

Aeroporti, Orio primo in Italia per la puntualità



L'aeroporto di Orio si conferma primo per indice di puntualità a livello italiano. A decretarlo è la OAG, Air Travel Intelligence, agenzia inglese che analizza l'andamento e le performance del mondo aeronautico a livello globale includendo tutti gli attori, dalle compagnie aeree

agli aeroporti, agli agenti di viaggio e tour operator e alle società di servizi legate al trasporto aereo. Nelle valutazioni OAG prende in considerazione oltre 900 vettori e 4000 aeroporti tra i più importanti e con un livello operativo significativo in tutto il mondo. Lo scalo bergamasco, quando era compreso nella categoria degli scali con un movimento fino a 10 milioni di passeggeri, figurava al settimo posto a livello mondiale in termini di puntualità con l'86,9% nel rapporto redatto nel 2016 e riferito all'anno precedente. Con il salto di categoria, avvenuto nel 2016 con il superamento di quota 10 milioni di passeggeri, OAG ha classificato l'Aeroporto di Milano Bergamo al 23esimo posto assoluto, con l'85,87%, sulla base dei criteri di valutazione tradizionali che prendono in considerazione la percentuale dei voli che operano entro i 15 minuti rispetto all'orario previsto. In un rapporto successivo di recente pubblicazione, redatto con l'adozione di criteri analitici supplementari, OAG attribuisce all'Aeroporto di Milano Bergamo l'85,4% di puntualità rispetto ai 69.619 movimenti di aerei passeggeri, che vale il 60esimo posto a livello mondiale, confermando la migliore performance a livello nazionale. OAG assegna tre stelle all'Aeroporto di Milano Bergamo (inserito nella fascia degli aeroporti con indici di puntualità tra l'83 e l'87,8%) in una graduatoria

che comprende cinque stelle (per una dozzina di scali con puntualità dal 90% in su) e quattro stelle (tra a 88 e 90%).

Camera di Commercio, designato il nuovo segretario generale



Maria Paola Esposito

La Giunta della Camera di Commercio ha designato il nuovo segretario generale: è Maria Paola Esposito, 50 anni, già segretario generale e responsabile dell'Area Promozione Economia Locale dell'ente camerale di Lodi. La Giunta si è avvalsa del lavoro di una commissione composta dal presidente Giovanni Paolo Malvestiti, dal vice Ottorino Bettineschi, di Elena Fontana, componente della Giunta camerale, di Matteo Kalchschmidt, prorettore delegato all'internazionalizzazione e relazioni internazionali dell'Università degli Studi di

Bergamo e di Tiberio Tesi, direttore di Confindustria Bergamo.

La norma prevede che possano candidarsi solo i soggetti in possesso di specifici requisiti iscritti nell'elenco tenuto dal ministero dello Sviluppo economico. La commissione ha valutato i titoli dei 15 candidati che hanno presentato la domanda entro il 20 febbraio 2017, convocando per un successivo colloquio i cinque con punteggio più alto. La delibera della Giunta camerale viene ora inviata al Ministro dello sviluppo economico cui compete la nomina con proprio decreto. Con questo atto si concluderà l'iter per la selezione del vertice amministrativo della Camera di Commercio dopo la scomparsa di Emanuele Prati lo scorso mese di ottobre.

AttrACT, incontro in Camera di Commercio sui fondi regionali



La Camera di Commercio di Bergamo

Giovedì 27 aprile, alle 14, nella Sala Giunta della Camera di Commercio di Bergamo, si terrà l'incontro sull'attrazione di investimenti nelle aree artigianali e industriali bergamasche

e il marketing territoriale. L'occasione è la presentazione del progetto AttrACT – Accordi per l'Attrattività. Regione Lombardia ha infatti stanziato 7 milioni da destinare a fondo perduto a 70 Comuni lombardi che individueranno sul proprio territorio opportunità insediative rispetto alle quali assumeranno impegni in termini di semplificazione, di incentivazione fiscale e di promozione delle opportunità localizzative. Inoltre, con la collaborazione del sistema camerale lombardo, la Regione Lombardia si impegna a supportare i Comuni selezionati nelle attività di promozione delle aree localizzate in Italia e all'estero e a fornire un servizio di assistenza qualificata agli investitori interessati. L'obiettivo del progetto è mettere a disposizione delle imprese che intendono investire in Lombardia un contesto chiaro (aree, tempi di investimento, incentivi, eccellenze, opportunità), grazie anche all'aggregazione degli stakeholder territoriali che si impegnino a sostenere la finalizzazione degli investimenti, con beneficio sia degli imprenditori, che dell'intera collettività in termini occupazionali e di crescita economica. L'invito all'incontro è rivolto ai Comuni della provincia di Bergamo, alle associazioni di categoria, agli ordini professionali e agli Enti del territorio. Per confermare la partecipazione è sufficiente inviare entro il 26 aprile a promozione@bg.camcom.it un'email indicante il nominativo e un recapito telefonico.

