

Periodico della Confesercenti
Provinciale di Bologna

2/DICEMBRE 2022

il Mercurio **ONLINE**



ASSEMBLEA ANNUALE, nuovo ruolo per commercio e turismo
DRINKINBO, l'Arte dell'Aperitivo
BLOGINBO, Bologna turistica sempre più social
CASSETTO 4.0, sempre più snello e smart
ELEZIONI POLITICHE, un caffè con il candidato



CONFESERCENTI – **UniSalute**
SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE

POLIZZA SANITARIA INTEGRATIVA UNIPOL SALUTE PER CONFESERCENTI

Nell'ottica
del proseguimento
di iniziative a favore
dei propri Associati,
Confesercenti Nazionale
mette a disposizione
degli imprenditori
una vantaggiosa
**COPERTURA
SANITARIA
INTEGRATIVA.**

Un nuovo servizio
di grande qualità con in
più un grande vantaggio
economico reale.



**GRANDI INTERVENTI CHIRURGICI
COPERTURA ODONTOIATRICA
TRATTAMENTI FISIOTERAPICI RIABILITATIVI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
PACCHETTO MATERNITÀ**

Per informazioni e adesioni:

tel. 051 6339929 • progetti@confesercentibo.it

In copertina:
Lezione di sfoglina
nella Trattoria
dei Mugnai
di Monteveglio-
Valsamoggia
per i blogger italiani
e stranieri che
a fine giugno 2022
hanno partecipato
a BlogInBo

SOMMARIO

SEDI CONFESERCENTI DI BOLOGNA E PROVINCIA

BOLOGNA

Direzione provinciale:

Via del Commercio Associato 30
tel. 051/6339911
info@confesercentibo.it

Bologna - Centro storico:

Via Galliera 87/e
tel. 051/261311
centrostorico@confesercentibo.it

Bologna Ovest

Via Col Di Lana 7/F-G
tel. 051/6494866
bolognaoest@confesercentibo.it

CASALECCHIO DI RENO

Via Ronzani 7/10-11
tel. 051/574200
casalecchio@confesercentibo.it

SAN GIOVANNI IN PERSICETO

Piazza Carducci 16/17
tel. 051/821925
sangionvanni@confesercentibo.it

SAN LAZZARO DI SAVENA

Via Fosse Ardeatine 18
tel. 051/461210
sanlazzaro@confesercentibo.it

SAN PIETRO IN CASALE

via Matteotti, 160 angolo via Pescerelli
tel. 051/811009
sanpietro@confesercentibo.it

VERGATO

Galleria 1° Maggio 59
tel. 051/911402
vergato@confesercentibo.it

Il Mercurio

Periodico della
Confesercenti Provinciale di Bologna
Anno XX (nuova serie)

n. 2, Dicembre 2022

Direttore Editoriale

LORENO ROSSI

Direttore Responsabile

NICODEMO MELE

Segretaria di Redazione

IDA SABINI

Comitato di Redazione

LORENO ROSSI, NICODEMO MELE,
SAMANTA BONDESAN, MAURIZIO GALEOTTI

Direzione e Redazione

CE.S.CONF. SOC. COOP. A R.L.

Via del Commercio Associato 30 - 40127 Bologna

tel. 051/633.9911 - fax. 051/51.90.06

e-mail info@confesercentibo.it

c.f. e p.i. 02403090372

N. Iscr. al Registro Imprese 36818, n. R.E.A. 282765

Impaginazione, Grafica e Raccolta Pubblicitaria

SELLER di Samanta Bondesan

commerciale@selleradv.it

Registrazione al Tribunale di Bologna

n. 2272 del 5/3/1954

Spedizione

In abbonamento postale, legge 662/96,

art. 2, comma 20/e - Filiale di Bologna

È vietata

la riproduzione anche parziale di testi e foto, e con qualsiasi
mezzo, senza l'autorizzazione dell'editore

Manoscritti e fotografie

non richiesti, anche se non pubblicati,
non si restituiscono

Dati personali

Ai sensi della legge 675/96 i dati degli abbonati

saranno utilizzati solo per l'invio della rivista

Chiuso in tipografia il 15 dicembre 2022

EDITORIALE

Ancora un Natale con tante incertezze

5

VITA ASSOCIATIVA

Città Metropolitana e nuovo ruolo di commercio e turismo

6

Caro energia, lotta alla concorrenza, sostegni a commercio e turismo

7

FIEPET

L'Arte dell'Aperitivo conquista i bolognesi

8

Il dehors è il luogo deputato per l'aperitivo

9

I 25 paladini dell'Arte dell'Aperitivo

9

ASSOTURISMO

Bologna turistica sempre più social

10

Città d'Arte, le nuove frontiere della promozione turistica

12

I Bloggers italiani e stranieri

13

FIPAC

Alla scoperta del Rinascimento bolognese

15

PROFESSIONE

Gestire l'impresa è sempre più snello e smart

16

ASSOTURISMO

100 Città d'Arte La nuova vita della Borsa

18

ELEZIONI POLITICHE

Un caffè con il candidato

20

Le dieci richieste di Confesercenti

21

ANVA

Mercato Europeo, tra sapori colori artigianato e street food

22

EVENTI

Cibo, musica e cultura nel cuore di Bologna

23

Venti concerti estivi in via Mascarella

23

NUOVE ATTIVITÀ

Cucina e vini dell'Emilia Romagna, sotto le Due Torri

24

ANVA

Cavalieri, una vita vissuta da ambulante

25

VITA ASSOCIATIVA

Santoro, 47 anni di pane fresco

26

Mirella Caprara, 42 anni da fiscalista

26



C.S.T. Area Metropolitana
CENTRO SERVIZI TERRITORIALE

L'ente bilaterale in cui puoi trovare
opportunità per le imprese
e i dipendenti del settore commercio,
turismo e servizi

Per informazioni contatta la
Segreteria CST Area Metropolitana

Via del Commercio Associato 30

40127 Bologna

Tel. 051/6339911 - Fax 051/519006

cstareametropolitana@ebter.it

www.ebter.it

I soci di EBTER



ANCORA UN NATALE CON TANTE INCERTEZZE

Quando ci accorderete il tavolo di confronto sulle linee di indirizzo in merito alle nuove regole sui dehors? Per quanto tempo le aziende nostre socie dovranno subire le scelte restrittive della Giunta comunale di Bologna che hanno penalizzato attività commerciali e di pubblico esercizio come quelle di piazza Santo Stefano? O in via Delle Moline, dov'è stato modificato il piano d'area che limita i dehors? Ancora: le amministrazioni comunali della Città Metropolitana di Bologna al termine della stesura dei bilanci riusciranno a riservare delle risorse per aiutare negozianti e baristi, ristoratori e albergatori che si trovano a fare fronte ad un caro-energia mai visto nella storia del commercio bolognese e italiano? E, infine: Città Metropolitana e Comuni quando si decideranno a prendere quelle scelte non più rinviabili sui trasporti e sulla mobilità che mostrano non poche carenze nel capoluogo di Bologna e anche nei grossi centri abitati dell'hinterland? Cosa si aspetta ad aprire il tavolo permanente, da tempo richiesto, in vista della partenza della Linea Rossa del tram? E il tavolo sul piano dei parcheggi scambiatori, aperti 24 ore su 24? Questi sono solo alcuni dei quesiti che Confesercenti Bologna già da qualche mese pone con insistenza all'Amministrazione comunale di Bologna e a quella della Città Metropolitana. Di recente le ha ripresentate anche al sindaco di Bologna Matteo Lepore ospite, atteso e gradito, della nostra Assemblea annuale che si è svolta il 5 dicembre scorso (vedi il servizio alle pagine 6 e 7). Ma non è arrivata alcuna risposta. Ricordo che in tutta la Regione Emilia Romagna commercio e turismo rappresentano il 29 per cento delle imprese ed il 26 per cento degli addetti ed è quasi interamente composto da micro e piccole imprese. Questo enorme tessuto economico e sociale ha combattuto un'aspra guerra contro il Covid, che oggi sembra essere alle spalle. Da alcuni mesi queste stesse imprese sono insidiate dal caro-energia. In pratica: strada sempre in salita (anche a Bologna e provincia) per i commercianti e per i gestori di pubblici esercizi e società di servizi. Lo dicono i dati, lo dimostrano i fatturati e, soprattutto, le bollette "stellari" che arrivano alle imprese socie di Confesercenti Bologna. Le nostre aziende hanno condotto una battaglia titanica per non essere costrette a chiudere l'attività a causa dei lunghi lockdown imposti con la pandemia nel corso del 2020 e del 2021. La ripresa del turismo nell'estate scorsa ha dato loro un po' di ossigeno. I grandi eventi (Coppa Davis, Giro d'Italia, Cinema in Piazza, eccetera) hanno aiutato molto, ma non bastano. "Gli esami non finiscono mai", diceva il grande Eduardo De Filippo in un'omonima sua commedia. Ora c'è l'inflazione, c'è il caro bollette e il 2023 si annuncia ancora più critico, nefasto. Che panettone mangeranno le famiglie dei commercianti in questo Natale 2022? Confesercenti Bologna non smetterà di essere accanto ai propri soci e, come ha dimostrato di saper fare nel corso della pandemia, non si fermerà un minuto per trovare soluzioni, fornire strumenti alle aziende in difficoltà del

commercio, del turismo e dei servizi. E allora, torniamo a ribadire che, in vista dell'approvazione dei bilanci, i comuni della provincia di Bologna devono trovare il modo per fare sconti alle imprese del commercio e del turismo sulla Tari (tassa dei rifiuti) e sulla Cosap (tassa sul suolo pubblico), per esempio. Due strumenti utili ai Comuni, certo. Ma che pesano sui bilanci delle imprese in questo periodo difficile. Per questo chiediamo una riflessione sui dehors-Covid. Sono stati prorogati sino alla fine dell'anno. E questo ci va bene. Le imprese del turismo l'hanno ottenuta anche grazie alla pressione della nostra Associazione sul Governo e sulle amministrazioni locali. Ma la crisi economica continua, non si ferma. E, allora, chiediamo: Trasformate i dehors-Covid in dehors-energia. Una continuità necessaria per non vedere i pubblici esercizi strozzati dalle bollette e dalle cartelle esattoriali. Le stesse imprese che hanno contribuito al successo dell'accoglienza turistica in città e in provincia. E in un periodo in cui, poi, il Comune di Bologna pensa alla trasformazione di Bologna Welcome. Confesercenti Bologna non ha alcuna pregiudiziale sulla Fondazione, a patto che rimangano in campo le sinergie tra pubblico e privato e che la nuova struttura sia snella e operativa. Come snella e operativa ci aspettiamo che sia la burocrazia. Semplificare i regolamenti che riguardano i nostri settori, alleggerire le sanzioni su ritardati pagamenti dei tributi comunali corrisponderanno di sicuro ad una maggiore collaborazione e trasparenza. Ognuno faccia il proprio mestiere. Ed evitiamo, per esempio, di caricare le attività di pubblico esercizio con compiti come il controllo di quanto succede fuori dalle proprie attività o di mettere a disposizione i bagni anche a coloro che non sono clienti. Sono compiti della pubblica amministrazione che si deve occupare anche degli abusi e del controllo della micro criminalità, molto diffusa in alcune aree del centro storico e della periferia. Infine, invociamo l'allargamento dell'uso della "diffida amministrativa", una normativa regionale da noi fortemente voluta, che consente un rapporto di maggiore collaborazione fra attività e organi di controllo.

**Massimo Zucchini,
Presidente di Confesercenti Bologna**



Massimo Zucchini (a destra) con Matteo Lepore, sindaco di Bologna.

CITTÀ METROPOLITANA E NUOVO RUOLO DI COMMERCIO E TURISMO

Matteo Lepore, sindaco di Bologna, ospite dell'Assemblea Annuale di Confesercenti Bologna

Il futuro della Città Metropolitana, quello della sua rete commerciale e quello delle strutture ricettive alberghiere e di pubblico esercizio davanti allo sviluppo dell'attrazione turistica di Bologna. Questi i temi al centro dell'Assemblea Annuale di Confesercenti Bologna che, con il titolo **"Il ruolo del commercio e del turismo nel futuro della Città Metropolitana"**, si è svolta il 5 dicembre scorso a Bologna, in una sala strapiena di soci e autorità dei Portici Hotel (via Indipendenza 69 a Bologna). Organizzata da **Ce.S.Conf 1 srl** in collaborazione con **Assicoop** e con main sponsor **UniCredit**, l'Assemblea è stata introdotta da **Loreno Rossi**, Direttore di Confesercenti Bologna. Sono intervenuti nell'ordine: **Massimo Zucchini**, Presidente Confesercenti Bologna, che ha letto la relazione assembleare, **Giada Grandi**, Segretaria Generale Camera di Commercio di Bologna, **Simona Luciana Olivadese**, Referente Turismo Unicredit Programma "Made4Italy", e **Matteo Lepore**, Sindaco di Bologna e della Città Metropolitana, che ha chiuso l'Assemblea. Presente in sala anche **Luisa Guidone**, assessore al Commercio del Comune di Bologna. Nella sua relazione il Presidente Zucchini ha trattato i temi più caldi del momento. Dal caro-energia al destino dei dehors-Covid e i dehors nel centro storico della città.

