

# Partito il primo incontro del seminario per lo sviluppo del business online

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un seminario gratuito di quattro incontri (distribuiti su tutto l'anno 2019) con lo scopo di sviluppare concretamente il business on-line.

Il seminario gratuito "Quattro incontri strategici e gratuiti per sviluppare concretamente il business on-line delle aziende" è partito oggi, giovedì 18 aprile in sede Ascom Confcommercio Bergamo con il corso "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business". Nel primo incontro (della durata di circa due ore) sono stati analizzati: la SEO (Search Engine Optimization), come strumento strategico, e Google My Business, come strumento tattico, per posizionarsi al meglio nei risultati dei motori di ricerca, e quindi dare reale visibilità ai contenuti del proprio sito e anche dei propri social.

Questi strumenti hanno assunto un ruolo fondamentale anche con le ultime versioni dell'algoritmo di Google, particolarmente votate alla geolocalizzazione dei risultati. Il corso è tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali. La partecipazione al corso è gratuita previa accreditamento [cliccando qui](#)

Per info: Ascom Confcommercio Bergamo – tel. 035.4120135 – [alessandro.rota@ascombg.it](mailto:alessandro.rota@ascombg.it)











(Mozzo), Natale Bettinelli (Brembate Sopra) e Pierantonio Chiari (Ranica).



Franco Pulcini il nuovo presidente di 50&Più

---

# **Bombassei: “La ricerca è l’unica via possibile per migliorare”**

“La ricerca è l’unica via possibile per il continuo miglioramento dei prodotti e dei metodi che rendono la vita di tutti noi più sana e longeva. Porterò in From quanto ho appreso nella mia professione. Mettere in comune punti di vista differenti è l’unica via per migliorare”. Alberto Bombassei ha aperto con queste parole il convegno “Le sfide dell’innovazione tecnologica nella sanità” promosso da From e Ospedale di Bergamo giovedì all’Auditorium Parenzan del Papa Giovanni, nel suo primo intervento come neo presidente di From, la Fondazione per la ricerca dell’Ospedale di Bergamo.

Nel corso della giornata 26 tra esperti qualificati e stakeholders coinvolti nella ricerca clinica si sono confrontati sul tema quanto mai attuale della sanità digitale. Medici, ricercatori, bioingegneri, rappresentanti delle aziende farmaceutiche, accademici e pazienti hanno condiviso le proprie conoscenze di fronte a una platea di circa 250 professionisti. Lo scenario emerso non è dei più confortanti. Intelligenza artificiale, telemedicina, robotica aprono importanti opportunità per l’assistenza sanitaria e soprattutto per la ricerca clinica di nuove terapie, ma si tratta per ora solo di possibilità. Rimangono problemi concreti che vanno risolti: a partire dalla mancanza di una regolamentazione europea in materia, un problema che hanno lamentato pressoché tutti gli esperti. Dal convegno emerge la necessità di avere presto una normativa che governi la materia, “prima che questa diventi obsoleta” ha auspicato Eleonora Sfreddo direttore operativo From; e l’importanza di investire in studi che valutino in modo scientifico i benefici per i malati, per non creare profonde delusioni” come ha spiegato Enrico Cajani, professore associato del Dipartimento

di Elettronica, informazione e Bioingegneria del Politecnico di Milano.

Maria Beatrice Stasi, direttore generale dell'Ospedale di Bergamo ha portato l'attenzione su quesiti etici e sulla questione privacy affermando che "L'innovazione deve consentire di raggiungere nuovi traguardi dove l'occhio e la mano umani non possono arrivare". Tiziano Barbui, direttore scientifico From ha evidenziato che "la ricerca deriva dall'osservazione dei pazienti e che è importante catturare i dati dei pazienti in modo che la mole eterogenea di informazioni possa portare a nuovi studi clinici, aumentando il bagaglio delle nostre conoscenze".

Salvatore Majorana, direttore del Km Rosso, ha illustrato le potenzialità della robotica per la sanità, ad esempio le tecnologie protesiche, ortesiche e riabilitative per consentire a soggetti paraplegici di deambulare. " Si tratta di un campo di sperimentazione che coinvolge tutti, pazienti, medici e terapisti – ha detto – e anche Bergamo, che ha una grande vocazione meccatronica, può essere una piattaforma dove far convergere in ambito medico gli applicativi dell'intelligenza artificiale».

In rappresentanza delle associazioni dei pazienti, Luca Patelli, presidente dell'Associazione Angelman onlus, ha sottolineato che i "malati vogliono due cose semplici: stare meglio e, se possibile guarire". Quindi ha invitato i pazienti ad essere parte attiva della ricerca e dell'innovazione condividendo con medici e ricercatori i dati che li riguardano, come avviene per il Registro Italiano Angelman realizzato da From all'Ospedale di Bergamo.

La sfida per la sanità digitale è aperta e vedrà sempre più spesso medici, scienziati, ingegneri e aziende lavorare insieme. Non solo. Come ha spiegato Lorenzo Cottini coordinatore del Gruppo Clinical Trials AFI Associazione Farmaceutici Industria e presidente CRO High Research, "è

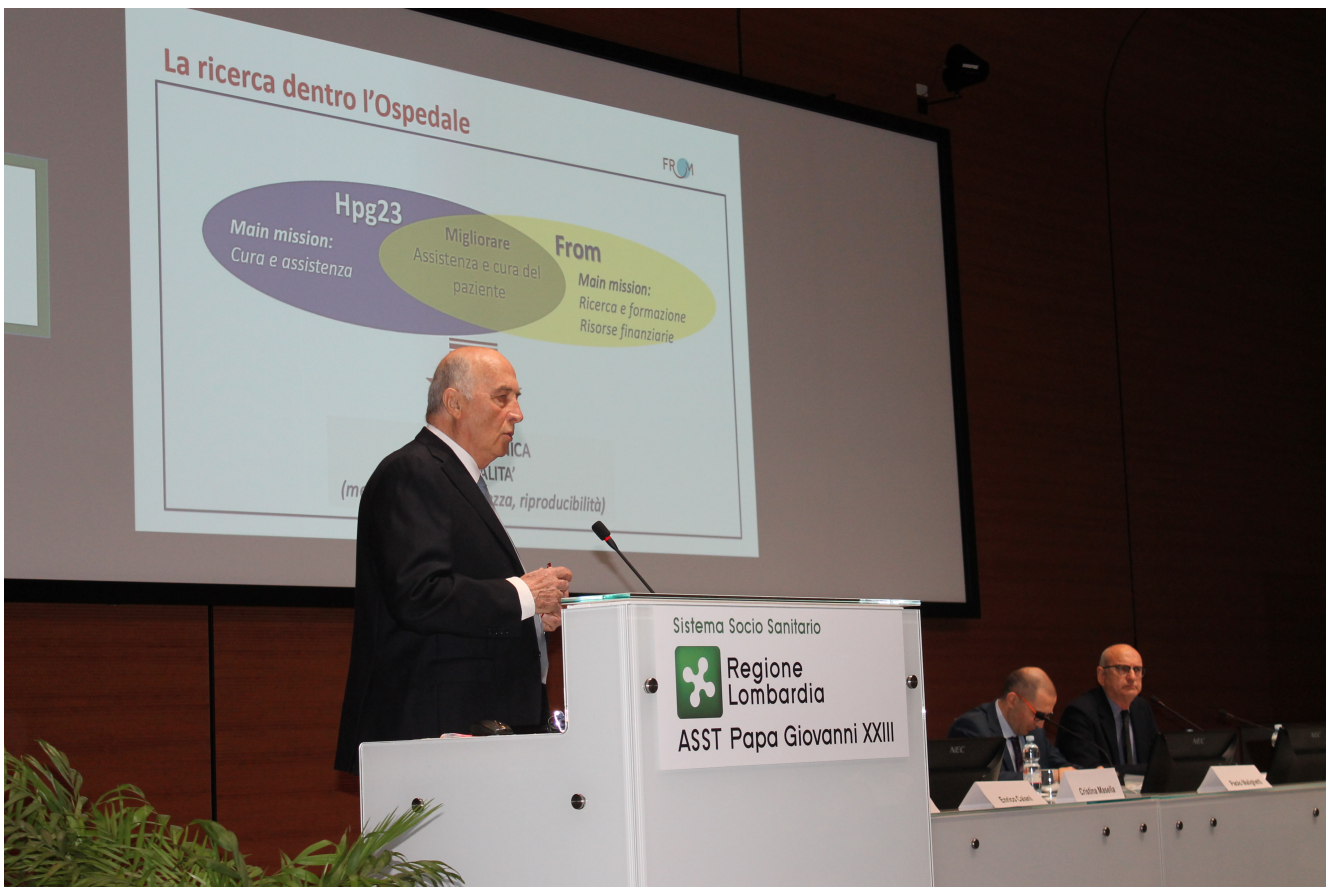


necessaria una partnership tra pubblico e privato, quindi tra aziende e strutture pubbliche di ricerca. Senza questa collaborazione non si può fare nulla”.

Il nuovo direttivo di From

Alberto Bombassei, presidente di Brembo e del Kilometro Rosso, subentra nella carica di presidente della fondazione per la ricerca dell'Ospedale a Carlo Nicora, ex direttore generale dell'Ospedale. La nomina sancisce una collaborazione strettissima tra sanità, ricerca e industria. L'elezione è avvenuta mercoledì 10 aprile nel corso del consiglio direttivo. Insieme a Bombassei sono stati eletti Emilio Zanetti, vicepresidente (Ubi Banca); Olivo Foglieni (FECS), don Maurizio Chiodi (Fondazione Angelo Custode onlus), Alfredo Gusmini (rappresentante Comitato Soci Sostenitori From) e i neoconsiglieri Alessandro Guerini (Fondazione Credito Bergamasco), Fabio Pezzoli e Massimo De Bugi (entrambi ASST Papa Giovanni XXIII).

Per quanto riguarda gli organi esecutivi, doppia conferma per Eleonora Sfreddo e Tiziano Barbui che rimangono rispettivamente direttore operativo e direttore scientifico della fondazione. Nel comitato tecnico scientifico sono stati nominati: Tiziano Barbui, Fabrizio Limonta, Alessandro Rambaldi, Claudio Castelli, Sabrina Buoro, Francesco Biroli, Antonello Gavazzi, Salvatore Majorana e Caterina Rizzi.











---

# Affitti brevi: La Corte Costituzionale ha dato il 'via libera' al CIR per Airbnb

La Corte Costituzionale ha dato il "via libera" all'indicazione del Codice Identificativo di Riferimento (CIR) per le case vacanza.

Si ricorda che il Tar Lombardia aveva respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi con l'utilizzo del CIR.

Regione Lombardia, continuando la lotta all'illegalità, implementerà sanzioni a chi non indica il CIR, che attesta la regolarità fiscale e amministrativa, nel proprio annuncio. Per ottenere il codice CIR è necessario registrarsi sul portale "Turismo 5" come gestori di Esercizi Ricettivi.

Airbnb dovrà, quindi, applicare la legge sugli affitti brevi, che impone alle piattaforme online di trattenere dagli utenti il 21% di tasse dai compensi e di versarlo al fisco.

La sentenza della Corte Costituzionale conferma la priorità della lotta all'abusivismo e all'illegalità, proteggendo il settore del turismo soprattutto nel periodo dell'anno più atteso per l'organizzazione delle vacanze estive.

*"Siamo molto soddisfatti che l'Alta Corte abbia accettato le ragioni di Regione Lombardia sulla difesa di un procedimento che nel frattempo non è stato solo oggetto di deliberazione da parte di questa regione, ma anche da altre regioni di Italia, segnale che l'esigenza è sentita. La nostra associazione ha sempre sostenuto questa battaglia con Regione: una battaglia di dignità, che non vuole ostacolare nessuno, ma vuole applicare le stesse regole allo stesso mercato",* afferma Giovanni Zambonelli presidente di Ascom Confcommercio Bergamo.

*"Sebbene alcune amministrazioni come Bergamo siano già partite con i controlli, auspichiamo che nelle prossime settimane quest'azione si possa rafforzare. Non c'è dietro una volontà persecutoria ma solamente quella di informare i cittadini dell'esistenza della legge e dell'obbligo di indicare questo codice a tutela del turista che prenota",* commenta il direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini.

---

# L'erborinato BerghemBlu vince il Premio Speciale all'eccellenza

L'erborinato BerghemBlu di Arrigoni Battista si aggiudica un nuovo prestigioso riconoscimento: il "Premio Speciale all'Eccellenza 2018 – Formaggi&Consumi Awards", che arriva pochi mesi dopo l'importante conquista della "Super Gold Medal" vinta ai World Cheese Awards 2018/2019.

Il premio arricchisce il medagliere dell'azienda – che conta ora 36 medaglie in 20 anni – e che, in questo caso, è ancor più speciale poiché dedicato ad un formaggio che omaggia la città di Bergamo e il suo territorio, dove Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera completa da 105 anni. Il naming, infatti, si rifa' al dialetto bergamasco (Berghem) e il packaging incornicia il noto skyline di Bergamo.

Il premio è stato ritirato mercoledì 10 aprile a Cibus Connect durante la cerimonia organizzata annualmente da Tespi Mediagroup per premiare le aziende d'eccellenza che si sono particolarmente distinte durante l'anno in diverse categorie. Anche per questa edizione, la giuria era composta da buyers di Gd e Do e da operatori di spicco del settore alimentare.

Un riconoscimento che accresce l'apprezzamento nei confronti dell'originalità del BerghemBlu, un prodotto nato per una esclusiva e limitata edizione estera e di recente commercializzato anche sul mercato italiano. Un erborinato che interpreta al meglio la cifra stilistica del caseificio Arrigoni Battista, articolata su tre pilastri: tutela del territorio attraverso il prodotto, rispetto della tradizione e impegno nella ricerca per ottenere innovazione e progresso. Il BerghemBlu rientra nella Linea "Unici" dell'azienda, ovvero quei formaggi che nascono da ricette tradizionali reinterpretate in maniera unica dai maestri casari di Arrigoni Battista.

---



# Salvaguardiamo le imprese storiche, un valore per le nostre comunità

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

porre l'enfasi sul bisogno e trovare soluzioni.

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

---

## **Nasce il circuito “Rete Imprese storiche di Bergamo”**

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

---

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

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

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

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

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

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni [info@progettoforme.eu](mailto:info@progettoforme.eu)



## **GIULIO GORIA**

**DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR**

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



# SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

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

---

## VENERDÌ 19 APRILE

---

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

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

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

---

## Ascom presenta il progetto “Rete imprese storiche di Bergamo”

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

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

Interverranno:

Oscar Fusini, direttore Ascom

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

Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo

---

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

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