

Campionaria da Guinness: il mosaico lenticolare è da record

La spettacolare costruzione, che rende omaggio a Bergamo Brescia capitale della cultura, supera di quasi 2mq il record precedente

La Campionaria 2023 tiene a battesimo un Guinness World Record® Official Attempt, grazie al Mosaico lenticolare LEGO® più grande del mondo dedicato alle immagini dall'alto di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura, promosso e realizzato dalla Città del Mattoncino di Bergamo, in collaborazione con Promoberg e LEGO® Italia. L'opera è stata ultimata domenica 29 ottobre nell'area Mattoncini a Bergamo, l'evento più importante della fiera multisettoriale di Promoberg in agenda sino a mercoledì 1° novembre alla Fiera di Bergamo. La certificazione dell'importante traguardo è stata data pochi minuti dopo, direttamente da Lorenzo Veltri, giudice ufficiale del Guinness World Record, conosciuto al grande pubblico televisivo per il suo ruolo nella trasmissione 'Lo Show dei Record', condotta da Gerry Scotti su Canale 5. "Con l'aiuto di un architetto abbiamo fatto tutte le misurazioni del caso – spiega il giudice internazionale Veltri – e con 51,65 metri quadrati il mosaico lenticolare della Città del Mattoncino di Bergamo ha conquistato con pieno merito il guinness dei primati, battendo i 50 metri quadrati del record precedente. Il mosaico fa parte di una nuova categoria di record alla quale stiamo lavorando da molti mesi anche in termini di regolamento ufficiale. In questo caso si tratta di un nuovo progetto, con due immagini bellissime dei centri storici di Bergamo e Brescia: al di là del record, l'opera mi ha davvero impressionato ed emozionato".

Per conquistare il nuovo Guinness World Record sono state necessarie oltre 5mila ore di lavoro, assemblando 811.008

mattoncini LEGO® di 25 colori diversi. Quello che a tutti gli effetti è un vero e proprio capolavoro artistico si estende su una struttura di oltre 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Per terminare la sua realizzazione durante le prime due giornate della Campionaria sono state impiegate 3.168 basi e oltre 15.300 pin di collegamento LEGO® Technic, per un peso complessivo di circa 400kg.

“Nel momento della grande soddisfazione per la conquista di un record tanto sognato – sottolinea Pierluigi Cervati, titolare della Città del Mattoncino e organizzatore dell'area Mattoncini a Bergamo in Campionaria -, c'è anche la forte emozione e commozione per la mancanza di Beatrice (Da Ros, la moglie di Cervati scomparsa prematuramente nel 2021 ndr) vera anima della Casa del Mattoncino e fonte inesauribile di tante idee ed iniziative: in questo momento il pensiero va soprattutto a lei e alle tante persone che hanno reso possibile questo record, come Pietro Morello (influencer e Ambassador di Lego, presente in Fiera ndr) e i bambini ricoverati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo e all'Ospedale Pasquinucci di Massa, Fondazione Monasterio, che hanno realizzato le prime tessere di questo mosaico. Attraverso eventi speciali dedicati, questi giovani costruttori, in un particolare momento della loro vita, sono diventati, nei mesi di agosto e settembre, parte integrante di questa avventura unica. Un gesto di amore e speranza che rende l'evento ancora più significativo”.

“Siamo molto felici che il Guinness World Record® sia stato certificato all'interno della Campionaria – spiega – Luciano Patelli, presidente di Promoberg -, perché da sette anni è la casa di Mattoncini a Bergamo, uno degli eventi di punta in assoluto della Bergamasca e capace di richiamare appassionati da tutta la regione. Oltre ad essere un'imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini LEGO®, l'evento comprende anche 'Il mondo di Beatrice' l'area gioco in memoria di Beatrice Da Ros nella quale, con oltre 200 postazioni gioco, ci si può lasciar andare alla fantasia con mattoncini di ogni genere. Un luogo certamente di

divertimento, ma nel contempo di condivisione tra grandi e piccini, perché in fondo, in ogni adulto alberga sempre il bambino che si è stati”.

La Campionaria prosegue sino a mercoledì 1° novembre. Orari: dalle ore 10 alle ore 21 (tranne mercoledì 1° novembre, chiusura alle ore 19). Ingresso manifestazione gratuito.

Info: www.campionaria-bergamo.it.

Ats e associazioni in campo per promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro

Intesa biennale, siglata alla presenza del Prefetto, per diffondere cultura e buone prassi in azienda



Il tavolo dei relatori con il Prefetto

Ascom Confcommercio Bergamo è tra i firmatari del nuovo Protocollo di Intesa per la diffusione della Cultura della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro, biennio ottobre 2023-ottobre 2025. L'accordo è stato siglato giovedì 26 ottobre, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza nella

sede dell'Agencia di Tutela della Salute di Bergamo, dagli attori del territorio coinvolti nel tema della Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro. La prima firma dell'Accordo, preceduta dall'attività di governance portata tutt'ora avanti da ATS Bergamo, risale al biennio ottobre 2018-ottobre 2020, prorogato al 2021 causa pandemia. Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro con il coinvolgimento dei vari soggetti portatori di interessi presenti sul territorio bergamasco, era stata avviata una nuova modalità di collaborazione, integrata ed unitaria, denominata "Protocollo di Intesa", con l'obiettivo di potenziare le azioni di contrasto al fenomeno degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, promuovendo la collaborazione tra le diverse organizzazioni portatrici di interessi presenti nella comunità bergamasca.

La peculiarità del Protocollo sta nella condivisione della scelta degli obiettivi da perseguire, partendo dall'analisi delle criticità del territorio e nella definizione condivisa di progetti che sono realizzati grazie alla partecipazione diretta di personale proveniente dai diversi Enti, Istituzioni e parti sociali, agendo mediante la costituzione di specifici Gruppi di Lavoro, che collaborano attivamente per promuovere azioni di miglioramento nelle aziende del territorio.

Il Protocollo rappresenta un vero e proprio patto di collaborazione concreta tra gli attori del sistema, cioè Istituzioni, Parti Sociali datoriali e Sindacali e il mondo della cultura, per dare alle imprese un forte segnale di interesse e di presa in carico della problematica della tutela della Salute e Sicurezza dei lavoratori.

Le azioni previste riguardano la realizzazione di interventi e progetti di prevenzione a favore delle realtà produttive del nostro territorio, con successiva ricaduta finale attesa sui lavoratori e sugli studenti, relativamente alla personale competenza sui rischi per la propria e altrui incolumità.

