

I fiori ideali per un matrimonio primaverile

Quando arriva il momento di organizzare il proprio matrimonio l'entusiasmo molto spesso lascia il posto all'ansia e quello che tutti ingenuamente chiamano "il giorno più bello della tua vita" assume vesti meno rassicuranti. Il pericolo n°1 non è altro che il poco tempo a disposizione per portare a termine i numerosi impegni e seguire tutti gli aspetti di questa giornata memorabile. Se non volete farvi prendere dal panico è bene organizzare il tutto facendo una lista di cose assolutamente da programmare prima del fatidico sì.

Una volta fissata la data, scelta la chiesa e prenotata la location non resta che dedicarsi alla selezione dell'abito e degli immancabili fiori per adornare i luoghi per la cerimonia e la festa. Senza dimenticare il bouquet, il cui lancio diventa un simbolico passaggio del testimone tra la sposa e una futura promessa.

Ma quali sono le tendenze per quest'anno?

Nonostante il colore dell'anno per Pantone sia il Living Coral, più che i fiori dal colore corallo acceso, sono i bouquet tondi e piccoli con rose bianche, o le peonie delicate ed eleganti ad essere un "must" per le cerimonie del 2019.

È tornato di gran moda lo stile bohémien con composizioni floreali semplici tanto che sembrano creati dalla sposa stessa con i fiori di campo. Il risultato naturale è frutto del lavoro di abili professionisti: con la loro preparazione e talento riescono a creare il bouquet perfetto. Basta avere voglia di giocare e combinare la classica rosa o il tulipano – sempre molto chic – con le selvatiche primule, le margherite, i giacinti, o gli iris.

Solitamente vengono scelti i fiori di stagione per il fattore

economico e per la durata del fiore. Lo stesso si sceglie anche per i banchi della chiesa e per le tavole del ristorante che insieme alle altre decorazioni formano un puzzle colorato e unico per un giorno indimenticabile.







in collaborazione con il Gruppo Fioristi Ascom

Cinque nuovi bandi per contributi alle imprese bergamasche

Dal 1° aprile 2019 le imprese aventi sede legale in Italia e almeno una sede (legale od operativa) in provincia di Bergamo, hanno la possibilità di presentare domanda di partecipazione a due tipologie di bandi.

Voucher per assistenza e consulenza a favore delle micro, piccole e medie imprese. In relazione a questa tipologia di intervento sono tre i bandi messi a disposizione dall'Ente camerale:

Bando Sviluppo d'impresa

Bando Sviluppo d'impresa agricola

Bando Azioni di supporto all'internazionalizzazione.

Voucher per formazione. In relazione a questa tipologia di intervento l'Ente camerale ha messo a disposizione delle imprese del territorio due bandi:

Bando per interventi di formazione

Bando per interventi di formazione nelle imprese agricole.

Le modalità per accedere ai bandi sono pubblicate nella sezione Bandi e contributi del sito www.bg.camcom.it.

Tutti i bandi resteranno aperti fino al 31/12/2019 salvo esaurimento dei fondi. Gli interventi di consulenza, di assistenza e di formazione saranno realizzati con il coordinamento di Bergamo Sviluppo attraverso i soggetti attuatori accreditati, i cui elenchi sono pubblicati sotto forma di allegato per ogni bando.

Buono come il latte

Latte di cocco, soia, mandorla, avena o riso sono sempre più presenti negli scaffali dei supermercati poiché considerati un sostituto nel caso di intolleranze o allergie al latte vaccino. L'alternativa si moltiplica a vista d'occhio, sostituendo i tradizionali prodotti caseari. I consumatori vogliono, infatti, sempre qualche novità di gusto.

È boom di consumi

In Italia sono 12 milioni le persone che consumano bevande vegetali. Piacciono soprattutto agli adulti tra i 25 e i 54 anni e alle donne, con una fascia di reddito medio alto. “Per adesso il latte vaccino è ancora il preferito dagli italiani, a noi allevatori le alternative non creano fastidio, il latte materno e di vacca sono un alimento insostituibile”, commenta Simone Assanelli, allevatore di razza frisona a Treviglio, che ci tiene a mettere in guardia sulla definizione. “Una sentenza della Corte di giustizia europea stabilisce che solo i prodotti di derivazione animale possono essere chiamati latte, tutto il resto sono bevande ricavate da cereali, dunque tutt'altra cosa, è bene evitare di fare confusione”.



I valori nutritivi

Nelle fasi della crescita è preferibile consumare il latte di mucca. Un bicchiere di latte intero contiene otto grammi di proteine e un terzo del calcio che si dovrebbe assumere quotidianamente, è ricco di potassio e vitamine B12, A e D. Il "latte" di soia contiene più o meno le stesse proteine, è povero di calcio, ma ricco di omega 3, quello di mandorla ha molte vitamine e poche calorie se il produttore non aggiunge zuccheri. Il latte di riso è uno dei più leggeri e dolci, dunque non va bene per chi soffre di diabete. Vediamo nel dettaglio.

