

Al Carroponte cinque anni di cucina creativa

Il locale di via De Amicis, che ha occupato gli spazi di una vecchia officina da cui ha preso il nome, è un ristorante, bistrò e wine bar.

Il patron Oscar Mazzoleni, insieme a Silvia Mazzoni, hanno creduto sin da subito in un progetto originale e di qualità, che ha ben presto portato il locale nelle guide più prestigiose. Oscar, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di San Pellegrino, ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002, mentre dal 2017 è stato nominato Chevalier de L'Ordre des Coteaux de Champagne; Silvia da anni è titolare del Tucans Pub di città alta.

La clientela affezionata è cresciuta negli anni e le esperienze di gusto hanno caratterizzato la gestione con piatti della cucina locale, ma anche di pesce fresco giornaliero. Segnaliamo inoltre i finger food, anch'essi studiati in modo da coniugare tradizione e innovazione.

Al Carroponte è aperto da pranzo a tarda sera, sia per pranzi di lavoro che per aperitivi o cene. Molto fornita la carte dei vini che conta più di 100 etichette, tra le quali si annoverano numerosi Champagne. Il ristorante dispone di un ampio dehor estivo e di un parcheggio privato. Chiuso la domenica.



Al Carroponte
via De Amicis 4 – Bergamo
tel. 035.2652180
info@alcarroponte.it
www.alcarroponte.it

Al via i saldi estivi, parte la caccia all'affare

Secondo il Presidente di Federazione Moda Italia/Confcommercio, **Renato Borghi** “Le vendite di primavera sono letteralmente saltate, creando una condizione di disastro economico per le imprese e sarebbe legittimo invocare lo stato di calamità per il settore che è fortemente condizionato dalla stagionalità insita nei prodotti di moda. I saldi estivi valgono circa il 12% dei fatturati dei fashion store. L’auspicio è, quindi, che almeno in questi saldi riparta la corsa allo shopping e si possa riscontrare un’effervescenza dei consumi anche se i nostri commercianti possono solo sperare di ‘fare cassa’, ma non certo di recuperare una

stagione mai partita”.

Il Segretario Generale di Federazione Moda Italia, **Massimo Torti**, afferma: “I saldi estivi sono una grande opportunità per i consumatori perché avranno tante vere occasioni che si trovano nei negozi, rispetto alla proposta, apparentemente più appetibile, dell’e-commerce che riguarda prodotti massificati. I saldi rappresentato per i negozi fisici multibrand una vera risposta di qualità ai desideri dei consumatori sempre più attenti ai capi di buona fattura e di tendenza”.

Il presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente di Federmoda Italia, **Diego Pedrali**, nota: “La speranza è di recuperare il 30% delle perdite avvenute a causa del tempo bizzarro di questa primavera, anche se questo problema non si risolve anticipando i saldi. Non è un caso che ogni giorno chiudono 18 negozi a livello nazionale, segnale allarmante dovuto non solo alle condizioni climatiche di questa stagione, e non solo alle vendite online dove viene imposta una tassazione ridicola. Negli ultimi anni proliferano quei commercianti che senza preoccuparsi di incorrere in sanzioni anticipano la data dei saldi. Federazione Moda Italia, quindi, si focalizza su una nuova idea per l’impostazione delle prossime vendite di fine stagione: nuove regole e un forte inasprimento di sanzioni in maniera tale da fermare chi se ne approfitta e creare una situazione dove la marginalità possa ritornare a dei livelli di sostenibilità dei propri esercizi”.



Valore dei saldi estivi per l'abbigliamento e le calzature – 2019

Valore dei saldi estivi (miliardi di euro) 3,5

Numero famiglie italiane (milioni) 26,0

Numero famiglie che acquista in saldo (milioni) 15,6

Acquisto medio a famiglia per saldi estivi (euro) 224

Numero medio dei componenti di una famiglia 2,3

Acquisto medio per persona (euro) 97

Fonte: elaborazione Ufficio Studi Confcommercio

Per il corretto acquisto degli articoli in saldo, Confcommercio ricorda alcuni principi di base:

1. Cambi: la possibilità di cambiare il capo dopo che lo si è acquistato è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante, a meno che il prodotto non sia danneggiato o non conforme (art. 1519 ter cod. civile introdotto da D.L.vo n.

