

Non la solita merenda

I bambini in sovrappeso sono sempre più numerosi tanto che l'Organizzazione mondiale della sanità ha lanciato un allarme. Colpa delle troppe merendine confezionate e dei cibi grassi, insieme alla tendenza a muoversi poco e a preferire tv, tablet e videogiochi allo sport all'aria aperta.

Abituare i bambini a portare a scuola uno snack preparato a casa è una buona abitudine per la loro salute. Certo le merendine pronte sono comode, veloci e molto golose per i bambini, ma si possono realizzare a casa ricette veloci e altrettanto appetitose, che assicurano il giusto fabbisogno e non si trasformano in chili di troppo. Ve ne proponiamo cinque, una per ogni giorno di scuola, facili da preparare, colorate, gustosissime e perfette come spuntino di metà mattina.

E il sabato? Frutta fresca, meglio se di stagione.

Mini cornetti di pane al prosciutto

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 8 porzioni

- confezione da 240 g di pasta da pizza pronta
- 80 g di prosciutto cotto magro
- 30 g di Grana Padano
- farina

come si preparano

Srotolate la pasta da pizza, disponetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con un matterello. Tagliatela in 8 spicchi con un rotella tagliapasta o un coltello affilato, praticate un taglietto al centro della base dei triangoli.

Disponete il prosciutto e una scaglietta di Grana Padano verso la base del triangolo e arrotolate la pasta intorno al ripieno partendo dalla base stessa. Inumidite leggermente la punta con una goccia di acqua e fatela aderire alla pasta sottostante.

Incurvate leggermente le punte dei cornetti, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti o fino a quando risultano dorati. Lasciateli raffreddare prima di servire. Si possono conservare in frigo e in freezer

Gnocco "fritto" light

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 3 porzioni

- 250 g di farina
- 1/2 bustina (8 g) di lievito istantaneo per torte salate
- 7 cl di latte
- olio extravergine di oliva
- sale

Come si prepara

1. Riunite in una ciotola la farina con il lievito, due cucchiaini d'olio, il latte, un pizzico di sale e, mentre impastate con le dita, versate a filo 0,7 decilitri di acqua.
2. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto

omogeneo e dividete il composto in palline della grandezza di un'albicocca. Schiacciate i pezzi di pasta con le mani fino a ottenere dischetti di uno spessore di mezzo centimetro circa.

3. Preriscaldate il forno a 200°. Trasferite gli gnocchi in una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli per circa 10 minuti. Servite gli gnocchi tiepidi o freddi tagliati a metà e farciti a piacere con prosciutto, formaggio, marmellata o addirittura di crema alle nocciole e cioccolato. Si possono preparare in quantità e surgelare già cotti.

Finti gelati di banana e cioccolato

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 5 min



Ingredienti per 4 gelati

- 2 banane
- 200 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di codette colorate o di mompariglia (confettini colorati)
- 2 cucchiaini di granella di nocciole o di noci tritate

Come si preparano

1. Sbucciate le banane, tagliatele in 4 tronchetti e infilate ciascun pezzo su uno stecco da gelato (oppure su forchettine di legno). Mettete le codette o la granella di nocciole (oppure noci o pistacchi) in due ciotole separate.
2. Trasferite le gocce di cioccolato in una ciotola di ceramica e fatele fondere al microonde a 300 W di potenza per due o tre minuti, oppure fatele fondere a bagnomaria. Mescolate il cioccolato per renderlo omogeneo e immergete i tronchetti di banana in modo da ricoprirli completamente.
3. Rotolate 4 gelati negli zuccherini e altri 4 nella granella di nocciole. Appoggiateli su un vassoio ricoperto di carta da forno e fateli raffreddare in freezer per circa 5 minuti, finché il cioccolato si sarà rappreso. Si possono conservare in frigorifero.

Yogurt con frutta, cereali e miele

Tempo di preparazione: 10 min



Ingredienti per 2 porzioni

- 2 vasetti da 125 g di yogurt intero naturale
- mezza banana
- 60 g di mirtilli
- 60 g di lamponi
- 20 g di muesli
- 20 g di corn flakes (oppure riso soffiato)
- 1 cucchiaino e mezzo di miele vergine integrale di acacia
- mezzo limone

Come si preparano

1. Sbucciate la banana, tagliatela in 4 nel senso della lunghezza e poi a tocchetti e bagnatela con il succo di

limone per evitare che annerisca.

2. Sciacquate delicatamente i lamponi e i mirtilli e asciugateli con carta da cucina. Scolate la banana e mescolatela con gli altri frutti. Riunite lo yogurt in una ciotola e addolcitelo con il miele.
3. La ricetta originale prevede di disporre uno strato di frutta in due bicchieri o ciotole, aggiungerne uno di muesli, uno di yogurt e uno di corn flakes e di unire la frutta e lo yogurt rimasto. Dovendolo portare a scuola, noi consigliamo di disporre lo yogurt in un vasetto con il coperchio e di riporre la frutta e il muesli in un contenitore a parte.

