Giorgio Beltrami alla guida di Visit Bergamo

Giorgio Beltrami consigliere della Camera di Commercio di Bergamo con delega al turismo e vicepresidente di Ascom Bergamo Confcommercio è il nuovo presidente di Visit Bergamo, l'agenzia di promozione del turismo orobico. Beltrami subentra a Luigi Trigona, che ne ha rivestito la carica dal 2013 ad oggi. Christophe Sanchez, capo di Gabinetto del Sindaco Gori e delegato dal Comune di Bergamo, è stato riconfermato nella carica di Amministratore Delegato e legale rappresentante.
Si tratta di una scelta che va nel senso della continuità e che riconferma la volontà di continuare con la positiva sinergia tra gli enti coinvolti e di riconoscimento all'egregio lavoro di promozione svolto negli ultimi anni.
L'Assemblea si è riunita ieri nella sede di Viale Vittorio Emanuele II e ha nominato il nuovo Consiglio d'Amministrazione che guideranno l'ente per i prossimi tre anni.
Nel Consiglio d'Amministrazione, che rimane in carica per i prossimi tre anni, siedono: Beltrami e Leda Canfarelli (riconfermata), entrambi in rappresentanza della Camera di Commercio, Claudio Bolandrini e Desirèe Cividini, nominati dalla Provincia di Bergamo e

«In un primo tempo ho avuto qualche esitazione nell'accettare questo incarico, perché gli impegni lavorativi e camerali mi assorbono già molte energie – afferma il neo presidente Beltrami – poi ho avuto modo di leggere in una recente intervista a Christophe Sanchez, quale era la sua visione del turismo e ho condiviso molti dei presupposti e delle sue affermazioni. Come lui anche io penso che per fare grande Bergamo non si possa pensare soltanto a Bergamo, ma si debbano aggiungere nel paniere dell'offerta anche tutte le altre eccellenze del territorio per prolungare il tempo di permanenza dei turisti. Sentirgli definire come opportunità

molti degli aspetti del turismo che io considero strategici mi ha fatto capire che siamo in sintonia e mi ha definitivamente convinto ad essere parte della squadra.”

Il consigliere provinciale delegato al turismo: Claudio Bolandrini rimarca che “La Provincia di Bergamo è più che soddisfatta della continuità di intenti con le altre istituzioni e conferma l’assoluta sintonia con il lavoro svolto fino ad ora; Il turismo di città e provincia è uno degli asset strategici per l’ente provinciale e siamo pronti alle sfide future del settore, che anche se in trend positivo ha sempre bisogno di impulso e di crescita. Puntiamo non solo ad un numero maggiore di visitatori ma a farli innamorare del territorio e delle sue tradizioni. Turismo è crescita culturale, ma anche crescita economica con conseguente aumento dei posti di lavoro”.

“Sono molto contento di poter continuare il lavoro che ho avviato più di tre anni fa assieme ai partner istituzionali e al team di VisitBergamo” afferma Christophe Sanchez “i risultati sono stati decisamente positivi, lo dicono i numeri e lo dicono gli operatori del settore, siamo entrati nel circuito principale delle destinazioni turistiche e la sfida da affrontare adesso è quella di migliorare il nostro posizionamento e di aprirci al turismo intercontinentale. Dobbiamo riuscire a intercettare i mercati che portano turisti con alto profilo di spesa, con questo penso in maniera particolare a Cina e Usa senza ovviamente dimenticare le destinazioni europee. Sono molto felice di poter lavorare con un presidente rappresentativo dei territori e con consiglieri la cui preparazione non potrà che dare un apporto prezioso a VisitBergamo. Voglio infine salutare e ringraziare il Consiglio di amministrazione uscente e in modo particolare il dottor Trigona, con cui ho collaborato con entusiasmo nel mio primo mandato e che ringrazio per aver sostenuto le idee innovative che han caratterizzato questi tre anni di lavoro“.

