

Save the mountains: tutti in cammino sui sentieri delle Orobie

Domenica tutti in cammino sui sentieri delle Orobie. Ognuno con il proprio passo e il proprio traguardo, vicino o lontano; ma uniti dalla volontà di preservare la montagna e i suoi valori.

Questo è l'invito della Sezione di Bergamo e dell'Unione bergamasca delle Sezioni e Sottosezioni del Club alpino italiano e dell'Associazione nazionale alpini per l'evento "Save the Mountains" in programma domenica 7 luglio, che è stato presentato questa mattina a Palazzo Pirelli.

Il 7 luglio, alle ore 11, tutti i partecipanti iscritti dovranno aver raggiunto il rifugio prescelto lungo i sentieri proposti e senza lasciare dietro il proprio passaggio rifiuti o resti di ogni genere: ad accompagnarli un apposito kit con sacca, maglietta, spilla e borraccia realizzati con materiali ecologici. Raggiunti i rifugi, tutti i partecipanti sottoscriveranno il manifesto degli "Ambasciatori della sostenibilità".

"La montagna è una grande risorsa non solo naturale e ambientale, ma anche di valori e insegnamenti di vita – ha detto il Presidente del Consiglio regionale della Lombardia Alessandro Ferri – che devono essere costantemente promossi e proposti: sentimenti come l'amicizia e la solidarietà, identificativi dello stare e del vivere in montagna, sono sempre importanti e attuali e devono essere un riferimento per tutti. Per la prima volta in questa legislatura abbiamo istituito un assessorato specifico dedicato alla montagna e una Commissione speciale che si occupa di tutti i provvedimenti di interesse delle aree montane: un segnale

forte di attenzione da parte di Regione Lombardia, che sulla e nella montagna vuole investire, contando ora anche sull'appuntamento olimpico del 2026. Sarà un'occasione straordinaria anche per dotare i territori montani di quei servizi e quelle infrastrutture di cui hanno tanto bisogno, migliorando così la qualità della vita non solo dei turisti ma anche e soprattutto di chi in montagna ci vive tutto l'anno".

Negli ultimi mesi il CAI, accanto al manifesto e agli obiettivi dell'appuntamento, ha realizzato anche quattro "carte" in cui si specificano quali sono i comportamenti sostenibili da tenere in differenti occasioni: in montagna, nell'agricoltura, nell'effettuare correttamente la raccolta differenziata dei rifiuti e sulla tavola di montagna, salvaguardando l'agrobiodiversità e incoraggiando il consumo di prodotti di qualità di piccole aziende del territorio.

"Nei nostri territori montani abbiamo la fortuna di poter contare su numerose e diversificate produzioni locali di grande qualità, soprattutto casearie – ha sottolineato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza Giovanni Malanchini- che esaltano e valorizzano le peculiarità della montagna bergamasca e lombarda, all'insegna di valori semplici e schietti, ma di grande sostanza, proprio come i suoi sapori. Grazie anche all'innovazione introdotta nei processi produttivi dalle nuove generazioni, possiamo oggi ben dire che la dieta di montagna è ancor più salutare della tanto celebrata e apprezzata dieta mediterranea".

"Sulle Orobie e dalle Orobie nasce un progetto pilota pronto ad essere esportato e replicato in tutta la Lombardia e nelle altre aree montane d'Italia –ha detto il capogruppo della Lega Roberto Anelli- e che ha il grande merito di investire molto sull'aspetto educativo e formativo, insegnando a tutti le regole più elementari dell'andare in montagna. Un grande plauso al CAI di Bergamo che attraverso queste iniziative sa creare aggregazione, ma sa anche sensibilizzare su temi come il rispetto per l'ambiente, la natura e le persone, valori

alla base di ogni comunità sociale sana e che funziona”.

