

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”.

Infrastrutture, welfare e sostegno all'economia locale al centro del tavolo regionale

Infrastrutture, Welfare e sostegno al tessuto economico. Si è parlato di questi temi al primo 'Tavolo territoriale' convocato lunedì 18 marzo da Regione Lombardia a Bergamo al quale hanno partecipato il presidente Attilio Fontana, gli assessori Claudia Terzi Infrastrutture trasporti e mobilità sostenibile, Lara Magoni Turismo, Marketing territoriale e Moda, Davide Caparini Bilancio, finanza e semplificazione insieme al direttore di Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini e al presidente della Camera di Commercio di Bergamo Paolo Malvestiti.

“Le opere infrastrutturali – ha detto il presidente Fontana – sono una priorità per il territorio di Bergamo: alcune sono state realizzate, altre sono in fase di cantierizzazione. È stato un confronto molto utile e importante perché oltre a presentare il nostro programma abbiamo voluto ascoltare tutti i soggetti attivi della società bergamasca che hanno espresso apprezzamenti, proposte e critiche per fare in modo che l'azione di Regione Lombardia possa essere più utile sul territorio”. “Oggi abbiamo discusso di un'infrastruttura che non riguarda direttamente Bergamo – ha proseguito Fontana – ma che coinvolge comunque il capoluogo orobico, la Pedemontana. Siamo prossimi alla ricalendarizzazione del bando di gara per il secondo tratto”.

Rispondendo alle domande dei giornalisti, il presidente

Fontana ha annunciato che “‘sulla Bergamo-Treviglio’ Regione Lombardia si confronterà con i territori, senza nessuna preclusione”.

Dall’Ascom di Bergamo è emersa la richiesta che “la Regione si faccia promotrice di una nuova normativa regionale perché il Decreto Bersani a distanza di vent’anni dalla sua emanazione non è più capace di dare risposte al commercio attuale, in particolare in tema di medie superfici di vendita e di centri logistici. Inoltre è necessario che gli amministratori regionali stimolino i Comuni a controllare i casi di abusivismo per quanto riguarda le nuove soluzioni di accoglienza dei turisti. È molto importante che le amministrazioni integrino la pianificazione urbanistica e il commercio per contrastare lo spopolamento dei centri storici”. Il presidente della Camera di Commercio Malvestiti ha sottolineato come “La bergamasca è un territorio di grandi eccellenze ove la spiccata capacità imprenditoriale, la spinta all’innovazione tecnologica tipica della nostra tradizione manifatturiera, l’attenzione allo sviluppo sostenibile e l’apertura internazionale trainata da un export molto importante e dalla presenza dell’aeroporto di Orio al Serio costituiscono quotidianamente strumenti concreti di crescita collettiva”.

Cucina da gatti... ricette da vero gourmet

Molti lo considerano un animale particolare, snob, vanitoso, sfuggente, che pretende troppo e ama fare i bagni di sole. Altri credono che sia un animale perfetto, divino, l’esempio supremo nel regno animale, tenero, tranquillo, amabile e

saggio. Il gatto è complesso ed è una fonte inesauribile di enigmi. Soprattutto quando si tratta di cibo. Non esiste un pulsante per spegnere la sveglia (biologica) di un gatto che voglia la prima colazione e questo lo sa bene Marco Vandoni, chef e scrittore del libro “Cucina da... gatti. Ricette da vero gourmet”.

Ispirato dalle sue due gatte – Mercedes e Chablis (il cui nome è tratto da un vino di Borgogna) – lasciate a lui in dolce “eredità” dalle sue due ex fidanzate, Vandoni, oltre ad aver modificato la sua casa per soddisfare i loro bisogni, ha cominciato a cucinare per loro delle pietanze sane e gustose. “Le ricette sono studiate apposta per ottenere dei piatti che possono essere mangiati da gatti e umani, l’obiettivo è di condividere un pranzo o una cena con i propri gatti”, commenta lo chef mentre osserva le sue amiche a quattro zampe che aspettano impazienti la colazione.