Crostatine alla confettura di mirtilli

tempo di preparazione: 20 min

tempo di cottura: 25 min



Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina
- 200 g di confettura di mirtilli senza zucchero aggiunto

- 90 g di olio di riso o di semi
- 90 g di zucchero
- zucchero a velo
- 3 tuorli
- 3-4 cucchiaini di succo di mela o di arancia

Come si preparano

1. Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, i tuorli e frullate fino alla formazione di un composto a briciole. Con l'apparecchio in movimento unite due-tre cucchiaini di acqua e, nel momento in cui si forma una palla di pasta omogenea, spegnete.
2. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per 30 minuti in frigo (in questo modo risulta più morbida e non si ritira durante la cottura). Dividetela poi in sei porzioni e stendete ognuna in una sfoglia dello spessore di pochi millimetri. Rivestite il fondo e i bordi di sei stampini da crostatina e tagliate via la pasta eccedente.
3. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, mescolate la marmellata con il succo di frutta e suddividetela negli stampi. Impastate nuovamente i ritagli di pasta e formate dei cordoncini da incrociare sopra la marmellata. Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti e lasciatele raffreddare completamente prima di servirle spolverizzate di zucchero al velo. Si conservano in un barattolo a chiusura ermetica o avvolte in carta stagnola per 3-4 giorni. Potete preparare una dose maggiore di pasta frolla all'olio e surgelarla per poi lasciarla scongelare in frigorifero quando serve.

Le ricette sono tratte dal "Grande Cucchiaino d'Argento" pubblicato da Editoriale Domus

Roberta Zanardini (biologa-nutrizionista): “Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 a 250 kilocalorie”



L'incognita della merenda a scuola perseguita molti genitori di bambini che iniziano le scuole primarie. La scelta dello spuntino giusto diventa complicata perché la colazione spesso è non adeguata o assente e questo ha fra i molti esiti quello di ribaltare il piano alimentare giornaliero, nonché di essere uno dei principali fattori di rischio per l'obesità infantile. Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 kcal in 1^ fino a 250 kcal in 5^.

Cosa fare quindi? Scelgo una merenda equilibrata e gustosa: una ciotolina di frutti di bosco o uno yogurt, anche da bere per essere più pratici. Oppure una fetta di torta preparata la domenica, l'intramontabile pane e cioccolato fondente (>70%) e una volta ogni tanto pane e affettato.

Se invece opto per l'alternativa rapida e facile, una merenda confezionata e modaiola, attenzione all'etichetta, evitate olio di palma e olio di cocco, conservanti, coloranti, aromi, sale e zuccheri aggiunti, tutto molto saporito ma con scarso valore nutrizionale.

Lo sapevate che il miglior strumento educativo, anche in

nutrizione, è l'esempio? Mamma e papà partiamo con una cena non tardiva, leggera e digeribile e poi, dopo un bel sonno riposante, mostrate ai vostri figli che la sveglia non è poi così tremenda se ad aspettarci c'è una ottima colazione.

«Soul Silk»: Giacomo Meneghello presenta il suo viaggio straordinario dal Trentino alla Cina

La sua passione per la montagna è evidente. Il suo amore per la fotografia è un desiderio di raccontare i suoi viaggi straordinari. Giacomo Meneghello, fotografo, sportivo e alpinista presenterà «Soul Silk», un viaggio in bicicletta dall'Italia alla Cina in soli 100 giorni, 10.000 km, un scalata alpinistica per ogni paese attraversato.

Con ingresso libero, al Bikefellas Cafè in via Giuseppe Gaudenzi, 6 a Bergamo, giovedì 21 Marzo 2019 alle 20:30.



Corso “Go. In”: Prorogato al 25 marzo il termine delle iscrizioni

Le iscrizioni al “Go.In”, un progetto maturato grazie alla collaborazione tra l’Università degli Studi di Bergamo e il Bergamo Sviluppo, si prorogano fino al 25 marzo.

Un corso pensato per gli imprenditori, i soci, le figure con una certa responsabilità in azienda. Nei anni passati il “Go.In” ha maturato una bella proposta formativa, equilibrata e vivace, proponendo i temi attuali, magari un po’ trascurati, ma importanti, un’intensa interazione con i docenti e una giusta quantità di strumenti metodologici di ampia applicazione. Si tratta di un corso che dà l’opportunità per aziende provenienti dai diversi contesti, anche con caratteristiche diverse, di incontrarsi, di confrontarsi e

d'imparare cose nuove e di aprire orizzonti mai esplorati.

Rispetto alle edizioni precedenti quest'anno possono partecipare non solo PMI, ma anche grandi imprese e quelle con la sede legale fuori provincia di Bergamo (pagando la somma intera del costo di corso).

Il corso, affidato a docenti universitari e professionisti, approfondirà temi quali: internazionalizzazione, imprenditorialità e cambiamento; comunicazione interculturale in ambito imprenditoriale; nuovi paradigmi globali; parametri e stili comunicativi nella comunicazione interculturale; marketing: fondamenti di strategia e operatività; marketing mix e analisi dei fattori chiave d'acquisto; focus su Italia ed Europa; culture in trattativa; valore per i clienti e segmentazione del mercato; differenziazione della concorrenza e piano di marketing; innovazione digitale e competizione dirompente; business model canvas; il ruolo della leadership; identità dell'imprenditore e soggetto sociale; fiducia, team e cambiamento organizzativo; fare business in Russia; strategie di internazionalizzazione e di export.

La metodologia didattica del corso, a cui hanno già partecipato 218 imprenditori e dipendenti di imprese locali, prevede momenti di docenza frontale alternati allo svolgimento di giochi di ruolo, di business game, di laboratori e di project work di gruppo, per stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione e al mettersi in gioco.

Requisiti e iscrizioni online sul sito www.bergamosviluppo.it (sezione news scorrevoli nella homepage o pagina dedicata ai corsi Go. In' nella sezione "Internazionalizzazione"). E' prevista una quota di iscrizione (per le imprese della provincia di Bergamo il cofinanziamento da parte della Camera di Commercio riduce notevolmente la quota di partecipazione).