Dagli aiuti per le imprese che devono affrontare la crisi del caro-energia, al rilancio del turismo nella Città Metropolitana. Dal commercio di vicinato alle prese con la concorrenza sleale del commercio on line alla mobilità e i trasporti in città. Dalla semplificazione degli atti burocratici al ruolo delle Camere di commercio, delle banche dei consorzi fidi. Temi che troverete esplicitati dallo stesso Zucchini nell'Editoriale a pagina 5 di questo numero del Mercurio. "Il 2022 è stato l'anno della ripresa del settore turistico – ha rivelato la Segretaria Generale della Camera di Commercio **Giada Grandi** – a Bologna è andato meglio che nel 2019, prima della pandemia. Sia per gli alberghi che per i ristoranti. A fronte di questo bel risultato si è presentato il grosso problema della ricerca del personale, sia nel settore del turismo che in quello del commercio che hanno bisogno di riassorbire almeno 4mila unità di personale. Ma si prevede un'insoddisfazione di oltre il 50%. La ricerca di personale è orientata anche alle fasce giovanili e sappiamo che le nostre imprese sono molto disponibili a fare formazione. Nel 2022 gli arrivi dei turisti internazionali hanno superato quello dei turisti nazionali. Per quanto riguarda il turismo italiano, le regioni di maggiore provenienza sono state la Lombardia e il Lazio. Francia, Germania e Svizzera sono stati i paesi

che ci hanno portato più turisti. Abbiamo avuto un turismo di livello medio-alto, l'80% sono occupati che ha scelto hotel dai tre stelle in su. I pernottamenti medi sono stati di 5,5 notti e sono in aumento. Nel 60% dei casi questi turisti hanno apprezzato lo stile di vita che si conduce a Bologna e sono stati attratti dal patrimonio artistico, dalla ristorazione di eccellenza e dall'ottimo livello dell'accoglienza, trovando spesso un buon rapporto prezzi-qualità. Come hanno scelto Bologna? Tramite internet o con il passa parola. Vengono a Bologna per la facilità dei collegamenti, come autostrade, aeroporto e alta velocità. Da anni Camera di Commercio continua ad investire molto sulla digitalizzazione delle imprese commerciali. Parte adesso la campagna sul domicilio digitale. Con la fattura elettronica tutte le aziende Ip devono possedere entro la fine del 2022". **Sabrina Reggiani**, Area manager di Bologna Centro e Provincia Sud di UniCredit, ha aggiunto come il suo Istituto nel 2022 ha investito molto nella creazione di aree territoriali per avere un contatto più stretto con i clienti. Sia per le attività ordinarie, che quelle straordinarie. In questo si inserisce il programma specifico "Made4Italy". "Made4Italy – ha ricordato la sua collega Simona Olivadese – è il nostro programma per sostenere l'integrazione tra turismo per lo sviluppo delle risorse locali e la valorizzazione di tutti gli asset (arte, cultura, artigianato, i siti Unesco, eccetera) di cui dispongono tutte le regioni italiane. Nella prima edizione 2019-2021 abbiamo investito 5miliardi di euro per le imprese del turismo e dell'agroalimentare e abbiamo chiuso il triennio superando il plafond che avevamo come obiettivo. Ma, soprattutto, abbiamo messo a disposizione di queste realtà l'intangibile della banca (comunicazione, networking e altro), facendole entrare in una rete nazionale dove potevano cogliere delle opportunità come le partnership con player turistici ed enti nazionali. Con questo programma abbiamo intercettato 16 progetti con cluster di provenienza diversa (turismo industriale, enogastronomico, culturale, eccetera) con diverse anime e diverse attrattività. A giugno scorso abbiamo rilanciato Made4Italy



Da sinistra: Sabrina Reggiani, Loreno Rossi, Simona Olivadese, Matteo Lepore, Massimo Zucchini, Luisa Guidone e Giada Grandi.

per il triennio 2022-2024, stanziando altri 5 miliardi di euro e concentrandoci sulle priorità del Pnrr, ossia la transizione verde e digitale". L'Assemblea Annuale di Confesercenti Bologna è stata chiusa dal sindaco Matteo Lepore. "Due sono le parole – ha sottolineato – sulle quali la nostra amministrazione comunale sta concentrando la propria attività innovativa: lavoro e qualità. Sul piano del lavoro posso dire che oggi la disoccupazione a Bologna è ferma al 3%. Dodici anni fa era al 10. I problemi più pressanti sono la manodopera che non si trova, gli stipendi ancora troppo bassi, le famiglie che fanno fatica ad arrivare a fine mese e, infine, il divario molto alto tra i redditi. Negli ultimi anni abbiamo tutti lavorato al rilancio del turismo e siamo riusciti anche a favorire l'arrivo di imprese manifatturiere importanti. La questione turisti in città ha aperto un nuovo fronte: la competizione sugli alloggi, tra quelli turistici e quelli per i residenti. In quanto al commercio, come 10 anni fa dobbiamo trovare modalità nuove per salvare il commercio di vicinato. L'amministrazione comunale di Bologna in questo sta sperimentando la sua strategia che consiste nel rilancio dei mercati rionali come quelli di San Ruffillo, della Cirenaica, del Tambroni e del Mercato delle Erbe. Un'attenzione particolare la mettiamo anche nei negozi ospitati negli immobili del Comune". Il sindaco Lepore ha chiuso rivelando le azioni messe in campo sul piano della qualità. "Dobbiamo recuperare – ha ribadito – il riequilibrio tra il turismo mordi e fuggi e quello di qualità. Per questo dobbiamo tornare ad investire sulla formazione e la riqualificazione dell'offerta nella ristorazione e nel sistema dell'accoglienza. In questo senso va studiato un accordo tra il sistema territoriale e i settori del commercio e del turismo che spinga il Comune ad migliorare la qualità dei servizi, a prevedere aiuti alle imprese, ad investire sulla sicurezza. Gli aiuti al commercio andranno solo a chi veramente soffre o ha sofferto la crisi e poi decidere assieme le cose importanti da fare. Sulla trasformazione di Bologna Welcome dico che dobbiamo rilanciare. Prima del Covid la tassa di soggiorno valeva 11 milioni di euro l'anno che sono stati messi su Bologna Welcome che da ultimo, si occupa di tutta la Città Metropolitana e da due anni anche di Modena. Un modello virtuoso che ha presentato dei limiti. Vorrei mettere più risorse per una nuova Bologna Welcome trasformata in Fondazione e con cui poter sostenere i progetti delle imprese. Uno strumento territoriale per investire su quello che noi facciamo in termini di servizi ai turisti, ma anche ai residenti e per attirare i grandi eventi".



Da sinistra: Marco Pasi, Dario Domenichini, Andrea Corsini e Paolo Calvano.

CARO ENERGIA, LOTTA ALLA CONCORRENZA, SOSTEGNI A COMMERCIO E TURISMO

L'Assemblea Annuale di Confesercenti Emilia Romagna

La guerra nell'Est Europeo, la pandemia da Covid-19, la crisi economica, le grandi difficoltà delle imprese del commercio e del turismo e le prospettive per il 2023 sono stati i temi al centro dell'Assemblea annuale di Confesercenti Emilia Romagna che, nel pomeriggio del 29 novembre scorso, si è svolta in una sala dei Portici Hotel a Bologna. Insieme ai Presidenti e ai Direttori delle undici Confesercenti della regione, presenti fisicamente, l'Assemblea è stata seguita in videoconferenza da oltre un centinaio di membri. Al tavolo dei relatori **Dario Domenichini** e **Marco Pasi**, rispettivamente Presidente e Direttore di Confesercenti Emilia, e gli assessori regionali dell'Emilia Romagna **Paolo Calvano** (Bilancio) e **Andrea Corsini** (Commercio e Turismo). Collegata online da Roma, ha chiuso l'Assemblea **Patrizia De Luise**, Presidente nazionale dell'Associazione. Indisposto, **Guido Caselli**, Vice Segretario generale di Unioncamere, ha inviato un intervento scritto. "Il caro energia colpisce imprese e famiglie – ha esordito il Presidente Domenichini – urgono provvedimenti per ridurre i prezzi e fermare la speculazione. Per questo, abbiamo chiesto che venga ridotta (se non abolita) l'Iva applicata su gas, luce e acqua e i beni primari. Tra le azioni immediate servono subito crediti d'imposta, rateizzazione delle bollette e provvedimenti che lasciano liquidità alle imprese. Nel medio termine si deve passare agli incentivi per la transizione green, in linea con le norme europee e nazionali". Domenichini ha ricordato l'efficace azione del consorzio Innova Energia di Confesercenti, che ha consentito di ridurre

l'impatto dei costi energetici a più di 4 mila imprese associate. "Contro il calo dei consumi – ha aggiunto Domenichini – ci vogliono interventi come la detassazione delle tredicesime a Natale e politiche del lavoro che alleggeriscano il carico tributario sui futuri aumenti contrattuali e il taglio drastico del cuneo fiscale, ancora insufficiente nella bozza di bilancio dello Stato per il 2023, proposta dal nuovo Governo". In merito alla paradossale situazione venutasi a creare nella ricerca del personale nel periodo post pandemia, Domenichini ha chiesto una revisione dell'attuale sistema degli ammortizzatori sociali e il rilancio della formazione e del reinserimento al lavoro. "Ci batteremo sempre – ha sostenuto Domenichini – contro la concorrenza sleale delle grandi piattaforme del commercio elettronico, assoggettate a un'imposizione fiscale praticamente inesistente. Per le piccole e medie imprese chiediamo anche una riduzione delle tasse, soprattutto locali. Siano abbassate le commissioni sui pagamenti elettronici e sospese le sanzioni per chi non accetta bancomat e carte di credito, in attesa di una norma meno impattante". In chiusura Domenichini ha chiesto più capitoli di spesa a favore dei negozi di vicinato nel Pnrr, maggiori agevolazioni fiscali per chi entra nel commercio e per favorire il ricambio generazionale, una rivisitazione della legge 41/97 e un argine alla concorrenza sleale delle piattaforme online dei servizi turistici. "Miglioriamo – ha sottolineato – la concertazione pubblico-privato che in Emilia Romagna con l'Apt ha dato buoni frutti".

#drinkInBo/1

L'ARTE DELL'APERITIVO conquista i bolognesi

Venticinque locali per promuovere l'Aperitivo di Qualità



Beatrice Cacciatore,
La Piccola Baita



Eleonora Valenza,
La Vecchia Malga



Mariele Lodi,
Gran Bar

Sono stati 25 i locali pubblici di Bologna e provincia che per tutto il mese di settembre scorso hanno promosso **L'Arte dell'Aperitivo** con un'iniziativa unica, originale e divertente: **DrinkInBo**. Si è trattato di un concorso dal titolo **Aperitivo fotografico** che aveva per protagonista questa particolare specialità enogastronomica che, sotto le Due Torri, sta conquistando sempre maggiori fette di giovani e adulti. Organizzata da Confesercenti Bologna e realizzata da Ce.S.Conf. 1 Srl con il contributo della Camera di Commercio di Bologna, l'iniziativa **DrinkInBo - L'Arte dell'Aperitivo** era alla prima edizione e ha coinvolto 25 tra i più qualificati esercizi pubblici di Bologna e provincia che hanno preparato per cittadini e turisti sontuosi aperitivi e ricchi di fantasia con i quali i partecipanti al concorso fotografico si sono sfidati con foto e selfie per designare l'aperitivo più accattivante della giornata. Il concorso fotografico si è svolto nelle serate del **6**, del **13**, del **20** e del **27 settembre** scorsi. Dalle **18** alle **21** gli habitués dell'aperitivo si sono cimentati con la fotocamera del proprio smartphone e, dopo lo scatto all'aperitivo preferito, hanno condiviso la foto sul proprio profilo Instagram, usando l'hashtag **#drinkinbo** e geolocalizzando le immagini in uno dei locali aderenti all'iniziativa. In ogni giornata in cui si è tenuto il concorso sono state premiate le tre foto migliori secondo i seguenti parametri: **1) Creatività, 2) Qualità della Fotografia, 3) Aderenza al Tema**. La giuria era composta da professionisti della fotografia e da rappresentanti di Confesercenti. I tre **Vincitori** proclamati in ognuna delle quattro serate si sono aggiudicati un buono di consumazione da 50 euro che hanno poi utilizzato nel locale in cui era stato vinto il premio. Questi i nomi dei 12 vincitori:

1° serata: **Beatrice Cacciatore** a "**La Piccola Baita**",

Eleonora Valenza a "**La Vecchia Malga**" e **Mariele Lodi** al "**Gran Bar**". 2° serata: **Greta Lunare** al "**Duca d'Amalfi**", **Danilo Raiola** a "**La Piccola Baita**", **Luca Salvi** a "**Sensoverso_coffeespirits**". 3° serata: **Siria Di Marco** al "**Blue Hush**", **Inès Thierry** al "**Sensoverso_coffeespirits**", **Chiara Zoni** al "**Cibò**". 4° serata: **Giusy Dell'Olio** al "**Sensoverso Coffeespirits**", **Daiana Licciardi** e **Anna D'Ascia** al "**Lab 16**".