"È stato un cambio di passo decisivo – evidenzia Oliviero Rinaldi Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Bergamo – che va ad integrare le storiche

attività di vigilanza, controllo e ispezione svolte da ATS, con quelle più innovative dell'assistenza, informazione e promozione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Grazie a questo Protocollo abbiamo investito, in modo significativo, sullo sviluppo e sull'incremento della cultura della sicurezza per ogni fascia di età, mettendo in luce anche sistemi di gestione della sicurezza virtuosi attivati da Aziende che hanno saputo ridurre nel tempo gli infortuni sul lavoro".

Esaurito il primo biennio del Protocollo, l'ATS di Bergamo e la Prefettura di Bergamo avevano proposto a tutte le parti sociali e istituzionali di riproporre questa esperienza per un nuovo biennio (ottobre 2021- ottobre 2023), a conclusione del quale si è ritenuto importante condividere i risultati ottenuti da ciascun progetto.

I sei progetti realizzati nel biennio ottobre 2021- ottobre 2023 hanno riguardato: monitoraggi-audit sull'organizzazione aziendale della sicurezza; sensibilizzazione dei neoimprenditori; inserimento di aspetti di salute e sicurezza nei programmi scolastici; prevenzione delle cadute dall'alto; programmazione di modalità per attuare break formativi sul campo in azienda; sicurezza nelle fasi di movimentazione dei materiali.

I risultati ottenuti hanno spinto a continuare su questo percorso: le parti Sociali hanno chiesto di poter continuare il cammino intrapreso, una nuova "ripartenza" con la firma del nuovo Protocollo d'Intesa per il biennio ottobre 2023- ottobre 2025, in occasione della Settimana europea per la sicurezza e la salute sul lavoro. La cerimonia della firma del testo dell'Accordo da parte dei rappresentanti di tutte le Organizzazioni, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza, è stata seguita dalla comunicazione definitiva della composizione degli 8 gruppi di lavoro che daranno l'avvio ufficiale all'attivazione dei nuovi progetti.

La tutela della salute e sicurezza sul lavoro rappresenta uno dei temi fondamentali della mission dell'ATS di Bergamo, impegnata storicamente attraverso il Dipartimento di Igiene e

Prevenzione Sanitaria nella continua attività di vigilanza ed ispezione negli ambienti di lavoro del territorio. Il mandato operativo del coordinamento generale del Protocollo è affidato per ATS Bergamo al Direttore SC Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro Giuseppina Zottola e a Sergio Piazzolla, Dirigente Medico della stessa Struttura Complessa.

È importante – sottolinea Massimo Giupponi, Direttore Generale dell'Agenda di Tutela della Salute di Bergamo – contrastare il fenomeno infortunistico e delle malattie professionali anche attraverso la diffusione della cultura della Salute e della Sicurezza sul lavoro, che è per tutti noi una priorità e un valore. Per questo obiettivo la strategia che ATS Bergamo persegue è quella della collaborazione, condivisione ed integrazione tra le forze in campo che si occupano di lavoro e di sicurezza, in stretto raccordo tra Enti Istituzionali e Parti Sociali aderenti al Protocollo. Questa modalità operativa, già sperimentata nei due bienni precedenti, ha prodotto utili strumenti operativi messi a disposizione delle aziende, creando anche un clima collaborativo tra i rappresentanti delle Organizzazioni". Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, e firmatario dell'intesa, ha sottolineato l'importanza della prevenzione a tutela della salute di tutti: "Per nostra fortuna le aziende del commercio, turismo e servizi e i loro dipendenti sono più al riparo di altri comparti da incidenti gravi, ma l'attenzione non è mai abbastanza alta quando si parla di sicurezza. Un tema che ci sta particolarmente a cuore e che ci vede impegnati da anni nel supporto alle imprese con attività di consulenza e formazione dedicata, per rispondere a tutte le esigenze specifiche delle imprese dei settori rappresentati. Diffondere cultura e sensibilità rispetto a un tema fondamentale come la sicurezza rappresenta il primo passo per la messa in atto di tutte le buone prassi evidenziate".

Innova Retail Award, Bonicelli Salumeria il miglior negozio indipendente Food

La storica bottega di montagna ha saputo evolversi e crescere grazie al catering. Ora il sogno è aprire una trattoria

La sesta edizione degli Innova Retail Award, riconoscimento annuale che premia progetti di innovazioni nel retail organizzato dalla società Kiki Lab 360° Retail (Gruppo Promotica), ha incoronato ieri all'Enterprise Hotel di Milano la storica insegna di Villa d'Ogna "Bonicelli Salumeria" miglior negozio indipendente Food. Il riconoscimento, assegnato da una giuria di top manager di aziende retail, professionisti ed esperti (elenco completo su <https://innovaretailaward.it/la-giuria/>), ha premiato l'evoluzione della storica bottega di montagna, che negli ultimi dieci anni ha portato i prodotti bergamaschi e tipici nel mondo, con catering e servizi collegati al negozio di riferimento per la spesa quotidiana in paese. Il progetto imprenditoriale di **Luca Bonicelli** – dal 2003 alla guida del negozio di famiglia, che vanta una tradizione dal 1964 – consiste nell'evoluzione da Salumeria di Montagna ad azienda di catering, molto apprezzata da privati e aziende, oltre che RSA e scuole. Ora il sogno dell'intraprendente patròn, alla guida del Gruppo Salumieri e Gastronomi Ascom Confcommercio Bergamo, è quello di aprire una trattoria d'altri tempi, dove le ricette e il saper fare di una volta facciano sentire a casa i commensali, riscoprendo antiche tradizioni. *"E' un sogno che spero possa uscire al più presto dal cassetto, anche*

se credo che ci vorrà qualche anno per poterlo realizzare-
commenta Luca Bonicelli, esprimendo la soddisfazione per il
premio ricevuto-. Inizio con la gioia per questo
riconoscimento inaspettato ma estremamente apprezzato,
ottenuto grazie all'impegno di tutta la mia squadra e gruppo
di lavoro. Dedico il premio a tutti quanti mi affiancano ogni
giorno nel mio lavoro quotidiano e nelle trasferte all'estero,
a chi ha iniziato con me l'avventura di catering ed eventi,
partendo da piccoli ricevimenti per arrivare a grandi eventi
internazionali e a chi dà sempre il suo contributo
all'attività che, nonostante si sia ingrandita di anno in
anno, resta sempre una famiglia".