,

Architetti, oltre 2mila al

voto per il nuovo Consiglio dell'Ordine



Il Consiglio dimissionario
dell'Ordine degli
Architetti

Tempo di elezioni per l'Ordine degli Architetti PPeC di Bergamo dopo le dimissioni del presidente Marcella Datei. Venerdì 21 aprile scade, infatti, il termine per la presentazione delle candidature, singole o all'interno di una lista, per l'elezione del nuovo Consiglio che, una volta insediato, come primo atto eleggerà il nuovo presidente, segretario e tesoriere. Sono 2.303 gli architetti iscritti all'Ordine e chiamati a votare presso i tre seggi sulla base del loro comune di residenza (sul sito dell'Ordine – <http://architettibergamo.it> – sono indicati tutti i riferimenti per le modalità di voto e di accesso ai seggi). I consiglieri da eleggere sono 15 e ogni elettore potrà indicare sulla scheda da uno a quindici nominativi. I seggi saranno aperti nella sede dell'Ordine, in Passaggio Canonici Lateranensi a Bergamo, a Costa Volpino presso l'auditorium della biblioteca comunale, in via Sant'Antonio 3, e a Treviglio presso la saletta riunioni consiglieri del mercato chiuso in piazza Cameroni. La prima convocazione al voto è fissata nei giorni 29 aprile e 2 maggio. I seggi rimarranno aperti anche dal 3 al 6 maggio e dall'8 al 12 maggio (dalle ore 10 alle ore 18).

La sede dell'ordine in questi giorni preelettorali è stata messa a disposizione degli iscritti per condividere proposte e favorire l'incontro tra colleghi per uno scambio di opinioni sul futuro dell'Ordine. Considerando i bilanci positivi, i risultati raggiunti in questi anni e i cambiamenti in atto per la professione, le elezioni per il rinnovo degli organi dell'Ordine professionale rappresentano un'opportunità per gli architetti di candidarsi proponendo idee innovative al fine di costruire un Consiglio rinnovato che rappresenti la professione e tuteli le istanze di tutti iscritti.

“Elettricità”, l'evento promosso da Barcella Elettroforniture punta anche sui giovani



Torna, il 5 e il 6 maggio, al Polo fieristico di Bergamo, “Elettricità”, l'evento, alla sua terza edizione, ideato e promosso da Barcella Elettroforniture. Patrocinato da Regione Lombardia, Provincia e Comune di Bergamo, Fme, Alme,

Aerme, Ascom Bergamo e Confartigianato Bergamo, si presenta con oltre 120 espositori, selezionati tra i produttori più affermati del mercato, confermandosi un appuntamento altamente qualificato per gli operatori del settore elettrico.

Si tratta di un'imperdibile occasione di aggiornamento

professionale e di formazione: installatori, impiantisti, manutentori, tecnici e progettisti avranno la possibilità di conoscere le novità e le soluzioni tecnologiche più avanzate nei diversi campi, dall'installazione civile ed industriale all'efficienza energetica e all'illuminazione, dalla climatizzazione alla domotica, dalla sicurezza all'automazione industriale.



Nata nel 2013 e affermata fin da subito come una delle più importanti manifestazioni del comparto elettrico in Lombardia, Elettrocittà si è evoluta ed è cresciuta fino a divenire un evento riconosciuto ed apprezzato dal pubblico professionale, non solo per l'ampiezza dell'esposizione, ma anche per la capacità di proporre contenuti e occasioni di approfondimento formativo, nonché un'occasione irripetibile di business e networking.

Con questa nuova edizione, Barcella Elettroforniture ribadisce il suo importante ruolo nel mercato della distribuzione di materiale elettrico e conferma il suo inarrestabile trend di crescita, dimostrato anche dalla recente acquisizione della Zani Ranzenigo & C. di Brescia e dall'apertura della ventiseiesima filiale nel Nord d'Italia.

La fiera sarà aperta dalle 9 alle 18. La partecipazione, riservata a tutti i professionisti del settore, è gratuita previa registrazione sul sito www.elettrocittabarcella.com.

<https://www.youtube.com/watch?v=Xhbf0C2ry6E&feature=youtu.be>

Città Alta, lo “Street casoncello” fa il bis



Dopo l'edizione inaugurale del 2016, che celebrava il 650° anniversario del casoncello bergamasco, si è pensato per il 2017, anno in cui la Lombardia Orientale è stata eletta “Regione Europea dell'Enogastronomia”, di approfondire la conoscenza delle paste ripiene di questo territorio. L'evento è

organizzato da DeCibo e dalla Comunità delle Botteghe Bergamo Alta, con il supporto di Camera di Commercio di Bergamo, Comune di Bergamo, Visit Bergamo e Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus e con il patrocinio di East Lombardy.