Tutti i candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo nella sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 a Bergamo.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo

Referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035/3888011 – campana@camcom.it

Un defibrillatore “on the road” all’Università di Bergamo

«Il progetto On The Road sta assumendo un ruolo sempre più incisivo sul tema della prevenzione degli incidenti stradali nel nostro territorio, ponendosi come modello da seguire per altre città». Un sostegno, quello dell’Università degli Studi di Bergamo, che si è concretizzato con l’istituzione del Tirocinio di eccellenza “Reporter On The Road”: «I nostri studenti – ha detto il Rettore Remo Morzenti Pellegrini – sono chiamati ad affiancare i soccorsi e a raccontare su social e piattaforme digitali ciò che vedono e vivono».

«Un progetto – ha sottolineato il Rettore – basato su un coinvolgimento diretto e su una testimonianza personale dei giovani, che raccontano la loro esperienza a coetanei, colleghi e amici. Un racconto creato da giovani per i giovani che nasce sul campo e che, proprio grazie all’utilizzo di strumenti comunicativi multimediali e interattivi, non può che essere performante in termini di consapevolezza e assunzione di responsabilità civiche. Non credo esista metodo migliore per mantenere alta l’attenzione su questo grave problema».

Un intervento sentito quello del Rettore Remo Morzenti Pellegrini pronunciato nell’Aula Magna dell’Università degli

Studi di Bergamo nel corso di un incontro promosso dall'ateneo bergamasco dedicato ai racconti e alle testimonianze dei "Reporter On The Road": universitari che hanno affiancato i "Ragazzi On The Road" (gli studenti over 18 provenienti dalle scuole) vivendo come loro in prima persona l'esperienza a fianco di polizia locale e operatori dell'112 (Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza, Vigili del Fuoco e Soccorso Sanitario) al fine di comprendere la realtà testimoniando le attività dei giovani protagonisti impegnati nel progetto, unico in Italia, com'è quello promosso dall'associazione Ragazzi On The Road presentato dal giornalista e ideatore del format educativo Alessandro Invernici.

All'incontro sono intervenute autorità, istituzioni, enti e numerose realtà – giunte anche da fuori provincia – che supportano e collaborano al progetto. Tutti uniti per un unico scopo: prevenire attraverso uno "schianto con la realtà" che renda più consapevoli i giovani dei pericoli della strada e delle distrazioni sempre più crescenti, e causa purtroppo di tragedie, al volante.

L'obiettivo del progetto – che dal prossimo 17 giugno al 7 luglio giungerà alla sua 12esima edizione, dopo aver reso consapevoli 508 studenti in questi anni operando in 40 comuni distribuiti su 4 provincie – è infatti quello di far conoscere e sperimentare di persona, sul campo, le attività nei panni delle realtà istituzionali e locali operanti negli ambiti della prevenzione, sicurezza, tutela, ausilio, soccorso urgenza ed emergenza (è possibile candidarsi sul sito www.ragazziontheroad.it).

Preziose le testimonianze di sette tra partecipanti ed ex partecipanti al progetto che hanno raccontato a diversi studenti presenti in sala le esperienze che hanno potuto vivere, invitandoli a prendere parte a un'esperienza che ha cambiato loro la vita. Sall Babacar ha raccontato della sua notte vissuta a fianco dei vigili del fuoco; Andrea della sua tesi di laurea ispirata alla comunicazione sociale di On The

Road, invitando l'Università a intitolare un'aula alle vittime della strada; Giordano ha raccontato di come i suoi pregiudizi sulle Forze dell'Ordine siano crollati uno ad uno dopo la sua attività al loro fianco.

É intervenuto anche il docente di Letteratura Italiana dell'Università, Marco Sirtori, che ha seguito questo progetto fin dall'inizio, e che nel corso del suo intervento ha auspicato, come tutor coordinatore, la possibilità di allargare i confini del confronto a realtà europee, esportando attraverso i canali dell'Università il modello On The Road; inoltre ha avanzato la proposta di strutturare l'esperienza degli speciali "reporter" del Tirocinio d'Eccellenza a un vero e proprio laboratorio in cui confrontarsi con esperti del settore.

Patrizia Graziani, Dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha evidenziato l'importanza del progetto nel trasmettere la cultura del senso civico e del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Grazie a On The Road Bergamo può dire con orgoglio di avere sul proprio territorio una filiera formativa che rappresenta un'eccellenza regionale e anche oltre i confini lombardi».

Toccante l'intervento del neo Vice Prefetto Vicario di Bergamo, Giuseppe Montella, in rappresentanza del Prefetto Elisabetta Margiacchi, che ha donato ai presenti la testimonianza della sua esperienza a Genova, spiegando l'importanza del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Il Numero Unico d'Emergenza 112 ha permesso di salvare molte vite nel corso dell'episodio del crollo del Ponte Morandi». E' intervenuta inoltre Maria Cristina Rota, Procuratore Aggiunto della Procura di Bergamo, che ha portato ai presenti i saluti del Procuratore Capo Walter Mapelli.

In seguito, a conclusione dell'evento, autorità, istituzioni e studenti si sono trasferiti nel chiostro dell'Università, dove è seguita la consegna all'ateneo di un defibrillatore, donato

al Rettore dalle mani del presidente dell'associazione socio-educativa Ragazzi On The Road Giancarlo Bassi grazie al contributo di UBI Banca, rappresentata da Luca Gotti, Responsabile della Macro Area Territoriale Bergamo e Lombardia Ovest.