I premi e le menzioni speciali assegnati a Innova Retail Award 2023

Vincitore assoluto è Esselunga con il progetto "Eccellenze". Nel retail Non food vince Mondadori per la Nuova Libreria Mondadori Duomo. Nel retail food, vinto da Esselunga, menzione speciale al progetto Conad-TuDay. Nella categoria Horeca vince il progetto Mulinum di Mulinum Agricola. Nei centri commerciali, Ethos con il progetto APPerò; menzione speciale al Consorzio Quasar Village con il Progetto Asilo +. Nella categoria negozi indipendenti Non food, Tecnica San Giorgio con "La rivoluzione del negozio ferramenta"; menzione speciale a The Real Economy- Progetto: TooMe. Nella categoria sostenibilità, Carrefour con il Progetto Società Benefit; menzione speciale a: Coop Italia- Progetto: Donna, vita, libertà ; Ikea- Progetto: Me for women, mentorship programme; Humanitas Gavazzeni-Progetto Scuola Pazienti. Nella categoria Start-Up Tech, Drilldown- Progetto Tuduu.

Campionaria, torna la fiera dal 28 ottobre al 1° novembre

Ascom e Enti Bilaterali promuovono un ricco calendario di incontri e corsi (padiglione B) Conto alla rovescia per la 44esima edizione della Campionaria, la fiera multisettoriale di Promoberg che mette in vetrina il più alto numero di settori merceologici rappresentati. Da sabato 28 ottobre a mercoledì 1° novembre 2023 (festa di Ognissanti), al centro espositivo e congressuale di via Lunga torna infatti la 'Fiera delle Fiere' di Promoberg (www.bergamofiera.it), tagliando così il traguardo delle 44 edizioni, nelle quali ha rappresentato al meglio la filiera del commercio e dei servizi, così come il costume e la storia del territorio non solo orobico. La manifestazione più storica e completa del portfolio della società che da sempre gestisce la Fiera di Bergamo (inaugurata esattamente vent'anni fa, era il 25 ottobre, proprio in occasione della Campionaria 2003), grazie alla capacità di proporre una quarantina di settori merceologici, agevola le imprese e le famiglie (ancora alle prese con la crisi economica), confermando l'ingresso gratuito per l'intera durata della manifestazione. Rafforzato ulteriormente il format, che abbina alla ricca proposta espositiva un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali. Come da tradizione, sui 16mila metri quadrati al coperto del centro espositivo di via Lunga dedicati all'evento si troverà di tutto, grazie alla partecipazione di circa duecento imprese (metà delle quali bergamasche) provenienti da 14 regioni italiane (la più rappresentata è la Lombardia, con dieci province, per un totale di 135 espositori) e tre paesi stranieri (Croazia, Pakistan ed Ecuador), per una quarantina di settori merceologici rappresentati. Tra i macro-temi proposti dalla Campionaria, citiamo, nel padiglione A, l'ampia area dedicata ai servizi, i comparti dell'edilizia, mobilità, automotive e nuove tecnologie (per una Campionaria green e

sempre più all'insegna della sostenibilità); nel padiglione B, invece, spazio ad arredo e ai suoi complementi, enogastronomia, abbigliamento, beauty. Tra le novità di quest'anno Pet shop e Dog Camp, due nuove aree (in interno ed esterno del padiglione B) con Monge nel ruolo di partner tecnico, dedicate agli amici a quattro zampe, in linea con la capacità dell'evento di sapersi rinnovare di anno in anno, dando spazio alle nuove richieste del pubblico e anticipando spesso dei nuovi trend del mercato. L'area Dog Camp sarà teatro di numerose dimostrazioni gestite dall'associazione cinofila Zero Impact Dog di Nicola Carrara, in campo con demo legate alla Pet Therapy. Disc dog e Agility. Nella stessa area, saranno attive anche le forze dell'ordine (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Vigili del Fuoco, Guardia di Finanza e AEU) che vedranno protagonisti i cani utilizzati nei servizi di prevenzione, quali antidroga, ricerca sotto le macerie, antiesplosivo, ecc. "C'è sempre un'emozione particolare nel parlare della Campionaria – osserva Luciano Patelli, presidente di Promoberg-, perché è la nostra fiera più longeva e alla quale tutti i bergamaschi sono molto legati. Un legame che la unisce anche alla Fiera di Bergamo, perché è stata proprio la Campionaria, ad inaugurare esattamente vent'anni fa la nuova struttura in via Lunga, che gestiamo da sempre con tanto amore e competenza. Mi sono riguardato con interesse e curiosità le foto di allora, e poi sono andato a recuperare anche quelle scattate durante la prima edizione nel 1979 sul piazzale della Celadina. Tra i tantissimi cambiamenti, alcune cose sono rimaste inalterate e migliorate, come la passione che noi bergamaschi mettiamo in tutte le cose che facciamo e la voglia di crescere e di innovare, di fare bene e di rappresentare al meglio un territorio e la sua gente, che sono un'eccellenza nel panorama nazionale e mondiale. Ringrazio le imprese, i partner e tutte le realtà che a vario titolo hanno creduto nel nostro progetto. Mi piace evidenziare la partecipazione degli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo che insieme ad Ascom Confcommercio Bergamo promuovono una serie di

incontri sul palco Eventi per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio: una presenza che abbiamo fortemente voluto, per metter al centro temi di stretta attualità e di grande interesse. Con piacere ed orgoglio 'lancio' quindi l'edizione numero 44 e tutte le cose belle che la Campionaria porta con sé, certo che rappresenti al meglio, oggi più di allora, le caratteristiche imprenditoriali e umane che contraddistinguono Bergamo in Italia e nel mondo". "La Campionaria di Bergamo – evidenzia Davide Lenarduzzi, Amministratore delegato di Promoberg -, rappresenta una vetrina d'eccellenza di prodotti e servizi lunga più di tre chilometri: a tanto corrisponde il percorso complessivo che il pubblico è invitato a fare nelle corsie. Quest'anno torna con numeri in crescita, con oltre duecento imprese provenienti da 14 regioni italiane e tre paesi stranieri. In ogni edizione ci chiediamo in cosa possiamo migliorare la Campionaria, che deve essere al servizio del territorio. Abbiamo ulteriormente migliorato il format, già molto apprezzato dalle imprese, che hanno risposto con entusiasmo; sono certo che anche il pubblico avrà molti motivi per essere soddisfatto di questa nuova tappa. I momenti formativi firmati Enti Bilaterali Territoriali e Ascom, consentiranno di declinare in un modo più semplice e attrattivo delle tematiche non sempre facilmente comprensibili ai più. La nuova area Pet shop e Dog Camp permetterà di conoscere meglio i nostri amici a quattro zampe, che oltre a farci compagnia, sono straordinari nel salvare vite umane in pericolo. Cito poi l'imperdibile mostra di 'Mattoncini a Bergamo', che quest'anno punta ad un Guinness World Record; Fieramente Birra, con i microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali; la collettiva 'Io Compro Siciliano', dedicata ad una selezione di prodotti d'eccellenza dalla Sicilia; Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più ampia rispetto allo scorso anno. Infine, le dirette di Radio Aut di Spazio autismo, per