Christophe Sanchez

Leolandia è il parco a tema più amato d’Italia

Leolandia è il parco a tema più amato d’Italia: a confermarlo sono le classifiche *Travelers’ Choice Parchi Divertimento & Parchi Acquatici* di TripAdvisor, che premiano i parchi a tema più apprezzati dagli utenti del portale. E’ il terzo anno consecutivo che il parco di Capriate San Gervasio conquista il podio nelle preferenze dei visitatori, che nelle loro recensioni dichiarano di apprezzare soprattutto l’unicità dell’esperienza, la qualità dei contenuti offerti, la professionalità del personale e la cura dell’ambiente. Risultati sorprendenti anche a livello internazionale: Leolandia è al 5° posto in Europa, salendo di 3 posizioni rispetto al 2018, e al 14° posto nel mondo, in crescita di 9

posizioni e unica eccellenza italiana nella Top 15. Un risultato di tutto rispetto se si considera che nel mondo si stimano circa 20.000 parchi, sottolinea una nota.

I numeri

Un gradimento del pubblico supportato anche dai risultati operativi: Leolandia ha chiuso il 2018 con 1,1 milioni di ingressi, un fatturato di oltre 37 milioni di euro e 7,5 milioni di utile. Dati in crescita nella prima parte della stagione 2019, che registra un volume d'affari al 30 giugno in aumento del 21% anno su anno con una previsione di incremento dei visitatori del 10%.

La formula

Alla base di Leolandia c'è una formula che si rivolge specificatamente alle famiglie con figli fino a 10 anni di età. Ai suoi piccoli ospiti, Leolandia offre 46 attrazioni, di cui 33 accessibili anche ai bambini alti meno di 90 cm, e la possibilità di incontrare i personaggi più amati del mondo dei cartoon, oggetto di accordi di licensing con le major dell'entertainment a livello mondiale. A tutto ciò si abbinano spettacoli prodotti da Leolandia, con un cast di oltre 30 artisti provenienti da tutto il mondo, e una attenzione particolare ai bambini con disabilità.

"Siamo orgogliosi di questi risultati – afferma Giuseppe Ira, presidente di Leolandia – e del peso sempre più importante che stiamo assumendo a livello internazionale, affiancandoci a realtà leader dell'intrattenimento. La nostra sfida più importante è portare l'eccellenza nel settore dei parchi a tema italiani, aggiungendo un ulteriore tassello di attrattività all'offerta turistica del nostro Paese, sia sul mercato interno sia in ottica incoming".

I dati del comparto

In base ai dati diffusi dall'Associazione dei Parchi Permanenti Italiani, il settore sta assumendo un ruolo sempre più centrale nello sviluppo del territorio e nazionale, con un

indotto stimato di 800 milioni di euro e un giro d’affari nel 2017 di 376 milioni di euro. Solo in Italia il comparto genera una media di 20.000 posti di lavoro stabili, che arrivano a 60.000 considerando le assunzioni stagionali e l’indotto.

Laghi di Bergamo. Dalla Regione 1,5 miliardi per 9 interventi di valorizzazione

Da Regione Lombardia arriva uno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Per i laghi bergamaschi i contributi ammontano a 1.495.550 euro e saranno destinati a 5 interventi di valorizzazione che saranno avviati e completati nell’arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari i Laghi d’Iseo, di Endine e Moro e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all’ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio:

Condividi questa pagiUno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Lo prevede una delibera approvata oggi dalla Giunta regionale, su proposta dell’assessore a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità sostenibile Claudia Maria Tersaranno avviati e completati nell’arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari le Autorità di bacino lacuale (Laghi di Garda, Iseo, Maggiore, Lario e Ceresio) e

destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio vengono realizzate 5 nuove opere sul Lago Maggiore, 5 sul Lago d'Iseo, 4 sul Lago di Garda, 13 sul Lario e 4 sul Lago Ceresio, oltre a quelle già in corso di realizzazione e precedentemente finanziate".- DARFO BOARIO TERME, consolidamento spondale dell'area sud-est e riqualificazione della strada di accesso a lago in località Capo di Lago (Lago Moro). Il costo compressivo è di 145.000 euro. Regione Lombardia contribuisce con 72.800 euro per gli anni 2019 e 2020;

– PISOGNE, manutenzione straordinaria del lungolago corso Zanardelli-Porto Goen con rifacimento della passeggiata e dell'impianto di illuminazione. Il costo complessivo è di 95.500 euro, di cui 47.750 messi a disposizione da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, riqualificazione dell'area per la realizzazione della piattaforma manutenzione natanti e lavori connessi alla pulizia del lago, adiacente all'edificio Casello idraulico e al porto di ormeggio battelli a Iseo. Il costo totale è di 325.000 euro, l'importo è messo a disposizione da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, consolidamento spondale, messa in sicurezza e pulizia idraulica dei porti regionali. Il costo di 400.000 euro è interamente sostenuto da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, nuovo pontile di attracco dei battelli nel Comune di Sala Marasino ((Brescia) e messa in sicurezza del pontile esistente. Il costo complessivo di 650.000 euro è a carico di Regione Lombardia.

