

Trescore, «finalmente i commercianti credono nel rilancio»

Per il rilancio dei negozi e la rivitalizzazione del paese, Trescore Balneario ha intrapreso un percorso originale, quello del Centro commerciale naturale, un sistema di esercizi coordinato in un'area urbana, già attivo e affermato in diverse regioni, come Toscana e Veneto, che non è ancora entrato nelle politiche di sostegno e sviluppo della Lombardia – dove si è puntato sinora sulla formula del Distretto –, ma che potrebbe farlo in futuro. La nuova Act, Associazione Commercianti di Trescore, nata per dare concretezza al concetto riempiendolo di idee e iniziative, ha infatti ricevuto l'investitura di "progetto pilota" dall'assessore regionale al commercio Alberto Cavalli, intervenuto lo scorso 12 ottobre al taglio del nastro dell'iniziativa e dichiaratosi interessato seguire anche a questo tipo di esperienza.

Il "la" all'operazione è stato dato dal Comune, che nel Pgt ha previsto il Town center management come strumento di pianificazione, riqualificazione e potenziamento del centro storico ed ha sollecitato i commercianti a darsi un coordinamento per confrontarsi e collaborare in questa direzione. L'input ha colto nel segno e nel giro di pochi mesi la partecipazione è decollata, bruciando letteralmente le tappe. A giugno è nata ufficialmente l'associazione, che oggi conta 65 associati su circa 120 attività presenti nel centro storico. Ha già collaborato allo Shopping sotto le stelle estivo e alla Festa dell'uva ed ha realizzato Streetfood, manifestazione dedicata alla cucina e all'assaggio in cui sono state coinvolte in prima persona le attività associate, con postazioni e intrattenimento in strada fino a tarda sera. Una prima uscita di successo, che dà la carica al nuovo gruppo.

I COMMERCANTI

«Il paese ha molto da offrire, non possiamo permettere che si spenga»

Qualche serranda abbassata c'è anche qui. Così come i cartelli "affittasi" o "cedesi attività". A dominare è però ancora la varietà commerciale, che in altre realtà della Bergamasca è invece già diventata un ricordo. Lungo il percorso da piazza Cavour a piazza Dante, passando per via Locatelli e nelle più moderne corti – ossia l'area individuata come Centro commerciale naturale – si trovano macellerie, panifici, fruttivendoli, bar, negozi di abbigliamento, calzature e tutto quanto può rispondere alle esigenze del consumatore. In alcuni casi si tratta anche di attività storiche, depositarie di esperienza e tradizione, sempre più rare da trovare dietro al bancone. La passeggiata è piacevole. I primi 15 minuti di sosta sono gratuiti, il che favorisce la commissione veloce, poi il costo è di un euro all'ora, nei diversi spazi presenti in centro. Poco fuori, l'ampio piazzale Pertini è libero, ideale per chi vuole concedersi un giro in tutta tranquillità. In piazza Cavour, la Ferramenta Gualini è una vera e propria istituzione. Per la verità, lo è per tutta la Bergamasca. Si tratta infatti della più antica attività commerciale familiare (il primo documento ritrovato risale al 1806), premiata dalla Camera di Commercio e inserita nel registro nazionale delle imprese storiche istituito da Unioncamere. «La nascita dell'associazione è un fatto positivo – esordisce Andrea Gualini, 37 anni, settima generazione in forza al negozio -. Una scossa va data e se ci sono accordo e concertazione si possono di certo realizzare iniziative di maggior richiamo rispetto a quanto si può fare da soli. Direi che non servono stravolgimenti (e mi rivolgo anche alle possibili scelte del Comune), ma cercare di tenere e valorizzare quanto c'è di buono. Ogni attività deve poi darsi da fare, noi ormai ci siamo specializzati in tutto e cerchiamo di inventare sempre qualcosa di nuovo per migliorare il servizio».

Anche all'albergo ristorante Della Torre, in piazza, sono pronti a mettersi in gioco. «La volontà è dare visibilità e

valorizzare tutte le attività presenti in paese, anche quelle un po' più distanti – dice lo chef Diego Pavesi, quinta generazione alla guida dell'esercizio che si sviluppa all'interno di una torre trecentesca -. StreetFood è stata una prima prova ed è andata bene. Ha richiamato persone da fuori ed i commercianti hanno potuto presentare i propri prodotti e farsi conoscere. Personalmente sono sempre disponibile all'aggregazione, mi fa piacere che si sia formato un bel gruppo perché ci si può supportare a vicenda: di certo è un bene per tutti!».

«Sapere che siamo in tanti a partecipare è uno stimolo in più», evidenzia Maurizio Campana, del bar Bollicine, aperto nel 2007 in via Locatelli. «Trescore è sempre stato il centro di riferimento anche per gli altri paesi della Val Cavallina, sappiamo che quando si organizza qualcosa qui la gente risponde ed è un bel vantaggio. Proporsi come alternativa ai centri commerciali però non è facile – riflette -, in una giornata piovosa è quasi scontato che si vada a fare shopping all'Oriocenter».