Gotti ha dichiarato che «la collaborazione con l'associazione Ragazzi On The Road consente di rendere concreto il nostro obiettivo di contribuire alla educazione e formazione delle giovani generazioni consapevoli del ruolo determinante che esse hanno all'interno della nostra società. La loro valorizzazione nel contesto attuale, anche attraverso questa importante esperienza in prima persona sul campo, va nella esatta direzione di rendere i nostri giovani già protagonisti della società di oggi e di domani».

Al momento della consegna del defibrillatore erano inoltre presenti Paolo Galimberti, responsabile delle Sale Operative Regionali Emergenza Urgenza della Lombardia, in rappresentanza del direttore generale di AREU Alberto Zoli, insieme ad Elena Rottoli, coordinatrice infermieristica AAT Bergamo, delegata dal direttore dell'AAT di Bergamo Angelo Giupponi, e il direttore generale dell'ASST Papa Giovanni XXIII, Maria Beatrice Stasi. Insieme hanno rinnovato la loro convinta collaborazione al progetto "On The Road".



Grande successo a Bergamo per lo “Sbarazzo”

Grande successo per lo “Sbarazzo” che ha attirato un flusso ininterrotto di persone in cerca di occasioni negli stand allestiti sul Sentierone.

L’iniziativa dell’Associazione Bergamo In Centro, del Distretto Urbano del Commercio e del Comune di Bergamo ha dedicato l’intera Domenica alle super offerte di fine saldi dei negozi del centro.

Più di 50 commercianti hanno accolto con entusiasmo l’invito e hanno proposto articoli invenduti, ultimi capi dei saldi, mentre è stata un’ottima occasione di dare grande visibilità alle attività commerciali dell’area centrale della città. Gli

sconti sono arrivati anche al 70% invitando la gente a curiosare e ad acquistare tra scarpe, abbigliamento, accessori, prodotti del settore food, libri e molto altro.

Nicola Viscardi, il presidente Distretto Urbano del Commercio ha commentato che si tratta di un'opportunità imperdibile sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro e un'occasione in più per vivere il centro città.

Ascom all'evento "Smart Idea 4 Smart City" con il progetto Hermes

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori hanno organizzato, in occasione della seconda Milano Digital Week, l'evento "Smart Idea 4 Smart City" dedicato all' "Intelligenza Urbana" che mette in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità.

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato all'evento presentando il progetto Hermes con il presidente Giovani Imprenditori, Alessandro Capozzi, e il funzionario Ascom, Roberto Ghidotti, che nel suo intervento ha affermato: "Dobbiamo essere a favore delle nuove tecnologie e le nuove idee per rendere il commercio a passo coi tempi e trovare nuove sinergie con le associazioni".

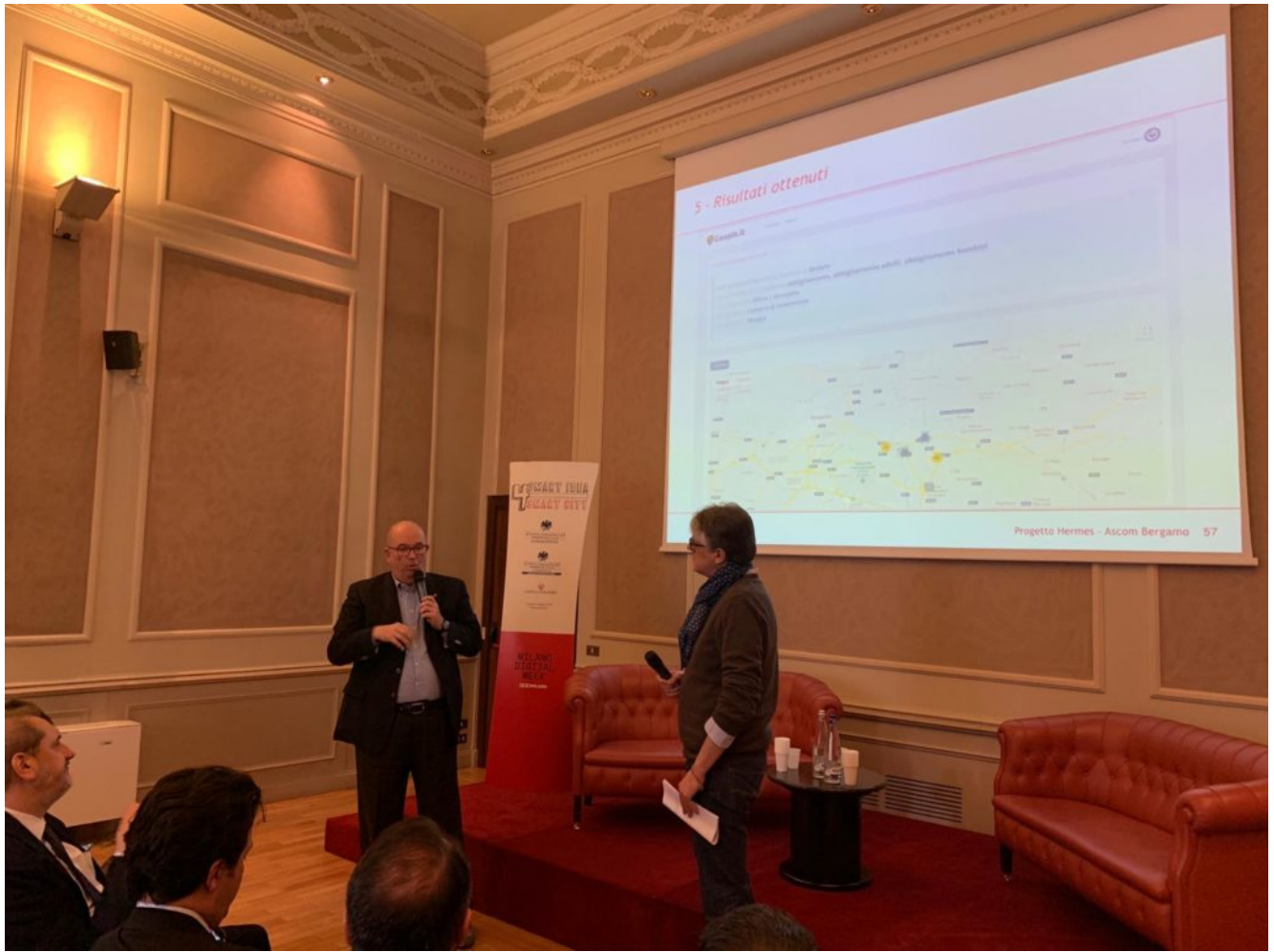
Il progetto Hermes è un portale web che permette la geo-mappatura territoriale delle attività commerciali attive e inattive per lo sviluppo di azioni di promozione, riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

