

BikeUP: il Festival Europeo delle e-bike a Bergamo

L'e-bike si è ormai consolidata a livello europeo come alternativa alla bici tradizionale sia come mezzo per il puro divertimento sia come mezzo sostitutivo per i trasferimenti casa lavoro. L'e-bike sta però acquisendo spazio anche come alternativa ad auto e scooter.

Il passaggio dall'endotermico verso una mobilità total electric è un passaggio epocale e nel futuro non solo l'inquinamento, ma lo spazio e il benessere della persona acquisteranno ancora più importanza in riferimento alla mobilità.

Per questo, venerdì 29 marzo alle ore 11.45 si terrà la conferenza stampa di presentazione di BikeUP, il Festival Europeo delle e-bike in Sala Galmozzi presso il Palazzo Comunale in via Tasso 4, Bergamo.

La conferenza vuole essere un momento di riflessione sulla convivenza fra auto ed e-bike sia in termini di sicurezza (ABS per le e-bike) che in termini di politiche di mobilità per aziende e enti pubblici nella gestione dei propri dipendenti (mobility management e "e-bike to work")

Programma

Inizio ore 11:45

Saluti, Giorgio Gori Sindaco, Comune di Bergamo e Marco Aurelio Fontana bronzo Olimpico, Europeo e Mondiale XCO e Ambassador Focus e-mtb

Stefano Zenoni, Assessore alla pianificazione territoriale e mobilità del Comune di Bergamo

Stefano Forbici, Responsabile Comunicazione BikeUP

Federica Cudini, Marketing Manager Bosch E-Bike System

Marco Passigato, Mobility Manager di Ateneo, Università di Verona

Giulietta Pagliaccio Presidente FIAB

Dati i posti limitati in sala si chiede gentilmente di confermare iscrivendosi gratuitamente a questo [LINK](#) oppure inviando una e-mail a info@bikeup.eu

Vent'anni di euro e di occasioni sprecate

Il 1° gennaio 1999 vedeva la luce l'Euro che sarebbe entrato effettivamente in circolazione tre anni più tardi.

Tra due mesi si andrà a votare per le elezioni europee, in uno scenario molto diverso da quello di vent'anni fa, quando si votava per costruire l'Europa.

Si va a votare, qualcuno per cambiare l'Europa, altri per seppellirla.

Eppure, come si legge nello studio 'L'euro compie vent'anni' presentato da Confcommercio al Forum di Cernobbio nei giorni scorsi, "l'Euro è più di un collante per il progetto europeo; sebbene in rallentamento continua il processo di adesione alla moneta unica" in cui sono impegnati ben sette Paesi Europei, i cinque dell'Est, la vicina Croazia e la Svezia".

Eppure il gradimento verso l'Europa sta venendo meno anche da noi. Secondo la ricerca Parlemerter 2018 alla precisa domanda "se domani si tenesse un referendum per restare o uscire dall'Europa, come voteresti?" in Italia ha risposto 'restare'

il 44% degli intervistati che è la percentuale più bassa in Europa; il 24% ha risposto "uscire", una percentuale seconda solo a Regno Unito e Cipro e pari a quella espressa in Grecia. Mentre preoccupa il 32% di "non so" che segnala l'alto tasso di indecisi che potrebbe decidere la partita.

Le ragioni di questo disinnamoramento sono presto trovate nei numeri. L'Italia in questi vent'anni di euro è "cresciuta", giusto per trovare un eufemismo, al tasso medio dello 0,1% annuo sia nel PIL che nei consumi, ben dieci volte meno degli altri Paesi quando va bene. Inoltre è vero che siamo riusciti a recuperare i posti di lavoro persi con la grande crisi, con una crescita dei posti di lavoro del 2,7%, ma il tasso di occupazione resta tra i più bassi in Europa, al 63%, dieci punti in meno della media europea e avanti solo al 60% della Grecia.

Vent'anni quindi di occasioni sprecate che con le previsioni al ribasso dell'ultimo mese stimano una crescita attesa dello 0,3% del PIL e dei consumi. Questo nel caso del disinnescamento delle clausole di aumento dell'IVA che per noi costituiscono "la linea del Piave", oltre la quale la 'guerra' sarebbe persa.

Diciamocelo: i numeri sono da "debacle" e non è certamente colpa dell'Europa. Non creiamoci dei facili alibi.

