

L'innovazione nel commercio e nei servizi, convegno Ascom e Università il 2 maggio

Quattro imprenditori raccontano agli studenti l'idea che li ha portati al successo. Capozzi (Giovani Imprenditori Ascom): "C'è ancora spazio per idee e intuizioni. Le storie d'impresa riflessione per gli studenti"

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally. La storica corsa delle macchine in legno è in programma domenica 29 aprile lungo le Mura in Città Alta

Selvino e Paratico omaggiano il cioccolato

Sabato 28 e domenica 29 aprile Selvino ospita "Chocomoments Selvino", la grande festa del cioccolato artigianale. Per due giorni piazza del Comune e corso Milano ospitano l'arte dei migliori maestri cioccolatieri d'Italia con degustazioni,

cooking show, lezioni di cioccolato e laboratori per bambini. Stand aperti dalle 10 alle 20, in programma degustazioni, cooking show, lezioni di cioccolato per adulti e laboratori per bambini al divertente allo spazio 'Choco Baby (ore 15.30-17.30).

Weekend goloso anche a Paratico (Bs) per tre giorni, a partire da oggi, sul lungolago alcuni artigiani del cioccolato proporranno le loro specialità: praline, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalmabili, liquori al cioccolato, le deliziose sacher e le intramontabili crepes con panna e cioccolato caldo. Anche qui, spazio a degustazioni, cooking show, lezioni per adulti, laboratori per bambini e la tradizionale mostra mercato aperta dalle 10 alle 20. Inoltre per gli amanti del "cibo degli dei" ci sono anche le sculture di cioccolato, cuori e tante piccole raffinate creazioni tutte da gustare. Tra le attrazioni della festa c'è anche la Fabbrica del Cioccolato, una struttura che mostra in presa diretta tutte le fasi di lavorazione del cioccolato con il percorso di conoscenza Choco Word Educational.

Ponte del 1° maggio, uffici Ascom chiusi lunedì 30 aprile

Ponte del 1° maggio, uffici Ascom chiusi lunedì 30 aprile, Riapriranno con i consueti orari martedì 2 maggio

Nuove divise per il personale dell'aeroporto di Orio

BIS-BGY International Services, società di handling controllata al 100% da SACBO, ha presentato nel terminal partenze dell'Aeroporto di Milano Bergamo, le nuove divise in dotazione al proprio personale. Un'innovazione frutto di uno studio della linea e dei tessuti, mirato alla cura del disegno e dei particolari, che riflette lo stile e l'identità delle figure operative attraverso cui BIS svolge i compiti di assistenza in aeroporto.

La divisa, che è stata indossata in fase di presentazione dallo stesso personale BIS, è accomunata nelle diverse versioni dalla tinta unita blu e dal profilo bianco e giallo che richiamano il logo della società.

Amelia Corti, amministratore delegato di BIS, ha illustrato concetti e motivazioni che hanno accompagnato l'ideazione della nuova divisa, con cui si indentifica anche la visione in chiave di immagine e professionale del rapporto con i passeggeri.

“L'acquisizione della nuova divisa è una tappa del più ampio progetto che vede il nostro personale coinvolto nei processi di continuo miglioramento della qualità dei servizi resi a passeggeri e compagnie aeree – sottolinea Amelia Corti – L'appartenenza a una società di handling come BIS rende il personale consapevole del ruolo che viene svolto con la valorizzazione e la cura della propria persona, mettendo in campo insieme alla professionalità la sensibilità e disponibilità nell'insieme delle qualità umane e delle competenze richieste per operare in aeroporto”.

BIS-BGY International Services conta 291 dipendenti, suddivisi tra personale addetto al check-in, ai gate e ai servizi di biglietteria, operatori di piazzale aeromobili, coordinatori e addetti ai servizi di supporto.

