

Con pass e posteggi dedicati arrivare in hotel in auto non è più un incubo. Il Comune di Bergamo accoglie le richieste dell'Ascom

Approvate due proposte degli albergatori per facilitare le operazioni di arrivo e partenza. Zambonelli: «Si elimina il rischio di un impatto negativo». Fusini: «Segnali che la città pensa ai turisti». Si riequilibrano inoltre le autorizzazioni alla sosta per i clienti delle diverse strutture

Ambulanti, fino a domenica sul Sentierone la Festa di Primavera

Sono 35 le bancarelle schierate in centro per il tradizionale appuntamento di stagione, con alimentari, fiori e articoli per rinnovare la casa e il look. «Una vetrina importante per farci conoscere» dicono gli operatori

Birre alla frutta, a San Pellegrino debutta TuttiFusti

Nel parco del ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali e ai piatti a tema, nel nuovo evento firmato dal Birrifico Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

Atb, a “Solaris bus” la fornitura dei 12 autobus elettrici della Linea C



ATB Servizi ha aggiudicato alla Solaris Bus & Coach, la fornitura di 12 autobus elettrici e dei relativi impianti di ricarica. L'azienda, leader nel settore, ha presentato un'offerta tecnico-

economica e il progetto complessivo del sistema elettrico, comprensivo delle caratteristiche tecniche dei veicoli, degli impianti e delle stazioni di ricarica delle batterie, previste nel deposito Atb. I nuovi mezzi elettrici, che integrano la flotta di Atb Servizi attualmente composta da 148 bus, di cui 52 a metano e 96 a gasolio, nei giorni scorsi sono stati testati lungo il percorso della nuova linea C.



Gli autobus sono dotati di 3 porte e pianale ribassato; alimentazione full electric e autonomia di carica giornaliera pari a circa 180 km garantita da un set di batterie da 240 kWh e da un sistema di ricarica con tecnologia plug-in per cicli completi durante le soste in deposito. Queste caratteristiche, unite alle performance in accelerazione, sulla distanza di fermata, vibrazioni e livelli di emissioni sonore, hanno permesso a questo autobus di vincere il titolo europeo di Bus of the Year 2017 attribuito dall'ACE (Association of Commercial Vehicle Editors). L'investimento per l'acquisto dei 12 autobus elettrici e degli impianti di ricarica è pari ad oltre 6,5 milioni di euro, una spesa sostenuta in gran parte da ATB; ad oggi è previsto un contributo di circa 1,3 milioni di euro da parte dell'Assessorato alle Infrastrutture di Regione Lombardia. Solaris Bus & Coach S.A è una azienda nata in Polonia nel 1996 e affermata in Europa come uno dei principali costruttori di autobus urbani, interurbani, autobus speciali, filobus ed anche tram a pianale ribassato.

Consulenza e formazione, al via le domande per cinque bandi camerali

Contributi sotto forma di voucher per le imprese con sede operativa in provincia di Bergamo

Ascom, la sfida al gelato più buono passa da Clusone



Gusto, struttura e originalità: sono i tre parametri di giudizio che decreteranno il gelato più buono di Bergamo. Lunedì 3 aprile a Clusone ritorna il 'Concorso gelateria

artigianale', la sfida a colpi di cono promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio alla Scuola Alberghiera ABF.

Il concorso, giunto alla quinta edizione, anche quest'anno propone un tema che coniuga tradizione e territorio: la stracciatella. Il gelato, preparato con una crema bianchissima con pezzi irregolari di cioccolato fondente, è stato creato infatti a Bergamo nel 1961 da Enrico Panattoni nella pasticceria e gelateria "La Marianna". Il suo nome deriva dal nome di una minestra, la "stracciatella alla romana"; infatti l'uovo di questa minestra che si rapprende nel brodo bollente ricorda il cioccolato fondente a scaglie.

A partire dalle ore 16.30 gelatieri e studenti si sfideranno a suon di tecnica e fantasia per conquistare la giuria con reinterpretazioni personali della stracciatella, partendo da una base fiordilatte non variegata e lavorando sul cioccolato.

A concorrere saranno 14 gelaterie e 20 studenti degli istituti alberghieri di Sarnico, Nembro, San Pellegrino e Fondazione ISB di Torre Boldone.

I nuovi gusti saranno valutati da una giuria qualificata, presieduta dal Maestro Pierpaolo Magni, fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria e presidente del Comitato d'onore, e composta da quattro esperti: Pierpaolo Magni, Emanuela Balestrino, Alessia Mazzola, Franco Irranca e Giuseppe Cereda.