24/2002). In questo caso scatta l'obbligo per il negoziante della riparazione o della sostituzione del capo e, nel caso ciò risulti impossibile, la riduzione o la restituzione del prezzo pagato. Il compratore è però tenuto a denunciare il vizio del capo entro due mesi dalla data della scoperta del difetto.

2. Prova dei capi: non c'è obbligo. È rimesso alla discrezionalità del negoziante.

3. Pagamenti: le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante.

4. Prodotti in vendita: i capi che vengono proposti in saldo devono avere carattere stagionale o di moda ed essere suscettibili di notevole deprezzamento se non venduti entro un certo periodo di tempo.

5. Indicazione del prezzo: obbligo del negoziante di indicare il prezzo normale di vendita, lo sconto e il prezzo finale.

Confcommercio segnala, inoltre, le varie iniziative promosse sull'intero territorio nazionale da Federazione Moda Italia, come "Saldi Chiari", "Saldi Trasparenti", "Saldi Tranquilli".

È in edicola domani il numero estivo di Affari di Gola

È in edicola domani il numero estivo di Affari di Gola, la pubblicazione di Ascom Confcommercio dedicata alla buona tavola.

Tanti gli spunti interessanti dedicati alla cucina estiva: poke, salse per barbecue, burger vegani, cucina senza fuoco; e

un servizio sulle nuove professioni nella ristorazione.

La rivista è in vendita a 2,60 euro; mentre l'abbonamento per cinque numeri è di 10 euro.

Per informazioni contattare: tel. 035.4120304 oppure info@ascombg.it

Endine Gaiano, pesce e carne in riva al lago

A Endine Gaiano, sul lungolago San Felice, sabato 6 luglio torna la tradizionale festa con specialità di pesce e di carne in riva al lago. Nel pomeriggio raduno di pesca a galleggiante. La sagra è organizzata dall'Associazione Sociale Civile di San Felice. Per informazioni , tel. 3482784047.

Spinone al Lago. Domenica 7 luglio appuntamento con il pesce fritto

Domenica 7 luglio il lungolago Marinai d'Italia a Spinone ospita la tradizionale Sagra del pesce fritto, appuntamento 'storico' che ritorna che si protrae da più di cinquant'anni, organizzata dal comune e da altre associazioni interne al paese, tra cui gli Alpini e la protezione civile. Dalle 12 ci sarà la possibilità di gustare le prelibatezze che offre il

lago. Un'occasione per stare in compagnia con amici o parenti.
Per informazioni: tel. 035 5477 77 – www.invalcavallina.it.

Incompatibilità. Corso per agenti

Fimaa Bergamo organizza per giovedì 11 luglio ore 9.30 il convegno «Agenti immobiliari: nuova normativa sull'incompatibilità». Durante il convegno verrà presentato un nuovo sportello dedicato agli associati Fimaa Bergamo. Per info: www.ascombg.it.

Bando EDT III per il turismo. Ascom assiste nelle domande

Ascom Bergamo assiste gli imprenditori del turismo nell'accedere al bando EDT III della Camera di Commercio di Bergamo. Fino a 7.500 euro per chi migliora la promozione e gestione della domanda digitale. Per info: consulenza@ascombg.it oppure tel. 035.4120123.

Cuochi, addetti sala e ricevimento. Manca personale, Ascom in campo

È sempre più difficile trovare cuochi, personale di sala e addetti al ricevimento che abbiano competenza e professionalità. Il grido di allarme lanciato dai ristoratori, albergatori e baristi bergamaschi è stato accolto da Ascom Confcommercio Bergamo che ha dato vita al progetto «Formati e Occupati».