"Quando si parla di Aperitivo di Qualità - ha affermato **Massimo Zucchini**, Presidente di Confesercenti Bologna - si parla di pubblici esercizi e di dehors che per i locali di pubblico esercizio si sono rivelati fondamentali anche in questa estate che andiamo a chiudere con **DrinkInBo**. Confesercenti Bologna continuerà a sostenere la necessità dei dehors per non lasciare sole le tante attività così duramente colpite dalla pandemia". "Il concorso **dell'Aperitivo fotografico** - ha aggiunto **Alberto Aitini** del Cat-Confesercenti Bologna - è un modo semplice e accattivante con cui sensibilizzare il consumatore all'Aperitivo di Qualità. Con la seconda edizione coinvolgeremo altre decine di locali che mettono in gioco ricerca, esperienza e formazione del proprio personale". "A Bologna e provincia - ha sottolineato **Giancarlo Campolmi**, Presidente del Settore Bar Confesercenti Bologna - sono tantissimi i pubblici esercizi che si sono specializzati nella creazione giornaliera di Aperitivi di Qualità. **DrinkInBo** è una bellissima iniziativa che deve essere vista e vissuta come un Bel Gioco. Bologna è una delle prime città in Italia che dà importanza e attenzione particolare a questo momento della giornata, quello dell'aperitivo".



Luca Salvi,
Sensoverso_coffeespirits



Greta Lunare,
"Duca d'Amalfi"



Danilo Raiola,
La Piccola Baita



Anna D'Ascia,
Lab 16

#drinkInBo/2

IL DEHORS è il luogo deputato per l'aperitivo

La ricerca del Cst, Centro servizi turistici di Firenze.

Il progetto **DrinkInBo** è stato accompagnato da una ricerca apposita sul rito dell'aperitivo nei locali e negli esercizi pubblici sotto le Due Torri. Realizzata dal **Cst (Centro servizi turistici)** di Firenze, la ricerca è stata coordinata da **Alessandro Tortelli** e presentata a Bologna da **Sandro Billi**. Alla stesura hanno lavorato anche **Gianfranco Lorenzo** e **Alessandro Papini**. Dalla ricerca si evince che nella nostra città l'aperitivo si consuma per tradizione prima dei pasti principali: tra le 11 e le 12 e tra le 18 e le 21. I dehors di un esercizio pubblico o di un ristorante sono i luoghi deputati per consumare in estate l'aperitivo (79% dei casi) e anche in inverno (58%). Nove consumatori su 10 tra i millennials amano informarsi su dove e come fare l'aperitivo, consultando principalmente Google (60%), Tripadvisor (45%) e Facebook (40%). I giovani tra i 24 e i 40 anni sono i clienti più abituali dell'aperitivo (41,5%), seguiti

dagli adulti tra i 40 e i 65 anni (33%). Non rinuncia all'aperitivo il 56,5% dei residenti, mentre tra i turisti quelli italiani (22,7%) superano quelli stranieri (20,8). Tra gli esercizi scelti dai residenti per l'aperitivo al primo posto ci sono quelli della prima periferia (77,5%), seguiti dagli esercizi tradizionali (61,1), storici (60) o del centro storico (47,9). Gli stuzzichini a pagamento che propongono prodotti gastronomici locali sono molto richiesti (46,7%), insieme al buffet tradizionale (33,3%). I vini spumanti sono tra le bevande più richieste (38,1%), seguite dai cocktail alcolici (21,8). Il turista predilige bere vini spumanti (52,9%) o cocktail alcolici (47,7%). Visto dalle aziende (bar, pub, ristoranti) il valore dell'aperitivo in termini di fatturato è molto importante per le attività tradizionali (56%), per gli esercizi di tendenza (80%) e per quelli del centro storico (50%).



Inès Thierry,
Sensoverso_coffeespirits



Siria Di Marco,
Blue Hush

#drinkInBo/3

I 25 PALADINI dell'Arte dell'Aperitivo

Questo l'elenco dei 25 pubblici esercizi che partecipavano al concorso DrinkInBo - L'arte dell'Aperitivo.

A Bologna: **Bloom**, Corte Isolani 3; **Blue Hush Bologna**, Via San Rocco 5/D; **Camera con Vista bistrot**, Via Santo Stefano 14/2A; **Enoteca Bibe**, Via Mazzini 13/C; **Enoteca Zampa**, Via Andrea Costa 127/A; **Fun Cool Oh!**, Via Belvedere 2/A; **Gran Bar**, Via D'Azeglio 8/A; **I Conoscenti**, Via Manzoni 6; **Il Duca D'Amalfi**, Piazza De' Celestini 3/A; **La Baita Vecchia Malga**, Via Pescherie Vecchie 3/A; **Lab 16**, Via Zamboni 16/D; **La Piccola Baita**, Via Saragozza 87/A; **Le Mercanzie Lounge Bar**, Piazza della Mercanzia 2/A; **Mangiamoci Su da Gio**, Via Ugo Bassi 23, Mercato delle Erbe; **Marsalino**, Via Marsala 13/D; **Piano Piano**, Piazza Maggiore 5/G; **Salumeria Simoni**, Via Pescherie Vecchie 3/B; **SensoVerso_coffee&spirits**, Via G. Oberdan 24/D-E; **Tamburini**, Via Caprarie 1; **Vineria Favalli**, Via Santo Stefano 5/A; **Vini e Sapuri**, Via Ugo Bassi 23, Mercato delle Erbe. Ad Argelato: **Crema & Gusto Funo**, Via Galliera 4. A Casalecchio: **Cibò**, Via Porrettana 275; **La Dolce Lucia**, Via G. Marconi 80. A Bazzano-Valsamoggia: **Area Gusto 1987**, Via Circonvallazione Nord 54/56.



Giusy Dell'Olio,
Sensoverso_coffeespirits



Chiara Zoni,
Cibò



Daiana Licciardi,
Lab 16

#BlogInBo/1

BOLOGNA TURISTICA sempre più social

Le bellezze artistiche e le specialità enogastronomiche di Bologna e provincia scoperti da undici tra influencer e blogger



Blogger e influencer letteralmente stregati dalla mortadella

“Se stai pensando di visitare Bologna e vorresti sapere cosa vedere in città e nei dintorni sei nel posto giusto. In questo articolo ti svelerò cosa vedere nel centro storico e ti consiglierò alcuni borghi che proprio non puoi perderti nei dintorni”. Firmato: Monica Bruni, Travel Blogger cui piace scrivere, raccontare e fotografare luoghi e storie di persone. Alla fine di giugno scorso, ha fatto parte del folto gruppo (undici in tutto e cinque di loro stranieri) di blogger e influencer che per tre giorni a Bologna hanno visitato **San Petronio** e **Piazza Maggiore**, la **Fontana del Nettuno** e le **Torri**, l'**Archiginnasio** e, al suo interno, il suggestivo **Teatro Anatomico**, testimonianza dell'antica e prestigiosa Scuola di Medicina dell'Alma Mater, dell'Università di Bologna. E poi i borghi storici di **Dozza** e di **Monteveglia-Valsamoggia**, dove hanno incontrato le eccellenze enogastronomiche del territorio bolognese. Invitati da Confesercenti Bologna, blogger e influencer hanno fatto parte delle prima edizione di **#BlogInBo**, il progetto con cui Confesercenti Bologna nel 2022 ha avviato la sperimentazione di nuove formule di promozione turistica dell'Area Metropolitana di Bologna, in particolare, e di tutte le Città d'Arte della nostra provincia, come della Regione Emilia Romagna e di tutta l'Italia.

Il viaggio di influencer e blogger è cominciato il **22 giugno** con una visita al **Borgo Medievale di Dozza**, uno dei cento “Borghi più Belli d'Italia”. Qui c'è stato subito l'incontro con le bellezze monumentali della **Rocca**, con la ricchezza dei vini emiliano-romagnoli accolti nell'**Enoteca Regionale** e con i gustosi piatti della cucina imolese, serviti nelle sale dell'**Osteria di Dozza**. Il 23 giugno sono stati ospiti a mezzogiorno nell'**Osteria del Sole**, lo storico locale del XV secolo, dove sono stati accolti dal gestore **Nicola Colaore** e da **Davide**

Simoni, presidente della Mutua Salsamentari. Blogger e influencer non hanno resistito ai profumi e i sapori dei salumi e delle specialità gastronomiche dell'**Antica Salumeria Tamburini**, della **Salumeria Simoni**, del forno **Paolo Atti & Figli** e del caffè sorseggiato in via Oberdan alla **Caffetteria Terzi**. Il tour sotto le Due Torri di blogger e influencer è proseguito con le visite alla **Torre degli Asinelli** e alla **Basilica della Madonna di San Luca**. Infine, il 24 giugno hanno concluso il loro tour bolognese a Monteveglia-Valsamoggia. Un gruppo ha visitato il borgo storico e l'antichissima **Abbazia di Santa Maria Assunta**, eretta da Matilde di Canossa, e si è fermato al Centro di documentazione e didattica ambientale **San Teodoro** del **Parco regionale dell'Abbazia**. Il secondo gruppo si era fermato nel centro di Monteveglia e, ospite della **Trattoria dei Mugnai**, ha seguito con interesse le ricette e i segreti culinari delle sfogline bolognesi.

Questo l'elenco dei sei blogger e influencer italiani che hanno partecipato al tour di **#BlogInBo**: **Gian Luca Sgaggero** (Viaggia e scopri Travel Blog), **Monica Bruni** (In Viaggio con Monica), **Alessandro Bertini** (Girovagante), **Ilaria Bertinelli** (Uno Chef per Gaia), **Diana Bancalè** (In Viaggio da Sola)



Monica Bruni



Alberto Ribas

e **Christian Cappello** (Blog di Viaggi). E questi i cinque blogger stranieri provenienti da altrettanti paesi dell'Unione Europea: **Daphne van Aken** (Paesi Bassi), **Ellen Gromann-Goldberg** (Svizzera), **Gerhard Liebenberger** (Austria), **Miriam Risager** (Danimarca) e **Alberto Ribas** (Spagna). Differenti gli stili con cui blogger e influencer hanno raccontato Bologna sui loro canali social. C'è chi ha fatto una cronaca del tour e chi si è soffermato su questo o quell'elemento, chi ha descritto le bellezze artistiche e architettoniche e chi si è lasciato entusiasmare dalla cucina petroniana. Ecco alcune impressioni raccolte dai social degli ospiti di #BlogInBo. Ilaria Bertinelli: "Ci si sorprende sempre quando si scoprono luoghi incantevoli proprio dietro casa. Bologna e dintorni sono stati per me una di queste scoperte: ecco cosa è successo". Alberto Ribas: "Non so se sapevate che Bologna ha il secondo centro storico urbano più grande del mondo. È un piacere camminare e perdersi per le sue strade, piene di portici. I giorni di pioggia non avrai bisogno di ombrello". Daphne van Aken: "Godiamoci una gita in città Bologna! Sì, una buona idea! Almeno io la penso così. L'Italia è sempre una buona idea! C'è dell'altro oltre la vita di città? Gli agriturismi, nei dintorni di Bologna! E il territorio bolognese cosa offre, oltre alla buona cucina? Ottimo tartufo, carni varie, formaggi e ovviamente vino. Basta scoprire il sogno italiano, già che ci sei!". Gian Luca Sgaggero: "Ah, Bologna e i suoi tesori ricchi di storia!". Diana Bancalè: "In giro per il centro di Bologna, città che ho visitato diverse volte, scopro sempre qualcosa di nuovo. Da non perdere: Archiginnasio, San Petronio, Santo Stefano, Torre Asinelli, Botteghe alimentari del Quadrilatero". Gerhard Liebenberger: "Monica e Barbara di Tryandtaste mi spiegano

come fare la pasta italiana. Gli ingredienti dell'impasto sono incredibilmente semplici: uova e farina. I tortelloni contengono un ripieno di ricotta. Dopo la cottura, vengono brevemente buttati nel burro e salvia. Parmigiano sopra, fatto!". E, infine, ancora Monica Bruni: "Il blog

tour mi ha portata a conoscere delle vere chicche della città tra attrazioni imperdibili, le migliori botteghe e osterie dove assaggiare e acquistare i migliori prodotti enogastronomici bolognesi e alcuni borghi nei dintorni come Dozza e Monteveglio".



Blogger e influencer in visita all'Abbazia di Monteveglio-Valsamoggia.



Miriam Risager



Alessandro Bertini



Ilaria Bertinelli

CITTÀ D'ARTE, le nuove frontiere della promozione turistica

Un convegno e una ricerca su turismo e social media



Paolo Mazza (a sinistra) e Luca Qiu nel corso del convegno sulle nuove forme di promozione turistica.