LATTE DI SOIA

Si ottiene macinando o frullando in acqua i semi del legume

lasciati macerare per qualche ora. Oltre a essere privo di colesterolo, presenta grassi insaturi, scarsi nel latte vaccino e ha un simile apporto proteico, mentre il potere nutrizionale è inferiore. Le sue proteine, una volta assorbite, agiscono come spazzini delle arterie, abbassando il colesterolo plasmatico totale, le [LDL](#), i [trigliceridi](#), ma non la frazione buona HDL, che può risultare addirittura aumentata. Nonostante il latte di soia contenga poco calcio e nessuna [vitamina D](#), la presenza dei fitoestrogeni ha un effetto protettivo nei confronti dell'osteoporosi. Gli isoflavoni e le proteine della soia sono ottimi alleati ai fini del dimagrimento. Degli studi hanno dimostrato che una sostanza della soia di natura proteica, la beta conglucina, stimola il rilascio di un ormone coinvolto nella riduzione della fame.

LATTE DI RISO

Si ottiene dopo una serie di processi industriali, facendo macerare i chicchi in un brodo d'acqua, aggiungendo poi degli enzimi e pressando il tutto: il liquido è filtrato e spesso arricchito di sostanze [addensanti](#), come amido di riso o [carragenina](#) e, a volte, micronutrienti e oli vegetali. Ricco di zuccheri semplici, fornisce energia subito disponibile. Insieme a quello di avena è il "latte" che contiene una grande quantità di zuccheri semplici ed è quindi utile nei casi di attività fisica. A livello di calorie ne contiene 47 per ogni 100 grammi. Tra tutti i tipi di latte vegetale è il meno grasso: contiene polinsaturi, fibre, vitamina A, B, D, minerali. Bassi i livelli di proteine e calcio: quindi se lo si preferisce al latte di mucca, bisogna stare attenti a integrare l'apporto di questi nutrienti.

LATTE DI AVENA

Tra il "latte" vegetale in commercio, è quello con il minor apporto calorico e povero di grassi. Oltre a non apportare colesterolo, riduce i livelli di quello già presente nel

sangue, aiutando a prevenire malattie di natura cardiovascolare, tra cui l'arteriosclerosi. Essendo ricco di acido folico, è consigliato alle donne in gravidanza. E, avendo un basso contenuto di zuccheri, va bene per i diabetici. Rispetto al latte tradizionale, ha una maggiore quantità di fibre e, al pari del [latte di soia](#), una buona percentuale di carboidrati e di vitamina E e B9, utile nel prevenire l'anemia. Ricco di calcio e ferro, possiede acidi grassi essenziali, come l'acido linoleico, che è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale. Pertanto, si consiglia di bere latte d'avena soprattutto nei periodi di convalescenza o quando si necessita di essere in forze.

LATTE DI COCCO

Si tratta della polpa del cocco in forma liquida e non dell'acqua contenuta al suo interno. Pertanto, si può preparare anche a casa frullando la polpa. Contiene molti minerali – a differenza del latte vaccino e delle bevande vegetali in genere – come selenio e magnesio, oltre a potassio, ferro e zinco. E' una fonte di vitamine E e C e la metà dei suoi grassi è composta da acido laurico che combatte il colesterolo "cattivo". Inoltre, pur essendo molto calorico (250 calorie per bicchiere) tanto da sposarsi al caffè senza aggiungere zucchero, il latte di cocco aumenterebbe il senso di sazietà.

LATTE DI MANDORLA

Possiede un alto contenuto di vitamine A, D, E, proteine, Omega 6, zinco, calcio, ferro, magnesio e potassio. Condivide alcune proprietà del latte di soia, ma il contenuto calorico è molto più basso: una tazza di latte vaccino intero ha 140 calorie, una di latte di soia 80, mentre una di latte di mandorla 40 e, senza zucchero, solo 30 calorie. Anche se normalmente il latte di mandorla non contiene zuccheri, i produttori li aggiungono all'alimento per migliorarne il sapore. La maggior parte delle opzioni presenti sugli scaffali

ha 20 grammi di zucchero per porzione. Nell'etichetta occorre, inoltre, verificare che la materia prima usata non sia inferiore al 3 per cento, altrimenti si rischia di perdere i numerosi vantaggi, e che le mandorle siano non pelate in quanto i benefici stanno proprio nella buccia.

LATTE FIENO

Il latte fieno è una denominazione Stg, Specialità tradizionale garantita: è prodotto da animali alimentati solo a fieno che hanno accesso al pascolo libero, donando un sapore inconfondibile e più apporti qualitativi. "Il nostro, in Val Brembana, è un latte di vacche alimentate senza insilati, ovvero il trinciato o umido, se non fosse così, non riusciresti neanche a caseificarlo – aggiunge Angelo Riceputi, allevatore di Valleve -. Nella maggior parte degli allevamenti tradizionali, specie quegli intensivi, i bovini sono nutriti con mangimi industriali, miscele di mais e soia (spesso ogm) e insilati, quel latte viene dato alle industrie". Il latte fieno è più ricco di omega 3, possiede una quantità di principi nutritivi doppia ed è più buono.