“Andare in montagna e avere rispetto per la natura vuol dire anche capire l'importanza di una risorsa e di un patrimonio come l'acqua –ha concluso il Consigliere regionale nonché presidente di Uniacque Paolo Franco- che troppo spesso viene usata in modo improprio e sprecata: non possiamo rispettare e volere bene a chi ci sta vicino, se prima non sappiamo tenere nella giusta considerazione le risorse naturali di cui quotidianamente ci serviamo. Ecco quindi che il progetto Save the Mountains è di straordinaria attualità perché ci obbliga a riflettere e a interrogarci seriamente innanzitutto sullo stile di vita di ciascuno di noi, incentivando la pratica di comportamenti corretti e salutari”.

Erano presenti anche la Consigliera regionale Viviana Beccalossi, il Presidente del CAI di Bergamo e dell'Unione bergamasca del Club alpino italiano Paolo Valoti, la Presidente del Consorzio del Bacino Imbrifero Montano del fiume Oglio Adriana Bellini, il direttore della rivista “Orobie” Paolo Confalonieri, i rappresentanti della direzione generale dell'ATS di Bergamo e i rappresentanti delle istituzioni locali.

Al fianco del Cai e dell'Ana di Bergamo nel progetto di educazione e sostenibilità “Save the Mountains”, oltre a tutte le istituzioni locali, ci sono tra gli altri il Consiglio regionale della Lombardia, il Corpo nazionale del Soccorso alpino e speleologico e l'Osservatorio per le montagne. L'obiettivo è di portare ancora tante persone sulle Orobie, una nuova grande mobilitazione dopo quella che lo scorso anno ha portato al Guinness Word Record con 2.846 persone che unite in catena hanno realizzato la Cordata della Presolana.

“La parola chiave di “Save the Mountains” sarà sostenibilità –ha sottolineato Paolo Valoti-. Un concetto che non rimarrà solo sulla carta, nei documenti che riportano gli impegni per il rispetto dell'ambiente, ma che si tradurrà anche in azioni

concrete come per esempio la piattaforma che verrà predisposta da Hidrogest e che permetterà di raccogliere segnalazioni sulla manutenzione e sullo stato dei sentieri. Le segnalazioni verranno prese in carico dal CAI, che nei giorni successivi al 7 luglio si impegnerà a verificare e sistemare le anomalie indicate. Con questo progetto rafforziamo la grande cordata tra istituzioni, associazioni e cittadini accomunati dal grande amore per la montagna, promuovendo una sempre maggiore cultura del rispetto e della valorizzazione dell'ambiente e della natura montana".

A margine della conferenza stampa, il Consigliere Segretario Dario Violi si è anch'egli complimentato per l'iniziativa evidenziando come "il progetto "Save the Mountains" è un ulteriore passo in avanti verso la tutela e il rilancio delle nostre montagne, sia dal punto di vista ambientale che culturale, attraverso la creazione di comportamenti consapevoli per la conservazione dei sentieri e dei rifugi. L'obiettivo è quello di garantire lo sviluppo sostenibile dei territori montani attraverso il coinvolgimento diretto e la partecipazione di tutti coloro che vivono la montagna e vogliono preservarne la bellezza, agendo per un impegno comune volto alla salvaguardia del territorio".

Le strutture del CAI che rappresentano la rete principale entro cui verrà sviluppata l'iniziativa del 7 luglio e che parteciperanno all'evento sono: Alpe Corte Bassa, Angelo Gherardi, Antonio Curò e Ostello, Baroni al Brunone, Carlo Medici ai Cassinelli, Cesare Benigni, Fratelli Calvi, Fratelli Longo, Laghi Gemelli, Leonida Magnolini, Luigi Albani, Marco Balicco, Mario Merelli al Coca, Nani Tagliaferri, Resegone, Rino Olmo.

A questi si aggiungono anche le strutture private: il rifugio Ca' San Marco 2000, il rifugio del Barbellino e il Capanna 2000.



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 rappresentano 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”.







