

Bar, in un anno 90 chiusure Faticano anche i ristoranti

Il report

Bar in affanno e ristoranti in calo, soprattutto nei centri non turistici della Bergamasca. E tutti fanno i conti con il rincaro dei prezzi e la riduzione dei consumi. È quanto rivela l'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamer Fipe-Confcommercio Bergamo.

Alla fine dello scorso anno erano 7.105 le imprese bergamasche appartenenti al multiforme settore della ristorazione. La parte del leone spetta ai ristoranti tradizionali e ai locali da asporto (51,6%), seguiti dai bar (43,2%) e da un comparto in crescita seppur di nicchia, quello della fornitura pasti (mense, banqueting e catering), che rappresenta il 5,2% della torta. Nel complesso, rispetto alla fine del 2022, la Bergamasca ha perso 113 imprese del settore. In un anno hanno abbassato la saracinesca 90 servizi di bar (-2,8%), 42 di ristorazione (-1,1%) e sono cresciuti invece di 19 unità (+5,5%) i servizi di preparazione pasti. Considerando un periodo più lungo, dal 2019, prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 insegne (-10,5%), i ristoranti ne hanno guadagnate 88 (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti 79 (+27,5%). «Numeri emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello – spiega Oscar Fusini, direttore di Confcommercio Bergamo –. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove rappresenta un presidio sociale, ma anche nei centri più grandi e in città, in particolare nelle aree periferiche. Funzionano le nuove formule: panifici con bar, bar ristoranti, locali che offrono intrattenimento. Vince il modello flessibile che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per soddisfare una domanda quanto più ampia possibile». «Sono cambiate le esigenze delle persone – sostiene Diego Rodeschini, presidente del Gruppo Bar, caffetterie e pasticcerie di Confcommercio Bergamo –. Il classico servizio bar non basta più, servono proposte capaci di attrarre la clientela: prodotti a km zero, serate a tema, iniziative che invogliano il consumatore a frequentare più spesso il locale e a restarci più a lungo del tempo di un caffè».

le e a restarci più a lungo del tempo di un caffè». Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha saputo invertire un trend che ha portato a perdere oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni. Anni in cui sono andati affermandosi i locali etnici e le attività da asporto, dal poke al kebab al sushi. I ristoranti sono cresciuti in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021, ma da due anni a questa parte stanno subendo un calo. «Colpa della crisi economica e finanziaria (prima con i prezzi dell'energia alle stelle e poi con il caro mutui) che sta portando a un inevitabile crollo dei consumi», spiega Fusini. L'unico segmento che cresce – pur essendo di nicchia – è quello legato alle mense, catering e banqueting, cresciuto del 5,5% nel 2023 e dal 2019 addirittura del 27,5%. Un discorso a parte va fatto per Città Alta, il centro di Bergamo bassa e le località turistiche più



Fusini e Rodeschini FOTO COLLEONI

frequentate della provincia. «I pochi luoghi che registrano nuove aperture di bar e ristoranti sono i centri fortemente attrattivi come il centro storico di Bergamo e le aree fronte lago di Sarnico e Lovere. Dove la presenza dei turisti è forte gli esercizi pubblici crescono, ma sono aree limitate della Bergamasca», fa notare il direttore di Confcommercio Bergamo. Il settore dei servizi di ristorazione orobico è fortemente caratterizzato da realtà di dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti; le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%; il 12,4% è di dimensione media (fino a 49 addetti) e solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50. Si stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti) mentre quasi il 50% dei ristoranti ha tra i 4 e i 9 dipendenti. Crescono le imprese a conduzione femminile, sono 1.845, pari al 32%, una percentuale che supera quella lombarda (27%) e italiana (28%). Bar e ristoranti gestiti da giovani (under 35) sono il 13% (695), mentre le attività che hanno titolari stranieri rappresentano il 18,6% (1.085).