Nell'ambito del concorso, nella Sala conferenze, verrà proposta agli studenti della scuola alberghiera una conferenza dal titolo "A scuola di passioni" con due giovani ospiti speciali: Matteo Corna della gelateria Gelatiamo di Treviolo che presenterà e illustrerà la torta Ciocoexperience (ore 17.30) e Mattia Cortinovis, 2° classificato alla Coppa del mondo di pasticceria Juniores tenutosi a gennaio al Sigep 2017 di Rimini che porterà le sue praline 'stellate'.

Cortinovis, 20 anni, figlio d'arte (il papà Giancarlo

Cortinovis, titolare dell'omonima pasticceria a Ranica, è già stato premiato a livello mondiale), ha rappresentato l'Italia, affrontando i giovani pasticceri under 23 di Francia, Giappone, India, Filippine, Singapore, Messico, Polonia, Russia, Italia. I due giovani professionisti parleranno agli studenti della loro esperienza professionale, mostrando come l'ingrediente principale del successo sia proprio la passione, la voglia di mettersi in gioco, di impegnarsi, la ricerca continua di superarsi che può essere applicata in più direzioni, ad esempio nello studio di nuove procedure o degli ingredienti.

«La loro presenza – spiega Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi promotori del concorso – intende mostrare agli studenti le prospettive e le soddisfazioni che il nostro mestiere può dare se svolto con passione, impegno e professionalità. Cortinovis e Corna, con il loro esempio, rappresentano dei modelli di successo a cui possono ispirarsi».

I gelatieri in gara

Paolo Bignardi – Fior di Panna (Almenno San Bartolomeo)

Daniel Rossi – La voglia matta (Zanica)

Niccolò Panattoni – La Marianna (Bergamo)

Matteo Corna – Gelatiamo (Treviso)

Massimo Pagani – Bar Gelateria Alpino (Casirate d'Adda)

Bianca Giorgi – Baciarmi cocco (Chiari – Bs)

Vito Giammello – Lo chef del gelato (Trescore)

Enrica Natali – Petit Fleur (Almenno San Bartolomeo)

Teresa Nodari – Gelaterie Rosa (Arcene)

Omar Quadri – Pasticceria Sofia (Boltiere)

Sergio Pezzoli – Laboratorio gelateria Franca (Albino)

Massimo Bosio – Selz Cafè (Clusone)

Marcello Gusmini – La Crem (Vertova)

Pietro Andreoli – Gelatissimo (Darfo Boario Terme)

Sacbo, riconoscimenti a Emilio Zanetti e Cesare Zonca per lo sviluppo dello scalo



Emilio Zanetti

Emilio Zanetti e Cesare Zonca hanno ricoperto per decenni il ruolo di consiglieri di amministrazione di Sacbo, rispettivamente per Banca Popolare di Bergamo (confluita in UBI Banca) e Credito Bergamasco (ora Banco Popolare) contribuendo alla solidità economica della società di gestione dell'aeroporto di Bergamo e alle scelte che hanno determinato il decollo dello scalo, ovvero la sua crescita in termini di

movimento passeggeri, numero di occupati diretti e indiretti e importanza nel panorama del trasporto aereo nazionale ed europeo, anche con la conservazione del polo logistico delle merci courier. In vista dell'assemblea ordinaria dei soci del prossimo 4 maggio, chiamata a rinnovare gli organi societari, e del termine dei rispettivi mandati pluridecennali di consiglieri di amministrazione, sia di Cesare Zonca che Emilio Zanetti (dal 2008 ad oggi nel ruolo di vicepresidente), i vertici societari, rappresentanti degli azionisti, consiglieri di amministrazione e sindaci, insieme alla struttura dirigenziale e una rappresentanza dei dipendenti di Sacbo, si sono ritrovati per tributare un riconoscimento unanime e sentito ai due protagonisti della storia dell'Aeroporto di Bergamo. E' stato sottolineato l'impegno profuso e il peso del contributo fornito da Emilio Zanetti e Cesare Zonca, in particolare negli anni precedenti la svolta coincisa con l'arrivo e l'affermazione del trasporto aereo low cost, consentendo di tenere aggregata la compagine degli azionisti bergamaschi e creare le condizioni per assecondare la domanda crescente di mobilità aerea e sostenendo le tappe di adeguamento infrastrutturale per garantire la migliore qualità dei servizi all'utenza. Emilio Zanetti e Cesare Zonca, dal canto loro, hanno posto l'accento sulle professionalità che, a vari livelli e competenze, garantiscono l'operatività e la buona gestione, e per questo costituiscono la vera ricchezza dell'Aeroporto di Bergamo.