Dobbiamo rafforzare il nostro ruolo propositivo. La proposta di Confcommercio prevede l'esclusione degli investimenti pubblici dal computo del deficit, l'introduzione dell'agenda urbana e la rigenerazione come strumenti di crescita e la messa in campo di un'efficace web tax a livello europeo.

Poi, come ha ben ricordato il presidente Sangalli nella conferenza stampa di apertura del forum, occorre un percorso rigoroso che disinneschi l'aumento dell'IVA, rimettendo in moto i cantieri e il volano connesso, e infine è necessario misurarsi fino in fondo con i nodi della spending review: meno

spesa pubblica, meno imposte e più investimenti. Che è esattamente il punto da cui partimmo vent'anni fa.

Sangalli: “Scongiurare l'aumento dell'Iva con un percorso rigoroso e credibile”

Si è chiusa la ventesima edizione del Forum Confcommercio di Cernobbio, tradizionale momento di confronto sui temi economici che interessano il mondo del commercio. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli ha colto l'occasione per sostenere tre proposte per rilanciare l'economia.

La prima riguarda l'esclusione degli investimenti pubblici cofinanziati dai fondi europei dal computo del deficit rilevante ai fini dei “patti” di finanza pubblica europea. “Se ne gioverebbe la capacità complessiva dell'Europa di investire sul suo futuro: a partire dalle reti infrastrutturali e dagli investimenti in innovazione e capitale umano – ha detto – Ma anche in riferimento ai temi dell'agenda urbana ed ai processi di rigenerazione urbana come parte integrante di un modello di crescita europeo più sostenibile: a livello ambientale, economico e sociale”. “Sono temi e processi rispetto ai quali il terziario di mercato che Confcommercio-Imprese per l'Italia rappresenta, può svolgere un ruolo determinante. Può svolgerlo, perché il terziario esprime – tanto a livello europeo, quanto a livello italiano – oltre il 59% del valore aggiunto, ed una decisa valorizzazione del terziario di

mercato non potrebbe che contribuire positivamente a rafforzare la crescita.

La seconda proposta riguarda il mercato unico, ed è “il completamento dell’Unione bancaria, che “agevolerebbe la circolazione dei capitali ed attenuerebbe squilibri di credito e di investimenti. La terza proposta è infine la messa a terra del principio stesso mercato, stesse regole, con la proposizione di un’efficace web tax europea. Una Unione cioè dotata di un comune schema di garanzie dei depositi. Una Unione bancaria “effettiva” agevolerebbe la circolazione dei capitali ed attenuerebbe squilibri di credito e di investimenti”.

La terza proposta è la messa in campo di un’efficace web tax europea.”Perché la competitività europea sul digitale va perseguita, ma un’equa tassazione delle multinazionali del web è davvero una regola di base per il corretto funzionamento dei mercati dei prodotti e dei servizi e per il giusto finanziamento della spesa pubblica. L’accantonamento deciso in sede Ecofin, lo scorso 12 marzo, ed il semplice rinvio alla definizione di un accordo internazionale in sede OCSE dimostrano come su questo tema l’Europa rischia di rinunciare al proprio ruolo di assicurare il principio “stesso mercato stesse regole”. Dopo questi richiami sulla manutenzione straordinaria dell’Unione europea, torno brevemente al quadro generale del nostro Paese”.

Nel corso del Forum sono state illustrate le previsioni dell’Ufficio Studi Confcommercio: secondo le proiezioni, per il 2019, PIL e consumi in crescita frazionale dello 0,3%; per il 2020, PIL e consumi in crescita di mezzo punto. A condizione che, ovviamente, non scattino le clausole di salvaguardia IVA.

“La nostra richiesta di fondo – ha detto Sangalli – è che a partire dall’ormai prossimo Documento di economia e finanza per il 2020 – si delinei un percorso rigoroso che consenta di

scongiurare l'aumento dell'Iva che renderebbe il biennio 2020/2021 pesantissimo per famiglie e imprese. Lo si può fare rimettendo in moto investimenti e crescita e trasformando in cantieri ed opere gli oltre 100 miliardi di euro programmaticamente disponibili nel nostro bilancio pubblico per interventi infrastrutturali. Lo si può fare misurandosi sino in fondo con i nodi della spending review, della dismissione di patrimonio immobiliare pubblico e del contrasto e recupero di evasione ed elusione fiscale. Un punto è chiaro: bisogna agire subito, rafforzando così la nostra posizione nei confronti della Commissione europea che verrà dopo il voto del 26 maggio".