LATTE D'ASINA

Costa molto (15 euro al litro), ma le sue proprietà sono davvero tante. Il latte d'asina è il più simile al materno, tanto da essere sviluppato come integratore. Uno studio condotto dall'Ospedale Sant'Anna e dal Cnr-Ispa di Torino ha preso in considerazione 156 prematuri: metà hanno ricevuto per 21 giorni latte umano con il fortificatore a base di latte d'asina, gli altri quello standard a base vaccina. Le intolleranze erano 2,5 volte inferiori nei soggetti che assumevano il prodotto a base di latte d'asina. "E' un latte con pochi grassi, più leggero, ricco di omega 3 e dal sapore dolce che piace ai bambini, ideale anche per chi ha problemi di colesterolo, osteoporosi o deve rafforzare il sistema immunitario", spiega Francantonio Belotti che con il figlio Leonardo gestisce Mondo Asino. La mungitura delle loro 50

asine avviene a Olmo. I costi hanno una spiegazione: l'animale produce solo un litro e mezzo di latte al giorno.

LATTE DI CAMMELLA

Negli ultimi tempi il latte di cammella è apprezzato anche nel mondo occidentale, tanto che alle Isole Canarie è nato il primo allevamento europeo di capi da latte. Il prodotto è meno grasso e dà luogo a meno intolleranze e allergie. Tra le sue proprietà, spicca il ricco contenuto di vitamina C, che è triplo rispetto a quello di latte vaccino, e del gruppo B, utili per aumentare la produzione di collagene e per combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Contiene anche ferro, calcio, acidi grassi insaturi e collagene, rinforza il sistema immunitario e ha un moderato effetto ipoglicemizzante che lo rende utile per i diabetici. Mezzo litro può costare anche una decina di euro.



Lavoro, arriva il taglio delle tariffe Inail per le imprese

Con la firma del decreto interministeriale attuativo, che ratifica il provvedimento scaturito dal confronto Inail-parti sociali e dall'ultima Legge di Bilancio, la riforma delle tariffe dei premi INAIL è diventata realtà. La nuova tariffa comporta così per la gestione terziario una riduzione del tasso medio che sfiora il 50%, con un risparmio di oltre 500 milioni di euro annui. Le novità verranno illustrate dalla Inail di Bergamo in convegno venerdì 12 aprile alle ore 9.30 al Centro Congressi Giovanni XXIII di Bergamo (via Papa Giovanni XXIII, n.106).

Confcommercio vede accolte, quindi, le sue richieste anche grazie alla collaborazione dell'Istituto per l'importante e complesso lavoro svolto che consente, dopo anni di attesa, di ridurre in maniera concreta e significativa il costo del lavoro, per un importo complessivamente pari a circa 1,7 miliardi di euro, a vantaggio della competitività e della crescita dell'intero sistema imprenditoriale.

Secondo Confcommercio la revisione delle tariffe "dimostra come i premi richiesti fino ad ora alle imprese del terziario fossero strutturalmente sovradimensionati rispetto ai fabbisogni e non improntati al principio assicurativo nel rapporto entrate-prestazioni".

L'incontro è gratuito ed aperto a tutti.

Per iscriversi [clicca qui](#)

[Convegno Nuove Tariffe dei premi INAIL – Il programma](#)

Ultime settimane per assaggiare l'alta cucina a modico prezzo

Manca meno di un mese al termine della settima edizione di InGruppo, l'iniziativa che, dal 15 gennaio al 30 aprile, riunisce 19 ristoranti bergamaschi (e non solo) in nome dell'alta cucina a modico prezzo. Raffinatezza e accessibilità sono le parole d'ordine che, anche quest'anno, stanno conquistando i palati più esigenti e curiosi ma anche una clientela giovane e generalmente lontana dalle tavole dell'alta ristorazione.

Partito nel 2013 con 15 ristoranti fra Bergamo e provincia, InGruppo è arrivato a coinvolgere anche ristoranti al di fuori della provincia orobica: A'Anteprima (Chiuduno – Bg), Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg), Casual Ristorante (Bergamo), Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg), Da Vittorio (Brusaporto – Bg), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago – Bg), La Caprese (Mozzo – Bg), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario – Bg), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg), Posta (S. Omobono Terme – Bg), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole – Bg), Pomiroeu (Seregno – MB), Sadler (Milano) e Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo). Con l'esclusione del 21 aprile (giorno di Pasqua), nei ristoranti InGruppo è possibile consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 60,00 euro a persona. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui il costo è di 120€ a persona.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "INGRUPPO": info@ingruppo.bg.it – www.ingruppo.bg.it.