Camilla Bianchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo Sbarazzo si estende a Città Alta e ai borghi



La presentazione dello Sbarazzo

Da oggi a domenica

Con l'inizio di marzo è già tempo di Sbarazzo con la nona edizione – organizzata da Comune di Bergamo, Duc e associazione «Bergamo InCentro» – per offrire capi a prezzi che si annunciano super scontati. Saranno un'ottantina le realtà coinvolte: oggi e domani con acquisti direttamente nei negozi, mentre domenica si terrà il gran finale con l'evento di piazza sul Sentierone. Tra le novità ci sono anche i negozi dei borghi e di Città Alta che hanno aderito al format ormai collaudato, capace di proporre occasioni per tutte le tasche, dagli articoli rimasti in magazzino agli stock del passato, dai capi invenduti alle rimanenze dei saldi. «L'iniziativa, nata come una scommessa, è diventata oggi un punto di riferimento per i commercianti e i cittadini, perché punta a valorizzare la merce rimasta nei magazzini – spiega il sindaco Giorgio Gori –. La città si trasforma in un centro commerciale per un intero fine settimana in modo da dare visibilità e sostegno ai negozianti, che hanno dovuto fare i conti con le difficoltà del periodo pandemico e nel contempo stanno supportando con entusiasmo i tanti progetti messi in campo per valorizzare Bergamo. Il commercio del centro ha dimostrato di essere più che mai vivo e solido, tanto che i dati di fine 2023 confermano la tenuta del comparto in città – conclude Gori –. Attività come lo Sbarazzo lo rendono ancora più attrattivo: per questo motivo il Comune di Bergamo favorisce questa iniziativa, fornendo tutto il supporto e il sostegno possibili».

Il presidente del Duc, Nicola Viscardi, conferma come «quest'anno abbiamo allargato le adesioni anche ai commercianti di Borgo Palazzo, Borgo Santa Caterina e Città Alta. Da anni lo Sbarazzo si conferma un'occasione ghiotta sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro, con offerte super vantaggiose che sono un'occasione in più per contrastare la destagionalizzazione dei saldi e azzerare le rimanenze di magazzino».

Sara Valsecchi, vice presidente dell'associazione «Bergamo InCentro», era presente alla presentazione dell'iniziativa insieme a Mariarosa Acquaroli e a Laura Natali per sottolineare che «è stato coinvolto un gruppo di dieci influencer bergamasche che rafforzeranno la comunicazione attraverso i loro social, mirando a un pubblico sempre più ampio».

Giorgio Lazzari

Casati: «Le Rsa nelle aree decentrate vanno tutelate»

L'intervento

L'assessore al Welfare di Regione Lombardia, Guido Bertolaso, ha presentato ieri in commissione Sanità gli indirizzi di programmazione contenuti nella deliberazione regionale dello scorso 31 gennaio. Il consigliere regionale Davide Casati è intervenuto con particolare attenzione alle situazioni delle Rsa. «Bene – ha detto – avviare l'iter per definire i costi standard per i servizi di Rsa e Rsd, ma attenzione a prevedere dei "coefficienti territoriali" che tengano conto di dove sono ubicate le strutture più lontane dal centro e tutelarle: stesso discorso dovrebbe valere anche per i servizi di Adi e Rsa aperta». Per Casati è necessario «rivedere la delibera che blocca l'aumento delle rette Rsa perché non tiene conto dell'effettivo incremento avuto rispetto ai budget». Sul territorio è necessario «investire di più sull'aumento dei posti nei centri diurni integrati, che impattano meno dei residenziali a livello economico e aiutano gli anziani a restare più a lungo al proprio domicilio». Sul versante dei medici di base «occorre valutare incentivi economici anche per quelli che lavorano in Aft (Aggregazione funzionale territoriale) nelle aree disagiate (ad esempio quelle montane) che non hanno personale di studio e infermieristico, e che al momento sono esclusi da queste forme di sostegno, mentre resta aperto il problema del malfunzionamento del Siss, il Sistema informativo sanitario in uso a medici e farmacisti». Casati si è detto soddisfatto dell'eliminazione dei medici gettonisti «ma sono necessari maggiori fondi per sostituirli nei reparti e più risorse per poter assumere».



INGROSSO ALIMENTARE

RISERVATO A TUTTI I TITOLARI DI PARTITA IVA

fino al 10 marzo ogni 399 € di spesa (IVA esclusa)

IN OMAGGIO

1 confezione di

12

COLOMBE CLASSICHE BAULI

700 gr



BERGAMO

Via San Bernardino, 100