promuovere e rendere viva l'inclusività. Insomma, anche quest'anno alla Campionaria ce n'è per tutti i gusti e tutte le età".

Gli eventi Ascom Confcommercio Bergamo ed Enti Bilaterali

Tra i tanti appuntamenti collaterali studiati per coinvolgere a 360 gradi il pubblico, formato tradizionalmente soprattutto dalle famiglie, quest'anno si aggiungono in particolare i numerosi incontri promossi sul grande palco Eventi della Campionaria dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo e Ascom Confcommercio Bergamo per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio. Alessandro Locatelli, Presidente Ente del Terziario, ha espresso tutta la sua soddisfazione "nel partecipare ad un evento così amato e partecipato come la Campionaria, che ci consente di presentare anche al grande pubblico le tante attività messe in campo dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo, con focus specifici sui temi più caldi del momento. I nostri enti sono molto importanti nell'attività sindacale perché, in un contesto di settori molto frammentati in cui il confronto non è semplice, la bilateralità consente quel dialogo necessario per trovare le soluzioni più adeguate in tema in particolare di contratti e servizi aggiuntivi ai lavoratori ed imprese. Ci auguriamo che la Campionaria segni l'inizio di una collaborazione lunga e fruttuosa con Promoberg". Il palco (allestito nel Padiglione B) vuole essere un luogo di incontro e confronto con la cittadinanza. Nello stand degli Enti sarà inoltre possibile a tutti inserire il proprio curriculum vitae sul sito Eblink degli Enti, portale gratuito messo a disposizione di aziende e lavoratori per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Sempre in casa Ascom, catturerà come sempre l'attenzione del pubblico il concorso di porzionatura e pesatura del formaggio e di disosso e taglio al coltello del prosciutto crudo organizzato dal gruppo Gastronomi e Salumieri

di ASCOM – Confcommercio Bergamo. Ecco il [programma completo](#)

Lego e mattoncini, Fieramente Birra, Bergomix e Io compro siciliano

Dopo i grandi successi delle scorse edizioni, la Campionaria ripropone 'Mattoncini a Bergamo', l'imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini firmati LEGO®. Quest'anno si punta in particolare ad un Guinness World Record, con "Il mosaico lenticolare LEGO® più grande" sul tema di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura. La principale attrazione di quest'anno sarà composta da un incredibile numero di 811.008 mattoncini LEGO® di 25 colori diversi, che si estende per poco di 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Ma i numeri impressionanti vanno oltre: al termine della sua realizzazione saranno impiegate 3.168 basi e oltre 15.300 pin di collegamento LEGO® Technic con un peso complessivo di circa 400kg, mentre il lavoro complessivo è stato portato avanti per oltre 5mila ore.

Torna anche Fieramente Birra, evento dedicato ai microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali. Tra una birra e l'altra ci si potrà deliziare anche al punto ristoro dedicato ai gustosi tortellini di Valeggio sul Mincio e al ristorante con le specialità altoatesine, a cui si sommano i tanti stand e spazi dedicati al food e beverage, con la possibilità di degustare ed acquistare moltissimi prodotti tipici dell'enogastronomia italiana.

Quest'anno la Campionaria vedrà una partecipazione organizzata della Sicilia. Con un'area collettiva voluta da Io Compro Siciliano, in collaborazione con Promoberg. Come spiega il presidente di 'Io Compro Siciliano', Davide Morici, stiamo parlando del brand che rappresenta il Made in Sicily. Questa prima partecipazione alla Campionaria di Bergamo, con una selezione di prodotti di assoluta eccellenza dalla Sicilia,

intende avviare un percorso di cooperazione stabile con Promoberg al fine di favorire scambi in cooperazione e collaborazione tra Sicilia e Lombardia.

La galleria centrale della Fiera ospita in uno stand firmato Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; un'occasione imperdibile certamente per i fans dei fumetti, ma soprattutto per chi ancora non conosce alcuni dei più importanti artisti locali e nazionali di questo media, per farsi raccontare tutti i segreti del mestiere, scattarsi un selfie e vederli all'opera nel realizzare disegni dal vivo. (Per il calendario degli appuntamenti presso lo stand di Bergomix, vedasi documento allegato). Dopo il grande successo ottenuto lo scorso anno, torna l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più importante per celebrare al meglio il centenario di fondazione dell'Arma. Nell'ampio stand (pad. B) ben quattro simulatori aerei, un viaggio virtuale nella Stazione spaziale internazionale (ISS, International Space Station), un simulatore della Torre di controllo e molto altro ancora. Anche per la Campionaria saranno alla consolle gli speaker di Radio Aut, sintesi delle radio web UPT Pod (www.uptpod.com) e Indie Life Radio (www.indieliferadio.it) per l'inclusione sociale promossa da Spazio Autismo Bergamo presieduto dall'inesauribile Tino Manzoni.