Si tratta di un percorso mirato che prevede tre corsi professionalizzanti destinati a formare personale in grado di colmare le lacune che oggi esistono nel mercato del lavoro. «È un progetto importante in cui crediamo molto – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. È da più di un anno che ci stiamo lavorando e nel corso dei mesi l'abbiamo perfezionato. E oggi, grazie all'intervento dell'Ente bilaterale del turismo, è possibile offrirlo gratuitamente a quanti vogliono formarsi e lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità».

L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza. «Oltre a doti personali e savoir-faire, per stare a contatto con il pubblico e accogliere turisti servono competenze specifiche, a partire dalla conoscenza perfetta delle lingue straniere, almeno dell'inglese – sottolinea Zambonelli – che non deve essere scolastica, né elementare e va rafforzata ed esercitata. È un aspetto fondamentale su cui si concentrerà il nostro corso».

I tre percorsi sono connotati da una prevalente componente pratica che porterà i corsisti ad arrivare preparati all'inserimento lavorativo. Le attività prevedono una

formazione specialistica tecnica di 120 ore per ciascun percorso e successivamente l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi (da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020). L'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo ha accolto favorevolmente lo sviluppo del progetto e ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto da parte delle persone in cerca di lavoro.

«Abbiamo accolto con favore la richiesta di collaborare e di finanziare il progetto in quanto è fondamentale operare nel limbo esistente tra la scuola e il lavoro, agendo in maniera convinta sulla specializzazione e sulle motivazioni dei candidati, non solo facendo matching tra domanda e offerta, ma supportando operativamente la qualificazione delle persone che operano nel settore», afferma Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale del turismo.

«Il progetto ha sicuramente l'ambizione di essere un valido aiuto per la creazione di figure professionali che troveranno nel tempo occupazione stabile e qualificata – spiega Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale del turismo -. Nel settore del turismo, l'attenzione della bilateralità nazionale va nella direzione di proporre corsi finalizzati a migliorare la qualità degli addetti e il servizio alle imprese. In questo anche la bilateralità bergamasca farà la sua parte».

Lo sviluppo del progetto è stato affidato ad Ascom Formazione. «Il percorso prevede una formazione specialistica di un mese, una full immersion affidata a un team di docenti professionisti che avranno il compito di fornire ai corsisti i principali strumenti per l'immediato inserimento nel contesto lavorativo. Ritmi intensi molta pratica, nozioni tecniche sul mondo del lavoro, una sorta di libretto di istruzioni per fare in modo di affidare agli imprenditori persone in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento delle mansioni», spiega Daniela Nezosì, responsabile dell'Area Formazione di

Ascom Confcommercio Bergamo.

Ciascun corso è rivolto a un massimo di dieci persone. Non sono richiesti requisiti in ingresso, ma chi vi aderisce deve manifestare una forte motivazione a lavorare nei pubblici esercizi in mansioni afferenti all'area cucina, sala, bar, ricevimento. Ascom e l'Ente Bilaterale, insieme ad Ascom Formazione, incontreranno i candidati per un breve colloquio conoscitivo al fine di verificare le potenzialità occupazionali e le loro ambizioni professionali. Il corso si svolgerà dal 16 settembre al 4 ottobre. Le iscrizioni sono aperte fino al 31 luglio. È sufficiente inviare una e-mail a info@ascomformazione.it; o telefonare allo 035.4185706.

Federalberghi, a Bergamo il punto sull'utilità del Cir

Grande partecipazione per la riunione nazionale dei direttori e dei segretari delle organizzazioni aderenti a Federalberghi che si è tenuta a Bergamo ed era dedicata alle tematiche più interessanti del settore.