Ultimo aggiornamento 15/07/2019
Stampa

In autunno un master per gli operatori turistici della montagna

Per gli operatori turistici della montagna in autunno SdM School of Management dell'Università degli Studi di Bergamo organizza un corso di alta formazione. Costa 600 euro e possono partecipare amministratori, membri di associazioni turistiche e consorzi, operatori di impianti a fune, giovani che intendano orientarsi ad operare nel turismo delle aree montane. Per info: tel. 035 2052872 (lun. 10-12, mart. 14-16, ven. 10-12) Email: master@unibg.it

Federalberghi, a Bergamo il punto sull’utilità del Cir

Grande partecipazione per la riunione nazionale dei direttori e dei segretari delle organizzazioni aderenti a Federalberghi che si è tenuta a Bergamo ed era dedicata alle tematiche più interessanti del settore.

I rappresentanti delle più importanti realtà turistiche italiane si sono confrontati sui principali provvedimenti di interesse per la categoria degli alberghi, a partire dall’utilità del CIR, il codice identificativo regionale che rappresenta un elemento indispensabile per conoscere quanti appartamenti e a quali condizioni vengono destinati ad affitti turistici. “Un tema di vitale importanza per la nostra categoria – ha commentato il direttore generale di Federalberghi, Alessandro Nucara -. Le strutture alternative agli hotel devono giocare con le nostre stesse regole a livello fiscale”.

L’incontro a Bergamo, a cui hanno partecipato anche il coordinatore regionale Federalberghi, Fabio Primerano, il presidente Federalberghi Bergamo Giovanni Zambonelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, l’assessore regionale Lara Magoni e i parlamentari del territorio, è arrivato a pochi giorni dall’assegnazione delle Olimpiadi invernali 2026 che vede anche Bergamo protagonista dell’evento con decine di camere che sono state fornite al comitato organizzatore per ospitare squadre e delegazioni straniere.

La nostra provincia conta più di 1800 strutture ricettive per un totale di quasi 31mila posti letto. Le presenze totali, grazie anche ad un’infrastruttura strategica come l’aeroporto di Bergamo, crescono di anno in anno e nel 2018 hanno superato

i 2,3 milioni di visitatori.

Ai direttori e ai segretari di Federalberghi – che si sono confrontati anche sulle tematiche inerenti le politiche del lavoro, la sostenibilità, la lotta agli sprechi, la sicurezza dei sistemi di pagamento, le zone a traffico limitato – è stato mostrato il patrimonio culturale della nostra provincia.

“Siamo molto soddisfatti per aver portato a Bergamo da tutta Italia i rappresentanti delle associazioni albergatori – hanno commentato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, e il segretario di Federalberghi Bergamo, Giorgio Lazzari -. Abbiamo affrontato le tematiche e gli sviluppi possibili di una categoria che sta molto crescendo in termini di numeri e di qualità su tutto il nostro territorio”.

EXCELSIOR
S.MARCO

Alla scoperta di Trescore Balneario

Trescore Balneario è il comune più grande della Val Cavallina, conosciuto per la sua antica tradizione termale: le sue acque sulfuree erano usate e apprezzate sin dai tempi dei romani. Merita visita per il modernissimo **Centro termale** immerso nel verde, ma anche per le sue ricchezze culturali e artistiche e per le testimonianze del sistema fortificato medievale. Si possono ammirare **Villa Celati Mosconi**, di origine neoclassica (1836) e, in contrada Canton, la splendida **Villa Terzi**, esempio completo di architettura settecentesca e di grande

unità compositiva, oggi usata come location per matrimoni. Ma il gioiello del paese è la **Chiesa delle Sante Barbara e Brigida**, situata all'interno del Parco della Villa Suardi e costruita all'inizio del XVI secolo, con l'eccezionale testimonianza delle Storie di Santa Barbara e gli affreschi di Lorenzo Lotto.
Nella centrale Piazza Cavour, cuore pulsante del paese, accanto all'autentica torre medioevale del XIII sec., si può ammirare il monumento a Igea, Dea della salute. Da vedere anche, la **Chiesetta romanica di San Cassiano** e la **Chiesa del Mirabile**. Chi è alla ricerca di un momento di relax fuori dal tempo, può raggiungere il Lago di Endine, incantevole specchio d'acqua sul quale si affacciano i piccoli borghi e la torre del castello di Bianzano.