Per il secondo anno consecutivo gli chef di In Gruppo si sono messi in gioco al fianco dell'Istituto Mario Negri in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare 2019, il 28 febbraio. "Siamo molto grati a tutti gli Chef aderenti a InGruppo e a tutti i clienti che, scegliendo di cenare in uno dei loro ristoranti il 28 febbraio, Giornata internazionale delle malattie rare, hanno contribuito a sostenere la ricerca dell'Istituto Mario Negri – dice Ariela Benigni, coordinatore delle ricerche dell'Istituto a Bergamo, che aggiunge – La somma raccolta, superiore a 3.000 euro, servirà per contribuire al potenziamento del Laboratorio di Immunologia e Genetica delle Malattie Rare presso il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare Aldo e Cele Daccò, di Ranica. La maggior parte delle malattie rare infatti ha una causa genetica; l'analisi del DNA con le tecnologie più avanzate è fondamentale per scoprirne le cause, per una corretta diagnosi e per identificare approcci terapeutici sempre più mirati".



La formula InGruppo piace ogni anno di più. I 19 ristoratori spiegano che INGRUPPO negli anni ha avvicinato ai ristoranti una nuova clientela diventata poi nel tempo molto spesso una clientela fissa e una fascia di consumatori che va dai 30 ai 50 anni. L'affluenza di questa edizione mostra già il segno "più" rispetto alle edizioni precedenti. Un'attenzione che corre anche via social, grazie al profilo Facebook ufficiale dell'iniziativa (7 mila i followers, con una media di 10 mila visualizzazioni a post) e al sito web (www.ingruppo.bg.it), che attira, in media, 1.800 visitatori al giorno. Un successo – secondo i ristoratori – dato non solo dai vantaggi in termini di prezzo, ma anche per la volontà e il piacere di conoscere una cucina particolare e di alta qualità.

Torna “Lilliput” alla Fiera di Bergamo

Tra gli appuntamenti più amati da piccoli e grandi, da venerdì 5 a domenica 7 aprile alla Fiera di Bergamo torna Lilliput, il villaggio creativo di Promoberg dedicato ai bambini dai 3 ai 12 anni. Il salone ludico-formativo spegne le sue prime 16 candeline in splendida forma, riservando il primo giorno alle scuole, mentre il weekend è tutto dedicato al pubblico generico, per una grande festa con le famiglie. In collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale e l'Ufficio per la Pastorale Scolastica di Bergamo, i giovani alunni (partendo dai più piccoli delle materne) hanno la grande opportunità di vivere un'esperienza che rimane tra i ricordi più belli anche quando si diventa adulti.

Negli ampi e sicuri spazi al coperto e all'aperto del polo fieristico, grazie ai 500 professionisti della formazione e dell'intrattenimento in azione negli 80 spazi ludico-educativi allestiti sui 20mila metri quadrati di superficie destinati al villaggio, i “lillipuziani” hanno la grande opportunità di confrontarsi con un'offerta specializzata e di alta qualità per la loro crescita formativa e sociale.

Evento unico nel suo genere nel panorama nazionale, capace di coinvolgere nelle precedenti edizioni oltre 342mila bambini, e un totale complessivo di circa 690mila persone, Lilliput ha il grande merito di riunire tutte le principali realtà della filiera che ruota attorno al mondo dei bambini e dei ragazzi. Per tre giorni il polo fieristico diventa quel villaggio che tutti gli adulti di oggi avrebbero voluto avere quando erano bambini; un luogo davvero intrigante e coinvolgente, dove lo studio e il divertimento vanno a braccetto, dove il mondo dei bambini e dei ragazzini s'incontra con quello (bello) dei grandi; dove si impara di tutto, dalle materie scientifiche a quelle umanistiche, passando per le arti, tutti insieme

appassionatamente. Il villaggio creativo si rinnova continuamente, mantenendo però inalterata la struttura che ne ha decretato il successo sin dalla prima edizione, con i quattro caratteristici "quartieri", ovvero quattro grandi aree tematiche a disposizione degli ospiti.

L'AREA SPORTIVA (Padiglione A) per far conoscere molteplici discipline sportive. Il Comitato Olimpico Nazionale Italiano (Coni) di Bergamo è presente con uno spazio istituzionale per coordinare le tante attività delle varie Federazioni Sportive presenti. Dal calcio (Atalanta e Virescit) al rugby, dal football americano alle arti marziali, passando per la pallavolo, scherma, danza, atletica, bocce, arrampicata, cheerleading... e tantissimo altro ancora, grazie a Lilliput i bambini hanno la grande opportunità di mettersi in gioco in tante altre discipline, forse meno note ma sicuramente non per questo meno belle, formative e divertenti. L'AREA LABORATORIALE DIDATTICA (Pad. B), che vede in azione Enti, Istituzioni, Associazioni, Musei e tutte quelle realtà che offrono attività e laboratori di natura didattica e che operano stabilmente e concretamente nel mondo della scuola con progetti qualificati all'insegna della pedagogia attiva, tra sperimentazione, manipolazione, arte, alimentazione, musica, ecologia, creatività, pet therapy, natura, multimedialità, scienze e tecnica e molto altro ancora. L'AREA ADASM FISM (Pad. A), interamente dedicata ai bambini dai 3 ai 6 anni, a cura dall'Associazione degli Asili e Scuole Materne