I rappresentanti delle più importanti realtà turistiche italiane si sono confrontati sui principali provvedimenti di interesse per la categoria degli alberghi, a partire dall'utilità del CIR, il codice identificativo regionale che rappresenta un elemento indispensabile per conoscere quanti appartamenti e a quali condizioni vengono destinati ad affitti turistici. "Un tema di vitale importanza per la nostra categoria – ha commentato il direttore generale di Federalberghi, Alessandro Nucara -. Le strutture alternative agli hotel devono giocare con le nostre stesse regole a

livello fiscale”.

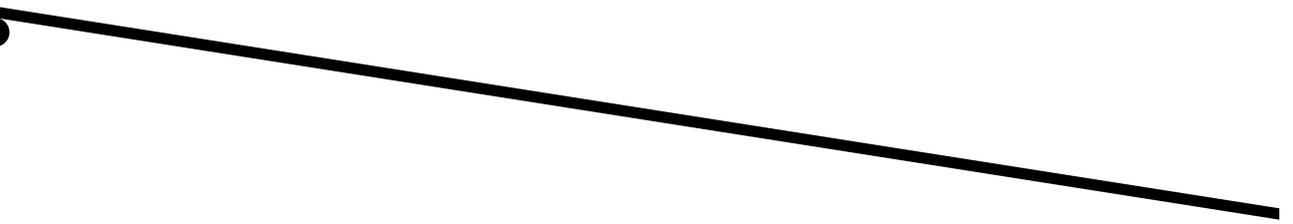
L'incontro a Bergamo, a cui hanno partecipato anche il coordinatore regionale Federalberghi, Fabio Primerano, il presidente Federalberghi Bergamo Giovanni Zambonelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, l'assessore regionale Lara Magoni e i parlamentari del territorio, è arrivato a pochi giorni dall'assegnazione delle Olimpiadi invernali 2026 che vede anche Bergamo protagonista dell'evento con decine di camere che sono state fornite al comitato organizzatore per ospitare squadre e delegazioni straniere.

La nostra provincia conta più di 1800 strutture ricettive per un totale di quasi 31mila posti letto. Le presenze totali, grazie anche ad un'infrastruttura strategica come l'aeroporto di Bergamo, crescono di anno in anno e nel 2018 hanno superato i 2,3 milioni di visitatori.

Ai direttori e ai segretari di Federalberghi – che si sono confrontati anche sulle tematiche inerenti le politiche del lavoro, la sostenibilità, la lotta agli sprechi, la sicurezza dei sistemi di pagamento, le zone a traffico limitato – è stato mostrato il patrimonio culturale della nostra provincia.

“Siamo molto soddisfatti per aver portato a Bergamo da tutta Italia i rappresentanti delle associazioni albergatori – hanno commentato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, e il segretario di Federalberghi Bergamo, Giorgio Lazzari -. Abbiamo affrontato le tematiche e gli sviluppi possibili di una categoria che sta molto crescendo in termini di numeri e di qualità su tutto il nostro territorio”.









Convegno Fimaa: Agenti immobiliari, evoluzione e rivoluzione

Fimaa Bergamo organizza il convegno "Agenti immobiliari: Carpe diem – Evoluzione e rivoluzione", che si terrà giovedì 11 luglio 2019 dalle 09.00 nella sala conferenze della sede di Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo n° 137, Bergamo.

Interverranno il Presidente Fimaa Italia Santino Taverna,

alcuni professionisti del settore per approfondire in modo esaustivo e concreto le novità relative alla legge Europea 2018 sul tema dell'incompatibilità per gli Agenti immobiliari e il Dott. Paolo Tiberi dell'Ordine dei Dottori commercialisti di Bergamo sul decreto crescita.

Durante il Convegno verranno presentati lo Sportello FIMAA Bergamo, servizio dedicato agli associati, e le convenzioni con Groupama Assicurazione e con Ente Mutuo Regionale.

Il convegno si terrà nella mattinata di

- Accredito ore 9.00
- Inizio convegno ore 9.30

Dove

Sala Conferenze della sede di Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo n° 137, Bergamo

Per iscriversi cliccare [qui](#)

[programma-convegno](#)