Il turismo nelle Città d'Arte passa anche attraverso l'azione costante nella rete internet di blogger e influencer. È quanto emerso dal convegno che con il titolo **"Le Nuove Frontiere della promozione turistica delle Città d'Arte"** si è svolto il **21 Giugno 2022** nella Sala Garden 1 dell'Hotel "I Portici" (Via Indipendenza 69) a Bologna. Promosso da **Confesercenti Bologna** e da **#BlogInBo** e organizzato da **Ce.S.Conf.1** con il contributo di **Camera di Commercio di**

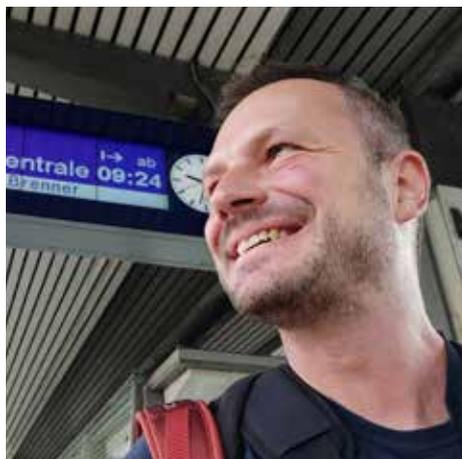
Bologna e la collaborazione di **Destinazione Turistica Bologna-Modena** e di **Città Metropolitana di Bologna**, il convegno ha passato al setaccio tutti i sistemi più innovativi e all'avanguardia oggi messi in campo dalla promozione turistica delle Città d'Arte dell'Emilia Romagna e di tutta Italia. «Questa iniziativa – ha ricordato **Loreno Rossi**, Direttore di Confesercenti Bologna – arriva con il lancio di **#BlogInBo**, il nuovo progetto con cui la nostra associazione

sperimenta nuove formule di promozione turistica dell'Area Metropolitana di Bologna, e alla vigilia dell'arrivo sotto le Due Torri di ben 11 tra blogger e influencer (di cui la metà stranieri) che con tre tappe successive (il 22, il 23 e il 24 giugno) gireranno nei luoghi più suggestivi della città e della provincia come i borghi storici di Dozza e dell'Abbazia di Monteveglio, il centro storico di Bologna». La strategia di Confesercenti Bologna è stata suffragata dalle ricerche del Cst (Cestro studi turistici) di Firenze. «Le esperienze sono i nuovi canali di promozione turistica – ha sostenuto il Direttore scientifico **Alessandro Tortelli** – e queste vengono raccontate dai travel blogger, dagli influencer e dai Nuovi Ambassador. Tutti lavorano in area digitale, il campo in cui si muovono le nuove generazioni di turisti. I dati dei flussi turistici su Bologna ci dicono che gli arrivi all'aeroporto di Bologna sono passati dai due milioni e mezzo nel 2020, in piena pandemia, ai 4,1 milioni del 2021».

Luca Qiu, Presidente dei Giovani Imprenditori di Confesercenti Bologna e operatore nella promozione turistica, ha fornito a sua volta il quadro dei nuovi turisti. «Questi – ha rivelato – oggi si muovono su piattaforme come Instagram e Tik Tok, che si sono sviluppate molto nel periodo della pandemia. Lì vanno a reperire le informazioni per una



Gian Luca Sgaggero



Gherhard Liebenberger



Christian Cappello

vacanza o un viaggio, lì vanno a raccontare le proprie esperienze. Posso dire con certezza che Bologna è una delle mete più ambite, in Italia e all'estero». «Bisogna aumentare la qualità e diversificare i prodotti – ha esortato **Mattia Santori**, Presidente della Destinazione Turistica Bologna-Modena – e lo abbiamo visto nel 2022 con il successo a Bologna del ritorno della Formula 1 a

Imola, del Cosmoprof, della Repubblica delle Idee e della Via degli Dei. Dall'analisi dei social esce una sola considerazione che vale per tutti (studenti, residenti e turisti): a Bologna si vive bene, ci vivi bene». **Paolo Mazza**, Presidente di Assohotel Confesercenti Bologna, ha ricordato la carenza di 400mila persone nel settore turistico di tutta Italia e l'aumento dei costi energetici per le imprese turisti-

che (alberghi, ristoranti, bar e trattorie). «In ogni caso – ha ribadito **Andrea Corsini**, Assessore al Turismo della Regione Emilia Romagna – continueremo negli investimenti sulla formazione del personale addetto al turismo. In quanto all'aumento dei costi energetici è comprensibile che albergatori e ristoratori rivedano di un po' i prezzi dei propri servizi».

#BlogInBo/3

I BLOGGERS italiani e stranieri

Provenivano da tutta Italia e da diversi paesi dell'Unione Europea gli undici blogger e influencer che alla fine di giugno hanno animato la prima edizione di #BlogInBo. Di seguito l'elenco completo con tutti i loro recapiti social dove si potranno recuperare le loro impressioni sul tour organizzato per loro da Confesercenti Bologna.

Monica Bruni (In Viaggio con Monica)

www.inviaggioconmonica.it/
www.instagram.com/inviaggioconmonica/
www.facebook.com/inviaggioconmonica

Alberto Ribas, Spagna (Alvientoo)

www.alvientoo.com/
www.instagram.com/alvientoo/
www.facebook.com/alvientoo

Miriam Risager, Danimarca (Adventurous Miriam)

www.adventurousmiriam.com/
www.instagram.com/adventurousmiriam/
www.facebook.com/adventurousmiriam

Alessandro Bertini (Girovagate)

www.girovagate.com/
www.instagram.com/girovagate/
www.facebook.com/girovagate/

Ilaria Bertinelli (Uno Chef per Gaia)

www.unochefpergaia.it/ www.instagram.com/uno_chef_per_gaia/
www.facebook.com/ilaria.bertinelliinterconsul

Gian Luca Sgaggero (Viaggia e Scopri Travel Blog)

www.viaggiaescopri.it/
www.instagram.com/viaggiaescopri/
www.facebook.com/viaggiaescopri

Gerhard Liebenberger, Austria (Anders Reisen, Zugreisen und Abenteuer)

www.instagram.com/andersreisender/
www.facebook.com/andersreisender/

Christian Cappello (Blog di Viaggi)

www.blogdiviaggi.com/
www.instagram.com/blogdiviaggi/
www.facebook.com/blogdiviaggi

Ellen Gromann-Goldberg, Svizzera (Patotra)

www.patotra.com/
www.facebook.com/patotra
www.instagram.com/patotra/

Diana Bancale (In Viaggio da Sola)

www.inviaggiodasola.com/
www.instagram.com/inviaggiodasola/
www.facebook.com/inviaggiodasola

Daphne van Aken, PAESI BASSI (Foodinista)

www.foodinista.nl/
www.instagram.com/foodinistanl/
www.facebook.com/Foodinista/



Ellen Gromann-Goldberg



Diana Bancale



Daphne van Aken

Industria 4.0



**REGISTRATORI TELEMATICI
IN PRONTA CONSEGNA**



**OFFERTE
ESCLUSIVE
PER GLI
ASSOCIATI
CONFESERCENTI**

**Disponibilità di finanziamento personalizzato.
Sistemi di rendiconto, bilance collegate a punto cassa,
forni, sottovuoto e attrezzature conformi al programma
INDUSTRIA 4.0**



SiD Bologna s.r.l.

Via Serra 1/d - 40012 - Lippo di Calderara di Reno (BO)

Tel. 051 64 66 404 - mail: info@sidbologna.it - Web site: www.sidbologna.it

ALLA SCOPERTA del Rinascimento bolognese

Gli artisti bolognesi del Rinascimento, i Portici di Bologna diventati Patrimonio Unesco dell'Umanità, la Torre dell'Orologio a Palazzo D'Accursio e le Collezioni comunali d'arte. Sono stati questi i temi delle tre iniziative di fine 2022 organizzate dalla Fipac provinciale di Bologna, il sindacato dei pensionati bolognesi soci di Confesercenti, in collaborazione con le Guide D'arte, il sindacato delle guide turistiche certificate, aderente alla nostra associazione. Si è cominciato nel pomeriggio del 3 novembre, quando la guida Elisabetta Berselli ha condotto un nutrito gruppo di pensionati Fipac alla scoperta del "Rinascimento a Bologna". "Sotto le Due Torri – ha raccontato **Elisabetta Berselli** – il Rinascimento si è sviluppato nel periodo tra il 1400 e il 1530. In sostanza, nel periodo in cui in città si assistette al passaggio della signoria dei Bentivoglio che a Bologna si era installata nel '400, alla sua caduta, alla distruzione del loro palazzo e alla loro cacciata dalla città. Una volta cacciati, il potere passò ai papi, che già vantavano dei diritti su Bologna, tramite un accordo del 1447 tra il Senato Bolognese e il Cardinale Legato della città. L'equilibrio tra questi due poteri connotò il governo di Bologna fino al periodo napoleonico. Un equilibrio difficile che, però, garantì la stabilità politica alla città per tre secoli e, unico esempio in tutto lo stato pontificio, consentì a Bologna di godere di una parziale autonomia".

La visita guidata sul Rinascimento si è tenuta in concomitanza con la mostra "Giulio II e Raffaello", ospitata nella Pinacoteca Nazionale. Il percorso cittadino proposto ai pensionati Fipac è iniziato dall'Oratorio di Santa Cecilia ed è proseguito nella vicina chiesa di San Giacomo Maggiore, dove hanno fatto tappa alla Cappella Bentivoglio, impreziosita dalle opere di maestri come Francesco Francia, Amico Aspertini e Lorenzo Costa. Importante l'opera di Pellegrino Tibaldi, presente con un affresco nella Cappella Poggi di San Giacomo Maggiore. Visita anche alle Storie di Ulisse, affrescate nelle sale dell'Accademia delle Scienze a Palazzo Poggi. Le escursioni dei pensionati Fipac sono continuate il 24 novembre, quando la guida **Elena Scheda** ha animato il percorso dedicato ai Portici di Bologna. "Patrimonio Unesco da

luglio 2021 – ha sottolineato Elena Scheda – i portici ci raccontano storie di crimine, amori clandestini, personaggi illustri, faide per il potere dal Medioevo al Novecento". Alla Torre dell'Orologio e alle Collezioni Comunali d'Arte, infine, è stata dedicata l'ultima uscita del 2022. La visita si è svolta il 14 dicembre e, anche questa volta, è stata curata da Elisabetta Berselli. "Quando nel 1451 – ha raccontato – l'orologio installato sulla torre D'Accursio, inglobata nella parte più antica del Palazzo Comunale, cominciò a battere le ore, Bologna poteva vantare uno dei primi orolo-

gi pubblici in Italia". Oggi è possibile salire sulla torre per vedere il meccanismo dell'orologio e accedere al terrazzo. Quindi, i pensionati Fipac hanno potuto visitare anche le Collezioni Comunali d'arte e l'ex Appartamento del Cardinale Legato, che conservano interessanti decorazioni di varie epoche. Nelle sale sono esposti dipinti, sculture e arredi. Si tratta di donazioni di artisti e di importanti famiglie bolognesi dal Medioevo all'Ottocento, giunti al Comune di Bologna attraverso i vari cardinali legati che si sono succeduti nel tempo.



GESTIRE L'IMPRESA è sempre più snello e smart

Obblighi fiscali e Paghe, Sicurezza e Privacy, Credito e Pratiche amministrative: tutto a portata di clic

Basta un clic con il mouse del proprio computer. O un tap sullo schermo del proprio tablet o smartphone. E subito si ottengono tutti i documenti riguardanti la propria impresa: obblighi fiscali e paghe, sicurezza e privacy, credito e pratiche amministrative e altre decine e decine di documenti archiviati in modo sapiente e facilmente rintracciabili. È la rivoluzione **Cassetto d'Impresa 4.0**, il nuovo servizio offerto da Confesercenti Bologna ai propri soci. È entrato in funzione nella seconda metà del 2022 ed è stato presentato a tutti i soci dell'associazione con due distinti webinar, seminari on line, che si sono svolti il 28 luglio e il 22 settembre scorsi con un nutrito gruppo di

imprenditori partecipanti. " Realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Bologna – ha raccontato **Michele Cascavilla**, commercialista e Coordinatore dei Servizi del sistema Confesercenti Bologna, introducendo i due webinar – che in parte lo cofinanzia, il progetto presenta i tanti vantaggi per coloro che vi aderiranno. L'idea è quella di fornire maggiori servizi ai propri associati, mettere a loro disposizione tutte le informazioni e i dati elaborati intorno all'impresa. Per informazioni disponibili intendiamo tutte quelle economiche relative ai risultati raggruppati dall'impresa, come i bilanci e i ricavi per quanto riguarda la parte fiscale, la gestione del personale e



gli aspetti amministrativi dell'azienda come il credito, le banche, la privacy, eccetera. La condivisione di queste informazioni è utile sia per i clienti che i fornitori di un'impresa, sia per i propri soci che i collaboratori, sia per le banche che gli enti amministrativi. In tutto questo la tecnologia ci viene incontro e ci consente di attivare una serie di servizi anche gratuiti.

Innumerevoli sono i mezzi informatici a disposizione: server, memorie trasportabili, reti informatiche, internet, il cloud stesso. C'è la possibilità di storizzare queste informazioni e di tenerle sempre a portata di mano 24 ore su 24, sette giorni su sette".