Per gli amanti della buona tavola

Per una cena stellata l'indirizzo cult è **Loro&Co**, ambiente raffinato, cucina curatissima e creativa e servizio molto attento. Il ristorante ha anche un elegante bistrot con una carta che spazia tra terra, mare e pizza gourmet dai prezzi più contenuti. Per un pranzo o una cena più informali, ma sempre di qualità, **La Conca Verde** è una trattoria molto curata con un menù vario e curato e una bella veranda affacciata sul giardino.

Pausa golosa

Le Tentazioni Tea Shop & Sala da tè con annesso shop è un locale incantevole con un ambiente curato e una gamma di tè provenienti da tutto il mondo, infusi di frutta dolci e rilassanti, tisane per la salute e il benessere. Ma anche caffè mono origine e blend particolari, cioccolate, cappuccini, tante dolcezze in accompagnamento e originali idee regalo. Merita anche il **Bar Pasticceria 2G** per il ricco banco di pasticcini, il servizio attento e famigliare e la bella e intima saletta. Per gli appassionati di gelato, da non perdere la **Gelateria Essenza** dove si trovano gusti stagionali fatti con prodotti di qualità, alcuni davvero insoliti, e un goloso waffe fatto 'in casa'; **Le Golosie**, per i coni e le coppette ma anche per l'offerta aperitivo; **Lo Chef del Gelato** (da non perdere il gusto pistacchio e il cannolo ripieno di gelato) e il **Bar Gelateria Le Bollicine** situato nella vecchia latteria storica del paese (vale la pena provare le crepes).

Lo shopping

Per gli acquisti segnaliamo il negozio di **Ferramenta e casalinghi Gualini**, indirizzo storico della cittadina; **Abbigliamento Palimbelli** con una vastissima proposta di abiti firmati; **Brignoli Calzature** e **Provenzi Sport**.

Per dormire

Per un soggiorno confortevole, ma anche per una sosta gastronomica, un indirizzo storico è l'**Albergo Ristorante della Torre** che si sviluppa dentro e attorno alla suggestiva torre del 1300 che domina la piazza principale di Trescore.

Gli indirizzi

Loro &Co via Bruse 2 tel. 035 945073

La Conca Verde via Benedetto Croce 31, tel. 035 940290

Albergo Ristorante della Torre Piazza Cavour tel. 035 941365

Le Tentazioni Tea Shop & Sala da tè via Antonio Locatelli 23/A tel.

Bar Pasticceria 2G via Roma tel. 035 940019

Gelateria Essenza La natura nel gelato in via Nazionale 90/F tel. 035 4250482

Le Golosie, in via Armellina 100 tel. 035 9491987

Lo Chef del Gelato via Locatelli 140 tel. 035 5293669

Ferramenta Gualini Piazza Cavour 2 tel. 035 940062

Abbigliamento Palimbelli via della Resistenza 5/A tel. 035 940089

Brignoli Calzature via Locatelli 21/a tel. 035 0772463

Provenzi Sport via Locatelli 21/i tel. 035 942580

Albergo Ristorante della Torre Piazza Cavour 28 tel. 035 941365

Bar Gelateria Le Bollicine via Antonio Locatelli 70 tel. 035 943879

L’appuntamento
A settembre la Festa dell’Uva e dell’Agricoltura Bergamasca unisce tradizione, folklore, cucina tipica, giochi tra le contrade, spettacoli musicali, bancarelle artigianali e itinerari culturali alla scoperta del patrimonio naturale e artistico locale.

A Trescore Balneario se hai un’attività nell’ambito dei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Ci trovi in via Locatelli 19/h – 035 941541 fax 035 4258052

mail: trescore@ascombg.it. Chiusi il martedì pomeriggio e venerdì pomeriggio.