(Adasm Fism) di Bergamo e dell'Ufficio Scolastico Pastorale di Bergamo, che permette ai bambini di scoprire, attraverso un percorso teatrale di cui sono protagonisti, come la religiosità sia esperienza costitutiva di ogni uomo e come ogni religione è risorsa per la costruzione di una cittadinanza democratica. L'AREA RICREATIVA (in esterna) tutta da vivere e da toccare con mano, tra i viaggi in ambulanza e l'elicottero del 118, le unità cinofile della Protezione civile, le dimostrazioni della Polizia di Stato, il battesimo

della sella e i grandi gonfiabili.

Come sempre il salone presenta un ricchissimo il programma di EVENTI di ogni genere, per soddisfare anche i bambini più curiosi ed esigenti. (vedasi quaderno allegato). Citiamo per tutti il convegno "Media Education" in programma venerdì 5 aprile, inizio ore 17.30, presso l'aula 1 dell'Università degli Studi di Bergamo in via Pignolo 123 (complesso ex Baroni), promosso in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e Rai Ragazzi. L'incontro mette in evidenza uno degli argomenti più "caldi" e attuali che la famiglia e la scuola, soprattutto quella della Prima Infanzia, si trovano ad affrontare, nel confrontarsi con una nuova generazione di nativi digitali in possesso di notevoli competenze multimediali, davanti alle potenzialità dei nuovi device tecnologici.

Lilliput anche quest'anno conta sulla direzione artistica di Oreste Castagna, poliedrico attore protagonista della tv dei bambini e dei ragazzi della Rai. Facile comprendere quanto siano elevati gli sforzi organizzativi per allestire Lilliput. Promoberg in tal senso ha avuto il sostegno degli storici main sponsor e partner Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo, UBI Banca; degli sponsor Giovanzana F.lli, Dimensione Comunità, Le Due Torri Shopping Center e Salumi Lorenzi; e i significativi patrocini di: Diocesi di Bergamo – Ufficio per la Pastorale Scolastica, Adasm, Edufest, Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Coni.

"Giunta alla sedicesima edizione – sottolinea Luigi Trigona, Segretario Generale di Ente Fiera Promoberg – Lilliput è diventata per il nostro Ente una vera e propria mission tra il ludico e l'educativo. Abbiamo imparato a conoscere le fantasie dei bambini, la loro voglia di immaginare, creare, sperimentare, e di voler sempre andare avanti. Anno dopo anno abbiamo innovato l'appuntamento tanto caro ai bambini e alle loro famiglie, con l'obiettivo di fornire ai bambini e ai ragazzini, grazie a realtà significative della formazione e

dell'intrattenimento, le esperienze giuste, quelle che aiutano "a diventare grandi". Ci siamo fatti carico – sottolinea Trigona – di offrire ai nostri visitatori, grandi o piccoli, reali possibilità di crescita. Anche quest'anno abbiamo preparato, pianificato, organizzato e allestito un salone nel quale i bambini, e con loro gli adulti, potranno apprendere e misurarsi in totale libertà".

Info e programma eventi sul sito della manifestazione: www.villaggiolilliput.it. Al link: <https://www.youtube.com/watch?v=95MRs8H1ycY> si può visionare il video di presentazione di Lilliput.

Impossibile in questa sede fare l'elenco completo dei protagonisti, tutti meritevoli di citazione. Di seguito una rappresentativa.

L'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo (pad. B), con spettacoli vari e laboratori ludico-didattici. Per animare e intrattenere intere classi di bambini, nello stand varie scuole del territorio realizzano coinvolgenti attività e laboratori: gli Istituti superiori "Mariagrazia Mamoli" di Bergamo, "Guido Galli" di Bergamo-Vittorio Cerea Academy, "Lorenzo Lotto" di Trescore Balneario, "G.B. Rubini" di Romano di Lombardia, la Scuola secondaria di primo grado di Sedrina (Istituto Comprensivo di Val Brembilla), la Scuola Imiberg di Bergamo. Presente anche quest'anno l'Associazione Italiana Dislessia (Aid) Bergamo. L'Associazione degli Asili e Scuole Materne (Adasm Fism) di Bergamo (pad. A), con il progetto "Anche il sacro gioca con i bambini", che in collaborazione con la Diocesi di Bergamo, realizza dal 2014 una proposta educativa specificatamente pensata per i piccoli della scuola dell'infanzia. Quest'anno il percorso teatrale s'intitola "La scia dei desideri: in viaggio con Ribelle, la lumaca che scoprì il valore della lentezza", curato da Silvia Barbieri, Simona Lanzini, don Mario Della Giovanna e Giovanni Battista Sertori. Il Comune di Bergamo, con il tema "Chiamale se vuoi... Emozioni". Perché parlare di emozioni è importantissimo, danno