Terziario e sostenibilità, cresce la sensibilità sui temi Esg

La crisi energetica ha accelerato la svolta green : il 66% delle imprese ha investito in efficientamento Crescono interesse e sensibilità tra le imprese del terziario rispetto ai temi Esg (Environmental, Social, Governance), centrali nell'agenda Onu 2030. È quanto emerge dalla terza analisi sulla sostenibilità lanciata da Confcommercio Lombardia nel secondo semestre 2023, in collaborazione con Fondazione Lombardia per l'Ambiente, nell'ambito di un gruppo di lavoro con accademici ed esperti del mondo delle imprese e delle tematiche green. L'“Osservatorio sostenibilità nel terziario” è stato presentato durante l'evento in Confcommercio Lombardia “Terziario e sostenibilità: parametri ESG per crescere e competere”. “Il tema dei fattori Esg è strategico e anche critico per tutti i settori produttivi. Da una parte è già attuale nelle scelte dei consumatori e nella valutazione del merito del credito degli istituti bancari e lo sarà sempre di più- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La ricerca evidenzia che sebbene la sensibilità delle imprese del terziario bergamasco sia migliorata, c'è ancora molto da fare per far comprendere l'urgenza del cambiamento. Un'accelerazione è comunque in atto, spinta dai rincari energetici, che ha visto la maggior parte delle imprese mettere in campo investimenti su questo fronte. Questo non basta però: nei prossimi anni sarà compito della nostra Associazione mettere in agenda come prioritario questo tema”. In questa direzione, dal questionario emerge l'importanza delle organizzazioni di rappresentanza, in particolare nel sollecitare incentivi economici (richieste dal 56% delle imprese), linee di credito dedicate e avviare percorsi formativi (27%).

I dati bergamaschi

Al questionario ha risposto un campione rappresentativo di imprese del commercio (51%), turismo (17%), ristorazione (17%) e servizi e professioni (15%) di Bergamo e provincia. Il 59% delle imprese ha una donna tra i soci e titolari. Dalla ricerca emerge che solo il 27% delle imprese non è a conoscenza delle tematiche Esg. Il 70% le conosce ma non in dettaglio, mentre il 3% ha approfondito già il tema. L'interesse si conferma alto per tutti: il 73% ha espresso la propria disponibilità ad approfondire con webinar ed eventi le tematiche, mentre il 27% è disponibile a corsi e formazione sui criteri Esg. Per le pmi del terziario la figura del sustainability manager è appannaggio di una minoranza di imprese: solo il 2% degli intervistati dichiara di avere una figura specializzata in azienda. Negli ultimi 12 mesi il 66% delle imprese ha però investito nell'ammodernamento o sostituzione di attrezzature per l'efficientamento energetico. Il 12% delle pmi del terziario ha avviato collaborazioni con altre imprese con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. In particolare nei servizi congiunti (80%), nella logistica condivisa (20%) oltre che nei fornitori locali (20%). Il 37% delle imprese usa anche criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori e degli input, contribuendo a creare una filiera Esg virtuosa. Il 5% delle imprese ha già effettuato un check-up della propria impresa sull'impatto ambientale e sui possibili miglioramenti in tema di sostenibilità. Solo il 29% ha espresso il suo interesse ad effettuare uno studio approfondito per mettere alla prova la propria impresa. Il 48% delle imprese non ha ancora modificato la propria offerta di prodotti e servizi in direzione della sostenibilità. Il 38% ha invece apportato diverse modifiche all'offerta di prodotti e servizi, anche in risposta alla crescente attenzione pubblica e dei clienti ai temi. Il 12% ha pianificato un aggiornamento dell'offerta con opzioni più sostenibili da attuare entro il 2024.

Il dato lombardo

Il 64% delle imprese del terziario lombarde è a conoscenza dei parametri ESG, anche se solo il 12% in modo approfondito, oltre la metà ha effettuato interventi di efficientamento energetico negli ultimi 12 mesi e più di una su quattro utilizza criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori, con in testa prossimità geografica e logistica a basso impatto. Emerge chiaro come le imprese siano consapevoli che investimenti in sostenibilità abbiano ricadute positive sul loro business: per migliorare la reputazione aziendale e aumentare l'attrattività, oltre che per fronteggiare – si pensi all'efficientamento energetico – eventi avversi. Così consapevoli, che il 45% delle attività ha apportato modifiche all'offerta di prodotti e servizi o ha pianificato un suo aggiornamento. Questo dato incoraggiante si scontra però con il numero di imprese – il 26% – che hanno adottato una strategia formale di sostenibilità. Se il 30% non ritiene prioritario il tema, il 60% è invece frenato dalla carenza di risorse economiche e di personale formato e dall'inadeguatezza di strumenti e procedure. Per incrementare il processo per la sostenibilità le imprese chiedono alle istituzioni soprattutto investimenti a fondo perduto (36%), formazione (27%) e liquidità attraverso finanziamenti agevolati (20%).

RistorantiBergamo omaggia la

mostra alla Carrara dedicata al Romanticismo con ricette a tema

*Fino al 14 gennaio in 28 ristoranti di città e provincia
ricette ispirate, dal bacio di Hayez all'opera buffa di
Donizetti*



Gnocchi di pane della Betly



Risotto Garibaldi



I casoncelli di nonna Alda

Il gruppo RistorantiBergamo festeggia la conclusione dell'anno della Capitale della Cultura, celebrando l'Accademia Carrara e la mostra «Tutti in voi la luce mia», dedicata ai capolavori del Romanticismo, dove il melodramma incontra l'arte. Il titolo è uno dei versi dell'Anna Bolena di Gaetano Donizetti, un modo per omaggiare il mondo dell'opera, in particolare del compositore bergamasco. Per tutta la durata dell'esposizione, dunque fino al 14 gennaio, 28 ristoranti di città e provincia associati al gruppo proporranno altrettanti piatti, variazioni e interpretazioni dell'arte del Romanticismo e della musica di quell'epoca. «Da diversi anni il gruppo collabora con la Carrara – afferma Paolo Chiari, chef e titolare del ristorante Lalimentari in piazza Vecchia, che fa parte del direttivo di RistorantiBergamo -, ci promuoviamo a vicenda, facendo rete, nella convinzione che la cultura è a 360 gradi, anche in un piatto buono e bello da vedere». Lalimentari, per l'occasione, propone gli «Gnocchi di pane della Betly», che omaggiano l'opera buffa di Donizetti. E sono anche un monito a non sprecare, riutilizzando il pane vecchio, proprio come accadeva all'epoca del celebre musicista. In città, il ristorante Al Cavatappi sforna «Nemorino e la lacrima di Andina», medaglione di manzo in crosta di pistacchio su fonduta di Fortiva lagrima, formaggio del caseificio Defendi realizzato in onore di Donizetti. Il «Risotto Garibaldi» che si può gustare Da