Economia, la frenata durata vent'anni

In apertura del Forum è stato presentato anche il rapporto 'L'euro compie vent'anni', stilato dall'Ufficio Studi Confcommercio. Dallo studio emerge che negli ultimi vent'anni la crescita nell'Ue e nell'Unione economica e monetaria 'ha subito un costante e progressivo rallentamento, senza variazioni significative dei divari tra tassi medi di incremento del Pil relativi ai singoli Paesi membri e/o alle aree'. In altre parole, le nazioni caratterizzate da dinamiche meno elevate, tendono a patire in modo costante il distacco dalle economie più vivaci. Un Paese che manifesta una strutturale differenza negativa nei tassi di crescita è l'Italia".

Nel ventennio 1999-2018 il tasso medio di crescita dell'Italia (+0,4%) è stato paria circa un quarto della media dell'Ue (+1,6%), di Francia (+1,5%) e Germania (+1,4%) e un quinto di Spagna (+2%) e Regno Unito (+1,9%). Un confronto significativo si può fare usando il Pil pro capite e i consumi trasformati in standard di potere d'acquisto (Spa): in questo caso emerge un peggioramento della posizione dell'Italia (96% rispetto alla media Ue), con la sola Spagna (91,6%) a segnare una performance peggiore, mentre la migliore è la Germania (123,5%). Una nota positiva per il nostro Paese è che i

consumi privati hanno evidenziato una migliore tenuta negli anni della prolungata crisi. Per quanto riguarda l'occupazione, nel 2018 l'Ue contava 239 milioni di occupati, di cui 158,2 milioni nell'Uem. Rispetto al 2013, nel periodo della crisi finanziaria ed economica, quando è stato toccato il minimo, l'occupazione nel 2018 è aumentata di 14,6 milioni nei Paesi Ue, di cui 9,3 milioni nella zona euro.

L'Italia, con la crescita degli ultimi anni (+946.000 nel 2013-2018) ha recuperato quasi interamente il numero di occupati persi durante la crisi (circa un milione di occupati in meno), mentre Germania e Regno Unito hanno registrato un incremento dei posti di lavoro di oltre il 10% dal 2007 ad oggi, così come tutti i Paesi del gruppo Nord-Europa (in particolare Lussemburgo, Svezia e Austria). Dal 2013 il tasso di occupazione europeo ha iniziato una lenta risalita (nel 2018 media del 73% nella fascia 20-64 anni, con un obiettivo del 75% nel 2020), ma l'Italia è penultima con il 62,9%, seguita solo dalla Grecia con il 59,4%. Per quanto riguarda infine la stretta attuale, Confcommercio ha tagliato stime di crescita per il 2019, da +1% a +0,3%, mentre nel 2020 è atteso un aumento dello 0,5%, ma solo con l'ipotesi di totale disinnescamento delle clausole di salvaguardia sull'Iva (costo operazione stimato a 23,1 miliardi di euro). Con l'aumento dell'Iva sono attese più tasse per 382 euro a testa e 889 euro a famiglia.

“La nostra prospettiva – ha osservato Sangalli – è quella di un Paese fondatore che non rinuncia a chiedere all'Europa di confrontarsi con i temi cruciali del nostro tempo. Penso soltanto al grande tema dei flussi migratori, per il quale vale quello che noi ripetiamo per il sistema delle imprese: che non c'è vera integrazione senza legalità. Ma penso anche all'importanza delle politiche di riequilibrio territoriale che tanta importanza assumono per il nostro Paese”.

“Da parte nostra, abbiamo ritenuto necessario in questo Forum di avanzare in particolare tre proposte che ti richiamo

velocemente.

