

A Ponte San Pietro “compri in saldo, voli al caldo”

La notte turchese promossa dai commercianti sabato primo luglio apre un mese di eventi che culminerà nell'inedito festival della pizza partenopea

Lavoro e impresa, anche i Giovani Ascom partecipano a Bergamo Incontra

Fino a domenica sul Sentierone ospiti, mostre e spettacoli

Zogno, un pieno di eventi alla Notte Bianca

Sabato primo luglio la fortunata iniziativa promossa dal Comune e dall'associazione dei commercianti Punto Amico

Sviluppo della cultura imprenditoriale, in Università nasce il Contamination Lab



L'Università degli Studi di Bergamo ha ricevuto comunicazione dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

del finanziamento del progetto "Contamination Lab Bergamo" per lo sviluppo dell'imprenditorialità universitaria, una piattaforma di collaborazione – in conformità con il meccanismo dei già testati Contamination Lab di altre università italiane – tra gli studenti, i docenti e gli imprenditori del territorio.

La proposta dell'Ateneo cittadino si è classificata tra i primi 7 migliori progetti finanziabili fra i 43 progetti presentati da università del Centro Nord con un finanziamento di quasi 182.000 euro su un totale di 1 milione e 980 mila euro destinato ad Università del Centro Nord.

Obiettivo del progetto è la realizzazione di uno spazio fisico e virtuale di contaminazione interdisciplinare tra attori del mondo economico, sociale, della ricerca e della formazione, finalizzato alla creazione di una cultura imprenditoriale attraverso la promozione e lo sviluppo di progetti ad elevato livello di creatività e di innovazione con riferimento alla salute della persona e della comunità, tema di carattere fortemente multidisciplinare e che vede negli scorsi anni sempre più impegnato l'Ateneo.

Il progetto, di durata triennale, beneficia di una rete di partner territoriali composta da: Bergamo Sviluppo, Confindustria Bergamo, UBI Banca, BergamoScienza, Jacobacci & Partners, RES (Research for Enterprise System), UNICA Servizi, Ospedale Papa Giovanni XXIII, IRCCS-Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, I.T.I.S P. Paleocapa e I.S.I.S. Giulio Natta, nonché dei Contamination Lab delle università di Napoli (Federico II) e Catania. Partecipano anche l'Università di Cambridge e Maastricht, già partner dell'Ateneo sul progetto Campus Entrepreneurship, avviato lo scorso dicembre.

«La partecipazione alla rete dei Contamination Lab nazionali – dichiara **Remo Morzenti** Pellegrini, rettore dell'Università degli Studi di Bergamo – rappresenta per noi un risultato di notevole prestigio che valorizza appieno la capacità del

nostro Ateneo di sviluppare un tema di indubbia rilevanza per la società, quale è quello della salute e del benessere della persona, attraverso il contributo multidisciplinare di diversi dipartimenti e centri di ricerca e facendo leva sulla capacità creativa e innovativa del nostro bene più prezioso, vale a dire i nostri studenti».

Sergio Cavalieri, prorettore delegato al Trasferimento tecnologico, innovazione e valorizzazione della ricerca e referente di Ateneo per il progetto Contamination Lab Bergamo commenta: «L'aggiudicazione del finanziamento da parte del Miur è una conferma importante del valore del percorso di crescita che il nostro Ateneo ha intrapreso sul fronte del trasferimento tecnologico e della promozione dell'imprenditorialità studentesca. È anche ulteriore evidenza di come una progettualità condivisa con importanti attori del mondo economico, culturale e sociale del territorio possa portare all'elaborazione di una proposta giudicata innovativa ma al tempo stesso molto concreta».

Tommaso Minola, direttore del Cyfe e direttore scientifico del progetto Contamination Lab Bergamo, aggiunge: «L'iniziativa farà leva sull'esperienza pluriennale maturata nei percorsi Start Cup prima e Campus Entrepreneurship poi, in collaborazione con Cambridge e Maastricht, per potenziare la nostra comprensione del fenomeno imprenditoriale e soprattutto il trasferimento di nuove forme e modelli per l'accompagnamento ai nostri studenti. È un'iniziativa che rafforza spazi di collaborazione interdisciplinare e interdipartimentale intorno al tema dell'imprenditorialità. È un progetto che tocca contemporaneamente il fronte della didattica, della ricerca e della terza missione».

Borgo Santa Caterina, festa del venerdì a misura di famiglie

Il 30 giugno e il 14 luglio le serate con negozi aperti e ristoranti in strada. Menù ed animazione per tutte le età

Tortelli o casoncelli? Ecco com'è andata la sfida di Crema

A difendere il piatto tipico bergamasco la giovane Claudia Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo. Il successo è andato ai padroni di casa

Alternanza scuola-lavoro, dalla Camera di commercio contributi per le pmi

A disposizione 35mila euro per sostenere percorsi di inserimento realizzati entro fine anno

Bergamo Balla, il debutto slitta al 6 luglio

Posticipata, per via del meteo, la prima serata di “movida”, che trasforma il centro città – chiuso al traffico – in un grande spazio per esibizioni di danza e dove potersi scatenare in balli di ogni genere. Le altre date: 13 e 27 luglio e 21 settembre

Love, una galleria d'arte tra i negozi

Ben 29 le attività che fino al 9 luglio espongono le opere del concorso di Uniacque dal titolo “L'acqua come slancio vitale”. La mostra, che si sposta nei comuni della Bergamasca, è realizzata in collaborazione con l'Ascom

A Castro la sagra è gourmet

Da mercoledì 28 giugno a domenica 2 luglio i piatti di Festambientelaghi, tra sapori del territorio e ricette da chef