colore alla nostra vita. L'iniziativa, alla quale il Comune di Bergamo partecipa da più di dieci anni e ogni anno sempre in forma più attiva e con diversi Servizi Comunali, è considerata una vetrina molto importante per la promozione e lo sviluppo delle politiche educative dell'infanzia e dei giovani, tra nidi d'infanzia, ludoteche, centri diurni per persone con disabilità, Progetto Senzacca, Accademia di Belle Arti di Bergamo e altro ancora. L'Associazione panificatori artigiani di Bergamo (Aspan, pad. B), con area dotata di apposite attrezzature e di forno di cottura per mostrare l'intero ciclo produttivo del pane (con ghiotte degustazioni). La città di "Emergenzopoli", piacevole e utile presenza da anni nel villaggio di Lilliput, riunisce gli operatori e i mezzi del Soccorso Sanitario, Vigili del Fuoco e Polizia Locale di Bergamo per mostrare e insegnare a chi avrà in mano l'Italia del futuro, la cultura della prevenzione, della sicurezza e del soccorso con facili azioni e comportamenti. Diverse Fattorie didattiche del nostro territorio per far vivere ai bambini il contatto con il mondo contadino e con importanti progetti d'inclusione sociale. L'Associazione Nazionale Alpini (Ana) con il Gruppo Giovani e i Campi Scuola della Sezione di Bergamo, attraverso un excursus storico, insegnerà ai bambini la storia, mostrerà e farà vivere loro un'esperienza unica con sani valori e principi. Sabato 6 aprile, dalle ore 15, la Fanfara Alpina di Sorisole si esibirà tra gli stand del villaggio lillipuziano. L'Azienda di Tutela della Salute (Ats) nel proprio stand presenta una serie di attività di animazione con giochi e danze di gruppo volti a promuovere l'attività fisica. L'Avis Bergamo, con un laboratorio per far conoscere ai bambini la realtà dell'associazione volontari italiani del sangue e la bellezza del dono attraverso la modalità della fiaba e del gioco. Importante anche la presenza di diverse realtà museali e storiche per far conoscere la storia e l'arte in maniera davvero originale e sorprendente.

Lilliput pensa anche ai bambini "bloccati" momentaneamente in un letto d'ospedale. Direttamente da Rai 1 arriva anche

quest'anno il Mago Linus, per far tornare il buon umore ai piccoli bambini ricoverati in diverse strutture ospedaliere della Bergamasca.

Sempre in tema di magia, grande ritorno a Lilliput di Carlo Faggi, in arte il Mago Fax, che propone in versione aggiornata il suo meraviglioso Illusionarium, una installazione capace di fare restare a bocca aperta non solo i bambini. "Attraverso una serie di esperienze interattive – spiega Carlo Faggi, a cui nel 2013 il Comune di Milano ha assegnato il prestigioso Ambrogino d'oro -, il visitatore di qualsiasi età è coinvolto in prima persona, per verificare come molte volte il nostro cervello non è in grado di interpretare correttamente quanto gli occhi gli trasmettono e, proprio per questo, viene tratto in inganno". Tra le novità, la possibilità di farsi fotografare all'interno delle grandi opere pittoriche, come nel caso della Gioconda.

Numerosissimi gli appuntamenti in programma sul Palco Eventi e sul Palco dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, entrambi nel padiglione B. Anche quest'anno molti gli appuntamenti firmati Rai Ragazzi.



Alessandro Borghese e il suo Cacio e pepe

Alessandro Borghese, chef e personaggio televisivo conosciutissimo per il programma 'Quattro ristoranti', si racconta per la prima volta ad Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera. Un ritratto intimo e inedito che parla delle ricette più amate e delle persone importanti della sua vita: il padre Gigi che l'ha spronato a fare quello che amava, la madre Barbara Bouchet, da cui ha preso l'estro un po' bohémien, le figlie e le persone che hanno lavorato con lui.



**Cacio e pepe. La mia vita in 50 ricette
di Alessandro Borghese e Angela Frenda
Solferino Editore, 2018**

Contratti stagionali, chiusa la trattativa per l'accordo

È chiusa la trattativa per l'accordo sui contratti stagionali. Dopo i recenti incontri e gli appelli, non ci sono state ulteriori mosse da parte del sindacato e Ascom Confcommercio

Bergamo ritiene quindi la partita conclusa e sposta la sua attenzione su altri fronti: Formazione Impresa 4.0 e sostegno al reddito dei lavoratori. Secondo i vertici dell'Associazione il silenzio del sindacato non solo è incomprensibile ma anche offensivo e mette una pietra pressoché definitiva su un accordo che avrebbe giovato non solo alle aziende ma anche ai lavoratori.