Cosa fa il nuovo servizio Cassetto d'Impresa 4.0? "Consentirà – è stata la spiegazione di Cascavilla alle numerose domande dei soci - ad ogni imprenditore di poter accedere alle informazioni e ai dati ufficiali della propria impresa. L'accesso avverrà tramite un login sui sistemi informatici di Confesercenti Bologna che sono posizionati su una piattaforma cloud. Un sistema disponibile sette giorni su sette, 24 ore su 24. Al sistema si potrà accedere tramite personale computer, ma anche tramite tablet e smartphone. Un sistema protetto da password, sicuro e veloce. Con Cassetto d'Impresa 4.0 l'imprenditore sarà sempre al centro della propria impresa e la gestirà in modo snello e veloce. Il sistema serve non solo a velocizzare i tempi delle procedure amministrative, ma sarà anche un supporto informativo nella dichiarazione dei redditi come sul pagamento delle imposte o della gestione degli F24. Il vantaggio di questo servizio sta nella disponibilità immediata e in tempo reale dei documenti e dei dati, in qualsiasi momento, in un posto qualsiasi e con qualsiasi supporto informatico. Un ufficio amministrativo on line per tutte



Maria Grazia Chirizzi



Xhesila Piroli



quelle micro e piccole imprese che non se ne possono permettere uno in sede. Oltre alla disponibilità immediata dei documenti, permette di avere la situazione aziendale sempre aggiornata, non solo per gli adempimenti fiscali ma anche per ciò che riguardano gli adempimenti normativi sul mondo del lavoro. Si risparmia tempo nell'espletamento delle pratiche, in linea con la digitalizzazione della Pubblica amministrazione che, nel dialogo con le imprese, parla già di Cassetto Fatture e Corrispettivi, Cassetto Fiscale, Cassetto Previdenziale, eccetera. Infine, il Cassetto d'Impresa 4.0 offre il Servizio Privacy che, con l'entrata in vigore nel 2018 della normativa europea Dgpr, obbliga le aziende a conservare e a non divulgare i dati sensibili di dipendenti e soci, di persone con cui vengono a contatto. A fine 2022 partiranno anche tutte le documentazioni e le attività per evitare la crisi di impresa".

La e-mail è lo strumento più utile all'utente di Cassetto d'Impresa 4.0. "Sia per la validazione e la firma del documento stesso – ha precisato **Chiara Zoni**, responsabile Ced di Confesercenti Bologna – sia per la configurazione del primo accesso. Sono tre le corsie principali: la configurazione dell'account stesso e del primo accesso, la notifica di condivisione e, infine, la validazione e la firma digitale del documento stesso".

Un occhio attento di Cassetto d'Impresa 4.0 è rivolto al servizio fiscale. "Sulla sua piattaforma – ha rivelato **Maria Grazia Chirizzi**, commercialista e Coordinatore Area Fiscale di Confesercenti Bologna – è possibile trovare i modelli dei redditi e quelli fiscali, inviati telematicamente all'Agenzia delle Entrate. Ogni nostro socio ha tutto a disposizione in un'unica scato-

la, invece di avere i documenti sparsi in tante e-mail. Stesso discorso vale per i bilanci. Sia per la contabilità ordinaria delle srl, sia per il conto economico delle semplificate. Inserita nel Cassetto anche la situazione clienti e fornitori per sotto controllo le scadenze. Infine, nel Cassetto si trovano tutti i documenti di base: carta d'identità, Durc, segnalazione di inizio attività, visura camerale, certificato di apertura della partita Iva, eccetera".

Uno spazio importante del Cassetto d'Impresa 4.0 è riservato all'Area Paghe. "Tra i tanti documenti utili – ha ricordato **Xhensila Piroli**, consulente del lavoro e addetta Area Paghe di Confesercenti Bologna – si

possono recuperare il libro unico del lavoro (ossia il cedolino o busta paga), le certificazioni uniche, le note contabili, i modelli F24, l'autoliquidazione Inail, la Dichiarazione 770, i tabulati di fine anno, i certificati di iscrizione o variazione presso Inps, Inail e i vari enti, le lettere di assunzione e il Durc (Documento unico di regolarità contributiva). E poi: l'Unilav, la lettera di assunzione e il libro unico del lavoro. Quindi, la Certificazione Unica, Dichiarazione unica 770 e la Autoliquidazione Inail. E, in fatto di sicurezza, il Dvr (Documento di valutazione dei rischi), l'Rsp (Responsabile del servizio protezione e prevenzione) e l'Incarico per la prevenzione e l'emergenza incendi".



Michele Cascavilla



Chiara Zoni

100 Città d'Arte

La nuova vita della Borsa

Prima edizione a Bologna dal 26 al 29 ottobre scorsi della Borsa nata dalla fusione tra la Borsa del Turismo delle 100 Città d'Arte e Buy Emilia-Romagna



Da sinistra: Marco Pasi, Pietro Fantini, Andrea Corsini e Stefano Cantoni.

Dal 26 al 29 ottobre scorsi si è svolta a Bologna la prima edizione della **Borsa del Turismo "Cities Emilia-Romagna"**. Dedicata alla commercializzazione dei prodotti turistici identitari delle Città d'Arte emiliano romagnole e all'ampio patrimonio culturale regionale (ben 2.300 siti culturali tra musei, teatri storici, luoghi d'arte contemporanea e altre sedi di beni culturali), la manifestazione è frutto della collaborazione tra gli enti organizzatori della **Borsa del Turismo delle 100 Città d'Arte**, il più consolidato evento italiano di promo-commercializzazione internazionale del turismo d'arte e cultura (da sempre sostenuto e promosso da Confesercenti Emilia Romagna e negli ultimi dieci anni organizzato insieme a Confesercenti Bologna), e di **Buy Emilia-Romagna**, la borsa regionale del turismo, vetrina internazionale per il turismo regionale. Collante delle due esperienze e motore di Cities Emilia Romagna è stato Apt Servizi Emilia Romagna che ha promosso l'evento insieme alle tre Destinazioni Turistiche della nostra Regione (**Territorio Turistico Bologna-Modena, Visit Romagna e Visit Emilia**) e alle associazioni di categoria Confesercenti Emilia-Romagna e Confcommercio Emilia-Romagna, con l'orga-

nizzazione tecnica di "Iniziativa Turistiche" (organizzatori di Arts and Events 100 Italian Cities) e di "Emilia Romagna Incoming" (organizzatori di Buy Emilia-Romagna). Cuore di Cities Emilia Romagna è stato il Workshop B2B del 27 ottobre che a Bologna si è tenuto a Palazzo Re Enzo. Qui i tour operator europei (Italia, Benelux, Francia, Germania, Svizzera, Gran Bretagna, Lettonia, Penisola Iberica, Repubblica Ceca, Scandinavia e Slovenia), insieme a quelli extra europei del mercato Usa, hanno incontrato 50 seller turistici regionali, tra Club di Prodotto, agenzie di incoming, società d'area, consorzi e gruppi di hotel. Sul tavolo delle contrattazioni, le proposte regionali del cosiddetto turismo dell'heritage: città, borghi, castelli, dimore d'epoca, monumenti patrimonio Unesco, enogastronomia, festival, eventi e itinerari culturali, sia in modalità slow che active - Incentive travel. Ai buyers turistici provenienti dall'estero è stato riservato un ricco programma di cinque eductour. Il primo ha fatto tappa a Pieve di Cento, a Modena e in una cantina dell'Aceto Balsamico Dop, al Museo Casa Ferrari e alla Casa Museo Luciano Pavarotti. Il secondo eductour si è concentrato su Reggio Emilia, Parma e Piacenza. Il terzo educational ha guidato i buyers

alla scoperta del Rinascimento ferrarese, tra cibo, vino ed escursioni in bici e in barca. Ravenna è stata la meta del quarto eductour con i suoi monumenti Unesco e la Tomba di Dante. Infine, nel quinto eductour i buyers sono stati portati tra i luoghi felliniani nel centro storico di Rimini e nell'entroterra medievale di Verrucchio e Pennabilli. "In poche Regioni come la nostra si respira un tale concentrato di bellezza, arte, cultura, slow life e alta qualità di vita - ha sottolineato **Andrea Corsini**, assessore regionale al Turismo della Regione Emilia Romagna - che oggi rappresenta un valore aggiunto unico, dal potenziale ancora non completamente espresso sul mercato mondiale della vacanza. Benvenuta la nuova Borsa che, forte dell'esperienza di due storiche manifestazioni dedicate alla promo-commercializzazione della nostra migliore offerta di turismo dell'esperienza, saprà essere una strategica vetrina per l'Emilia Romagna più affascinante, nel segno di un crescente ritorno in Regione del turismo internazionale, che già quest'anno ha mostrato segnali fortemente incoraggianti. Usciti da questa terribile crisi energetica, sono sicuro che il turismo possa dare una mano al paese e a rilanciarsi. L'aeroporto di Bologna è una grande risorsa che ha avuto una parentesi travagliata legata a tanti fattori che però ha dato la possibili-

tà a tante persone di andare in vacanza dopo anni di restrizioni. La crisi delle compagnie aeree e il taglio di alcuni servizi hanno comportato disagi enormi. Non va bene e bisogna recuperare un certo livello di efficienza. L'aeroporto di Bologna ha previsto tanti investimenti, si può sperare che le cose potranno migliorare. Rimini e Forlì volano su dati più bassi. Hanno ripreso a funzionare e possono dare un contributo importante, come Parma che vuole allungare la pista. Il turismo della riviera dialoga con quello delle città d'arte. Lo fa già. Sono pubblici diversi. Le città balneari lavorano su entrambi i fronti".

Grande l'impegno profuso da Confesercenti Emilia Romagna nella riuscita della borsa Cities. "L'esperienza acquisita in oltre 25 anni di organizzazione della Borsa delle 100 Città d'Arte – ha sottolineato il Direttore **Marco Pasi** – ci è servita molto per fare questo evento che è un unicum nel panorama nazionale. Un grande risultato ottenuto in collaborazione e sinergie con le altre associazioni di categoria del commercio. Il turismo verso le Città d'Arte ha delle ottime prospettive. Il fascino che riesce a produrre la cultura, l'arte e la tradizione delle città storiche dell'Emilia Romagna e, in generale, dell'Italia è una cosa unica e i mercati internazionali lo stanno richiedendo sempre di più. Non è solo cultura e tradizione, ma anche enogastronomia, prodotto tipico, folklore, tradizione, usi e costumi. Pare che il turismo verso le città d'arte abbia sconfitto il Covid. Perlomeno si è abituato a convivere. L'impegno di Confesercenti nel settore del turismo è costante e fatto di servizi per le imprese del settore. Purtroppo il caro energia e la guerra in atto in Ucraina rischiano addirittura di farne chiudere parecchie. Abbiamo bisogno di interventi nazionali ed europei efficaci, in grado di contrastare le azioni speculative sul mercato internazionale. Tramite la società, Innova Energia, Confesercenti è riuscita a bloccare il prezzo delle fonti energetiche nel 2022, con un risparmio incredibile sui costi. Abbiamo delle grandi aspettative su quello che potrà fare il nuovo Governo che, sulla scia di quello precedente, deve continuare a sostenere le imprese del settore del turismo. A cominciare dalle iniziative per diminuire il prezzo del costo dell'energia che dipende da manovre speculative e hanno poco a che fare con le dinamiche di mercato". "Cities Emilia Romagna è un'iniziativa molto significativa – ha aggiunto **Pietro Fantini**, Direttore di Confcommercio Emilia Romagna – perché nasce dalla collaborazione delle due associazioni che condividono il know how di due eventi storici della promozione del prodotto turistico, dando



Contattazioni tra buyers e sellers a Palazzo Re Enzo

vita ad un evento originale e specializzato, dedicato esclusivamente all'Emilia-Romagna e cogliendo di fatto un preciso trend del mercato turistico". Presente alla borsa anche **Stefano Cantoni**, Coordinatore della Destinazione turistica Emilia e responsabile di Assoturismo e Ristorazione di Confesercenti Parma. "Questo numero zero di Cities Emilia Romagna ha dato buoni risultati – ha sottolineato – vedremo con il numero uno se è riuscito ad aumentare l'attrattività e la presenza di questi promotori del nostro territorio. Qui facciamo conoscere i nostri prodotti turistici, le nostre esperienze uniche e loro li rivendono nei loro paesi, garantendo delle vacanze di qualità e di assoluta convenienza. Con questa nuova formula la nostra Regione si presenta in modo più efficace ed unito, con un'immagine migliore e prodotti turistici unitari. In fondo l'Emilia Romagna è lunga 200 chilometri e per chi viene dagli Stati Uniti o dalla Svezia sono i chilometri che ogni giorno fa per andare a lavorare. Diamo un'idea di avere in così poco spazio tantissime proposte che vanno bene per i gruppi, per i singoli e per le aziende". Tra i motori della manifestazione c'è Apt Servizi Emilia Romagna. "La nostra Regione – ha ricordato il Direttore **Emanuele Burioni** – anche con Cities dimostra che sa cooperare e lavorare insieme, guardando ad obiettivi di lungo raggio. Questa è l'ennesima prova di coraggio, di maturità e di forza di questo territorio che, credo, possa essere un modello da riapplicare a livello nazionale. Questa borsa doveva partire già nel 2020. La pandemia (prima) e la guerra (poi) ci hanno rafforzato consapevoli che questa era la



Emanuele Burioni

strada da percorrere. Arrivavamo da un'eredità importante, quella delle unioni di prodotto, ereditata dall'Apt. Assieme alle Destinazioni ci saranno tante nuove sfide da portare a casa. Questa è la fase uno della rivoluzione della legge 4/2016. L'Emilia Romagna ha un paniere di esperienze turistiche a 360 gradi. Si va dallo slow tourism a prodotti legati alla sostenibilità, dalla vacanza attiva a quella culturale con le città d'arte, dalle grandi mostre al leisure. Passando per l'outdoor, i cammini, la motor valley, il ciclo turismo".

