fondato a Milano AB Normal srl – Eatertainment Company. L'azienda si occupa di food consulting e advertising, punta sull'eccellenza creativa, comunicazione e allo sviluppo di format tv. Nel

mondo della ristorazione, la società è presente con il brand "AB – Il lusso della semplicità", nome del ristorante milanese dello chef.

Borghese, è consapevole di essere il cuoco più simpatico della tv…

Me ne rallegro. La cucina non può essere severa, la cucina è gioia. E questo è il mio dogma.

Lei è figlio dell'attrice di origine tedesca Barbara Bouchet e dell'imprenditore napoletano Gigi Borghese. Come ha scelto di intraprendere una strada diversa rispetto a quella dei suoi genitori?

Beh, alla fine ho avuto una ricaduta nel mondo dello spettacolo (sorride). La strada, in realtà, l'ho scelta da me. Da papà ho preso il lato gastronomico, da napoletano sanguigno era un amatore casalingo della cucina partenopea e romana. Fin da bambino mi divertivo a cucinare con lui. Ricordo il ragù messo sui fornelli al mattino presto che "pappugliava" per ore per poi farsi pacchero o spaghettone. E il giorno dopo, con quello che avanzava, ci faceva la frittata di maccheroni. E ancora la pasta e patate o fagioli o lenticchie. Mamma, al contrario, non saprebbe neppure accendere la carbonella. Mangia perché il corpo necessita di cibo. Da lei ho preso la confidenza con lo showbiz.

Come hanno reagito quando ha iniziato la sua gavetta da cuoco sulle navi da crociera?

Mi hanno sempre detto: "fai ciò che ti rende felice, se vuoi partire, viaggiare, conoscere il mondo, sei libero di farlo". Anche loro sono autodidatti. Entrambi mi hanno insegnato valori come l'umiltà, la fatica, l'educazione, il rispetto, che sono funzionali in ogni campo. Io li ho portati in cucina.

Lei è stato anche il promotore della cucina in tv.

Era ora che avvenisse. All’estero avevano iniziato a comunicarla molto tempo prima. E io ho lavorato a New York, Londra, Copenaghen, San Francisco. Altri colleghi hanno scelto di fare linee di abbigliamento o catene di bistrot. Io sono stato il primo a far uscire i cuochi dalle cucine e, dopo di me, è partito un mondo di programmi. Prima non esistevano, eravamo confinati nelle retrovie con il nostro mestiere.

Veniamo alle novità in tv. In “Piatto ricco”, il suo nuovo programma in onda su Tv8 (dal lunedì al venerdì alle 19.30), contano la psicologia, la strategia e la capacità di resilienza. Vale anche nelle cucine reali?

Mi ero stancato, volevo qualcosa di nuovo, che spaccasse un po’ le regole: un *cooking game show*. Le doti richieste sono quelle che ci appartengono, noi cuochi siamo quelli dell’ultimo secondo, capaciti di adattarsi alle richieste, alle stagioni, agli imprevisti, come quando qualcuno della brigata manca: siamo *problem solvers*. Nello show occorrono strategia, il saper bleffare e ritirarsi (in cambio di denaro) oppure aspettare il jackpot rischiando di perdere tutto se si resta in gara fino alla fine ma poi non si vince. Tutto dipende da quanta fiducia si ha in se stessi.

Su Sky, da fine settembre, all’ora di pranzo, si sono riaccesi i fornelli e si è alzato il volume della musica con la settima stagione di “Alessandro Borghese – Kitchen sound”, la videoenciclopedia enogastronomica che negli anni è diventata un cult televisivo con oltre mille puntate trasmesse. Quali saranno le sorprese?

Gli spettatori vedranno 70 puntate inedite: per la prima volta tra i dieci ospiti ci sarà anche un flair bartender, Giorgio Facchinetti, che assieme ad acclamati chef, come Giancarlo Morelli e Cristiano Tomei, Claudio Sadler, Gennaro Esposito (con me a “Piatto ricco”) e a maestri pasticceri, come Sal De Riso e Luigi Biasetto, porteranno la loro inventiva. Le tappe, che corrispondono ad altrettanti filoni tematici, cominciano dalle puntate “Kids” dedicate ai più piccoli con menù fantasiosi, ma salutari; proseguono con le stelle della cucina italiana e le loro portate racchiuse nella serie “Amici miei”. Non manca il tributo alla tradizione con i “Grandi classici”, ma quest’anno si vola anche oltreoceano nel cuore dello street food con “On the road”. Spazio alla pasticceria e al bakery

con un’odissea nel dessert d’autore e nell’arte bianca della panificazione e della lievitazione. Infine, vi porto nella cucina del mio ristorante milanese “Il lusso della semplicità”.