«La trattativa relativa all'individuazione dei comuni ad economia turistica della provincia di Bergamo prevista dall'art..66 bis del CCNL del Commercio è in un vicolo cieco – spiega Enrico Betti, responsabile Area lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo-. Evidentemente alle organizzazioni sindacali non interessa poter agire da attori principali nel mercato del lavoro abdicando alla opportunità offerta dal Contratto nazionale. Abbiamo fatto un percorso articolato che immaginavamo portasse a una intesa, ma nell'ultimo incontro dell'8 marzo le Organizzazioni sindacali non hanno proposto alcun testo alternativo al nostro, peraltro il segretario di Filcams Cgil Bergamo, Mario Colleoni, ha sollevato il dubbio che avesse la delega a trattare il tema. Sono in corso verifiche a livello nazionale per comprendere se la posizione territoriale è avvalorata da Roma.

È consentito comunque dubitarne, dato che Confcommercio Como, per esempio, la scorsa settimana ha sottoscritto con i sindacati territoriali un accordo relativo allo stesso ambito».

Chiusa la partita sui contratti stagionali, Ascom continua il suo compito di rappresentanza, invitando il sindacato ad un confronto su altri temi molto sentiti da aziende e lavoratori.

«Abbiamo convocato il sindacato per trovare un accordo, così come previsto dalla normativa, che consenta alle aziende aderenti alla nostra associazione di beneficiare del credito d'imposta sulle spese relative al costo del lavoro per il personale dipendente che svolge attività di formazione» spiega

Betti. Il credito d'imposta con la Legge di bilancio 2019 è fruibile nella misura del 50% dalle piccole imprese e del 40% dalle medie imprese. Altro tavolo di confronto che verrà richiesto al sindacato sarà quello relativo al sostegno al reddito dei lavoratori occupati nel settore turismo, utilizzando un apposito fondo stanziato presso l'Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici esercizi della nostra provincia».



Convention regionale Fimaa: Acquisti in risalita, immobili da investimento in calo

Il mercato immobiliare bergamasco in risalita, ottimismo e progressiva stabilizzazione, ma anche un calo alla domanda di immobili da investimento: È quanto emerge dai dati presentati durante la prima convention regionale Fimaa Lombardia

all'Università di Bergamo, "REinterpretare la professione dell'agente immobiliare". L'incontro è stato dedicato al ruolo dell'agente immobiliare, mentre gli illustri relatori si sono focalizzati sull'andamento e le prospettive del mercato immobiliare, le considerazioni dell'abitare in Lombardia, i bisogni del mercato che cambia e molto altro.

Un dato importante che emerge dalla ricerca Nomisma presentata nel convegno e aiuta a capire come cambia il mercato immobiliare è quello dell'aumento degli acquisti di abitazioni rispetto agli affitti. Su cento operazioni oltre il 53% riguarda compravendita e quasi il 46% l'affitto.

Inoltre, la stessa ricerca dimostra che il mercato immobiliare bergamasco è in risalita raggiungendo 1.582 compravendite residenziali nel 2018 in città, mentre in provincia in totale sono state 10.835.

Contemporaneamente i prezzi per il 2019 presentano una deflazione del -0,3% per le residenze, mentre in crescita (+0,5%) è il costo dei canoni d'affitto.

Come ha notato l'amministratore delegato di Nomisma, Luca Dondi Dall'Orologio "una maggiore efficienza del mercato ha favorito le condizioni per la ripartenza ma i prezzi sono ancora in calo per via di un eccesso di offerta e di una domanda che è andata componendosi in modo differente".

Inoltre, la domanda di immobili di investimento presenta un calo del 5,6% a Bergamo rispetto la media del mercato nazionale.

"Con grande orgoglio, la nostra città è stata scelta dai presidenti provinciali lombardi per ospitare la prima importante convention del nostro settore" – afferma Oscar Caironi, presidente di Fimaa Ascom Confcommercio Bergamo.

Tra gli illustri ospiti che sono intervenuti nel convegno il presidente di Fimaa Lombardia, Sergio Colombo, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Ascom Giovanni

Zambonelli, e il presidente di Camera di Commercio di Bergamo, Paolo Malvestiti.

Santino Taverna, presidente nazionale Fimaa è intervenuto sul tema 'Interpretare il mercato per guardare al futuro'; Vincenzo Albanese, presidente Fimaa Milano Monza e Brianza parlerà di 'Relazione umana e strumenti digitali: la consulenza evoluta dell'agente immobiliare'; Luca Dondi Dall'Orologio, amministratore delegato di Nomisma; Enrico Quadri, amministratore delegato di Hgroup Spa, che si è focalizzato sul mercato del credito immobiliare.