“Aggiornarsi per competere”,

in Ascom il primo Speed Date per alberghi e ristoranti



lunedì 3 e martedì 4 aprile 2017
per albergatori e ristoratori

Speeddate turismo
Il primo workshop di consulenza dedicato alle imprese del fuori casa

ORGANIZZATO DA



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



gp.studios

A
S
C
O
M
L
A
N
C

ia il primo speed date del turismo per alberghi e ristoranti. Lunedì 3 e martedì 4 aprile la sede cittadina dell'Associazione Commercianti ospiterà un innovativo appuntamento dedicato agli imprenditori dell'ospitalità. Due giornate all'insegna dello slogan "Aggiornarsi per competere", organizzate dall'Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio in collaborazione con l'Ente Bilaterale del Turismo e realizzate da GP Studios, azienda emiliana leader nella formazione delle imprese che operano nell'ospitalità. Lunedì mattina, dalle 10 alle 12.30, si svolgerà una conferenza sull'ottimizzazione della gestione delle imprese del turismo; mentre nel pomeriggio di lunedì 3 e per tutta la giornata del 4 aprile, si aprirà un vero e proprio speed date con la presenza di cinque specialisti in cinque aree aziendali: commerciale, analisi dei costi e dei ricavi, web e social media marketing, strategia di marketing, lavoro e sicurezza. «Lo speed date del turismo vuole rappresentare una nuova modalità di coinvolgimento degli associati – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo Confcommercio -. È un percorso innovativo che permette di apprendere attraverso workshop e consulenze mirate. Oggi per competere è necessario accrescere le competenze nei diversi ambiti imprenditoriali: dall'analisi dei costi, al marketing,

dalle strategie commerciali alle politiche del lavoro. È fondamentale quindi attingere a professionalità altamente specialistiche per trovare dei meccanismi di applicabilità».

Lo Speed Date – appuntamento veloce – si ispira al format ideato alla fine degli anni Novanta negli Stati Uniti per far conoscere uomini e donne single nell'arco di un tempo determinato; ora ha travolto anche l'Italia ed è diventato elemento attrattivo declinato anche nel mondo del lavoro e delle imprese. «Per il nostro settore è la prima esperienza bergamasca e ha riscosso tra i nostri associati curiosità, tanto che nel giro di pochi giorni i posti a disposizione si sono esauriti. Lo scopo è quello di avviare l'imprenditore ad un ragionamento verso una gestione del ristorante e dell'albergo che sia corretta e redditizia, mantenendo un'alta qualità ed imparando a determinare una corretta organizzazione operativa» afferma Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio. Il seminario di lunedì mattina, tenuto da Giacomo Pini, leader e amministratore della GP Studios, avrà come tema la gestione dell'azienda ed i partecipanti saranno guidati nell'analisi di ogni dinamica che governa la loro impresa. Al tavolo dei relatori, oltre a Giacomo Pini, saranno presenti i presidenti delle tre categorie del turismo: Giovanni Zambonelli per gli albergatori, Petronilla Frosio per i ristoratori e Giorgio Beltrami per pubblici esercizi. A moderare la conferenza il direttore di Affari di Gola, Giuseppe Ruggieri.

Lunedì pomeriggio e martedì, cinque consulenti forniranno soluzioni personalizzate ad oltre trenta aziende dell'ospitalità (alberghi e ristoranti) sui temi della ricerca dei clienti e delle tattiche commerciale per intercettarli; sull'identificare i costi superflui e ottimizzare le risorse; sull'utilizzo dei canali web e social in un ottica di vendere camere e fidelizzare i clienti; sulla direzione da intraprendere per raggiungere il successo economico; sui temi delle politiche del lavoro e della sicurezza sia alimentare

che dei luoghi di lavoro. Ciascun partecipante avrà a disposizione ogni consulente per 20 minuti, con il quale si confronterà sulla gestione della propria impresa. In meno di due ore l'imprenditore potrà avere una nuova visione del proprio business. Coinvolti nel processo di consulenza anche Andrea Comotti ed Enrico Betti, responsabili rispettivamente delle aree Gestionale e Politiche del lavoro di Ascom Bergamo Confcommercio.

Le aziende che desiderano partecipare alla conferenza di lunedì mattina possono iscriversi gratuitamente compilando il format scaricabile dal sito di Ascom Bergamo Confcommercio (www.ascombg.it) oppure rivolgersi all'area formazione di Ascom ai numeri 035.41.85.706 -707 (info@ascomformazione.it - www.ascomformazione.it).