C’è competizione tra voi cuochi?

C’è cameratismo, pensiamo a Giancarlo Morelli che ha aiutato Filippo La Mantia, ospitando nel suo ristorante “Bulk” l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. Siamo cresciuti insieme, sono amico e ho stima di tutti. Oggi abbiamo carriere parallele. C’è chi insegue la seconda o terza Stella Michelin, chi ha diversificato aprendo catene di bistrot, oppure chi è rimasto fedele al mestiere. Mi capita spesso di fare tardi in cucina per creare piatti nuovi, non dobbiamo scordarci il nostro lavoro.

A proposito dell’esperienza Covid (che, tra l’altro, ha descritto nel podcast “Viaggio all’inferno”), come vede il futuro della ristorazione così pesantemente colpito dalle chiusure?

Speriamo che sia finito il periodo nero. Ora è arrivato il tempo della ristrutturazione e della ricostruzione con basi più solide, nel bene e nel male è stata fatta pulizia. Noi tutti abbiamo perso elementi di brigata, cuochi che hanno deciso di fare tutt’altro, dopo aver passato 15 anni della loro vita in cucina. Giancarlo (Morelli, *ndr*) in un post ha ribadito la necessità di avere personale giovane umile, educato, volenteroso. Poi a insegnare a cucinare ci pensiamo noi. Non credo ai super fenomeni, a chi cerca subito la popolarità grazie alla televisione, che in realtà arriva dopo la gavetta. I fornelli implicano sacrificio, il sapersi rimboccare le maniche, il fare di tutto per raggiungere un obiettivo a testa bassa. Non è un mestiere che si fa tanto per diventare famosi. Il tutto subito non funziona, si arriva per gradi. Le lunghe cotture non avvengono in 5 minuti.

Quindi il suo consiglio ai giovani qual è?

Imparare le basi, avere umiltà, pazienza e dedizione e nessuna smania se non c’e l’aumento di stipendio. Dico sempre: calma, calma, calma.

Coco Chanel diceva, spesso togliere è meglio che aggiungere. Lei ritiene che anche la cucina sia un gioco a levare e non ad aggiungere?

Certo, con la maturità gastronomica viene meno la foga, pensi alla tecnica giusta a un particolare abbinamento con determinate materie prima, ovviamente lavorate in un certo modo.

Chi considera il suo maestro?

Papà, mia moglie, Gennaro Esposito, Ernesto Iaccarino e i tanti maestri che ho avuto sulle navi da crociera.

A proposito di sua moglie Wilma, come l'ha conquistato (a tavola)?

Con una cassetta di vino anonima che le ho mandato. I fornelli poi hanno fatto la loro parte. Lei è una buongustaia, dalle mille risorse, prova gioia nel sedersi a tavola, dice che il cibo è fantasia, divertirsi e giocare.

Qual è il piatto che le riesce meglio, il suo cavallo di battaglia?

La mia cacio e pepe è patrimonio mondiale dell'Unesco. Amo anche la cacciagione e sono un pastasciuttaro.

Per chi la vorrebbe cucinare?

Valentino Rossi. Gli ho scritto: "ora che sei in pensione, passa al ristorante". Ma anche i Led Zeppelin.

La scorsa primavera è stato alle Maldive dove ha tenuto cene di gala *pied dans l'eau* e live cooking per il Gruppo Constance hotels & resorts. Prima ancora era a Mauritius. Che esperienza è stata?

Meravigliosa. E poi vuoi mettere il piacere di cucinare con le ciabatte e in pantaloncini corti e, dopo che hai sudato ai fornelli, buttarti nel mare che è a dieci metri… Cosa vuoi di più dalla vita?.

Ascom e Carabinieri insieme per la sicurezza: dal protocollo d'intesa al vademecum per i commercianti

Massima collaborazione con le Forze dell'Ordine. Presentato il decalogo con le regole di prevenzione e i comportamenti da seguire

Collaborare nello sviluppo della cultura della legalità e della sicurezza fornendo nuove "istruzioni" agli imprenditori per renderli più fiduciosi e consapevoli che l'Arma dei Carabinieri è pronta a tutelare le loro imprese contro la criminalità organizzata e non solo. È questo, in sintesi, l'obiettivo del "Protocollo d'intesa per la rinnovata collaborazione alla legalità e alla sicurezza" firmato da Confcommercio Imprese per l'Italia e l'Arma dei Carabinieri e presentato oggi in Ascom Confcommercio Bergamo alla presenza dei presidenti di categoria dell'Associazione e degli Ufficiali, Comandanti di Stazione e Carabinieri della Provincia di Bergamo. Un'iniziativa che tramite studi, ricerche, convegni e iniziative di formazione ha come obiettivo quello di contribuire a prevenire le aggregazioni criminali.