Mimmo, in Città Alta, riso Carnaroli con passata di pomodoro fresco, fiocchi di burrata, basilico e polvere di pane croccante, è il più patriottico: per il rosso del pomodoro, il verde del basilico e il bianco della burrata. Hayez è celebrato dallo chef del ristorante La corte del noce con «Il bacio», spaghetti ai tre pomodori e basilico; e da quello di Polisena L'altro agriturismo di Pontida con «L'ultimo bacio», torta di farro, uvetta e noci, confettura di uva e zucca, gelato alla Grappa Tosca invecchiata. Omaggio al compositore bergamasco alla storica Trattoria Visconti di Ambivere con un antipasto speciale: lo «Zuccotto di zucca Gaetano Donizetti», tortino di verdure autunnali e zucca. Il compositore ispira anche i gnocchetti di patate con funghi, noci e pancetta al Cavallino di Scanzorosciate. A Prezezzo, il ristorante Settecento propone i «Fichi in cheese cake La Carrara». Immane i casoncelli, simbolo della storia racchiusa in un piatto: si trovano nel menù della Trattoria Taiocchi di Curno e da oltre 70 anni sono preparati secondo un'antica ricetta sviluppata da nonna Alda e custodita gelosamente nel ricettario chiuso in cassaforte. Dopo aver pranzato o cenato in uno dei locali è suggerita la visita al museo: ai commensali è, infatti, offerta una riduzione di 2 euro sul biglietto di ingresso.



Nemorino e la lacrima di Andina

Marco Migliorati è il nuovo presidente di Promoserio

L'assessore al Turismo del comune di Rovetta, già componente nel precedente cda, alla guida dell'agenzia di promozione turistica



Promoserio ha scelto il suo presidente. Il nuovo consiglio di amministrazione dell'agenzia di promozione turistica della Val Seriana e Val di Scalve, nata nel 2010, ha eletto all'unanimità Marco Migliorati, assessore al Turismo del comune di Rovetta, nel corso dell'assemblea di lunedì 23 ottobre. Migliorati, 37 anni, libero professionista, era già componente da tre anni del cda uscente che faceva capo all'ex presidente Maurizio Forchini. La nomina arriva una settimana dopo il rinnovo del cda, a 11, che resterà in carica per i prossimi tre anni. Il cda è composto da Patrizia Azzola (nominata dalla Comunità Montana Valle Seriana), Silvia Ferri (nominata dalle associazioni di categoria), Andrea Spotti (eletto dai soci del settore Industry), Pamela Rossi e Simone Grigis (eletti dagli operatori turistici), Cristiana Verzeroli (eletta dalle Pro loco), Giambattista Gherardi (eletto dai Comuni della Media e Bassa Valle Seriana), Roberto Balduzzi (eletto dai Comuni altamente turistici) e Marco Maninetti (nominato dalla Provincia di Bergamo).

Ad affiancare il neopresidente Migliorati Anselmo Agoni, nominato dalla Comunità montana di Scalve. Conferma per il segretario Guido Fratta. Il passaggio di consegne tra Forchini

e Migliorati è stato ufficializzato con il rito della simbolica consegna delle chiavi e della bandiera dell'ente. Ora l'appuntamento è per il 28 novembre, data di presentazione nell'ambito dell'assemblea della Comunità Montana Valle Seriana di idee e linee programmatiche, oltre che prima occasione ufficiale per condividere e ascoltare le proposte del territorio.

Lavoro e progresso economico, 75 premi dalla Camera di Commercio

Riconoscimenti alla fedeltà al lavoro e alle imprese più longeve e innovative, 3 premi al femminile

Domenica 22 ottobre il presidente della Camera di commercio Carlo Mazzoleni ha premiato, nell'ambito dell'iniziativa di riconoscimento del lavoro e del progresso economico, 41 lavoratori

dipendenti, 31 imprese – di cui 4 coltivatori diretti – e 3 donne imprenditrici. La cerimonia si è svolta a partire dalle ore 10 presso la centrale Daste e Spalenga con la presenza dei premiati, accompagnati in molti casi dai famigliari con cui hanno voluto condividere la gioia di questo momento.

Il riconoscimento del lavoro e del progresso economico è l'iniziativa con cui la Camera di commercio tradizionalmente celebra in una cerimonia pubblica coloro che, con l'esempio di una

vita dedicata al lavoro, hanno contribuito con impegno costante alla crescita dell'economia locale, nei diversi settori economici.

Il concorso prevede, come da tradizione, il riconoscimento alle imprese con più di 30 anni di ininterrotta attività e ai dipendenti del settore privato con almeno 30 anni di servizio presso la

stessa impresa (25 se donne). L'edizione di quest'anno ha visto per la seconda volta la premiazione delle donne imprenditrici con oltre 30 anni d'età, una specifica categoria istituita l'anno scorso per riconoscere la partecipazione della donna al mondo dell'impresa. In questo ambito la provincia di Bergamo rimane ancora di oltre due punti inferiore al dato nazionale, mentre le cariche d'impresa femminili sono solo un terzo di quelle maschili.

Il presidente della Camera di commercio, Carlo Mazzoleni – complimentandosi con tutti i premiati, che hanno raggiunto nella propria vita professionale una tappa significativa sancita dal

premio di un'istituzione pubblica – ha sottolineato l'importanza dell'esperienza accumulata da ogni lavoratore nel corso degli anni.

Questo patrimonio, ha sottolineato il presidente, “oltre che rappresentare un motivo di orgoglio individuale, dà fierezza all'intera comunità economica e sociale bergamasca, la quale si costruisce

grazie all'apporto di ciascuno e ora è una ricchezza, morale e certamente anche materiale, di cui tutti godiamo. Raggiungendo tappe personali ognuno ha – ciascuno per la sua parte – contribuito a

far perseguire importanti mete alle realtà imprenditoriali in cui opera o ha operato, così come all'intero territorio bergamasco. È questo l'impegno che vogliamo celebrare oggi”.

La cultura d'impresa e quella del lavoro rappresentano una sfaccettatura importante di quanto quest'anno la città di Bergamo festeggia insieme alla città di Brescia, entrambe “Capitale italiana

della cultura”. Le due città sono accomunate da una operosità con pochi pari, e sono caratterizzate da una concentrazione manifatturiera senza eguali a livello europeo.

La capacità di fare impresa è stata recentemente celebrata attraverso il progetto della Camera di commercio di Bergamo MADE Film Festival, dedicato al racconto d'impresa e del lavoro, svoltasi proprio a Daste, luogo che testimonia la storia manifatturiera del territorio.