Pronti gli hotel bergamaschi ad accogliere gli atleti delle Olimpiadi

Bergamo è pronta ad accogliere atleti, accompagnatori, delegazioni, giornalisti, turisti e amanti dello sport dopo l'assegnazione dei Giochi Invernali 2026 a Milano e Cortina.

Il contributo di Bergamo, infatti, è stato fondamentale per la decisione del CIO (Comitato Olimpico Internazionale), grazie all'offerta alberghiera della città e dintorni, presentando un pacchetto ospitalità all'altezza e superando quindi la candidatura della Svezia.

"In questa prima fase, abbiamo messo a disposizione 500 camere 3-4 stelle, tra Bergamo e provincia, che hanno permesso a Milano di integrare la sua offerta, raggiungendo gli standard richiesti dal CIO", nota Giorgio Lazzari, segretario di Federalberghi Bergamo.

In bergamasca si parla di 28.000 posti letto disponibili per 1.600 strutture (da affittacamere a 4 stelle).

E' evidente che il lavoro di squadra ha contribuito al successo della candidatura di Milano, che ha chiesto una mano a Bergamo offrendo la sua disponibilità sull'ospitalità.

“Tra i requisiti richiesti, c’era la necessità di riservare il 60% delle camere disponibili all’evento, durante il suo svolgimento, salvo prenotazioni già in essere, e gli albergatori bergamaschi, in tempi strettissimi, hanno risposto a questo appello. Siamo orgogliosi di aver in qualche modo contribuito all’ottenimento dell’assegnazione delle Olimpiadi”, aggiunge Lazzari.

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, afferma: “Bergamo sta facendo la sua parte e ne beneficerà, visto che è sulla direttrice esatta Milano-Cortina. Un plauso va al territorio e ai suoi operatori”.

Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio osserva: “La vicinanza con Cortina e Milano influirà in modo determinante e positivo sul turismo che è già in costante crescita. Ne godranno in modo assoluto il mondo imprenditoriale, artigiano e del commercio. Si tratterà, anche, di un’opportunità per la professionalità della ristorazione e della rete alberghiera, che sarà spinta a migliorarsi ancora di più. Siamo più che contenti per l’impiego della manodopera bergamasca e anche gli impianti sportivi saranno valorizzati come il palazzetto per il pattinaggio”.

Bergamo candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia

La candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO incassa il sì del Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l’UNESCO: nella seduta del 13 giugno scorso la

Commissione ha infatti deciso all'unanimità di sostenere le candidature a Città Creative UNESCO di Bergamo per la gastronomia, Biella e Como per l'artigianato e Trieste per la letteratura.

I criteri prevalenti individuati dalla Commissione sono stati sostanzialmente due: l'adesione ampia della comunità locale e della società civile al progetto di Città Creativa e il valore della candidatura nel processo di crescita civile ed economica delle città in una prospettiva di esposizione internazionale.

E Bergamo ha centrato entrambe i parametri rispondendo anche in termini progettuali, come richiesto nello stesso bando, anche agli obiettivi della Rete e dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile.La candidatura era stata annunciata dal Sindaco Giorgio Gori il 28 settembre scorso durante l'evento di apertura di Forme 2018, quando aveva dichiarato che Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, avrebbe assunto il ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende anche le province di Lecco e Sondrio.

Attualmente in Italia le città creative sono nove: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia).

"Sono molto contento è orgoglioso di questo primo traguardo raggiunto – dichiara il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – Il Comune di Bergamo lavora da anni perché la città sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari."

"In Italia – continua Gori – esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9 (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco,

Strachitunt): nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi, i nostri, frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative, come questa di cui oggi abbiamo raggiunto il primo traguardo, in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo in tutta la sua bellezza e complessità. Se andrà bene, ci aspettano 180 città in 72 paesi con cui dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e proposta."

Grande soddisfazione in tutto il gruppo di lavoro, in primis Francesco Maroni, Presidente dell'Associazione San Matteo – Le Tre Signorie" di Branzi, e Giuseppe Biagini, Founder International Traditional Knowledge Institute US.