A fare gli onori di casa è stato **Giovanni Zambonelli, Presidente di Ascom Confcommercio Bergamo**: "*Bergamo ha sempre dimostrato una coesione forte tra il sistema imprese e le Forze dell'Ordine e sono infatti numerosi i tavoli e i progetti condivisi con Prefettura, Questura, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, con i quali è aperta la piena collaborazione per quella che è la nuova frontiera dell'aggregazione della criminalità: le infiltrazioni mafiose all'interno del tessuto produttivo del nostro territorio. La giornata di oggi nasce proprio dal Protocollo di livello nazionale firmato da Confcommercio e Arma dei Carabinieri ed è la conseguenza della relazione più stretta che è stata costruita nel periodo della pandemia*".

Per il **Col. t. SFP Alessandro Nervi, Comandante Provinciale dei Carabinieri**, "*questo protocollo riflette la necessità di un'ampia sicurezza partecipata che oggi consente di migliorare la qualità della vita e del mercato e di impedire ogni tipo di infiltrazione criminale. Le Forze dell'Ordine hanno il dovere di intervenire in difesa della vita sociale e invito i Carabinieri a tenere alta la guardia e a mantenere un rapporto*

di collaborazione con i commercianti, anche di quelli situati in piccoli paesi. Questo aiuta a rendere più forte una società civile quale è la nostra".

A spiegare i contenuti del Protocollo è intervenuto **Col. Alessandro Fasolino, Comandante del Reparto Operativo di Bergamo**. "*Ci sono due tipi di criminalità* – ha sottolineato Fasolino – *quella predatoria e quella economica che è sicuramente la più grave in ambito imprenditoriale. Ecco perché l'ottica preventiva fa la differenza: ogni associato deve sapere di poter contare sul presidio di polizia a lui vicino anche solo per un dubbio, chiarimento o sospetto. Bisogna porre massima attenzione non tanto ai rapinatori professionisti ma a quelli occasionali che sono i più pericolosi perché non hanno nulla da perdere".*

Rispettare i comportamenti di sicurezza e non armarsi

Nel segno di una rinnovata collaborazione tra Ascom Confcommercio Bergamo e Comando provinciale dei Carabinieri è stata presentata anche la nuova guida rivolta agli operatori del commercio: un vero e proprio vademecum per la sicurezza con 10 regole di prevenzione e 10 comportamenti di sicurezza come ha spiegato il **direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini:** *"Il vademecum è stato aggiornato alla realtà sociale di oggi: se anni fa c'erano infatti categorie più a rischio come gioiellieri, tabaccai e benzinai, negli anni abbiamo notato che gli attacchi della criminalità riguardano tutte le categorie in modo trasversale e non più solo nelle periferie della città. Non esiste più un soggetto più aggredibile di un altro e per questo è l'atteggiamento che fa la differenza: se l'imprenditore si isola, di fatto è più attaccabile. Ecco perché nelle 10 regole la prevenzione è il punto di partenza ed è fondamentale segnalare ogni caso o atteggiamento sospetto. E oltre alla massima collaborazione nei confronti delle Forze dell'Ordine, invitiamo tutti i nostri associati a rispettare i comportamenti di sicurezza e,*

in primis, a non armarsi”.

Terziario, cresce il clima di fiducia ma indici ancora lontani dai livelli pre pandemia, soprattutto nel turismo

Il settore è ancora in apnea rispetto a commercio e servizi che stanno tornando a vedere la luce in fondo al tunnel anche in vista del 2022

Le imprese del terziario di Bergamo tornano a mostrare livelli di fiducia più elevati nel secondo semestre del 2021 e nonostante un’ulteriore prospettiva di miglioramento nei confronti dell’andamento economico della propria impresa in vista della fine dell’anno, gli indicatori sono ancora molto lontani dai livelli pre-covid. Il clima di fiducia registrato deve infatti fare i conti con un atteggiamento prudenziale dovuto alla possibile recrudescenza della pandemia e che a Bergamo frena gli entusiasmi rispetto al sentiment nazionale, soprattutto nel turismo, settore ancora in apnea rispetto a commercio e servizi che stanno tornando a vedere la luce in fondo al tunnel.
A fornire il quadro sull’evoluzione degli indici economici del terziario bergamasco sono i risultati della ricerca “Clima di fiducia e congiuntura economica delle imprese del terziario Bergamo” realizzata da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo. L’obiettivo dell’indagine è quello di

