

# Presentato in Ascom il servizio "A.B.C." dedicato al settore food

Si è tenuta, in Ascom Bergamo, la presentazione del servizio "A.B.C." (acronimo che sta per "Analizza, Budgettizza, Comunica"), il nuovo percorso di affiancamento che Ascom propone alle imprese della ristorazione.

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con il servizio che è proposto in collaborazione con Ved Consulting ed è finalizzato ad aiutare i ristoratori a migliorare la gestione della propria attività e a comunicare in modo efficace la qualità e l'esclusività del locale.

Sono intervenuti: Oscar Fusini, direttore Ascom, Giorgio Puppi, responsabile del servizio Innovazione e Digitalizzazione Ascom Bergamo, Vittorio Rota, titolare fondatore di Ved Consulting, Emanuela Sdraulig, consulente e formatrice Ved Consulting.

Chi lo desidera può prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per richiedere la consulenza chiamare lo 035. 4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerati.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – [consulenza@ascombg.it](mailto:consulenza@ascombg.it); <http://www.ascombg.it/a-b-c/>









## Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di "Storica Attività" sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e

sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

### **La quattro attività storiche**

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di

fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come "Da Camillo" dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella "bibbia" rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare "Da Camillo" o al "Tre Noci", significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

"Abbigliamento Candida": il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tassetti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto della famiglia è "buona qualità a prezzi buoni", mentre l'attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l'attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l'assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un'importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio

rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».



















---

# **Quota 100, all'Enasco in Ascom c'è uno sportello gratuito dedicato**

Quota 100, all'Enasco in Ascom c'è uno sportello dedicato. Per informazioni e appuntamenti contattare il numero 035.4120302

---

# **Business on line. I Giovani Imprenditori Ascom promuovono 4 seminari gratuiti**

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un ciclo di quattro incontri gratuiti per aiutare le imprese a sviluppare concretamente il business on-line. Il primo appuntamento si intitola "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business" ed è in programma giovedì 18 aprile dalle ore 15.30 alle ore 17.30 all'Ascom di Bergamo in via Borgo Palazzo 137. La partecipazione al corso è gratuita e aperta a tutti, previo accreditamento cliccando [qui](#).

Nel corso dell'incontro, della durata di circa due ore, verranno illustrati 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 sarà tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali.

[locanda\\_corso\\_giovaniImprenditori\\_SE0](#)

---

## **Bando Inail. Contributi per le imprese che investono in sicurezza**

Bando Inail. Contributo a fondo perduto le imprese che investono in sicurezza. Le domande possono essere presentate dall'11 aprile fino al 30 maggio 2019. Per avere assistenza contattare Matteo Milesi – Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it)

---

## **Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari**

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori

Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

Lunedì 8 aprile il professore Orlando ha tenuto il quarto appuntamento "Comprendere e identificare una negoziazione" del corso al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Segue l'ultimo incontro: 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".

---

## **Il Comune di Bergamo inaugura le isole digitali in 7 quartieri**

Si va al parco, ci si siede e si attacca il telefono alla presa elettrica: il tutto con grande facilità, ponendo fine ad affannose ricerche. Un progetto fortemente voluto dall'Amministrazione di Bergamo (e in particolare dall'Assessore all'Innovazione Giacomo Angeloni) per creare – grazie all'opera di A2A Smart City – delle oasi smart e digitali nei quartieri della città e che si accompagna all'implementazione del wifi pubblico cittadino,

infrastruttura modello nel suo genere nel nostro Paese.

Le isole digitali sono state realizzate in 7 diversi luoghi della città da A2A Smart city: panchine intelligenti sono state installate soprattutto nei quartieri della cintura sud della città, come – ad esempio – a Celadina, accanto allo spazio Hobbit; a Boccaleone, in via Gandhi accanto al centro giovanile; in piazza Aquileia a Grumello del Piano; al parco della Malpensata (la lista completa nel progetto a fondo pagina). Si tratta di sedute molto particolari, con la presa della corrente per ricaricare appunto i device elettronici, dagli smartphone ai tablet, e anche con la postazione per lo smart working.

*“Si tratta di un progetto molto più ampio – spiega l’Assessore all’innovazione del Comune di Bergamo Giacomo Angeloni – che comprende diverse novità nei quartieri della città. Le aree di intervento sono state tre: tra parchi e piazze, centri della terza età (che verranno dotati di fibra ottica), e poi centri socioculturali, centri giovanili e sale civiche, in ben sette quartieri dalla Celadina alla Malpensata, da Colognola a Carnovali, da Boccaleone a Grumello del Piano e a Campagnola. Con questo progetto costruiamo una città davvero al passo con i tempi e con le tecnologie digitali, realizzando un’infrastruttura che prosegue nel solco scavato da questa Amministrazione con l’inaugurazione del BergamoWifi.”*

Le Panka Tesla, questo il nome delle panchine smart, sono in grado di rilevare la presenza del cittadino, attivando una serie di giochi di luce. Si alimentano attraverso Pila, una colonna in robusta carpenteria anch’essa dotata di 8 porte Usb per la ricarica dei dispositivi, due delle quali con tecnologia Qualcomm Quick Charge 3.0 per una ricarica più rapida. Il tutto rigorosamente a bassa tensione. Due di queste 9 Pila saranno dotate anche di Tecatech, una speciale teca allarmata per defibrillatore automatico esterno (Dae) con apertura a strappo brevettata. Per concludere, ogni Isola digitale sarà composta da 1 Pila e 2 Panka Tesla.