"Sono perfettamente consapevole del fatto che questo sia solo un passo iniziale prima di dichiararci vittoriosamente parte della rete UCC – dichiara Francesco Maroni – e che anche in quell'auspicato momento il lavoro da fare potrà solo che aumentare. Tuttavia non posso negare la mia grande soddisfazione nel vedere i primi frutti di un impegno durato anni, portato avanti in sordina, ma con determinazione da un team di esperti e di imprenditori. Siamo tutti legati da un qualcosa di più della passione per il nostro lavoro e della dedizione per le nostre aziende, ovvero ci unisce l'idea che la valorizzazione delle nostre eccellenza debba necessariamente abbinarsi a quella del territorio e debba essere percepita dalla nostra gente prima ancora che dai nostri clienti e visitatori. Sentiamo la responsabilità di comunicare un'eredità storica forte per il territorio orobico e alla quale l'economia attuale deve molto. Sono fiero di aver

mantenuto questo gruppo di lavoro coeso negli anni, durante i quali abbiamo sviluppato progetti importanti e superato fisiologici momenti di difficoltà. Sono altrettanto onorato, pur sentendo un forte onere, di avere ora l'appoggio e l'indispensabile fiducia delle istituzioni, di Bergamo in primis, ma anche di Lecco e Sondrio. Ora la vera sfida, che dovrà necessariamente andare a prescindere dal progetto Unesco, sarà quella di raccordare gli interi territori coordinando un progetto di sistema per poter, con efficacia, parlare al mondo del meraviglioso patrimonio che la storia ci ha regalato. Le Cheese Valleys."

"L'International Traditional Knowledge Institute US (ITKIUS) – commenta Giuseppe Biagini – ha immediatamente riconosciuto nella relazione tra la Città di Bergamo e le proprie Valli Orobiche una relazione antica, stabile, seppur con alterne vicende, e virtuosa che corrisponde a tanti degli obiettivi che le United Nations hanno riassunto nei UN2030 Sustainable Development Goals. Ma gli uomini e le donne di Bergamo e delle Valli Orobiche già operano nella modalità raccomandata dagli UN2030, e lo fanno da anni, guidati da una saggezza secolare che scaturisce naturalmente dalla cultura locale. La Commissione ha particolarmente apprezzato l'ampio risalto dato al ruolo centrale dell'Uomo e del suo Lavoro Creativo nello sviluppo del territorio, all'equilibrio trovato nella relazione Città-Campagna, all'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione di tutte le comunità di Bergamo e delle sue Valli in un'unica voce orientata ad un miglioramento continuo. Auspichiamo che i valutatori internazionali della nostra candidatura vedano con gli stessi occhi dell'ITKIUS queste qualità uniche di Bergamo e delle sue Valli e ci permettano di diventare attori nello scrivere le Best Practice mondiali dello sviluppo sostenibile, che è il compito dei membri delle Città Creative della Rete UNESCO. Un grande ringraziamento a tutto il team che finora si è operato per raccontare le unicità di Bergamo e delle sue Valli Orobiche, ricordando che nei prossimi 3 mesi abbiamo davanti un compito ancora più

difficile: il confronto con tutte le altre Città del mondo che hanno richiesto di far parte della rete UNESCO delle Città Creative. Come già i bergamini hanno fatto nei secoli, portiamo nel mondo il racconto dell'esperienza unica di questo territorio con un messaggio forte, preciso ed unisono."

In provincia di Bergamo il settore agroalimentare ha grandissima importanza. Vi sono infatti 889 aziende nell'industria alimentare (1.115 siti produttivi): l'agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone, di cui il 10% giovani. Vi sono 1291 allevamenti di bovini, 449 di ovini e caprini, 118 aziende nel commercio al dettaglio di latte e derivati, 60 nel commercio all'ingrosso e 68 nella produzione di derivati del latte. Bergamo Mercati muove oltre 170.000 tonnellate di frutta e verdura all'anno. La stima del fatturato complessivo delle aziende che vi operano – 87 con 450 addetti – è di € 150.000.000, con 1400 aziende acquirenti. Ci sono inoltre: 2 cantine sociali con oltre 150 aziende associate; 4 latterie sociali; 3 oleifici e frantoi; 26 birrifici artigianali e il più grande birrificio d'Italia. Il Valore Aggiunto di agricoltura e industria alimentare e bevande nell'economia provinciale (2016) è pari a € 784mio – 2,5% del totale attività economiche, di cui industria lattiero casearia €54,7mio, agricoltura €284mio.