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

Clima di fiducia delle imprese bergamasche

Il clima di fiducia nell'economia italiana delle imprese di Bergamo del terziario è a quota 27%, in aumento di sette punti rispetto al primo semestre 2021 ma sotto quello nazionale che è al 33%. Le previsioni per il nuovo anno prevedono un ulteriore miglioramento (29% contro il 38% nazionale) anche se siamo ancora nettamente al di sotto del clima di fiducia prima della pandemia (42%). A influenzare pesantemente il clima è il sentiment delle imprese del turismo con un indice del 21% e, in particolare, delle microimprese con 1 addetto e le piccole fino a 5 addetti che nelle aspettative restano nettamente sotto media.
È invece in miglioramento il sentiment per l'andamento della propria impresa che risale al 32% (+2% rispetto al primo semestre 2021) ma sempre inferiore rispetto al dato nazionale che si attesta a 41%. Le previsioni per il 2022 danno un ulteriore recupero al 33% (contro il 48% dell'Italia).
Entrando nel merito dei singoli settori si nota che mentre i servizi e commercio stanno recuperando la perdita (41% e 35%, con proiezione nel 2022 l 42% e 36%), restano pessime le aspettative sulla ripresa della propria impresa nel settore del turismo (19% e 21%).

Ricavi delle imprese bergamasche

La fiducia crescente delle imprese riflette l'andamento dei ricavi. L'indicatore dell'andamento dei ricavi delle imprese del terziario orobico è in miglioramento al 34%, siglando un + 3% rispetto al primo semestre 2021 ma sotto di sei punti rispetto al dato nazionale. Le previsioni danno un aumento ulteriore al 36% per il 2022. Anche in questo caso, mentre il recupero è deciso nel settore dei servizi (42% con proiezione a fine anno a 44%), e in parte nel commercio (36% con proiezione per l'anno nuovo a 38%), resta debolissimo il turismo con un indice al 21% e un recupero al 24% nel 2022. Riguardo alla dimensione di impresa, nell'indice dei ricavi restano pesantemente sotto media le micro e le piccole fino a 6 addetti, mentre il recupero è più marcato in quella di grandi dimensioni.

Andamento occupazione

Rispetto alle previsioni, la fine del congelamento dei

licenziamenti non ha provocato gli effetti negativi che preoccupavano gli imprenditori del terziario di Bergamo nei mesi precedenti e l'indice sull'occupazione ha perso molto meno rispetto al dato nazionale. Sebbene l'indice sia 7 punti sotto quello del secondo semestre 2019, il valore è a 44 (+4% rispetto al primo semestre 2021) e nettamente superiore rispetto all'indice nazionale (29%) e le previsioni per il 2022 danno un ulteriore aumento di 2 punti. Servizi e commercio (con rispettivamente 49% e 47%) sono i settori dove si è tornare ad assumere di più, mentre il turismo tocca quota 35, con previsione al 38% a fine anno. A pagare sono soprattutto le imprese da 2 a 5 addetti, nettamente sotto media.

"Il sistema del terziario bergamasco è ripartito ma a due velocità – sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il mondo dei servizi e in parte anche il commercio con le imprese più strutturate hanno infatti già agganciato quasi totalmente la ripresa, mentre il turismo e le imprese con meno di 6 addetti sono a livelli di ricavi nettamente al di sotto dei numeri del 2019. Il sano e tipico pragmatismo bergamasco nel fare impresa rende il clima di fiducia più basso rispetto al sentiment nazionale. Ciò nonostante, l'occupazione fa ben sperare sul territorio ed è molto importante e positivo il fatto che tutti i settori, turismo compreso, siano tornati ad assumere".

Lavoratori del turismo, sospeso a novembre l'elemento

economico di garanzia previsto dal CCNL

Le mutate condizioni rispetto al momento della sottoscrizione del contratto non rendono possibile erogare il trattamento retributivo una tantum legato alla produttività

Secondo Ascom Confcommercio Bergamo, le aziende del turismo possono sospendere e non corrispondere l'importo annuale previsto a titolo di elemento economico con la retribuzione del mese di novembre. Tale posizione, avvalorata anche da Fipe nazionale, è dettata dalle mutate condizioni rispetto al momento della sottoscrizione del CCNL che non rendono possibile erogare il trattamento retributivo una tantum legato alla produttività in una situazione di grave crisi economica come quella che tutte le imprese del settore hanno attraversato e stanno tuttora stanno vivendo, legata alle perduranti incertezze generate dalla pandemia.