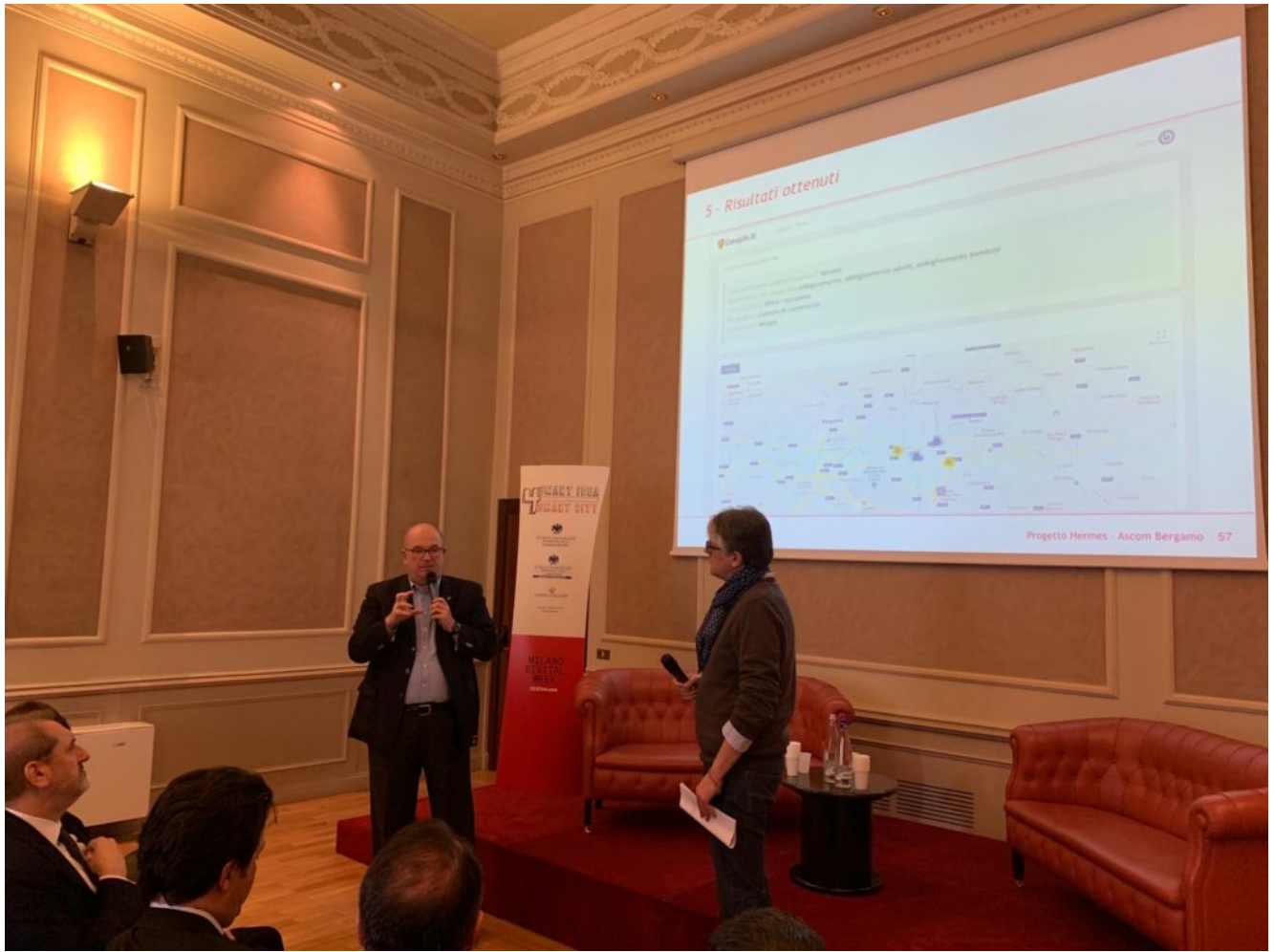
L'evento "Smart Idea 4 Smart City" ha confermato l'impegno di tutto il sistema lombardo verso strumenti di analisi e di soluzioni innovative per rendere le imprese sempre più al passo con la veloce evoluzione del mercato e dei consumi.

Il professore Associato di Multichannel Customer Strategy del Dipartimento di Ingegneria Gestionale Politecnico di Milano, Lucio Lamberti, ha stimolato la platea a riflettere sull'importanza sempre maggiore della relazione e della qualità del servizio nell'esperienza di vendita, come dell'accoglienza.