Hanno chiuso la giornata con le loro testimonianze, Plinio Agostoni, vicepresidente Icam spa, che ha trasformato la piccola impresa familiare in industria, grazie a tecnologia e standard sempre più alti di qualità; o scrittore Andrea Vitali che ha fatto diventare la sua passione per la letteratura una professione di successo; e Enzo Muscia, presidente di A Novo Italia srl, l'imprenditore che è tornato da titolare nell'azienda che l'aveva licenziato e che ha riassunto 35 operai in cassa integrazione (la sua storia è stata recentemente raccontata in una fiction sulla Rai). L'iniziativa è stata patrocinata e sostenuta da Fimaa Italia, Fimaa Lombardia e Credipass.





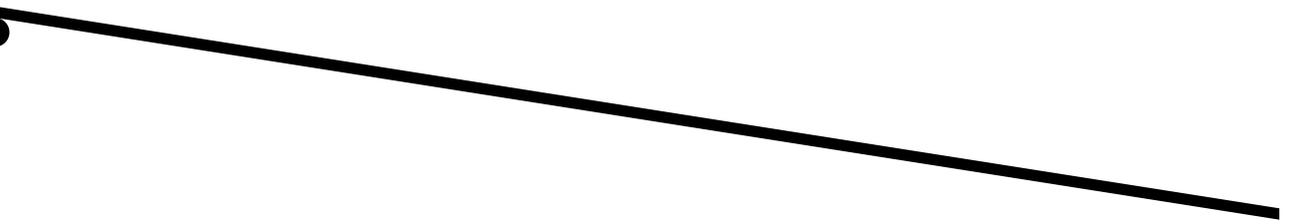




















Il video istituzionale:

<https://bit.ly/2Un6Kwi>

“Historiae Casei”: Appuntamento sulla comune origine di miele e formaggio

Sapevate che le api e il formaggio hanno molte cose in comune? Con il secondo appuntamento di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio, si scoprirà la comune origine del miele e dei prodotti caseari.

Il docente Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele, Giacomo Petrarca, svelerà il luogo di incontro tra i due, mentre seguirà degustazione finale di formaggi e miele per una chiusura dolce e saporita.

Tutto ciò giovedì 4 aprile durante la conferenza "Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio" che si terrà alle 19.00 al Neorurale Hub – Cascina Darsena Innovation Center Giulio Natta a Giussago (PV). Per iscriversi: info@progettoforme.eu. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Per conoscere gli altri appuntamenti: <https://bit.ly/2Wr29WZ>



FORME
Milano - Cortina d'Ampezzo - Venezia



DAL 28 MARZO AL 11 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19-00 | NEORURALE HUB - CASCIANA D'ARZENO
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSANO (FV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti: il rapporto verso dal Dr. Beren Ramon di Iscreto ci indica un lungo spezzato da cui scaturisce il sistema del miele e del formaggio, il loro. Un viaggio alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", della loro ricchezza, del loro essere luogo d'incanto e di meditazione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In senso di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'identità della loro origine, dai luoghi che li hanno generati?



GIACOMO PETRARCA
DOCENTE MASTER IN FILOLOGIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISI

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Arezzo, tra le colline della bassa Umbria, dove ha imparato che l'altro e la bellezza trascende le parole sono un tratto prezioso sulla cosa e sul mondo. Attualmente vive a Milano, dove è ricercatore in filosofia e teologia presso la Facoltà di Filosofia dell'università vito-salutale San Raffaele e coordinatore accademico del Master in Filologia del cibo e del vino. Oltre da anni la passione per la filosofia, la Teologia e la saggi, in percorsi variabili a seconda delle stagioni.



IL MODELLO NEORURALE HUB. L'INNOVAZIONE CULTURALE CHE PRODUCE AMBIENTE.

L'obiettivo di Neorurale non è solo di promuovere l'attività sostenibile del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Per questo i nostri percorsi di origine rurale selezionano la qualità dell'ambiente e del paesaggio sono fortemente politiche. La loro realizzazione è possibile grazie ad un sistema innovativo del territorio, che unisce l'innovazione culturale, l'innovazione e l'innovazione, all'altro risultato: l'importanza economica, con la creazione di servizi essenziali basati su soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono sostenibilità nel campo agricolo e una rigenerazione biologica di alta qualità. <http://www.neorurale.net>

INTERVISTE:

PIERO MANZONI
CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE

Per informazioni: info@neoruralehub.com o: 0432/949911



GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19:00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSAGO (PV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti»: il suggestivo verso dal De Rerum Natura di Lucrezio ci indica un luogo specialissimo da cui scaturisce il mistero del miele e del formaggio, il fiore. Un viaggio alla scoperta del senso di quei 'pascoli fioriti', della loro complessità, del loro essere luogo d'incontro e di condivisione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In cerca di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?



Master
in Filosofia
del Cibo
e del Vino

Università Vita-Salute San Raffaele

FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI