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici. Sono Mister Michetta, Hotel Cappello D'oro, Parrucchiere Baggi, Gioielleria Riva e Alba Abbigliamento che con eleganza, creatività e semplicità hanno espresso il loro amore per il jazz

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

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.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani,

che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG
Telefono: 035 541633

Domenica ritorna il Gelato Day

Domenica 24 marzo ritorna la "Giornata europea del gelato artigianale". Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi. Leggi la notizia completa su www.larassegna.it

It's Experience Day: scienza ed economia alla Fiera di Bergamo

Centosessanta studenti sabato 23 marzo riceveranno durante il convegno "It's Experience Day", in programma dalle ore 9.30 alla Fiera di Bergamo, i diplomi della Fondazione ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d'alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L'evento, che conta già oltre 900 accreditati, dopo l'introduzione del fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, ospiterà numerose testimonianze di professionisti e imprenditori che hanno avuto successo nei diversi settori, di business e tecnologici, su cui si basano i percorsi formativi offerti dalla Fondazione bergamasca.

Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, rifletterà sul valore del marketing nello sport insieme al giornalista e scrittore Giorgio Terruzzi. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, parlerà dell'importanza dell'innovazione tecnologica in medicina, mentre l'imprenditore Franco Acerbis, racconterà la storia imprenditoriale di successo della Acerbis Spa.

Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo.

A testimonianza del dialogo costante che JobsAcademy promuove con le imprese, i centosessanta studenti che riceveranno i diplomi nella cerimonia pomeridiana, con inizio alle ore 14.30, saranno accompagnati proprio dal management delle aziende che li hanno assunti. Interverranno il Vescovo di Bergamo, Monsignor Francesco Beschi, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Confindustria Bergamo Stefano Scaglia, il presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio e il presidente di Gomma-Plastica Bergamo Paolo Rota.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.

[Programma evento_opt](#)

Voglia di Francia: la “Locanda della Corte” porta Parigi ad Alzano

“Tous les matins il achetait son p’tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas” cantava Joe

Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L'amore per la Francia, il desiderio del "goût de France" e la voglia di un tuffo nell'oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla "Locanda della Corte" ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall'ambiente accogliente invita tutti i francofili e chi vuole assaggiare un po' di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

"Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all'iniziativa dell'Institut Français 'Goût de France'. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat", racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest'iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una

bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email info@locandadellacorte.it



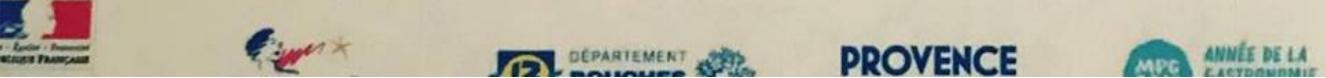
Vi presenta:

Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne
Zuppa di Cipolle
Tagliere Misto di Formaggi Francesi
Fondant au Chocolat
Champagne Delamotte

80 euro per persona
incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone

#GoutDeFrance #GoodFrance  goodfrance.com









GERMAIN
CROTTIN DE
CHÈVRE
- FRANCE -
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS

GERMAIN
CROTTIN DE
CHÈVRE
- FRANCE -
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS





Commercio, la sfida del digitale può rilanciare i negozi tradizionali

“Il digitale rilancia il commercio e gli dona nuova vita”. E’ il messaggio incoraggiante lanciato ieri da Andrea Granelli al seminario promosso dal Comune di Bergamo e appoggiato da Ascom e dal Distretto del commercio urbano sul tema negozi 4.0 e smart. Granelli è presidente della società di consulenza Kanso che si occupa di change managing e ha spiegato ai commercianti perché devono abbandonare la chiusura al digitale e abbracciare le nuove opportunità che questo offre per rilanciare le proprie attività. “Il digitale non è solo una minaccia ma anche un’opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare “ciò che si è sempre fatto. La questione è come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi”.

Ma come può il digitale diventare una risorsa per i negozi digitali? Gli spunti sono tanti: dalle tecnologie digitali che potenziano l’esperienza fisica d’acquisto, alla stampa in 3D, i robot, la digital security, i droni per fare qualche esempio. Si possono realizzare vetrine che si animano e raccontano la merce esposta, utilizzare i sensori per smartphone per monitorare il passaggio dei clienti. E ancora, utilizzare i dati per analizzare i flussi in tempo reale, giocare con le luci dei negozi mettendo in evidenza alcuni

prodotti. Per farlo “non serve diventare degli esperti e neppure snaturare la natura del negozio e la sua specificità. Basta mettersi in rete rivolgendosi a persone competenti che rendono i negozi digitali”.