"*La decisione, trova il fondamento nell'articolo 13, comma 13, del CCNL 8 febbraio 2018, esplicito nella previsione della fattispecie di deroga all'obbligo con il richiamo 'a fronte di situazioni economiche di particolare rilievo o con riferimento ad eventi estremi' –* sottolinea **Enrico Betti, responsabile area Politiche del lavoro Ascom Confcommercio Bergamo**-*. Inoltre, l'elemento economico di garanzia è un trattamento legato alla produttività e le norme contrattuali per il premio di risultato si applicano anche all'elemento economico di garanzia*".
"Naturalmente dobbiamo evidenziare che ci potrebbero essere azioni di rivalsa da parte dei lavoratori e/o delle Organizzazioni sindacali il cui esito giudiziale è incerto – conclude Betti *-. Invitiamo le imprese a contattare l'Area Politiche del Lavoro, Welfare e Relazioni Sindacali".*

Nasce la “Pizza Donizetti”: l’omaggio al compositore firmato da un ristoratore napoletano

Con provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità lanciata da Gianpaolo Tewfiki in occasione del Donizetti Christmas Day

Gaetano Donizetti amava Napoli tanto da esserci vissuto per 16 anni, dal 1822 al 1838. L’ultimo omaggio culinario non poteva, dunque, prescindere dai sapori partenopei. A creare la Pizza Donizetti è Gianpaolo Tewfik, napoletano, titolare del ristorante pizzeria Antica Fiera, sul Sentierone.
Gli ingredienti sono provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità, che resterà nel menù del locale fino all’Epifania, al costo di 15 euro, è stata lanciata in occasione della presentazione del Donizetti Christmas Day, la nuova iniziativa della Fondazione Teatro Donizetti, realizzata in collaborazione con Immobiliare della Fiera, in programma sabato 4 dicembre, dalle 10 in poi, con concerti e performance artistiche ospitati dalle attività commerciali.

Ma la pizza non è l’unico tributo al compositore di Borgo Canale. Il bartender Tony Foini aveva ideato il Donizetti Spriss, cocktail con L’elisir d’amore bitter 24 delle Distillerie di Sarnico, mentre il Balzer ha sfornato il panettone Donizetti e

preparato speciali cioccolatini. In passato per la “Donizetti Night” i ristoranti di Città Alta hanno dedicato a Donizetti menù e piatti, come il dessert “Al dolce guidami” ispirato a un verso di Anna Bolena del baretto di San Vigilio; “Una furtiva lagrima”, titolo della celebre aria dell’Elisir d’amore è, invece, il pluripremiato erborinato del Caseificio Defendi di Caravaggio, che nasce dall’unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza molto cremosa e particolari ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali. Esiste, inoltre, da tradizione, la Torta Donizetti, una ciambella, s*imile alla Margherita ma arricchita da tanta frutta candita e dall’inconfondibile aroma del Maraschino.*

Prima di gustare la pizza per la giornata evento, dalle 10, si potrà partecipare alle visite guidate teatralizzate “Donizetti on live” (durata 40 minuti, biglietto 12-10 euro). Al termine del tour, il pubblico potrà ascoltare un concerto in Sala coro o in Sala musica. Il Balzer, Legami Sushi & More, la nuova galleria Art Events Mazzoleni Neroli32 ospiteranno gli allievi del conservatorio; la boutique di Tiziana Fausti offrirà spazio alla compagnia Artemis Danza, mentre “L’elisir d’amore” del Donizetti Opera sarà proiettato sugli schermi della vetrina della farmacia Terni.
Sotto i portici passerà la banda Venti d’opera, mentre all’ora dell’aperitivo ci saranno due angoli deejay: quello nella zona di via Monte San Michele, tra il Bu Cheese Bar e il T-Bakery, con Jodi Pedrali, l’altro al Balzer con NicoNote. I brevi concerti in programma saranno ripetuti più volte per permettere l’ascolto al più alto numero di passanti. Dalle 12 alle 17 si potrà esplorare gratis la città a bordo dei quattro Tuk tuk elettrici, un progetto

promosso dal Consorzio turistico di Bergamo con Visit Bergamo: una passeggiata verso Città Alta e ritorno con una guida che illustrerà i luoghi legati al musicista.