Il programma

“Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale” è il titolo del convegno che il **12 maggio** (9,30-12,30), si terrà al Palazzo dell'ex Borsa Merci in Piazza della Libertà a Bergamo. Il critico gastronomico Paolo Marchi, l'antropologo e giornalista Marino Niola e la direttrice scientifica del progetto East Lombardy Roberta Garibaldi evidenzieranno diversi aspetti di questo piatto identitario, che è un importante richiamo turistico per i territori. Le paste ripiene di Bergamo, Cremona, Mantova e Brescia verranno raccontate dagli esperti locali di East

Lombardy e da chef internazionali quali Giovanni Passerini di Parigi. Prevista la degustazione di paste ripiene. Ingresso libero, prenotazione posti su www.bg.camcom.gov.it/decasoncello/convegno/iscrizione/

La sera, dalle 19, in Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, sfogline, cuochi, ristoratori, musicisti e figuranti allietteranno la seconda edizione dello Street casoncello. Si potranno gustare varie tipologie di questi scrigni golosi, infatti, ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha la sua ricetta che naturalmente, considera la migliore. Da Piazza Mascheroni e da Piazza Mercato delle Scarpe partiranno due percorsi gemelli che, attraverso diverse tappe, racconteranno la storia dei casoncelli. Infine, in Piazza Vecchia, attraverso pannelli narranti, verranno svelate le particolarità delle diverse paste ripiene della Lombardia Orientale. Tutto sarà "condito" con balli, musiche e per finire con uno spettacolo in costume che riporterà un fatto delittuoso "a base di casoncelli" realmente accaduto nel 1393. L'ormai famosa sfogliana bergamasca Giusy si esibirà nella chiusura di scarpinòcc, casonsei e dei "casoncelli storici" sotto i portici del Palazzo della Ragione.

Nel pomeriggio di sabato **13 maggio** sarà possibile assistere alla "Lezione di casoncelli", con lo chef Francesco Gotti del direttivo della Nazionale Italiana Cuochi. Trucchi, segreti e tecniche di cottura verranno svelati da chi tutto il giorno ha "le mani in pasta".

Infine, domenica **14 maggio** in Piazza Vecchia verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con "gustosi" premi e animazione, e alle 17.00 i campioni in carica "Gli acrobati della cuccagna" parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano. Al convegno e durante lo Street Casoncello sarà distribuito il libretto contenente la storia e alcune ricette di casoncelli bergamaschi e delle altre paste ripiene della Lombardia Orientale.

L'Antitrust bocchia il disegno di legge sugli home restaurant



L'Antitrust bocchia il disegno di legge sugli home restaurant. Secondo l'autorità garante della concorrenza e del mercato la normativa è discriminatoria, sproporzionata e restrittiva della libertà di iniziativa economica. È inoltre in contrasto con le raccomandazioni europee che prevedono una regolazione minima.

Il disegno di legge, approvato dalla Camera lo scorso gennaio e nato per tutelare il cliente vista la delicatezza del settore, impone forti limiti: massimo 500 coperti l'anno, iscrizione su una piattaforma web e pagamento con moneta elettronica.

L'Autorità stigmatizza punto per punto le restrizioni previste dalla normativa sui ristoranti domestici: a partire dall'utilizzo delle piattaforme digitali come unica modalità

per lo svolgimento dell'attività di home restaurant, che dal lato della domanda «riduce l'offerta dei servizi di ristorazione per i clienti meno avvezzi all'uso di sistemi digitali/elettronici di acquisto» e dal punto di vista dell'offerta, «crea una discriminazione con i ristoratori tradizionali, che, oltre a poter promuovere la propria attività e ricevere prenotazioni mediante siti internet, mantengono la possibilità di avere un contatto diretto con la clientela».

Bocciato anche l'obbligo di pagare la prestazione mediante le piattaforme digitali prima di averne beneficiato perché si impedisce o si rende più oneroso per il cliente avvalersi, ad esempio, della possibilità di disdire sul posto un servizio rivelatosi inadeguato e all'operatore di farsi interamente carico del rischio del cosiddetto no show. Così come secondo l'Autorità, appaiono ingiustificate la quantificazione normativa del numero massimo di coperti che possono essere allestiti e del reddito annuo che l'attività in esame può generare" (500 coperti e 5.000 euro annui); e il divieto di organizzare le cene in abitazioni affittate a turisti, come bed and breakfast e case vacanza.

Ora il provvedimento passerà al Senato che dovrà tenere in considerazione i rilievi dell'Authority.

Vino, la Gdo fa concorrenza ai grossisti. «Fenomeno in crescita, ma solo per certi

prodotti»

L'ampliamento della gamma e gli sconti dei supermarket attraggono anche l'Horeca, ma i distributori bergamaschi ne risentono poco, forti di selezione e servizio. Rota: "La gestione caotica delle promozioni l'intera filiera"

Incontri di moda, luce e design. In Università il patron di Max Mara

Nell'aula magna di Sant'Agostino il 20 aprile, conferenza di Luigi Maramotti sul tema "Connettere la creatività"

Cibo di strada, ad Alzano tornano le specialità di The Big Food Festival

Dal 21 al 23 aprile allo Spazio Fase la rassegna dedicata ai piatti della tradizione regionale e alle nuove tendenze in chiave street. Birre, cocktail e musica completano il menù