Ben 29 le realtà del territorio che sostengono e aderiscono alla candidatura: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Lecco, Camera di Commercio di Sondrio, Comunità Montana Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Comunità Montana Valle Seriana, Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val D'Esino e Riviera, Coldiretti Bergamo, Confocooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Ascom Bergamo, Visit Bergamo, Visit Brembo, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL Valle Brembana 2020, GAL

Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, Osservatorio Permanente per le Politiche delle Montagne Bergamasche, PromoSerio, Consorzio BIM Brembo Serio e Lago di Como, Associazione Eco Turismo Valle Imagna, Parco Regionale Grigna Settentrionale, Parco dei Colli di Bergamo, Parco delle Orobie Bergamasche, CAI sez. Bergamo.

La candidatura prosegue ora verso Parigi. Due sole, alla fine, potranno essere le Città Creative italiane. La designazione, che avverrà a fine ottobre 2019, spetta al Direttore Generale dell'Unesco a seguito di un processo di valutazione che prevede consultazioni interne ed esterne con esperti indipendenti e le città membri della rete.

Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di

vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi “vetrina del Made in Lombardia”.
Il consigliere segretario dell’Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: “E’ una legge innovativa. L’agriturismo è un’attività complementare di un’attività agricola, non è un’attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c’era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l’asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l’80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell’Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l’opportunità all’acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l’etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristica, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d’azione degli agriturismi. L’aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la

promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia".

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: "Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile

fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovo i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agrituristico".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

Bergamo sempre più "appetibile" per i turisti stranieri

Bergamo rimane una delle mete turistiche più amate dei turisti stranieri che visitano la città e tornano entusiasti nei loro paesi d'origine.

In testa ci sono i tedeschi, seguiti da francesi, spagnoli, i turisti provenienti dai paesi dell'Est e anche l'Israele, nota Giorgio Lazzari, segretario Federalberghi Bergamo e responsabile marketing Ascom, durante il suo intervento su Bergamo Tv.

Nonostante la primavera insolita e il giugno non esattamente estivo nella città di Bergamo "non ci sono stati grossi segnali di indebolimento dell'offerta, mentre sulle zone più turistiche, ovvero laghi e montagne, il clima piovoso ha influito parecchio".

Ogni anno però, si nota una crescita costante del numero dei turisti che si fermano nella nostra provincia e un aumento

della permanenza media.

“C’è evidentemente un passaparola positivo. Abbiamo più di 13 milioni di passeggeri che transitano dal nostro aeroporto. Ai turisti piace Bergamo e chi viene tendenzialmente torna e fa pubblicità positiva quando rientra nel proprio paese di origine. Inoltre, si nota un aumento del turismo di vicinato. Tanti turisti italiani dalle province vicine vengono a visitare Bergamo”, ha aggiunto.

Riguardo le strutture alberghiere “sono notevolmente cresciute negli ultimi anni. Abbiamo strutture importanti e valide. Abbiamo un patrimonio artistico e architettonico che ci aiuta. Città alta è una bellezza che pochi hanno. Inoltre, abbiamo un territorio dedicato al turismo naturale per le montagne e i laghi. Sui laghi c’è stato un incremento notevole negli ultimi anni dopo The Floating Piers l’installazione dell’artista Christo che ha portato una crescita di doppia cifra nelle zone lacustri”.

L’aumento del turismo ha spinto i professionisti del settore a focalizzarsi anche sulla conoscenza delle lingue straniere del proprio personale. Per questo motivo, come nota Lazzari, negli “ultimi anni è cresciuta tanto la presenza di operatori giovani che parlano lingue straniere. Oggi trovi tanti ragazzi giovani preparati e difficilmente un turista rimane a disagio se entra in un locale. Ovviamente si può fare di più, anche sull’aspetto del prodotto tipico perché una fetta importante di turisti è quella dei turisti che si muovono per assaggiare i prodotti tipici”.

BERGAMOTG
ORE12
TURISMO
CITTA' REGGE, CALO IN MONTAGNA
BTV
BERGAMO

BERGAMOTG
ORE12
BERGAMOTG
BTV
BERGAMO

BERGAMOTG
ORE12
TURISMO
CITTA' REGGE, CALO IN MONTAGNA
BTV
BERGAMO