A Gorle torna Floreka, la festa dei fiori

Sabato 27 e domenica 28 aprile Gorle ospita 'Floreka', la rassegna dedicata agli amanti del pollice verde, due giorni di mostramercato dedicati a piante, fiori e natura, con oltre 60 espositori e laboratori e corsi ispirati ad arte e natura dedicati ai più piccoli, attività educative per promuovere lo sviluppo di una cultura sostenibile, momenti musicali ed enogastronomici che, come da tradizione, renderanno per un week end la manifestazione un punto di attrazione imperdibile per tutti i green lovers. Organizzata dall'Associazione Petali e Parole, la manifestazione nell'ultima edizione è riuscita a coinvolgere oltre 7 mila persone e quest'anno punta a fare ancora di più con una veste tutta al femminile: gli incontri a corollario della mostra-mercato, infatti, avranno per protagoniste le donne. Il primo appuntamento è sabato con Elena Macellari, agronoma e paesaggista, autrice del libro "Le signore della botanica: storie di grandi naturaliste italiane" che, con un attento e minuzioso lavoro di ricerca, ha ricostruito gli studi di numerose botaniche del '900 come Eva Mameli Calvino, Eleonora Francini, Albina Masseri e Camela Cortini (h. 11.00). A seguire nel pomeriggio (h. 15.30), sempre per il ciclo «Passioni che divengono mestieri», Camilla Zanarotti, racconterà di come la sua passione per la musica si sia accostata a quella per il paesaggio durante l'incontro "Musica e Agronomia»; agronoma e architetto del paesaggio, Zanarotti è esperta di progetti di restauro di parchi storici e autrice de "Porcinai ed il paesaggio", "I giardini delle ville venete" con il fotografo Dario Fusaro e di "Più orto che giardino" con Simonetta Chiarugi. Domenica 29 Simonetta Chiarugi sarà protagonista dell'appuntamento «Dalla moda ai giardini» per il ciclo «Passioni che divengono mestieri» raccontando la sua esperienza: dal mondo della moda, alla passione per orto e giardino che diventa un mestiere, passando

per la creazione del seguitissimo blog Aboutgarden, fino alle recenti pubblicazioni (h. 10.30). Ancora domenica, un'altra donna speciale: Cristina Mostosi racconterà del suo Giardino delle Iris a Trebecco, simbolo di un legame familiare che, nel ricordo di suo papà, è riuscita a trasformare da luogo di ricordi in instancabile ed appassionata opera di divulgazione e, forse, nel mestiere della sua vita (h. 16.30). Ad accompagnare nei loro racconti le ospiti di Floreka sarà Lorita Biffi, appassionata libraia, anima della libreria Spazio Terzo Mondo. Sabato pomeriggio le quattro special guest dialogheranno sul filo conduttore di questa edizione di Floreka: "Donne e natura". (h.17.00) Affiancheranno i racconti delle protagoniste, le esperienze innovative di giovani che hanno deciso di riscoprire e/o recuperare la terra. Questa edizione di Floreka, infatti, dedicherà spazio ed approfondimento ai racconti di chi recupera antiche tradizioni (il mais spinato di Gandino) a chi sperimenta nuove coltivazioni, (il Tropicco dei Colli) e a chi coltiva fiori e si inventa un mestiere, come accaduto con Edwin e Nitsuhe con il loro progetto Tulipani Italiani.



INCONTRI E APPUNTAMENTI

Dopo l'inaugurazione, domenica si parte con Rose Rifiorentissime «Coltivazione delle Rose» (h. 14.30) e «Cura delle piante grasse» con Giorgio Tomio (h. 15.00); a seguire «La gioia di coltivare un agrume nella nostra casa» con il Vivaio Ghellere (17.30) e la dimostrazione di composizione floreale «Bouquet di primavera» con il fiorista Mazzoleni (h. 18.00). Per concludere la giornata dalle 19 l'Happy FL-Hour con musica dal vivo con il trio Très Manouche.

Domenica si prosegue con «Cura, coltivazione e utilizzo delle aromatiche» a cura di Floricoltura del Bosco (h. 9.00), l'incontro «Edwin e Nitshue. Un coloratissimo campo di tulipani sboccia in città» con Tulipani Italiani (h. 14.30) e

il Lab «Cupcakes in Fiore» con i Pasticcioni (h. 15). E, da non perdere, il convegno con show cooking «Lo sapevi? I fiori si mangiano» per scoprire con Fioreat, Francichef – volto noto anche della trasmissione Tv La Prova del Cuoco – e Fiori commestibili bio Carmazzi, tutte le proprietà nutritive – antiossidanti, antitumorali e organolettiche – dei fiori edibili, il loro tradizionale linguaggio e il loro significato (h.15.00). In entrambe le giornate i laboratori a cura di Tropico dei Colli «Giardini utili. Piante utili, sempreverdi e a bassa manutenzione» e «Verde insolito. Coltivazione e cura delle carnivore» a cura di Daniele Righetti.

LABORATORI PENSATI PER I PIÙ PICCOLI

Durante l'intero weekend anche laboratori per i bambini a cura di Trentunodi: «Cresco sempre di più: seminare, giocare, crescere. Il tempo dell'attesa» (sabato h. 10.30 e 17.30, domenica 17.30). «Mani che creano con gioia. I colori delle emozioni» (sabato h. 16.00, domenica h. 10.30 e h.16).

Sia grandi che piccini troveranno educativo e curioso “LO SPAPEVI? I FIORI SI MANGIANO!”, show-cooking e incontro sulle proprietà nutritive dei fiori edibili a cura di FiorEat, brand specializzato in fiori commestibili, Francichef, la giovane affermata chef Francesca Marsetti vincitrice a “La Prova del Cuoco”, e Fiori Commestibili Biologici Azienda agricola Carmazzi.

