

Nuovo gruppo Ascom a sostegno della filiera marketing, media comunicazione ed eventi

La filiera in provincia conta 1660 aziende e 3.500 addetti. La presidente Roberta Caldara: "Uniti per lo sviluppo di nuove progettualità"

Fare squadra e, soprattutto, fare sistema. È stato presentato oggi il nuovo gruppo Marketing, Media, Comunicazione, Eventi (Mmce) aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo e ad Asseprim, la Federazione nazionale che rappresenta le aziende e le associazioni di servizi professionali per le imprese in seno a Confcommercio. Quello di agenzie di marketing, stampa e comunicazione, produzione foto-video ma anche attività di organizzazione eventi, grafica web e design è un settore molto variegato. La conferma arriva dai dati della Camera di Commercio di Bergamo (su elaborazione Ascom): al 31 marzo 2021, infatti, il mondo marketing, media, comunicazione, eventi contava in provincia di Bergamo 1660 aziende, 3.500 addetti e un fatturato stimato di 110 milioni.

“La filiera, come spesso avviene nei servizi, è lunga e corposa e distribuita su una molteplicità di codici Ateco che non evidenziano il suo peso effettivo – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** .- Si tratta infatti di imprese spesso di piccole dimensioni, molto specializzate e con competenze trasversali che offrono servizi necessari a un sistema ampio e articolato come quello economico bergamasco che si fonda su oltre 90.000 imprese dei diversi settori produttivi e che non può che sostenere o al contrario necessitare di servizi qualificati di una filiera anch'essa ampia e diversificata”.

Creare sinergie tra “piccoli”

“Rappresentiamo uno spaccato di aziende e professionalità differenti che non ha maturato una sua identità di settore e per questo necessita di una regia di sistema – sottolinea **Roberta Caldara, presidente del neonato Gruppo Marketing Media Comunicazione Eventi Mmce Asseprim Bergamo** che conta già qualche decina di associati -. Ci sono categorie abituate a lavorare insieme, altre meno e per questo il confronto è fondamentale: non avendo mai avuto una casa comune siamo sempre stati indipendenti e questo sarà uno degli aspetti sui cui lavorare. Il gruppo nasce infatti per creare attività e occasioni di confronto tra professionisti: un driver importante per la crescita aziendale e lo sviluppo di nuove progettualità e che potrebbe spingere il settore a espandersi sul mercato lombardo e nazionale”.

L'Osservatorio di settore

Una delle prime azioni del nuovo gruppo sarà quella di istituire un Osservatorio dedicato: “L'obiettivo è quello di dare valore scientifico a tutto il comparto – conferma Caldara -. L'Osservatorio ci aiuterà a comprendere meglio chi siamo, che tipo di servizi offrono le nostre aziende associate e come sono strutturate. Sarà un punto di partenza cruciale per poter sviluppare attività interne al gruppo e creare sinergie per partecipare a bandi e agevolazioni. Un altro obiettivo è quello di realizzare un codice etico per la nostra professione e di avviare opportunità di business rivolte ai partner e agli associati Ascom”.

La rilevazione, la descrizione e l'analisi della “domanda” dei servizi di marketing e comunicazione nell'ambito della provincia di Bergamo sarà il punto di partenza dell'Osservatorio che poi studierà anche le strategie di investimento delle imprese bergamasche nel settore del

marketing e della comunicazione e la relativa customer experience. «I macro topic e le interviste riguarderanno soprattutto la domanda attuale e quella potenziale inerente i servizi di comunicazione e marketing in provincia di Bergamo – sottolinea **Pierluigi Ascani, presidente di Format Research**, Istituto di ricerca che realizzerà l'Osservatorio specializzato nelle indagini sulle imprese -. Partiremo con una numerosità campionaria di 400 imprese per poi avviare un'indagine qualitativa su un campione ragionato nei settori del marketing e della comunicazione”.

Il portale di Asseprim

Osservatorio a parte, entrare nel gruppo Mmce comporta diversi vantaggi come spiega **Federico Sapienza, segretario generale di Asseprim** che ha presentato il portale serviziproimpresa.it: “Si tratta di fatto di una community virtuale per promuovere servizi professionali, stipulare convenzioni commerciali, condividere e fruire di contenuti redazionali e webinar su tematiche di stretta attualità: un nuovo modo di comunicare l'impresa, una chiave in più per la sua crescita”.

“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le

ricette del Cinquecento

Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcommercio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all'anniversario dell'artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone "A tavola con il Moroni", un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del '500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell'iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all'iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi "fattibili" grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

Le ricette di "A tavola con il Moroni"

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i "Maccaroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi", molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I "ravvioli da magro (casoncelli)", sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; "Foiade condite

con una salsa verde”, sempre secondo le ricette di Scappi. Come secondo, viene proposto il “Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”, un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la “Torta de Formag”, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti “Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi”, “Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e “Casoncelli bergamaschi all’antica”.

I ristoranti che aderiscono all’iniziativa

Ristorante al Ponte – Albino (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

www.ristorantealpontealbino.com

Trattoria Moro – Albino (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

www.trattoriamoro.it

Albergo Garden – Fino del Monte (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

www.albergogarden.net

Mari's Family – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove adesioni: www.ascombg.it – www.valseriana.eu