Non solo panchine: il Comune, in collaborazione con A2A Smart city, completerà le oasi digitali con dei totem informativi, sui display dei quali sarà possibile aggiornarsi sulle novità relative la città, e cestini con dei sensori in grado di trasmettere ad Aprica lo stato di riempimento da rifiuti dei sacchi. Un'iniziativa quest'ultima utile anche per far risparmiare CO2, visto che la ditta che smaltisce i rifiuti a Bergamo stima di risparmiare oltre 300 km di viaggi per la rimozione dei sacchi dai cestini. A progetto completato il numero di hotspot di BergamoWifi in città salirà da 123 a 222, mentre il numero complessivo di cestini smart che saranno installati si aggira intorno ai 150.

*“Per A2A Smart City – spiega **Marco Moretti**, Amministratore Delegato di A2A Smart City – essere partner di un progetto importante come Bergamo Wifi Isole digitali rappresenta una tappa importante nel percorso di dialogo sull’innovazione ed il futuro delle città intrapreso con molte tra le più importanti città e che ci vede rivestire un ruolo primario in progetti a tema smart city e smart district. Particolare rilevanza riveste il fatto che in questo specifico caso siano target i quartieri periferici, che grazie agli interventi del digitale si trovano ad essere inclusi, tramite l’innovazione, al futuro della città.”*

Tutti i numeri del progetto: [https://issuu.com/francescoalleva/docs/pres\\_progetto\\_wifi](https://issuu.com/francescoalleva/docs/pres_progetto_wifi)

---

# **Mercato del lunedì, il Comune cerca ambulanti interessati a piazza Alpini**

Mercato del lunedì, il Comune cerca ambulanti interessati a piazza Alpini. Precedenza ai “banchi storici” per il nuovo mercato rionale del centro. Palazzo Frizzoni al lavoro per un nuovo bando di “rottamazione” delle concessioni

---

# **A Bergamo i certificati anagrafici si fanno nelle edicole**

Un facile e comodo modo per ottenere certificati senza doversi recare alle sedi dell’anagrafe: da qualche giorno è possibile richiedere certificati direttamente nelle edicole della città di Bergamo grazie all’accordo che il Comune di Bergamo ha siglato circa un mese fa con ASCOM Bergamo e DIF spa.

Un passo significativo del percorso di decentramento dei servizi da parte del Comune di Bergamo: le edicole rappresentano, per visibilità dell’ubicazione e per numero di persone che le frequentano, un luogo privilegiato per l’informazione del cittadino e la rete di questi esercizi si estende capillarmente su tutto il territorio cittadino. Sono ben 12 tra edicole e tabaccai quelle che hanno avviato il servizio in questa fase: la somma massima che potrà essere richiesta al cittadino è di € 1,00 per certificato, con obbligo di esposizione del tariffario relativo da parte degli

edicolanti. Il Comune non richiederà il pagamento di diritti di segreteria per il rilascio dei certificati con procedure online.

Le edicole e i tabaccai che hanno già avviato il servizio sono quelle di via Locatelli, di Largo Colle Aperto, via Zambonate, via Battisti, via Suardi (angolo via S.Caterina), via Promessi Sposi 33, via dello Statuto (angolo via IV novembre), via Rossini 2, via Fermi, via Borgo Palazzo, via Ruggeri da Stabello 72, via S.Alessandro 27.

Non solo: l'Amministrazione sarà in grado tra qualche settimana anche di rafforzare la comunicazione istituzionale e dei propri servizi attraverso nuovi canali di comunicazione, degli appositi "rotor" che saranno installati sulle edicole (anche in questo caso una decina) che possano intercettare l'attenzione dell'utenza in luoghi di forte passaggio e frequenza: un ottimo modo per informare i propri concittadini e i visitatori delle iniziative che li riguardano e che avvengono a pochi passi da loro. Il Comune di Bergamo potrà infatti utilizzare per la comunicazione e passaggi pubblicitari dei suoi eventi fino ad un massimo di 5' ogni ora, concordandone tempi e modalità con il concessionario. Per il resto del tempo i dispositivi installati, di proprietà della società Dif spa (alla quale compete la manutenzione), potranno trasmettere messaggi e suggerimenti commerciali.

"L'attivazione del servizio di erogazione dei certificati anagrafici presso le edicole – spiega l'Assessore ai servizi demografici Giacomo Angeloni – è un altro passo avanti nel lavoro fatto sul decentramento dei servizi da parte del Comune di Bergamo. Si tratta di un percorso che ci ha visto sperimentare molto in questi anni, dai totem anagrafici ai punti facili nei Centri Terza età della città, che solo nel 2018 hanno rilasciato oltre 1000 certificati. Questa iniziativa rappresenta una nuova opportunità per le persone, soprattutto per quelle cosiddette "non digitalizzate", che potranno evitare di usare l'auto per venire in centro per

l'erogazione del certificato, ma soprattutto rompe le strutture attuali di erogazione di servizi, costruendo una sorta di sportello anagrafico diffuso, con possibilità di sviluppo davvero notevoli.”

“Siamo molto contenti dell'avvio della operatività dell'emissione dei certificati in edicola – dichiara il direttore di ASCOM Bergamo Oscar Fusini – segnale di efficienza e della capacità di fare sistema nella nostra città. Ora siamo concentrati sulla seconda parte della convenzione, la realizzazione dei pannelli informativi sulle edicole che offrirà informazione ai cittadini e reddito agli edicolanti che oggi sono in difficoltà.”

“Il nuovo canale di comunicazione – secondo il presidente di DIF spa Giorgio Corno – è semplice immediato e fruibile, collegato con il codice di E015 offrirà servizi utili ai cittadini. Dall'altro la rete di edicole erogherà servizi ai cittadini 7/7 giorni senza bisogno di spostarsi. L'iniziativa del Comune di Bergamo, Ascom e Dif spa, porta in sé due grandi novità, sostenendo le rivendite esclusive di giornali: da un lato, il Comune si avvicina ai cittadini, dando loro la possibilità di rivolgersi a edicole selezionate per ottenere i certificati anagrafici; dall'altro le informazioni utili al cittadino e al turista saranno divulgate attraverso un innovativo mezzo di comunicazione: il Rotor Digitale, installato sull'edicola, che rappresenta un passo verso la digitalizzazione metropolitana.”

---

**Bergamo e la koinè dei**



# galactofaci

Sorprenderà forse apprendere che la rassicurante immagine di un bicchiere colmo di latte sia un'icona culturale di conio relativamente recente. Nell'antichità greco-romana, fondata sul triangolo nutrizionale grano-olio-vino, il latte animale era infatti ritenuto un alimento barbarico e trogloditico, tanto che Omero bollava sprezzantemente come galactofagi – ovverosia “mangiatori di latte” – i retrogradi abitanti della Scizia. Emblematica è inoltre la dieta di Polifemo, cavernicolo ciclope dell'Odissea, la cui dieta era costituita da latte puro – e non mischiato al miele, come usava semmai l'umanità civilizzata – e dal cacio che ne ricavava.

In realtà, come evidenziano gli storici dell'alimentazione, la propagazione della galactofagia si estese ben oltre i confini dell'antico impero Scita, che abbracciava gran parte dell'Europa orientale. Un regime nutrizionale imperniato sul latte e sui suoi derivati era infatti caratteristico di tutte le popolazioni la cui economia aveva un'impronta silvo-pastorale più che agricola, dai Celti delle isole britanniche ai Germani ed agli Scandinavi.

Ancora nel XVI secolo, il “nostro” Torquato Tasso censurava l'uso, invalso presso le plebi di Francia, di somministrare latte vaccino agli infanti, paventando la predisposizione ad un'indole servile e bovina. E non sfugge che nell'intero corso del medioevo il latte di mandorle ebbe nell'alta gastronomia del nostro paese una netta prevalenza su quello animale, mentre solo agli albori dell'età moderna il burro iniziò a contendere allo strutto il primato di grasso di più diffuso utilizzo tra i fornelli.

In discordanza con questo quadro di riferimento, la cucina storica del contado bergamasco pare aver aderito alla tacita koiné che connette le culture galactofaghe, la cui più caratteristica estrinsecazione è nell'onnipresente connubio

tra latte e sfarinati di cereali minori. Polt, brofadei e gnòch in del lacc sono le minimali declinazioni di questo arcaico abbinamento, che affiora in civiltà lontane nello spazio e nel tempo. “Mangiano la polenta ordinariamente col sale o col latte e formaggio fresco” – riferiva alla fine del settecento il console austriaco Raicevich con riferimento agli abitanti di Valacchia e Moldavia, di cui erano progenitori gli Sciti omerici. Ma le innumerevoli varianti regionali dell’archetipo spaziano dal porridge inglese alla kaša dei russi. E nel XVII secolo l’abate padovano Alberto Fortis, avventuratosi in Dalmazia per censire gli usi dei Morlacchi, annotava che in quelle terre “il cacio fresco fritto nel burro è il miglior piatto”, certificando come in fondo anche lo strachì rüstit sia chiaro retaggio del cosmopolita universo culinario dei galactofagi.