Mentre, è stata lanciata la Call4Idea, coordinata dal dr. Andrea Granelli, con il Politecnico per approfondire i comportamenti e le attese dei millenials e dei nuovi consumatori sui nuovi concept per spazi commerciali in grado di aumentare la presenza di consumatori ed i millenials, i nuovi modelli esperienziali che vedano fusione di diverse merceologie (food and fashion, healthy e sport, ecc) e molto altro.







disoccupazione e restano scoperti i tre grandi problemi del lavoro: la disoccupazione sebbene resti tra i più bassi in Lombardia, secondo i dati CGIL di base Istat, è salita dal 4,23% (2017) al 4,86% (2018), la disoccupazione giovanile sale dal 14,23% al 16,2% (2018) ed infine l'atavico problema del tasso di occupazione femminile al 54,78% che ci vede ultimi in Lombardia e al 57° posto in Italia.

Questi elementi unitamente ad altre rivendicazioni del sindacato sulla precarietà come l'alta percentuale dei contratti a termine (51,6% delle assunzioni).

Le cause sono presto trovate: il decreto Dignità, come avevamo anticipato, sta colpendo il mercato del lavoro in quei settori che ancora oggi stanno crescendo come il turismo e la ristorazione. Negli altri, quello manifatturiero, il freno della produzione e le prospettive sull'export stanno facendo il resto.

Il problema non è solo quantitativo. L'attuale mercato del lavoro, così come è disegnato dai principali osservatori, evidenzia alcuni paradossi. Da un lato le imprese faticano a trovare figure appropriate mentre la disoccupazione sale. Dall'altro mentre aumenta il numero degli occupati contestualmente si riducono il numero di ore di lavoro rispetto al periodo pre-crisi. In buona sostanza mentre aumentano i posti, crollano la quantità e la qualità del lavoro e triplicano le fughe all'estero di giovani talenti.

Diceva a fine febbraio Roberto Monducci, responsabile statistiche di Istat, a La Repubblica "I giovani sono i più penalizzati dalla crisi: in presenza di ampie sacche di sottoutilizzazione e non utilizzazione del lavoro, i giovani sovraistruiti si contrappongono agli adulti sottoistruiti, le cui competenze non sono spesso adeguate all'evoluzione delle tecnologie e delle competenze". È un'osservazione giusta e che sottoscrivo del tutto, in quanto è ciò che accade in molte nostre realtà lavorative.

Da qui nasce il mio timore che venga minato il sentiero che ha sempre contraddistinto la crescita professionale, basata su: un ottimo percorso scolastico, entry level con successivi passaggi a junior e a senior; un percorso basato su competenza e esperienza che costruisce la struttura portante del management dell'impresa italiana, che ha sempre lavorato sulle motivazioni delle persone, sul loro impegno al fine di raggiungere buoni risultati e l'affermazione professionale e sociale. Oggi purtroppo questa struttura rischia di crollare. Se le nuove generazioni non hanno futuro è il sistema Paese ad essere a rischio. I giovani non hanno la colpa per quello che sta avvenendo, anche perché le chiavi dell' "ascensore sociale" non è in mano loro.

La politica deve intervenire su questo fronte evitando l'arretramento del nostro Paese, anche in quello delle province come la nostra che hanno sempre costituito un bacino fondamentale per la produzione e il lavoro.

Giovani App: il progetto innovativo che sostiene i giovani e il commercio

E' stata presentata nella Sala Consiliare del Comune di Bergamo, Giovanni App: un progetto innovativo che dà la possibilità in esclusiva a circa 86.000 giovani d'età compresa tra i 15 e i 30 anni residenti in 73 comuni della Bergamasca (tra cui Bergamo) di accedere a promozioni sia commerciali sia culturali utilizzando l'App per dispositivi mobili o il sito web dedicati. Oltre alle amministrazioni comunali, il progetto

vede tra i suoi protagonisti anche il mondo del commercio.

Incentivare il commercio giovanile coinvolgendo i negozi di vicinato che hanno così l'opportunità di aprire una nuova grande vetrina a costi zero: questi, in estrema sintesi, gli obiettivi principali che vuole centrare Giovani App.

I negozianti potranno offrire tramite App o sito web ai giovani utenti prodotti con sconti esclusivi (entrambi liberamente). In tal modo gli esercenti hanno la possibilità di aprire una nuova grande vetrina (inizialmente virtuale, poi concreta) in modo completamente gratuito: registrazione, pubblicazione delle offerte non hanno infatti costi (diversamente ad altre applicazioni di questo tipo, che generalmente prevedono delle commissioni).

Il progetto Giovani App è promosso da: Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo. A Turismo Bergamo invece il ruolo di coordinatore del progetto e lo sviluppo della comunicazione. Al progetto, proposto a tutti i comuni della Bergamasca, hanno aderito 73 amministrazioni comunali.

L'iniziativa, in questa prima fase, si rivolge ai giovani, offrendo loro una scontistica sugli acquisti sia commerciali (coinvolti i negozianti) sia culturali (eventi di vario genere, proposti dai comuni). In futuro, l'applicazione potrà essere sviluppata e dedicata ad altre fasce di utenti, ad esempio quella dei turisti, degli over 65 anni, ect).

Il progetto è un ottimo strumento anche per i commercianti, che, con un'unica interfaccia, potranno caricare offerte diverse per target diversi.

Si tratta quindi di una piattaforma destinata ad ampliarsi nei tempi adeguati coinvolgendo altre fasce di utenza.

L'App si può scaricare gratuitamente dagli store dei sistemi Android ed Apple. I giovani utenti possono cercare le proposte

più interessanti anche tramite il pc, collegandosi al sito www.giovaniapp.it.

Per utilizzare l'App, i giovani devono registrarsi fornendo dati anagrafici, numero di cellulare e password. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

Durante la presentazione a Palazzo Frizzoni sono intervenuti: Giorgio Gori, sindaco di Bergamo; Christophe Sanchez, amministratore delegato di VisitBergamo; Maria Carolina Marchesi, assessore alle Politiche giovanili Comune di Bergamo; Enrico Gaspani, informatico di Sfera Networks, società che ha sviluppato l'applicazione.

GIOVANI

L'utente finale (i giovani) può registrarsi tramite l'app su dispositivo mobile o tramite il sito web. Al momento della registrazione, il giovane dovrà fornire i seguenti dati: nome e cognome, data di nascita, comune di residenza, numero di cellulare, password. Una volta forniti i dati, l'utente riceverà un Pin tramite sms sul proprio cellulare, che servirà ad attivarlo sul portale. Terminato il processo di registrazione, l'utente avrà un codice che lo rappresenterà univocamente e che dovrà mostrare per ottenere gli sconti (PIN UTENTE). Non sarà quindi necessario esibire documenti d'identità. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

L'interfaccia principale dell'utente permetterà di visualizzare le offerte delle strutture più vicine a lui oppure di cercare per nome offerta, nome struttura, categoria struttura, data offerta.

L'utente potrà visualizzare le varie promozioni, e se disponibile, potrà effettuare una richiesta di prenotazione alla struttura offerente. Questa richiesta dovrà essere accettata dalla struttura prima di trasformarsi in una prenotazione vera e propria, e l'utente verrà avvisato tramite notifica e/o sms della risposta. In caso di particolari

richieste, l'utente potrà contattare la struttura tramite i recapiti presenti sul suo profilo.

Per usufruire dello sconto, l'utente dovrà identificarsi mostrando all'esercente il codice univoco di 6 cifre. A questo punto l'esercente potrà inserire il codice utente nel suo pannello, registrando così la fruizione. L'utente, una volta usufruita la promozione, ha la possibilità di dare una valutazione (pollice in su o pollice verso) sulla corrispondenza tra la descrizione dell'offerta e lo sconto effettivamente applicato.

MONDO DEL COMMERCIO

Il mondo del commercio, rappresentato da Ascom Bergamo e Confesercenti Bergamo, ha a disposizione un sistema centralizzato (piattaforma) di inserimento, gestione e pubblicazione delle promozioni, collegandosi al sito www.bergamocommercio.it. L'esercente dovrà registrarsi al servizio e potrà accedere all'area riservata dove potrà inserire una o più strutture per le promozioni. Ogni struttura avrà un profilo personalizzabile con descrizione, posizione sulla mappa, sito web, indirizzo e-mail, telefono, orari di apertura, foto e categoria (ad es. negozio di abbigliamento, hotel, ristorante ecc.). Ogni negozio ha la possibilità di inserire liberamente le proprie promozioni (prodotti e percentuale di sconto), caratterizzate da descrizione, oggetto, date di inizio e fine offerta, percentuale di sconto, foto, posizione sulla mappa e numero di utilizzi massimi per utente finale, quantità (opzionale). Sulle offerte c'è un controllo effettuato da VisitBergamo, che valuta la pertinenza delle proposte a tutela dei giovani.

COMUNI

I comuni usufruiscono di una interfaccia web simile a quella dei commercianti per il caricamento delle offerte culturali/ricreative/etc, collegandosi al sito www.offertagiovaniapp.it. Le amministrazioni potranno segnalare gli eventi culturali in generale e tutte le

iniziative che possono interessare la giovane utenza (spettacoli di vario genere, mostre, festa di piazza, ect) . Le offerte saranno visibili a tutti gli utenti, ma eventualmente notificate ai soli residenti.

COMUNI CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO:

Albano Sant'Alessandro, Albino, Almè, Arcene, Arzago d'Adda, Azzano San Paolo, Bagnatica, Barzana, Bergamo, Berzo San Fermo, Bianzano, Boltiere, Bonate sotto, Borgo di Terzo, Brusaporto, Calcinate, Caprino Bergamasco, Caravaggio, Carobbio degli Angeli, Casazza, Castel Rozzone, Chiuduno, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Ciserano, Curno, Dalmine, Dossena, Endine Gaiano, Entratico, Fara Gera d'Adda, Gaverina, Gorlago, Gorle, Grone, Lallio, Levate, Luzzana, Madone, Mezzoldo, Monasterolo del Castello, Morengo, Mornico al Serio, Mozzo, Osio Sopra, Osio Sotto, Paladina, Pedrengo, Piazzolo, Ponte San Pietro, Ponteranica, Ranica, Ranzanico, Roncobello, San Giovanni Bianco, San Paolo d'Argon, San Pellegrino Terme, Scanzorosciate, Selvino, Solza, Sorisole, Spinone al lago, Torre Boldone, Trescore Balneario, Treviglio, Treviolo, Ubiale Clanezzo, Valnegrà, Verdello, Vigano San Martino, Villa d'Almè, Villa di Serio, Zandobbio.



Smart City & Negozio 4.0: Un incontro sull'innovazione del commercio e la rigenerazione urbana

La rivoluzione digitale, unita ai cambiamenti in corso nel mercato e nella società, stanno trasformando non solo le attività commerciali ma le città stesse. Cambiano i prodotti, i servizi e anche i comportamenti di acquisto dei clienti/cittadini. Spesso i cambiamenti non sono indolori e il

commercio al dettaglio e gli esercizi di vicinato sono stati tra più esposti a questi cambiamenti.