UN CAFFÉ CON IL CANDIDATO

Gli incontri di Confesercenti Bologna con i Candidati alle Elezioni Politiche 2022

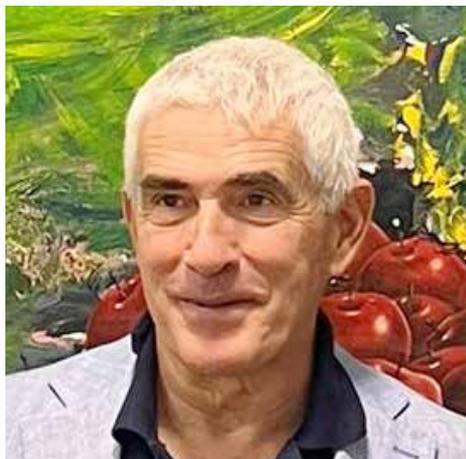
Con una formula del tutto originale e mai sperimentata sotto le Due Torri, in vista delle elezioni politiche del 25 settembre scorso Confesercenti Bologna ha organizzato quattro incontri con altrettanti candidati bolognesi al Parlamento Italiano dei diversi schieramenti. "Un caffè con il candidato" è stato il titolo dell'iniziativa nel corso della quale le proposte di Confesercenti Bologna sono state sottoposte al candidato di turno dai dirigenti e dai componenti la Giunta e la Presidenza dell'associazione. La formula era semplicissima. Ogni candidato è stato invitato da Confesercenti Bologna a prendere un caffè in una piazza del centro storico di Bologna, tra i tavolini di un dehors di uno dei tanti bar associati e che hanno resistito alla bruciante crisi economica scatenata dal 2020 dalla pandemia da Covid 19 (prima) e dalla guerra in Ucraina (dopo). Il locale che ha ospitato i quattro incontri è stato **Lab 16** di via Zamboni 16. Obiettivo del faccia a faccia con i candidati alle elezioni politiche è stato il confronto sui temi del momento, come il caro-bollette. All'incontro con il candidato di turno sono stati sempre presenti **Massimo Zucchini** e **Loreno Rossi**, rispettivamente Presidente e Direttore di Confesercenti Bologna. Ad ogni candidato è stato consegnato l'elenco delle richieste delle piccole e medie imprese dei settori commercio, turismo e servizi. Questi i quattro incontri che si sono tenuti prima del 25 settembre, giorno delle elezioni: **Marco**

Lombardo (Azione) il 12 settembre, **Virginio Merola** (Pd) il 13 settembre, **Fabio Selleri** (M5S) il 14 settembre e **Vittorio Sgarbi** (Coalizione Centro Destra) il 16 settembre. Qualche giorno prima, il 2 settembre, nella sede provinciale di Confesercenti Bologna in via del Commercio Associato 30 Zucchini, Rossi e **Alberto Aitini** (responsabile dell'Area Commerciale dell'associazione) avevano ospitato un confronto con **Pier Ferdinando Casini** candidato Pd al seggio uninominale di Bologna per il Senato. Al senatore Casini è stato consegnato il documento "Le priorità delle imprese", pubblicato il 3 agosto scorso da Confesercenti nazionale (vedi la scheda nella prossima pagina) che riporta il decalogo delle richieste da presentare al Governo che sarebbe uscito dalle elezioni del 25 settembre. Di seguito riportiamo i temi principali su cui si sono soffermati i candidati invitati al caffè.

"Condivido in pieno tutti i punti contenuti nel decalogo del documento di Confesercenti", ha sostenuto con convinzione Marco Lombardo, ex assessore del Comune di Bologna nella Giunta Merola e candidato di Azione - Terzo Polo nel collegio uninominale di Bologna per il Senato. "Già nel 2007, nella mia tesi di dottorato - ha proseguito Lombardo - mettevo in guardia l'Unione Europea sull'indipendenza energetica e sulla necessità di staccarsi dalla forniture di paesi come la Russia e l'Algeria. La

soluzione è la Tassonomia Green che consiste nel prezzo amministrato delle fonti energetiche e nello sfruttamento di tutte quelle a disposizione in prospettiva di una transizione ecologica. Vanno tassati gli extra profitti di Eni ed Enel e destinare queste risorse a progetti di solidarietà". Confesercenti ha insistito sul tema de hors. "Una scelleratezza non prolungarli - ha sottolineato Lombardo - i pubblici esercizi sono stati fortemente penalizzati dal Covid. Chiudere i dehors il 30 settembre sarebbe per loro una penalizzazione. Contro il rischio di riempire il centro storico di tavolini si risponde progettando sul come distribuirli". Infine, Lombardo non si è sottratto sui temi del lavoro. "È una priorità per la politica - ha sostenuto - che deve creare le condizioni ottimali per il sistema produttivo. Le soluzioni stanno nel salario minimo legale, come la carta dei diritti dei rider, introdotta quando ero assessore, nella contrattazione collettiva e non in quella privata e nel reinserimento al lavoro di chi chiude un'attività".

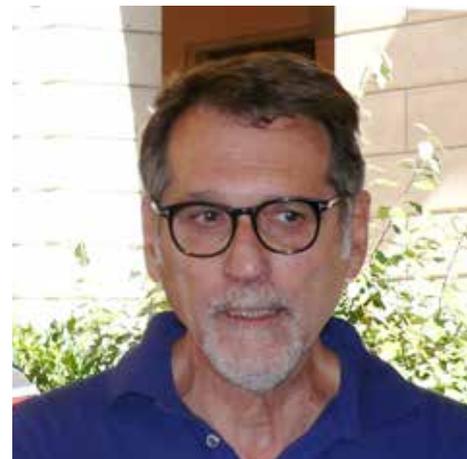
Anche Virginio Merola, candidato del Pd per l'uninominale alla Camera dei Deputati, ha affrontato il tema del caro energia. "Il prezzo del gas - ha ribadito - deve essere stabilito a livello europeo. Importante stabilire un tetto al prezzo del gas, altrimenti non si riesce ad uscire dalla crisi. Il caro bollette non può che portare alla recessione. Tutti i paesi europei devono lavorare assieme alla transizione ecologica



Pier Ferdinando Casini



Marco Lombardo



Virginio Merola

LE DIECI RICHIESTE DI CONFESERCENTI

Di seguito riportiamo una sintesi del decalogo delle proposte di Confesercenti per il Governo uscito dalle Elezioni Politiche 2022 e consegnato ai candidati nel Collegio di Bologna.

LAVORO. Riduzione del cuneo fiscale e contrattazione collettiva, salario minimo e contrasto alla contrattazione pirata, flessibilità in entrata e in uscita dal mercato del lavoro, formazione e politiche attive per il lavoro.

CONCORRENZA. Soluzione equilibrata per le concessioni balneari marittime e certezze sui rinnovi di quelle agli ambulanti su aree pubbliche.

RIFORMA DEL FISCO. Superare il sistema degli acconti, introdurre le tasse agevolate sugli affitti commerciali e i meccanismi di incentivo all'uso della moneta elettronica.

CREDITO. Ritorno dei Confidi al centro del supporto delle piccole e medie imprese e loro riforma, patrimonializzazione dei Confidi, uso di risorse pubbliche per l'erogazione diretta e indiretta.

PREVIDENZA. Due le questioni in ballo: la pensione anticipata

“cosiddetta opzione donna” e il trattamento di vecchiaia con elementi di flessibilità per le attività usuranti.

NEXT GENERATION EU e PNRR. Maggiore uso delle risorse per il turismo, come il finanziamento delle iniziative immediatamente realizzabili.

TRANSIZIONE ECOLOGICA E SICUREZZA ENERGETICA. Diversificare le fonti di approvvigionamento, rimodulare la transizione energetica, premiando le imprese che investono nel green,

INVESTIMENTI PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE DEL TERZIARIO E DEL TURISMO. Sostenere il rinnovo delle infrastrutture.

RIGENERAZIONE URBANA E RIVOLUZIONE DIGITALE. Si devono fondare sull'equilibrio fra processo di digitalizzazione e valorizzazione delle relazioni sociali.

ISTITUZIONE DI UN'AGENZIA PER LE IMPRESE. Per la consulenza, la formazione e il tutoraggio ai nuovi imprenditori, ma anche per dare servizi alle imprese esistenti.

delle fonti di energia. Per l'installazione dei nuovi dispositivi per il risparmio energetico è importante la comunicazione con i consumatori e la semplificazione burocratica. Sosterrò in Parlamento una proposta di legge sulla perequazione urbanistica ed energetica per l'installazione di dispositivi green”. E sul commercio Merola si è espresso così: “È fondamentale per il presidio del territorio. Importante la collaborazione delle associazioni di categoria con le istituzioni locali. I costi di gestione delle attività è il tema su cui soffrono di più i negozianti”.

Fabio Selleri, candidato M5S nell'uninomiale per il Senato, ha volto lo sguardo ai senza lavoro. “Su questa categoria – ha ricordato – siamo intervenuti con il reddito di cittadinanza e ora andiamo avanti con i progetti del salario minimo e della lotta al precariato che caratterizzeranno la prossima legislatura. In Parlamento porterò il rafforzamento dei centri per l'impiego.



I dirigenti di Confesercenti Bologna nel corso di “Un caffè con il candidato”.

Per ciò che riguarda il territorio bolognese mi impegnerò sulla progettualità dei trasporti pubblici, molto trascurati a favore del trasporto privato. Fortemente critica la gestione dei rifiuti. Bisogna puntare sulla riduzione dei rifiuti e sulla raccolta porta a porta, accantonando gradual-

mente l'incenerimento. In quanto al caro energia, siamo in ritardo con la riconversione dalle fonti fossili a quelle rinnovabili che sarebbe dovuta cominciare da tempo. Bisogna lanciare un programma di rinnovo degli impianti per avere un'autosufficienza di fotovoltaico ed eolico. No a rigassificatori e centrali nucleari”. Infine, Vittorio Sgarbi, candidato del Centrodestra nell'uninomiale per il Senato, ha invocato la limitazione degli sprechi nell'illuminazione pubblica, ha chiesto la rimodulazione degli orari nelle scuole, si è scagliato contro le pale eoliche che rovinano i paesaggi ed è tornato alla sua campagna contro gli autovelox. “Per far conoscere meglio ai turisti i patrimoni artistici e culturali di Bologna – ha rilevato – i dehors possono essere un mezzo per attirarli. In più credo che molti pubblici esercizi potrebbero lavorare in collaborazione con i musei. Aperti a ingresso gratuito, potrebbero ospitare un'attività di pubblico esercizio. No alle limitazioni degli orari, sì ad una regolamentazione nazionale e non locale dei dehors”.



Fabio Selleri



Vittorio Sgarbi

MERCATO EUROPEO, tra sapori colori artigianato e street food

*Dall'8 all'11 settembre 2022 in piazza di Porta Galliera a Bologna
le specialità provenienti da 15 paesi europei*



Lo stand dei birrai di Toccalmatto.



Lo stand dei prodotti siciliani.

La Paella Valenciana di fianco al caciocavallo silano, i Super Würstel Bavaresi a stretto contatto con la Fiorentina Toscana, i prodotti tipici della Spagna e dell'Austria a confronto con quelli liguri e sardi. È il **Mercato Europeo**, la variopinta kermesse di sapori, colori, artigianato e street food che per quattro giorni, dall'**8** all'**11 Settembre** scorsi, è tornata sotto le Due Torri e ha occupato pacificamente con le sue 40 e passa bancarelle tutti gli spazi di Porta Galliera, di Piazza XX Settembre 1870, a pochi passi dalla Stazione centrale di Bologna. Organizzato da Confesercenti Bologna in collaborazione con il suo sindacato Anva (Associazione nazionale venditori ambulanti) ai livelli locale e nazionale, il **Mercato Europeo** è stato inaugurato da **Luisa Guidone**, assessore al Commercio del Comune di Bologna.

Il **Mercato Europeo** è il trionfo dell'Europa in piazza, dei mercati europei in Italia. Un evento che raggruppa operatori commerciali ambulanti provenienti da numerosi paesi europei e da diverse regioni italiane. Per quattro giorni ha offerto ai cittadini bolognesi e ai turisti di passaggio in città una vasta gamma di prodotti tipici di Spagna, Grecia, Austria, Germania, Polonia, Ungheria, Finlandia, Belgio, Olanda, Francia, Inghilterra. Nei quattro giorni in cui si è svolto ha consentito di gustare i piatti tipici di queste nazioni, di assaggiare, com-

prare e portare a casa i salumi, i formaggi e i dolci realizzati in luoghi lontani e certificati, assieme a tantissimi prodotti di artigianato di tutta Europa.

Sulla piazza di Bologna questa rassegna del **Mercato Europeo** è giunta alla 5a edizione. Per Anva Confesercenti è un modo nuovo per valorizzare i prodotti locali come mezzo per avvicinare le differenti culture. A Bologna il **Mercato Europeo** è diventata ormai una presenza costante all'inizio di Settembre nella Piazza di Porta Galliera. È uno dei primi eventi con cui Bologna torna a rianimarsi appena dopo le ferie estive e poco prima del rientro al lavoro e la riapertura delle scuole. Questi gli obiettivi del **Mercato Europeo** sotto le Due Torri: far conoscere le eccellenze del nostro territorio ad un pubblico vasto; valorizzare le piccole imprese e allargare il loro mercato abituale; inserirsi in un contesto urbano come quello di Porta Galliera che ha bisogno di eventi per essere vivibile e per poter essere usufruito dai cittadini.

"È da diverso tempo – ha sottolineato **Manuela Pizzirani** di Anva Confesercenti Bologna – che promuoviamo il **Mercato Europeo**. Ogni anno gli operatori commerciali di questo mercato non mancano mai di scegliere Bologna per le sue tradizioni enogastronomiche che sono un'eccellenza mondiale. Stiamo

facendo di tutto per fare incontrare le attività enogastronomiche dei territori italiani con quelle europee, per farle dialogare tra loro e avvicinarle ad una platea di consumatori sempre più vasta, interessata e qualificata. È un'esperienza commerciale che continueremo a riproporre negli anni prossimi. La partecipazione dei consumatori sarà attiva. Rappresenterà un momento in cui è possibile riprendere la socialità persa negli ultimi anni a causa della pandemia. Anche quest'anno la manifestazione si è tenuta nel rispetto di tutti i protocolli anti Covid". "In genere al Mercato Europeo portiamo 5-6 specialità di birre – ha rivelato **Matteo Sabino** di Birra Toccalmatto – ma nella nostra sede di Toccalmatto (Parma) ne produciamo più di 200. Tutte artigianali e non filtrate. Siamo in attività dal 2008 e sempre con successo. La birra artigianale è apprezzata da tutti. Ci piace sempre tornare a Bologna per questo mercato". Apprezzatissime loro grigliate di carne dello stand della Sardegna, come le decine di specialità offerte dallo stand della Sicilia, presente per il decimo anno al Mercato Europeo, in quello della Puglia. "Anche se ci sono piazze più versatili di altre città del Nord Italia – ha confessato **Damian Dgnat** dello stand Polonia – da sette anni torniamo volentieri a Bologna dove il Mercato si svolge in una location molto felice".

CIBO, MUSICA E CULTURA nel cuore di Bologna

Prima edizione tutta da incorniciare quella di **"Scopri Altabella e dintorni"**, la nuova kermesse di cibo, musica, arte e cultura che ha invitato i bolognesi (e i tanti turisti presenti sotto le Due Torri) a scoprire nei tre ultimi fine settimana di settembre scorso (il 10-11, il 17-18, il 24-25) uno degli angoli più suggestivi del centro storico di Bologna: via Altabella con la Cattedrale di San Pietro e la Curia Arcivescovile, via Sant'Alò con la Torre dei Prendiparte o Torre Coronata, via degli Albari con il Palazzo del Guercino, via Caduti di Cefalonia con la Torre Azzoguidi. Organizzata dal Comitato Esercenti di via Altabella in collaborazione con Confesercenti Bologna, con il patrocinio del Quartiere Santo Stefano e collegata con i Tday, l'iniziativa ha puntato a far conoscere, usufruire ed apprezzare il meglio di questa bellissima strada, diventata di recente una nuova area pedonalizzata. Per i frequentatori di Altabella e dintorni sono stati allestiti concerti, mercatini di articoli vintage e spazi benessere per grandi e per piccini, visite guidate ai luoghi storici presenti nell'area e, infi-

ne, tanto food, proposto tra i tavolini e nei dehors dei locali di via Altabella e dintorni. Un originale Street Food di cucina d'alta qualità, creato nel solco della più rinomata tradizione bolognese dai locali della zona: Ca'Pelletti, Casa Altabella, Celtic Druid Irish Pub, Centro Natura, Cocoa, La Sberla, Pane Vino e San Daniele, Pasta Bella, Scalinatella e Waikiki. Visitatissimi i banchetti del mercatino del vintage. "Per Altabella e dintorni – è stato il commento di **Massimiliano Pariani** (nella foto), socio Confesercenti, – ho proposto locandine, poster e manifesti del cinema. Materiali quasi introvabili, se non nelle collezioni dei privati. Ma persiste nelle persone l'emozione di avere come oggetto di arredo in casa un'immagine del film preferito o legato ad un momento della propria vita. Questa manifestazione è un'idea interessante, in un luogo frequentatissimo, dove i dehors dei locali di pubblico esercizio hanno costituito un'attrazione in più. Se si riuscisse a programmare, si potrebbero fare più edizioni in anno, specie in primavera-estate".



Il Salotto del Jazz

VENTI CONCERTI ESTIVI IN VIA MASCARELLA

Anche l'estate scorsa il meglio del jazz dal vivo e non solo è passato dal palco del **Salotto del Jazz**, la kermesse musicale che, per la 24.a edizione, si è svolta in via Mascarella alta a Bologna. Su questo ampio spazio, sottratto al traffico per qualche ora, ogni sera tre locali, **Cantina Bentivoglio**, **Moustache** e **Bravo Caffè**, hanno apparecchiato con tavoli, sedie, elementi di arredo urbano ed un palco ben illuminato per far godere ai bolognesi e ai turisti il meglio della musica jazz italiana. Inaugurato il 16 giugno scorso, il Salotto del Jazz è andato avanti sino al 27 di agosto per ben 40 serate di apertura (di solito il giovedì e venerdì), di cui 20 con musica dal vivo e 20 di musica di sottofondo. Inaugurato dal nuovo progetto Draft Groove di **Teo Ciavarella** in quintetto, il Salotto del Jazz è proseguito con le esibizioni del quartetto di **Elena Giardina**, dei divertenti **The Indians**, della **Doctor Dixie Jazz Band**, di **Guglielmo Pagnozzi** e **Mauro Ottolini** e cantanti come **Vanessa**

Tagliabue Yorke, **Patricia De Assis**, **Gloria Turrini** in duo con **Mecco Guidi**, **Eloisa Atti**, **Silvia Donati** e **Lisa Manara**, l'immane **Jimmy Villotti** con il maestro di sassofono e clarinetto **Guglielmo Pagnozzi** e tanti altri. "Sta andando un po' oltre le nostre aspettative – è stata la valutazione di **Vincenzo Cappelletti** e **Joannis Xanthakis** della Cantina Bentivoglio – come prima edizione post Covid possiamo dire che il bilancio è positivo, ma ci aspettiamo di migliorare ancora. Abbiamo avuto tanti bolognesi ai concerti e numerosi turisti, sia italiani che stranieri. Si ritorna a parlare di pedonalizzazione della zona, quando noi la chiedevamo tanti anni fa. Con la pedonalizzazione, però, ci vogliono i locali aperti che danno luce e tranquillità alla strada". **Chiara Jannice** (Moustache) e **Massimiliano Cattoli** (Bravo Café) hanno aggiunto: "Vogliamo che si puntino i riflettori su via Mascarella, prendendo come volano il Teatro comunale. E se il Salotto del Jazz va

avanti da più di 20 anni, vuol dire che la gente apprezza molto questa sinergia tra cibo e musica".



Da sinistra: Massimiliano Cattoli, Chiara Jannicelli, Joannis Xanthakis e Vincenzo Cappelletti.

Il Salotto del Jazz

Cucina e vini dell'Emilia Romagna, SOTTO LE DUE TORRI



Davide Arcangeli (al centro) con lo staff di InCantina.



Da sinistra: Alberto Aitini, Gian Luca Giovannini, Davide Arcangeli e Lorenzo Rossi.

La cucina e i vini dell'Emilia Romagna ripartono dal Ghetto Ebraico. In via del Carro 9/a a Bologna, a poche decine di metri dalla cittadella universitaria in via Zamboni e dalle Due Torri, dal 5 novembre scorso è aperto per i bolognesi e per i turisti **InCantina**. È l'ultima realizzazione di **Dozza Calling**, della società che a Dozza gestisce l'**Osteria di Dozza** e, dal 1° ottobre scorso, **InCantina – La Dispensa Malvezzi Campeggi**. Deus ex machina di Dozza Calling è il vulcanico **Davide Arcangeli**, storico socio di Confesercenti Bologna. "InCantina – rivela – fa parte di un progetto che ho in testa da diversi anni e consiste nella creazione di un'azienda che si occupa di turismo, ristorazione, eventi sul territorio che conosco meglio e che amo. Un territorio che va da Imola a Bologna, ma abbiamo intenzione di estender e il progetto oltre i confini della provincia di Bologna. Volevamo aprire qualcosa di pregio nel capoluogo della città di Bologna. Si è presentata questa occasione nel Ghetto Ebraico. Era imperdibile, ma si è accavallata con un'altra iniziativa come "A Cena con l'Arte". Alla fine abbiamo deciso di raccogliere la sfida e di aprire in questo posto. In pratica, abbiamo ripetuto a Bologna un'analogia iniziativa che un mese prima avevamo realizzato a Dozza con l'apertura di un

locale omonimo e sempre in collaborazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Ora stiamo cercando di portare questo format (cioè: i vini e la nostra cucina del territorio emiliano romagnolo) in altre città dell'Emilia Romagna. Partiremo, probabilmente, dalla Romagna, dalla nostra Riviera Adriatica dove vogliamo creare un punto di ristorazione con la cucina regionale abbinata ai nostri grandi vini. Vogliamo curare bene l'apertura di questo punto bolognese che fa lustro a tutto il percorso. Il turismo è esploso di nuovo. Bologna è piena di turisti (anche di livelli medio-alti) che percepiscono che come Regione non siamo secondi a nessuna in Italia in fatto di proposte. E la cosa che fa più piacere è che è stato percepito il giusto rapporto qualità prezzo della nostra offerta. Qui in via del Carro siamo anche nel cuore della zona universitaria di Bologna. Una zona molto intima e ci è piaciuto tanto il fatto di aprire questo locale a poche centinaia di metri dalla Torre degli Asinelli e che potesse mantenere un po' di riservatezza. Quanto meno che desse alla clientela un po' di privacy". "L'apertura di InCantina – sottolinea **Lorenzo Rossi**, Direttore di Confesercenti Bologna – porterà un valore aggiunto alla nostra città, anche nella promozione dei vini di tutto il territorio emiliano romagnolo.

Confesercenti continua a crescere in termini di associati e presenze per offrire un'ospitalità sempre migliore ai turisti che vengono a Bologna". Insieme a Davide Arcangeli nel ristorante InCantina di Bologna lavorano **Riccardo Saragoni** che si occupa della cura della location, l'allestimento e l'avviamento del personale. Quindi, c'è **Giacomo Pasini** che sceglie l'abbinamento dei vini, **Serena Cantone** che gestisce il lavoro in sala; **Alessandro Gaita** che cura i menù e, infine, il cuoco **Salvatore Cisale** in cucina. "Noi – aggiunge **Gian Luca Giovannini** dell'Enoteca Regionale di Dozza – forniamo i vini provenienti dalle cantine dei nostri 220 associati da Piacenza a Rimini. Piccole, medie e grandi aziende vitivinicole che ci procurano vini selezionati e di pregio per farli conoscere su tutto il nostro territorio. È la prima volta che l'Enoteca sbarca a Bologna, in centro, sotto le Due Torri, nel cuore del Ghetto Ebraico e in un'attività privata. Solitamente l'Enoteca su Bologna fa Enologica che, dopo la pausa forzata dal Covid, tornerà di nuovo nei saloni di Palazzo Re Enzo. Abbiamo colto questa opportunità con Dozza Calling che sta collaborando con noi anche nella Rocca Sforzesca di Dozza, dove abbiamo la sede storica, nel far conoscere i vini delle nostre realtà ai turisti italiani e stranieri".