Benemeriti

Tra i premi, anche tre riconoscimenti speciali a Paolo Malvestiti, al professore Mario Comana, ordinario di Economia degli intermediari finanziari alla Luiss Guido Carli di Roma, e all'amministratore delegato di Ipsos e fondatore di Ipsos Public Affairs Nando Pagnoncelli "per il loro contributo al progresso economico della nostra collettività, per il loro impegno a favore del benessere e della crescita culturale del nostro territorio, anche al di fuori della nostra provincia", ha dichiarato il presidente Mazzoleni, nel consegnare la benemerenzia camerale.



Giovanni Paolo Malvestiti inizia il suo percorso lavorativo come dipendente nel settore delle calzature – pelletteria per poi approdare nel mondo dell'imprenditoria nel settore del commercio aprendo nel giro di alcuni anni più società e gestendo più punti vendita nel territorio bergamasco. Il percorso lavorativo di Malvestiti rappresenta l'iter di crescita professionale, personale e imprenditoriale tipico degli imprenditori bergamaschi. Nel suo percorso lavorativo ha anche saputo incarnare l'anima sociale che caratterizza il settore del terziario, favorendo la costituzione di un' importante associazione locale: Acea, Associazione Commercianti e Artigiani di Osio Sotto, realtà che ha creato l'humus per la futura nascita dei Distretti del Commercio, realizzati da Regione Lombardia nel periodo in cui è stato Presidente di

Ascom Confcommercio Bergamo e per la cui costituzione si è speso personalmente.

Dal vertice del sistema associativo del terziario bergamasco è stato chiamato a presiedere la Camera di Commercio di Bergamo per un doppio mandato, nel quale ha saputo rappresentare in modo trasversale gli interessi di tutte le categorie economiche del territorio. La sua capacità di ascolto e di dialogo con tutti gli interlocutori, insieme al suo spirito di intraprendenza, hanno contribuito a sviluppare il ruolo e la rappresentatività dell'ente camerale all'interno del mondo istituzionale bergamasco e lombardo.

Premio imprese in rosa



Mazzoleni con Andreini, Genini e Bosatelli

Sono tre le donne imprenditrici premiate per il loro impegno e la loro capacità di resilienza. Raffaella Andreini, fondatrice e titolare di Half Crown Pub di Antegnate, ha ottenuto il riconoscimento per l'introduzione di innovazione digitale in un'attività tradizionale come quella di ristorazione e intrattenimento. Tra il 2019 e il 2020 ha investito nell' App Cei Food per consentire ai clienti in piena pandemia di ordinare comodamente da casa menù e specialità e continuare a lavorare in piena sicurezza. Oggi l'App continua a riscuotere

un ottimo successo e consente di ricevere ordini e consegne.

Sara Bosatelli della Gelateria Mandorlacchio di Bergamo ha “puntato a rimodernare le attrezzature dell’attività rilevata, scegliendo macchine a minore impatto ambientale e realizzando gelati, partendo solo da prodotti naturali. Ogni semilavorato è bandito e gli ingredienti vengono selezionati con cura; alta l’attenzione ai clienti intolleranti con gelati senza lattosio, a basso indice glicemico. Marella Genini, titolare di Bau House a Sorisole, è stata premiata per la sua particolare attività di asilo diurno per cani. Un servizio innovativo, che risponde a una domanda in forte crescita

Imprese



Sono 31 le imprese premiate per la loro storia: Schiavi spa di Bossico con 94 anni di attività familiare nelle costruzioni edili; Arredamenti Premarini sas di Spirano, con 64 anni di attività familiare arredamenti e arredo ufficio; Cooperativa

Consumo Ardesio di Ardesio, con 63 anni di ininterrotta attività commercio di prodotti alimentari; Mcf srl di Canonica d’Adda, con 61 anni di attività nelle lavorazioni, costruzioni meccaniche di materiali metallici; La dolciaria bergamasca degli eredi di Tironi Giovanni di Tironi Costanza & c sas di Albano sant’Alessandro con 54 anni di attività nella produzione confetti e dolciumi; Spada Roberta di Bottanuco, con 54 anni di ininterrotta attività commercio elettrodomestici; Cooperativa agricola e di consumo di Treviglio di Treviglio con 49 anni di attività familiare commercio al dettaglio di attrezzature e prodotti per l’agricoltura; Fratelli Marabini srl di Orio al Serio, con 46 anni di attività commercio, noleggio, manutenzione carrelli

elevatori; Autoriparazioni Merisio di Merisio Aldo e c snc di Bergamo, con 44 anni di ininterrotta attività riparazione automezzi in genere e applicazione dispositivi motulesi; Parrucchiere da Nando di Confalonieri Fernaldo di Clusone con 44 anni di ininterrotta attività; Azzola Maria Teresa di Bergamo con 43 anni di attività di disegnatrice; Cooperativa edilizia Acli casa soc. coop di Bergamo con 43 anni di attività nelle costruzioni edilizie; Neodecortech spa di Filago con 41 anni di attività nella produzione di carte decorative per l'industria del mobile e del pavimento; Publiluce srl di Villa d'Ogna, con 41 anni di attività impianti elettrici; Verpol srl di Ghisalba, con 41 anni di attività nelle verniciature industriali; Effegieffe srl di Azzano San Paolo, con 40 anni di attività nella lavorazione del ferro; Gasparina di Sopra Soc. coop. sociale di Romano di Lombardia, con 40 anni di attività nei servizi terapeutico-educativi a carattere residenziale; La sirena srl di Serina con 38 anni di attività pasticceria; Caffetteria Gritti Alessandra di Zogno, lavanderia da 37 anni; L'oasi Piu' srl di Villongo, con 37 anni di attività di gelateria; Salus-srl di Bergamo con 37 anni di ininterrotta attività commercio al dettaglio di calzature; Vailati Luigi sas di Vailati Antonella e Vailati Raffaele di Fontanella, con 37 anni di ininterrotta attività commercio di prodotti alimentari; Vavassori Pulizie snc di Tiraboschi v & c di Nembro con 37 anni di ininterrotta attività pulizie civili e industriali; Albergo Miralago di Arrighetti Bruno & c snc di Bossico con 35 anni di ininterrotta attività di ristorante albergo; Gelateria Pandizucchero di Tellini Ivano di Treviolo con 33 anni di ininterrotta attività gelateria; Fae Technology spa di Gazzaniga con 32 anni di ininterrotta attività realizzazione schede ed apparecchiature elettriche/elettroniche; Carlessi Loredana e Marinella snc di Castel Rozzone con 31 anni di ininterrotta attività commercio al minuto drogheria. Quattro i coltivatori diretti premiati, tutti allevatori di bovini o bovini da latte: Giovan Battista Ghirardi di Algua, Società Agricola Brembofarm di Pontirolo Nuovo, Agostino Lazzarini di

Fontanella e Sperandio Filisetti di Endine Gaiano.