Salame di Montisola, nel fine settimana tornano le giornate del gusto



Due giorni dedicati per intero al salame. Sabato 1 e domenica 2 aprile Monteisola dedica a uno dei suoi prodotti tipici, tra gli insaccati più rustici e apprezzati, la rassegna 'Le giornate del gusto: sua maestà il salame di Monteisola'. La manifestazione si svolgerà in località di Cure, frazione in cui il salame vanta la stagionatura più vocata. La manifestazione, organizzata da Comune e Pro Loco, prenderà il via sabato alle 11 con l'apertura degli stand. Dalle 12 sarà attivo il ristoro; stessi orari domenica.

Sabato, alle 14, ci sarà la gara del salame, che vedrà in sfida i norcini dell'isola. Il primo classificato riceverà in premio il Furù d'oro, un attrezzo utile a chi produce gli insaccati perché serve per bucare l'involucro di pelle. Testimonial d'eccezione sarà Giacomo Tiraboschi, produttore di Melaverde. Domenica la giornata sarà dedicata (la mattina alle 11 e il pomeriggio alle 15), alla dimostrazione pubblica di come si produce il salame con la tipica lavorazione a mano. I ristoranti proporranno un menù a prezzo fisso e da Peschiera Maraglio ci sarà un servizio di navetta per la festa. A chiusura della manifestazione ci sarà il concerto del Coro

Isca di Iseo. Parte del ricavato della manifestazione verrà destinato al santuario della Madonna della Ceriola che domina l'isola.

Fiere, nasce il Polo della Lombardia orientale. Bergamo della partita

“È già pronto l'accordo formale e presto nascerà il Polo fieristico della Lombardia orientale”. È quanto ha annunciato l'assessore allo Sviluppo economico della Regione Lombardia, Mauro Parolini, al termine della seconda riunione operativa del tavolo fiere territoriale, al quale siedono Brescia, Montichiari, Bergamo e Cremona (Fiera di Brescia – Brixia Expo e Centro Fiera del Garda, Promoberg e Bergamo Fiera Nuova, Cremonafiere). All'ordine del giorno, la condivisione delle azioni comuni per aumentare la competitività e l'efficacia del sistema fieristico della Lombardia dell'Est attraverso una maggiore integrazione e aggregazione tra gli operatori. “Nel settore fieristico – ha spiegato Parolini – è necessaria una svolta radicale: o si condividono scelte strategiche tra diversi territori oppure non si fa un servizio utile alle imprese e la gestione è più difficoltosa. Per questo durante la legislatura ci siamo confrontati con gli operatori fieristici della Lombardia orientale sulla necessità di attivare e rilanciare iniziative congiunte, coordinando i rispettivi calendari e mettendo a fattor comune le risorse e le competenze per dare un respiro sempre più internazionale agli eventi”.

“I vertici dei quartieri fieristici, che conoscono molto bene il mercato, hanno colto questa sfida con lungimiranza e attenzione e, dopo il positivo accordo tra Montichiari e Brescia, – ha sottolineato l’assessore – firmeranno una nuova intesa con l’obiettivo di creare una forte aggregazione della Lombardia dell’Est in grado di competere in modo positivo e integrarsi con la realtà milanese e quella della Lombardia occidentale e di stabilire una più forte integrazione anche con le vocazioni industriali dei diversi territori, coinvolgendo i soggetti del tessuto economico di riferimento, il Sistema Camerale e le Associazioni di categoria”. “La Regione Lombardia essere promotrice di una positiva relazione tra le fiere e si impegnerà ad affiancarle per valorizzare in modo sussidiario questo accordo. Contemporaneamente – ha aggiunto l’assessore – rilanceremo anche il nostro ruolo di interlocutore col MISE per ottenere maggiore attenzione in termini di sostegno strutturale alle nostre fiere e per affrontare le questioni di fiscalità che gli operatori ci hanno sottoposto”.

“Il nostro sistema fieristico costituisce un fattore primario per lo sviluppo dell’economia regionale, per la crescita e la promozione internazionale delle nostre imprese e dei prodotti lombardi. E – ha ricordato infine Parolini – oltre a rappresentare uno strumento di proiezione delle imprese sui mercati internazionali, soprattutto in relazione alle micro o piccole imprese, dimensione prevalente nella nostra struttura produttiva, e soprattutto in questa importante porzione di Lombardia, le manifestazioni fieristiche sono anche un importante veicolo di promozione della nostra ricchissima offerta turistica”. “Per questo, oltre all’azione politica ed istituzionale – ha concluso l’assessore – abbiamo lanciato con successo una misura regionale da 900mila euro rivolta agli organizzatori di manifestazioni fieristiche, proprietari e gestori di quartieri fieristici per cofinanziare i loro progetti di innovazione dell’offerta, ammodernamento delle strutture, promozione di nuove fiere e rilancio di

manifestazioni esistenti, sottolineando il valore dell'aggregazione anche per questo settore".