CAVALIERI, UNA VITA VISSUTA DA AMBULANTE

Una vita per il commercio, una vita per gli ambulanti, una vita con il banco nel Mercato rionale di Chiesa Nuova, zona Murri alta, quartiere Santo Stefano di Bologna. Questo è **Paolo Cavalieri**, storico socio di Confesercenti Bologna, che il 25 giugno scorso ha chiuso la sua attività in questo storico mercatino rionale. "Ho cominciato a lavorare a 13 anni e mezzo – rivela Cavalieri – nella bancarella che i miei genitori avevano nel mercatino di Chiesa Nuova sin dal 3 agosto 1967. Mio padre Antonio aveva iniziato a fare l'ambulante nel 1949, con un banchetto di ortofrutta che gestiva con mio zio a piazza Aldrovandi. Lo rilevò nel 1958, quando sono nato, e ci rimase fino al 1967. **Ermenegildo Bugni**, allora presidente dell'Anva, aveva il banco a fianco a noi e mi fece da padrino. Mio padre era il capo mercato e da bambino frequentavo il banchetto. Quando c'erano i controlli, avevo il compito di andare ad avvisare gli altri ambulanti. Allora in piazza Aldrovandi i chioschi erano almeno 50. Iniziavano e finivano con il chioschino delle banane, che era un prodotto ancora di monopolio".

Clientela, abitudini e sistemi completamente diversi quelli trovati al mercatino di Chiesa Nuova nel 1967. "La clientela era fissa e non di passaggio – racconta Cavalieri – conduceva un altro tenore di vita e, soprattutto, nel mercatino c'era un gran silenzio, a differenza di piazza Aldrovandi dove i titolari dei banchi attiravano le massaie con delle grandi urla. In Chiesa Nuova ci aiutavano anche mia madre **Romana Calari** e mia sorella **Marilena**. Abbiamo continuato a tenere l'ortofrutta fino al 31 marzo 1986, quando mio padre si è ritirato. Rimasto da solo, ho cambiato merceologia e mi sono specializzato nella vendita della frutta esotica e della frutta secca. All'epoca era davvero una novità. In tutti questi anni la clientela è cambiata parecchio. Agli inizi il cliente era più esigente, ma consapevole. Sapeva quello che voleva. Oggi, con il fatto che non c'è più la stagionalità e che lo stesso prodotto lo trovi in ogni mese dell'anno, la clientela è meno consapevole di quello che cerca. Spende più di quello che dovrebbe e il commerciante lavora poco e guadagna di meno. Da quando avevo 18 anni fino all'uscita il 25 giugno scorso sono stato sempre capo mercato a Chiesa Nuova. Adesso la palla è passata al macellaio, ma la cassa ce

l'ho io". Precoce il coinvolgimento di Paolo Cavalieri nelle attività sindacali dell'Anva, l'associazione degli ambulanti. "Da bambino – ricorda – mio padre mi portava alle riunioni dell'Anva, di cui era stato fondatore, che aveva la sede in Corte Galluzzi, di fianco a San Petronio. Allora il presidente era Trombetti. A 18 anni anch'io ho cominciato a fare attività sindacale, quando l'Anva era in viale Masini ed eravamo ancora separati da Confesercenti. Nel 1978 ho cominciato a rappresentare l'Anva in Quartiere, entrando a far parte della commissione Commercio. Erano riunioni molto partecipate e i pareri dei Quartieri erano vincolanti. Con il tempo il ruolo dei Quartieri è sminuito e anche i commercianti hanno visto che l'indirizzo politico e l'attenzione del Comune al commercio era calata e s'era indirizzata verso la grande distribuzione. Da metà degli anni '80 in poi. L'ultimo ricordo che ho di un assessore competente e con cui ho collaborato tantissimo, è stato **Elio Bragaglia**, uno degli assessori del Pci che ha avuto delle ottime capacità amministrative. Dopo di che il partito si è disinteressato del settore commercio e se ne disinteressa tuttora. Gli ultimi colpi di attenzione li abbiamo visti nel mandato 2016-2021. Poi hanno spento la luce sui temi posti

dai commercianti". Alla professione, all'impegno sindacale, Cavalieri ha aggiunto anche la passione politica. "Sono consigliere di Quartiere al Santo Stefano dal 2004 – rivela – e mi sono sempre occupato di attività produttive al Santo Stefano".

Cavalieri si toglie anche un sassolino dalla scarpa sulla proposta di affidare la gestione dei mercati rionali al Caab (Centro agro alimentare Bologna). "Il punto di forza dei mercati rionali – afferma – sta nella varietà dell'offerta commerciale e nell'indipendenza degli operatori che gestiscono le attività del mercato rionale. Con l'ingresso del Caab si rischia l'omologazione dei mercati, sempre diversi tra loro a seconda della zona in cui si trovano. Gli operatori del Caab non avranno interesse a valorizzare le differenze ma a collocare i prodotti a loro più convenienti. Questo è il modo più efficace per farli morire. Questa proposta fa il paio con quella dei mercati agricoli. In più aggiungo: sono contrario che nei mercati rionali le vendite siano mischiate con la somministrazione degli alimenti. Due sistemi che confliggono sia negli orari di lavoro che nella gestione. L'esempio lo vediamo nelle trasformazioni di storici mercati rionali come quelli di piazza Aldrovandi e del Mercato delle Erbe dove i banchi di vendita diminuiscono di mese in mese".



Paolo Cavalieri (al centro) con Manuela Pizzirani e Alberto Aitini di Confesercenti Bologna.

SANTORO, 47 ANNI DI PANE FRESCO



Giovanni Santoro e la moglie Roberta Rizzoli

“Questo è il negozio di pane e pasta più antico di tutto il Mercato delle Erbe. Risale al 1946. L’aveva la zia della mia ex titolare, Argia che poi lo lasciò alla nipote **Piera Venturi**. ‘Venturi Piera Pane e Pasta’ divenne la ragione sociale del negozio in questo buco dove eravamo in sei a lavorare”. Non c’era malinconia, ma solo tanta passione per il proprio lavoro quando il 30 novembre scorso **Giovanni Santoro** ha annunciato la chiusura della sua attività, **MangiamociSu da Giò**, aperta in uno dei cortili

del Mercato delle Erbe in via Ugo Bassi a Bologna, e il passaggio qualche giorno dopo del negozio ad un altro titolare. “Sotto il negozio avevamo il magazzino – ha ricordato Santoro – e ogni cinque minuti tiravamo su ceste e ceste di pane. Eravamo il forno più grande di Bologna. Vendevamo quintali e quintali di pane. Memorabile l’evento della grande nevicata del 1985, che non dimenticherò mai. Con i black-out a Bologna tutti i forni erano bloccati e non c’era pane per nessun bolognese. Ma un tir dalla Toscana ci venne a rifornire un sabato. Fuori dal negozio tutta Bologna faceva la fila per una pagnotta. Due vigili urbani vennero a controllare i clienti in coda fino in fondo a via Ugo Bassi”. Il mestiere di panettiere Giovanni Santoro l’aveva cominciato quasi per caso. Ci ha maturato 47 anni di contributi. “Nel 1977 – ha raccontato – venivo a dare una mano saltuariamente. Ero in quell’angolo lì e vendevo solo sfilatini francesi. Li vendevo così, senza guardare le persone. Nel 1982 lasciai l’ufficio da impiegato e la Venturi Piera mi assunse a tempo indeterminato come commesso. Si lavorava bene, tantissimo e ci si riposava. Eravamo chiusi nel pomeriggio del giovedì e del sabato e tutta la domenica. Come dipendente facevo 45 giorni di ferie in estate e 15 giorni in inverno. Ci rimasi fino al 1991”. La svolta l’ha rivelata la moglie **Roberta Rizzoli** che, con la figlia

Chiara, ha sempre lavorato con Santoro. “Dopo sei anni di fidanzamento, ci siamo sposati nel 1991 – è stato il suo racconto – quindi è arrivata Chiara, la nostra prima figlia. Appena diventata un po’ grande sono andata a lavorare con mio marito nel negozio di via Degli Orti. Ci siamo rimasti per 10 anni. Zona e clientela tutta diversa da quella del Mercato delle Erbe, dove siamo tornati nel 2001”. A questo punto ha ripreso la parola Santoro. “Capitò l’occasione e comprai il negozio Venturi Piera Pane e Pasta – ha ricordato – poi circa 10 anni fa, quando c’è stata la possibilità di somministrare alimenti, abbiamo deciso di ampliare la vendita, di preparare dei piatti e, allora, il negozio è diventato ‘MangiamociSu da Giò’. Il cambiamento è stato notevole. Si lavorava a mezzogiorno e a sera. Fino al periodo della pandemia tutto è andato a gonfie vele. Poi il lavoro è calato negli ultimi 2, 3 anni. Il Covid ci ha massacrato. In più è successo che mia figlia Laura si è sposata e, ancora oggi, la ospito in casa con il marito e la figlia. Il Mercato delle Erbe è cambiato tantissimo in questi 40 anni. Qui negli anni ‘60 e ‘70 del secolo scorso c’erano dei banchetti che vendevano solo le uova, solo le banane, le sementi. Ancora c’era chi vendeva solo il ghiaccio. Ma stavano tutti bene e si riusciva a mantenere la famiglia. Ora è diventato un punto di ristorazione e aperitivi”.

MIRELLA CAPRARA, 42 ANNI DA FISCALISTA



Mirella Caprara (seconda da sinistra) festeggiata dalle colleghe Daniela Notari, Daniela Gardini e Laura Tanzola.

“Non avrei mai detto che dopo 42 anni di lavoro da dipendente sarei riuscita ad andare in pensione. Capisci subito che cominci un altro percorso. Ma io ho tenuto da parte tutti i biglietti dei colleghi e tutte le mail di saluto delle ditte che mi sono arrivati”. Così **Mirella Caprara** ha salutato il 12 settembre scorso le sue colleghe della sede provinciale di Confesercenti Bologna al termine della festa che le avevano organizzato per la pensione raggiunta dopo 42 anni di lavoro da dipendente e sempre con la qualifica di operatore fiscale. “In Confesercenti Bologna – ha rivelato – ho iniziato nel 2005. Prima avevo cominciato nello studio di un commercialista molto noto a

Bologna, il Gran Maestro di Piazza del Gesù Renzo Canova. Da lui sono stata sette anni. Dopo avevo aperte tutte le porte. Quindi, per 17 anni ho lavorato alle dipendenze di un’associazione di categoria. Mi sono sempre occupata di questioni fiscali. Quando avevo la bimba piccola, avevo chiesto un part-time, ma me lo hanno negato. Mi sono licenziata e sono andata da un altro commercialista abbastanza noto in centro, in piazza a Bologna. Ci sono stata due anni e mezzo, ma mi mancava l’aria dell’associazione. Ho fatto domanda alla Confesercenti e sono stata assunta. In via del Commercio Associato 30 ci sono rimasta per altri 17 anni”. Contentissima Mirella

Caprara anche perché la figlia, oggi 25enne, dal 20 giugno scorso è stata assunta nella Polizia locale di Bologna. “Pur non avendo alcuna laurea – ha ricordato – ho fatto tanti corsi interni all’associazione, in collaborazione con l’università. Sono venuta in Confesercenti che era presidente **Sergio Ferrari**. Ho trovato una grande famiglia. In questi anni i problemi degli associati sono cambiati tantissimo. Hanno avuto delle belle batoste. Il rapporto con i miei clienti è stato sempre molto buono. Quando ho cominciato a lavorare c’era la legge Visentini che sembrava una normativa da azzeccarbugli, ma in realtà era meno complicata delle leggi odierne. Oggi c’è sempre una normativa nuova, una problematica nuova. Ma, si sa, la troppa burocrazia alla fine incentiva il nero. Al momento vedo ancora più caos. Di recente ho seguito gli aiuti per le imprese penalizzate dal Covid”. “Mirella Caprara – ha sottolineato **Leno Rossi**, Direttore di Confesercenti Bologna – è stato un valido supporto nel lungo periodo di trattative per il rinnovo del contratto integrativo. Non è stata una cosa semplice e facile. C’è voluta tanta responsabilità”. Cosa farà da pensionata Mirella Caprara? “Da domani – è stata la sua pronta risposta – continuerò a fare la volontaria nell’ambulanza del 118 con la Pubblica assistenza Città di Bologna, di cui faccio parte da 28 anni. Sono anche istruttore, faccio formazione per i ragazzi”.



L'ENERGIA CHE RIGENERA LA TUA ATTIVITÀ

Scegli le Soluzioni Sostenibili e integrate di Hera.



Grazie alla convenzione tra Hera Comm e la tua associazione hai un **canale di contatto dedicato** e un **bonus speciale aggiuntivo** per le forniture di luce e gas.

Per conoscere l'offerta più adatta a te e i vantaggi della convenzione chiama lo **051/6339911** o scrivi a **info@confesercentibo.it**



GRUPPO
HERA

CONVENZIONE CONFESERCENTI - UNIPOLSAI

UNITI PER TANTI VANTAGGI DEDICATI A TE.

*Sconti e opportunità,
sempre un passo avanti.*



OFFERTE ESCLUSIVE PER ASSOCIATI E FAMILIARI CONVIVENTI.



MOBILITÀ

- COSTI
+ SERVIZI



CASA

FINO AL
-25%



LAVORO

-18%



PROTEZIONE

FINO AL
-20%



RISPARMIO

- COSTI

ASSICOOP

Bologna Metropolitana



Trova l'agenzia più vicino a te:

www.assicoop.it/bologna-metropolitana

Servizio Clienti 051 28 18 888

Messaggio pubblicitario. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo pubblicato sul sito internet www.unipolsai.it

