

Salvaguardiamo le imprese storiche, un valore per le nostre comunità

Il problema del nostro territorio non è favorire il tasso di imprenditorialità. I bergamaschi sono storicamente propensi a creare un'attività d'impresa: è nelle corde storiche di un popolo lavoratore e di emigranti.

È necessaria, invece, la conservazione del tessuto delle imprese del terziario in un momento di difficoltà che incide sulla sopravvivenza dell'azienda stessa.

In questi anni le politiche centrali e regionali hanno incentivato la creazione di impresa e aiutato le nuove imprese senza renderle strutturalmente più forti. A parte le start up innovative che da noi restano poche, per le altre non ci sono stati veri e propri incentivi.

Misure che non chiamerei neppure "tampone" e destinate a non dare frutti. Anzi in alcuni casi gli aiuti hanno richiesto lo sforzo postumo da parte dei nostri imprenditori di restituire gli incentivi, in quanto non sono stati in grado di far fronte alle richieste che l'erogazione del contributo imponeva.

Statistiche alla mano, negli ultimi anni hanno chiuso due nuove imprese su tre.

Troppo poco invece si è fatto per la sopravvivenza delle imprese, soprattutto di quelle storiche per le quali si sono spesi riconoscimenti e belle parole e poco altro. Non vogliamo essere corporativi.

Un'impresa nuova non ha meno dignità di una che è sul mercato da molto tempo; anzi molto spesso è portatrice di valori imprenditoriali e competenze, soprattutto digitali, superiori

a quelle tradizionali. Il problema è la capacità di sopravvivere a lungo termine e di offrire in continuità servizi e lavoro.

Vent'anni fa le imprese passavano per successione familiare o vendita. In entrambi i casi, con il necessario periodo di affiancamento, veniva garantita una continuità di mercato e un passaggio di competenze. Oggi, salvo poche eccezioni, le imprese chiudono ed aprono in discontinuità assoluta, settoriale e soggettiva.

Il sistema perde quindi le competenze tecniche e imprenditoriali di chi chiude definitivamente.

Non è un caso che per le attività maggiormente in rotazione, come i bar, la successione sia solo nel valore degli arredi. In questi anni notiamo imprese più deboli che sostituiscono quelle che chiudono, con sempre meno risorse disponibili per ammodernare.

Cosa fare? Se in altri settori potrebbe bastare agire sulle condizioni fiscali e il costo del lavoro per evitare delocalizzazioni, nel terziario occorre agire sulle regole di apertura. La deregulation, travestita da liberalizzazione, ha spaccato il settore. Negli altri Paesi europei, come la Germania, non si è liberi di aprire dove e quando si vuole. Il decreto Bersani, a vent'anni dalla sua introduzione, non risponde più alle esigenze dello sviluppo equilibrato del commercio. Bisogna porvi presto rimedio.

Ma non basta. Occorre riconoscere la funzione di servizio delle piccole attività commerciali e riconoscere sgravi e incentivi tali da metterle in condizioni di equilibrio rispetto ai concorrenti, grande distribuzione e on line.

La "Rete di imprese storiche" non vuole essere il museo da rimpiangere ma un ecosistema vivo di relazione e di servizio per la gente che va conservato. Il nostro progetto di valorizzazione delle imprese storiche è il primo passo per

porre l'enfasi sul bisogno e trovare soluzioni.

Le difficoltà dei negozi e dei pubblici esercizi della montagna e dei piccoli comuni vanno evidenziate. Altrimenti le piccole imprese, nuove e storiche, non ce la faranno. La prossimità dei nostri negozi non è solo geografica ma è di relazione. È questo che vogliamo salvaguardare.

Nasce il circuito “Rete Imprese storiche di Bergamo”

Nasce il circuito “Rete Imprese storiche di Bergamo”: Ascom mette in vetrina le sue attività longeve. Le imprese interessate ad aderire possono contattarci al: 035.4120304 e all'indirizzo soci@ascombg.it www.reteimpresestoriche.it

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il

formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento "Sapore e sapere: Le vie del formaggio" di "Historiae Casei", iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA,
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: [Confindustria Bergamo](#)

Ascom presenta il progetto “Rete imprese storiche di Bergamo”

Domani, giovedì 11 aprile 2019 alle ore 11.00 alla Sala Conferenze di Ascom Bergamo in via Borgo Palazzo 137 (terzo piano), si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto “Rete Imprese Storiche di Bergamo”, il marchio esclusivo, il portale e i servizi che l’associazione commercianti ha creato per tutelare e valorizzare i negozi con oltre 25 anni di attività di Bergamo e provincia.

L'incontro sarà l'occasione per presentare i dati che fotografano la realtà dei negozi di lunga data nella nostra provincia.

Interverranno:

Oscar Fusini, direttore Ascom

Alessandro Riva, referente del progetto "Rete Imprese storiche di Bergamo"

Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo

Libri per sognare: vince "Io e Mercurio" di Emanuela Nava

Libri per sognare: vince "Io e Mercurio" di Emanuela Nava. Premiati i piccoli critici letterari al concorso del Gruppo Librai Ascom

Presentato in Ascom il servizio "A.B.C." dedicato al settore food

Si è tenuta, in Ascom Bergamo, la presentazione del servizio "A.B.C." (acronimo che sta per "Analizza, Budgettizza, Comunica"), il nuovo percorso di affiancamento che Ascom propone alle imprese della ristorazione.

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con il servizio che è proposto in collaborazione con Ved Consulting ed è finalizzato ad aiutare i ristoratori a migliorare la gestione della propria attività e a comunicare in modo efficace la qualità e l'esclusività del locale.

Sono intervenuti: Oscar Fusini, direttore Ascom, Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo, Vittorio Rota, titolare fondatore di Ved Consulting, Emanuela Sdraulig, consulente e formatrice Ved Consulting.

Chi lo desidera può prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per richiedere la consulenza chiamare lo 035. 4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerati.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – consulenza@ascombg.it; <http://www.ascombg.it/a-b-c/>







Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di "Storica Attività" sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e

sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

La quattro attività storiche

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di

fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come "Da Camillo" dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella "bibbia" rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare "Da Camillo" o al "Tre Noci", significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

"Abbigliamento Candida": il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tassetti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto della famiglia è "buona qualità a prezzi buoni", mentre l'attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l'attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l'assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un'importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio

rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».













Quota 100, all'Enasco in Ascom c'è uno sportello gratuito dedicato

Quota 100, all'Enasco in Ascom c'è uno sportello dedicato. Per informazioni e appuntamenti contattare il numero 035.4120302

Business on line. I Giovani Imprenditori Ascom promuovono 4 seminari gratuiti

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un ciclo di quattro incontri gratuiti per aiutare le imprese a sviluppare concretamente il business on-line. Il primo appuntamento si intitola "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business" ed è in programma giovedì 18 aprile dalle ore 15.30 alle ore 17.30 all'Ascom di Bergamo in via Borgo Palazzo 137. La partecipazione al corso è gratuita e aperta a tutti, previo accreditamento cliccando [qui](#).

Nel corso dell'incontro, della durata di circa due ore, verranno illustrati la SEO (Search Engine Optimization), come strumento strategico, e Google My Business, come strumento tattico, per posizionarsi al meglio nei risultati dei motori di ricerca, e quindi dare reale visibilità ai contenuti del

proprio sito e anche dei propri social. Questi strumenti hanno assunto un ruolo fondamentale anche con le ultime versioni dell'algoritmo di Google, particolarmente votate alla geolocalizzazione dei risultati.

Il corso sarà tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali.

[locanda corso_giovaniImprenditori_SE0](#)

Bando Inail. Contributi per le imprese che investono in sicurezza

Bando Inail. Contributo a fondo perduto le imprese che investono in sicurezza. Le domande possono essere presentate dall'11 aprile fino al 30 maggio 2019. Per avere assistenza contattare Matteo Milesi – Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it