La possibilità di inserirsi in un tessuto commerciale ancora vivace è ciò che ha fatto decidere a Luciano Cisana di rilevare la macelleria in via Locatelli, trasferendosi tre anni fa da Curno (dove l'influsso dei centri commerciali è ben più evidente). «Qui va meglio – afferma -, ben vengano le iniziative per rivitalizzare il centro, anche se il mercato, non dobbiamo nascondercelo, oggi è quello che è».

Attività storica è anche la boutique Parimbelli, dal 2004 trasferita in via della Resistenza, ben 22 vetrine su tre piani e un bacino di clientela ampio e consolidato. Marco Parimbelli è uno dei due vicepresidenti dell'Act. «Pur essendoci ancora molti negozi – rileva -, ci siamo resi conto che il centro si stava pian piano spegnendo, la sera, ad esempio, è vuoto. C'è però stata una reazione, credo che per la prima volta ci sia uno spirito vero di collaborazione». «L'idea del Centro commerciale naturale ha già avuto riscontri positivi a livello istituzionale – nota -, il paese ha una spiccata vocazione commerciale e sarebbe stato un peccato non

mettere in campo strumenti per tutelarla e valorizzarla. Certo non sarà facile, ma c'è la voglia di dialogare in modo costruttivo con il Comune e collaborare con le associazioni del territorio per risvegliare anche culturalmente e socialmente il paese».

«Riportare l'attenzione sul centro storico è l'unica azione che può salvare i paesi», dice chiaramente Juri Signorelli, giovane titolare del negozio di grafica e stampa Ink, in via Locatelli. «La nuova associazione è giovane ed è motivata – dichiara -, magari non sarà facile mettere d'accordo tante persone diverse, ma è comunque meglio confrontarsi su molte idee che su nessuna. E poi, al di là del richiamo verso l'esterno, c'è la possibilità di conoscerci e stringere sinergie tra di noi, in fondo anche questo un modo per sviluppare le nostre attività».

Sara Suardi, socia della pasticceria 2G in piazza Dante e componente del direttivo dell'Associazione commercianti, non solo lavora ma abita anche a Trescore e pensa prima di tutto al paese. «L'impegno è rivolto soprattutto a far vivere di nuovo Trescore, a riscoprire il valore della comunità – afferma -. Dovevamo muoverci per non rischiare di lasciarlo morire e la nostra prima manifestazione è stata un successo. Ora dobbiamo proseguire con l'impegno e la volontà di tutti». A supportare la visione positiva è il socio Giovanni Martinelli: «Con quasi 130 attività di tutti i generi e tanti pubblici esercizi, Trescore è una corazzata dal punto di vista commerciale. Qui si può trovare tutto senza spostarsi a Bergamo o nei centri commerciali, è giusto dare valore a tutto questo».

Residente e componente del direttivo dell'Act è anche Elisabetta Algisi, titolare della Fioreria Clorifilla, in via Roma, che ha aperto, giovanissima, 26 anni fa. «L'Associazione si basa sulla consapevolezza che Trescore ha molto da offrire – nota – e che si è lavorato troppo poco per renderlo attrattivo, soprattutto in chiave turistica. Le potenzialità ci sono, pensiamo solo al Lotto, alle Terme e poi al paesaggio e al lago. In passato eravamo il polo turistico della Valle,

in centro c'erano ben sette alberghi; non dico che si potrà tornare a quei fasti, ma cerchiamo almeno di puntare su queste carte, imparando a lavorare insieme. L'organizzazione sarà vincente solo se tutti i partecipanti si metteranno in gioco, promuovendo se stessi e l'associazione».

Secondo Loretta Finazzi, titolare da 11 anni della merceria Fili di Fate, in via Roma, si può pure portare più vita in paese, ma conta soprattutto la capacità di rispondere alle esigenze della clientela. «Sinceramente durante l'apertura serale non è entrato nessuno in negozio e allora mi chiedo cosa cambia – dice -. Preferisco impegnarmi per far girare la mia attività, dedicandomi alle riparazioni che prima non facevo, ma di cui, visto il periodo, ora c'è richiesta. È logico che preferirei starmene dietro al bancone e vendere solamente, ma se non si può bisogna per forza buttarsi su un servizio utile e che può rendere».

«La nostra attività in realtà non aveva bisogno di promozione, eppure abbiamo partecipato a StreTfood, offrendo il nostro servizio perché pensiamo che sia importante che la gente giri e conosca i negozi», racconta Ciro Prisco, titolare della Bottega della Pizza, pizzeria d'asporto da 13 anni aperta in via Roma ed esponente di una famiglia napoletana che «ha portato la pizza in Val Cavallina». «La presenza delle attività professionali – rimarca – può essere anche una risposta alle sagre, offrendo qualità a prezzi contenuti, a differenza di quanto di può trovare in tante manifestazioni».