Dipendenti

Dai 25 anni di anzianità ai 48: una vita spesa alle dipendenze della stessa azienda, con un legame di fiducia fortissimo, costruito giorno per giorno. Sono 41 i dipendenti premiati domenica dalla Camera di Commercio, qui nella foto di gruppo.



Lavoro, Università e associazioni insieme per uscire dall'emergenza occupazionale

L'Ateneo tende la mano alle associazioni di categoria per il rilancio dell'economia del territorio. Qui si gioca la vera sfida del futuro

La profonda fase di transizione demografica, tecnologica e sociale che attraversa la nostra società impatta come non mai sul mondo del lavoro con due evidenze generalizzate: la difficoltà nel trattenere personale e la penuria di profili qualificati. Tutto ciò in un contesto generale che si affida

più alle percezioni che alle certezze, nel ritenere un lavoro più interessante e proficuo di un altro, ma che ancora si basa anche su visioni e sistemi di lavoro anacronistici.

L'Università di Bergamo è scesa in campo con un progetto dedicato al rapporto tra giovani e lavoro, presentato nel convegno internazionale dal titolo "Giovani, lavoro e lavori". Il convegno, promosso dal CESC Centro sulle dinamiche economiche, sociali e della Cooperazione dell'Ateneo di Bergamo, vede l'Università di Bergamo fare da ponte tra la comunità scientifica e il mondo imprenditoriale del territorio rispetto ad un problema, come quello occupazionale, grave e complesso. Con questa sua nuova proposta l'Università prosegue nella strada di collaborazione con enti e istituzioni, che rientra nella sua cosiddetta terza missione e che vede l'accelerazione portata dal nuovo rettore, Sergio Cavalieri, che ha segnato un cambio di passo. Non è casuale che l'Università abbia chiamato al tavolo del convegno gli altri attori della formazione, da Regione Lombardia alla Provincia e Comune di Bergamo.

Orientamento, attrattività e fidelizzazione del lavoro sono i temi che si aggiungono al ruolo chiave di scuola e lavoro nella crescita delle competenze e che si devono coniugare con qualità del lavoro, innovazione, meritocrazia e benessere del lavoratore, che oggi sono fattori chiave di competizione di settori produttivi, territori e singole imprese.

Di fronte ad un problema comune si è finora lavorato tanto, ma ciascuno per conto proprio. Per onestà devo riconoscere che nel nostro settore del terziario le associazioni datoriali sono un po' in ritardo, forse perché a fronte del mismatch di competenze si è pensato di poter far fronte con formazione ad hoc e training on the job, che poi è per dirla bene "in bottega". Oggi però non si avverte solo un'ulteriore apertura tra competenze richieste e possedute ma anche una penuria di profili. Il problema non è diventato grande solo quantitativamente, ma investe un cambio di valori dei giovani

verso il lavoro che ne determina scelte completamente diverse dalle precedenti generazioni.

Il tema dei giovani con il grande problema demografico non può essere disgiunto dal quadro complessivo del mercato del lavoro, nè dall'invecchiamento della popolazione e dal cambio del sistema di welfare.

Tornado sulla proposta dell'Università, noi crediamo fermamente nell'impegno delle organizzazioni di categoria al suo fianco. A patto però che le Associazioni sappiano anche reinterpretare il loro ruolo, che non potrà essere solo sindacale, di rappresentanza o di erogazione di servizi alle imprese. Diventa infatti indispensabile attivarsi anche nell'educazione e orientamento dei lavoratori, che fino ad oggi li ha visti lontani in una logica "sovra categoriale". Ora più che mai urge superare il concetto di competizione intersettoriale per promuovere il lavoro e quindi il sistema economico del territorio. C'è in atto un grande confronto, una sfida globale dei territori e per i territori. Le capitali europee attirano i nostri cervelli, Milano drena talenti a Bergamo, il nord attira giovani lavoratori dal sud. Inoltre le organizzazioni devono continuare a educare gli imprenditori all'accoglienza e alla crescita dei lavoratori, oltre che nella ricerca del benessere del personale, che oggi è la vera leva occupazionale. Concetti quali quelli del employer branding e del recruiting marketing sono entrati da anni nelle grandi imprese, ma restano ancora lontani per i piccoli e medi imprenditori. Un ruolo chiave continuerà ancora ad essere il supporto alle imprese, soprattutto quelle dei settori del terziario, per accrescere la loro produttività, senza il cui aumento non riusciremo ad uscire dalla pericolosa e attuale spirale negativa, tra perdita del potere di acquisto dei lavoratori e riduzione di marginalità e profitto delle imprese.

La Trattoria Visconti porta i primi “3 gamberi” in Bergamasca

Il riconoscimento, che solo 38 locali italiani hanno raggiunto, va al primo locale bergamasco



Ristoranti d'Italia 2024

Per la prima volta viene assegnato ad un ristorante bergamasco il prestigioso premio “Tre gamberi” assegnato dalla nuova guida “Ristoranti d'Italia 2024” del Gambero Rosso, Il premio va alla Trattoria Visconti, storico indirizzo di Ambivere che, forte della sua cucina di stagione e dell'orto e della sua tradizione nell'ospitalità che dura da quasi un secolo, ha conquistato l'ambito riconoscimento di cui possono fregiarsi solo 38 locali italiani. Il premio è stato ritirato dalla famiglia a Roma, da Fiorella Visconti che guida l'attività con a fianco il marito Giorgio Caccia e i figli Daniele, in sala, e Roberto in cucina. La famiglia Visconti guida il locale da

quattro generazioni, tra tradizione e innovazione, facendosi autentica interprete della cucina del territorio, dalla selezione di materie prime a km zero alle antiche ricette di famiglia, a partire dai casoncelli di nonna Ida, preparati sempre rigorosamente a mano da Fiorella. Il nuovo premio arriva dopo una serie di riconoscimenti, tra cui anche il premio per la migliore carta dei vini d'Italia di Slow Food, assegnato nel 2020.