Francichef creerà delle bellissime – e buonissime! – delizie con protagonisti colorati fiori edibili le cui proprietà (antiossidanti, antitumorali, organolettiche) verranno illustrate da un esperto.

Al termine dell'appuntamento, previsto per domenica 29 alle ore 15, verrà donato un piccolo bouquet commestibile con ricetta annessa. Se un fiore è meglio di mille parole, un assaggio diventa poesia.

CURIOSITÀ FLOREKA 2018

Il programma, come ogni anno, sarà arricchito da un appuntamento dedicato ad arte e natura – la mostra fotografica «Lumen Print» di Danilo Pedruzzi e da momenti di puro relax – i mini trattamenti zen e shiatsu con la scuola Zen Shiatsu, accompagnati da piacevoli Flash mob musicali nel parco. Poi spazio all'intrattenimento tra libri e caffè con Spazio Terzo Mondo, il Bistrot a cura di Mille Storie & Sapori e i corner food a cura di Pasticcioni e Birrifico Artigianale Elav.

ASSOCIAZIONE PETALI E PAROLE

Amiche d'infanzia, innamorate della natura e dei suoi meravigliosi frutti. Le Petale, sono l'anima di Floreka, manifestazione che hanno creato 11 anni fa fondando l'Associazione Petali e Parole con l'obiettivo di promuovere e diffondere la conoscenza del paesaggio, del verde e del florovivaismo, sensibilizzando al consumo critico e diffondendo la cultura della biodiversità. Donne appassionate, ognuna con una propria professione, che dedicano a Floreka energia e creatività operando da anni nella costruzione di una rete di sinergie efficaci con gli ospiti, gli espositori e altre numerose associazioni e realtà amiche con l'obiettivo condiviso di far vivere lo spirito unico di Floreka. Le Petale si occupano di ogni attività: dalla scelta del tema, alla gestione della segreteria, dalla pubblicità alla logistica senza lasciare nulla al caso affidandosi a collaborazioni di fiducia con partner qualificati. Il risultato è un percorso di sostenibilità e bellezza che in 11 anni ha portato a straordinarie soddisfazioni. Floreka: la festa del verde per tutte le età.

A Ponte Nossa aperitivo con Le imprese

Promoserio organizza, in collaborazione con MULTI e il patrocinio di Comunità Montana Valle Seriana, «Aperitivo con le imprese»: ciclo di incontri aperti a tutti gli interessati, su tematiche di carattere trasversale legate al mondo delle imprese. Sarà approfondito il tema della Sostenibilità nelle aziende, e interverranno Radici Group e Scame Parre SPA. Appuntamento con la dottoressa Mariateresa Betti: verranno presentati il Bilancio di Sostenibilità e l'importanza per un'azienda di realizzare uno strumento che offre notevoli vantaggi, tra cui "fotografare" la situazione aziendale dal punto di vista del percorso di sostenibilità, individuare, attraverso l'analisi di materialità, gli elementi su cui investire e creare consapevolezza a tutti i livelli. Si racconterà, in particolare, l'esperienza di gruppo industriale globale che realizza un bilancio unico, che accomuna tutte le proprie realtà nel mondo. L'aperitivo sarà ospitato dalla birreria artigianale ASTA di Ponte Nossa, dove assaggeremo diverse birre artigianali della ValSeriana e gusteremo i prodotti dell'Azienda Agricola Prat di Bus. Consumazione: € 3 per soci PromoSerio e € 5 per non soci. Per informazioni e per prenotare potete scrivere a infopoint@valseriana.eu o chiamarci al 035.704063.

“Al bar scelgo io”: tovagliette-menù in simboli in 42 pubblici esercizi di Osio Sotto

Grazie alle speciali tovagliette “parlanti” Ascom, realizzate in Comunicazione Aumentativa Alternativa, chi ha difficoltà ad esprimersi può ordinare al bar in autonomia

Il carrello dei Gelatieri nelle corsie della Pediatria di Ponte San Pietro

Merenda speciale con i Gelatieri bergamaschi per i piccoli ricoverati al Policlinico in Pediatria e per le loro famiglie. L’iniziativa rientra nell’appuntamento “La merenda non si paga”

A San Pellegrino il festival delle birre alla frutta

Venerdì 20 a domenica 22 aprile la Birreria Via Priula di San Pellegrino Terme organizza “Tuttifrutti”, festival dedicato

alle birre alla frutta. Sempre più numerose e apprezzate in Italia e all'estero, le birre aromatizzate sono un fenomeno in grande crescita che fonda solide basi nelle tradizioni di tante religioni del mondo. La kermesse è aperta venerdì dalle 17 alle 2 e sabato e domenica dalle 12 alle 2 con laboratori di degustazione e assaggi. Info alla pagina facebook: Via Priula Birrificio di San Pellegrino