Ma sarebbe pericoloso dare tutta la colpa al digitale e all'eCommerce. Anzi il digitale – come tutti gli ambienti tecnologici ricchi di novità e funzionalità – può essere una minaccia ma anche un'opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare "ciò che si è sempre fatto".

Il fatto che Amazon compri catene di negozi e che ogni apertura di un Apple store crei una piccola rivoluzione urbana dimostra altresì che il negozio non è morto anzi ... La questione è dunque come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi.

E allora i distretti urbani del commercio riletti con la lente del digitale, le tecnologie digitali per potenziare l'esperienza fisica d'acquisto, i temporary store visti come aule didattiche su strada per provare il digitale, i sensori per analizzare i flussi pedonali e la permanenza davanti alle vetrine, i nuovi sistemi di pagamento usati dai più giovani, le comodità della consegna a domicilio per alcuni segmenti di clientela, ... sono esempi delle fondamenta su cui si costruirà il negozio 4.0. Negozio 4.0 inteso come modalità con cui il commercio di prossimità e i negozi tradizionali potranno cogliere in pienezza le opportunità offerte dalla rivoluzione digitale senza snaturar le loro origini e la loro specificità.

Andrea Granelli: presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e change management. Da diversi anni lavora su temi legati all'innovazione: inizia come ricercatore al CNR e lavora per diverse aziende (CESI, Montedison, Fimedit, McKinsey). Nel 1996 entra in Telecom

Italia dove fonda tin.it – facendone per molti anni l'amministratore delegato – e poi diventa CEO della ricerca e del Venture Capital del gruppo (Tilab). È stato membro del Comitato di valutazione del CNR, direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy, presidente dell'Associazione Archivio Storico Olivetti e membro del Consiglio Nazionale del WWF. Scrive periodicamente di innovazione su libri, quotidiani e riviste, con particolare attenzione alla rivoluzione digitale e ai suoi molteplici risvolti (anche quelli problematici). Ha inoltre curato la voce "Tecnologie della comunicazione" per la nuova enciclopedia Scienza e Tecnica della Treccani. Ha recentemente lanciato – insieme a Flavia Trupia – "PerLaRe", associazione per il rilancio della retorica e il suo reinserimento tra gli elementi fondativi della leadership.

L'appuntamento è il 20 marzo 2019, ore 13.00 in Sala Ferruccio Galmozzi in via Torquato Tasso 4 a Bergamo

[invito_negozio 4.0-20.03.19](#)

"Save the planet": La marcia per il clima anche a Bergamo

"Save the planet": è questo lo slogan principale del movimento internazionale creato da Greta Thunberg, l'attivista svedese di soli 16 anni che è riuscita a mobilitare gli studenti di tutto il mondo per il cambiamento climatico.

Oggi, venerdì 15 marzo, c'è stato lo SchoolStrike4Climate che ha coinvolto scuole in tutto il mondo che hanno scioperato per salvare il clima. Tra le scuole medie che hanno partecipato anche quelle di Bergamo che con oltre 3.000 presenze tra

studenti, insegnanti e genitori hanno fatto sentire la loro voce.

La Giornata di sciopero globale a Bergamo è stata promossa dalle Associazioni e dai Comitati Genitori con il patrocinio del Comune di Bergamo, Ascom Confcommercio Bergamo e altri enti e istituzioni.

Ascom da sempre attenta all'ambiente, a sua volta propone l'iniziativa "rimpiattino" in collaborazione con Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco-Consorzio.

I contenitori in cartoncino riciclabile, firmati da affermati designer e illustratori, permettono di portare a casa dal ristorante, in tutta comodità, il cibo e le bevande non consumate.

Il nome 'rimpiattino' è stato scelto attraverso un concorso tra i ristoranti italiani, che mirava a trovare un termine italiano alla doggy bag. Il termine è frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma e riporta alla cultura, tutta italiana, del 'rimpiattare', ovvero del rielaborare gli avanzi del giorno precedente.

"L'iniziativa è lodevole e interessantissima, lo spreco a qualunque livello è da evitare o comunque da limitare il più possibile. Negli ultimi anni la sensibilità delle imprese della ristorazione e dei clienti sul tema dello spreco alimentare è notevolmente cresciuta. Nel nostro Paese non c'è tradizione di piatto unico e le porzioni sono limitate ma senz'altro va aumentato l'impegno per ridurre gli avanzi a tavola. Spero che all'iniziativa aderiscano quanti più ristoratori possibile", commenta Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo.



CAMBIAMENTI CLIMATICI

La grande sfida che tutti insieme
possiamo affrontare

Con il Patrocinio di:



COMUNE DI BERGAMO



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCE
INDUSTRIE DELL'ITALIA



BERGAMO
SMART CITY
& COMMUNITY



COORDINAMENTO GENITORI-GENITORI
CONFERENZA ECONOMICA DI BERGAMO



COORDINAMENTO Comitati e Associazioni
Scuole Superiori Provincia di Bergamo



Imprese Bergamo



ITALIA
solare
IL RINNOVAMENTO È IN TUTTI



Kyoto Club



LEGAMBIENTE
Provincia di Bergamo



WWF

Con il supporto di:



Media partner:

L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO

meeteco
INCONTRIAMO IL DONNEO CON L'ECO DI BERGAMO.

[BrochureClima_v3](#)