Com’è iniziata la sua avventura culinaria-felina? Vandoni spiega che la sua carriera nel mondo della gastronomia è iniziata dopo la sua partecipazione alla sesta edizione di Masterchef, ma il suo amore per la cucina è cominciato da piccolo, quando la nonna gli preparava il suo piatto preferito: il bollito. Nonostante il suo percorso da manager in importanti aziende della moda e i suoi studi in Bocconi e Yale, Vandoni non ha potuto resistere alla cucina e ha intrapreso un viaggio molto originale e decisamente saporito.

“Tutto è iniziato in maniera divertente. La ‘mamma’ di Chablis mi ha convinto di partecipare a Masterchef. In una delle puntate Bruno Barbieri mi ha chiesto per chi cucino e io gli ho risposto ‘per i miei gatti’. Leonardo Cairo, il famoso fotografo di cibo, guardava la trasmissione, ha avuto l’idea di fare un libro di cucina per gatti e quindi mi ha contattato. Ci siamo incontrati e ora è uno dei miei amici più cari. Stiamo preparando anche il libro su ricette per cani che uscirà l’anno prossimo sempre con Trenta Editori. Dopo cani e gatti pensiamo anche agli scoiattoli”, aggiunge ridendo.

Ma sono davvero eclettici i gatti quanto si tratta di cibo, soprattutto quando le ricette coinvolgono mango, cavolfiore e barbabietola? Secondo Vandoni ogni gatto è un giudice severo come quelli di Masterchef: “Chablis è gourmet ma assaggia qualsiasi cosa. Ogni volta che entro in cucina lei mi segue. Le ho fatto assaggiare quasi di tutto, ovviamente alimenti che possono mangiare i gatti. Lei è molto facile anche quando le metto il cavolo. Il trucco classico per fare mangiare tutto ai gatti è l’olio di acciughe. Basta una goccia e mangiano qualsiasi cosa. Mercedes è un po’ diffidente e con la sua zampa tocca il cibo e poi lo assaggia”.

Crema di lattuga con acciughe, crema di prosciutto e fave, micio-micio cous-cous, moussadella, octomousse, riso alla gattonese... Sono tante le ricette curiose di questo libro, ma il suo creatore spiega che la loro preferita è il riso alla gattonese che è nata per puro caso ed è facilissima da fare: “Una volta ho ordinato cibo cinese ed era avanzato riso alla cantonese. Mi sono svegliato e ho trovato il gatto che lo stava mangiando. Ho pensato, quindi, di fare il riso alla gattonese che è simile, ovviamente senza salsa di soia perché non gli fa bene e altri ingredienti e ha avuto molto successo”.

Gatti, ricette gourmet, ingredienti ricercati... non sarà un po’ esagerato? “Il commento che mi fanno in molti è che preparare piatti gourmet per gatti è da élite e con la fame che c’è in mondo do il gambero al gatto. Ho fatto la mia parte di volontariato e continuo a farlo volentieri, ma il libro non c’entra con tutto ciò. Cucino, scrivo e mi diverto. I gatti vanno nutriti bene e ogni tanto li vizio, tutto qua”, risponde Vandoni che oltre all’amore per i gatti dimostra passione anche per il ristorante “Belledonne” che ha aperto con un suo socio a Milano. Con cucina semplice, quasi casereccia, il ristorante offre una vasta gamma di piatti non troppo elaborati da un menù che cambia ogni due giorni e questa sensazione di “casa” piace sia agli italiani che ai turisti.

La sua attività non si ferma qui, però. Vandoni insieme ad altri tre concorrenti di Masterchef, Valerio Braschi, Gabriele Gatti e Michele Pirozzi hanno aperto più di 20 ristoranti pop up in giro per l'Italia: per due giorni i tre (più uno)... moschettieri della cucina preparano i loro piatti creando un menù completamente diverso da quello che propone il ristorante. La loro fama ha varcato anche i confini italiani ed è arrivata in Olanda, dove al ristorante più famoso di Rotterdam, Op Het Dak, hanno portato per quattro giorni un'ondata di originalità italiana. "Tutto il ricavato va in beneficenza. Siamo molto amici e ci divertiamo a stare insieme e cucinare", aggiunge Vandoni, che nonostante l'amore per la gastronomia considera la professione dello chef "uno dei lavori più noiosi perché devi continuare a ripetere gli stessi piatti e sei sempre in cucina".

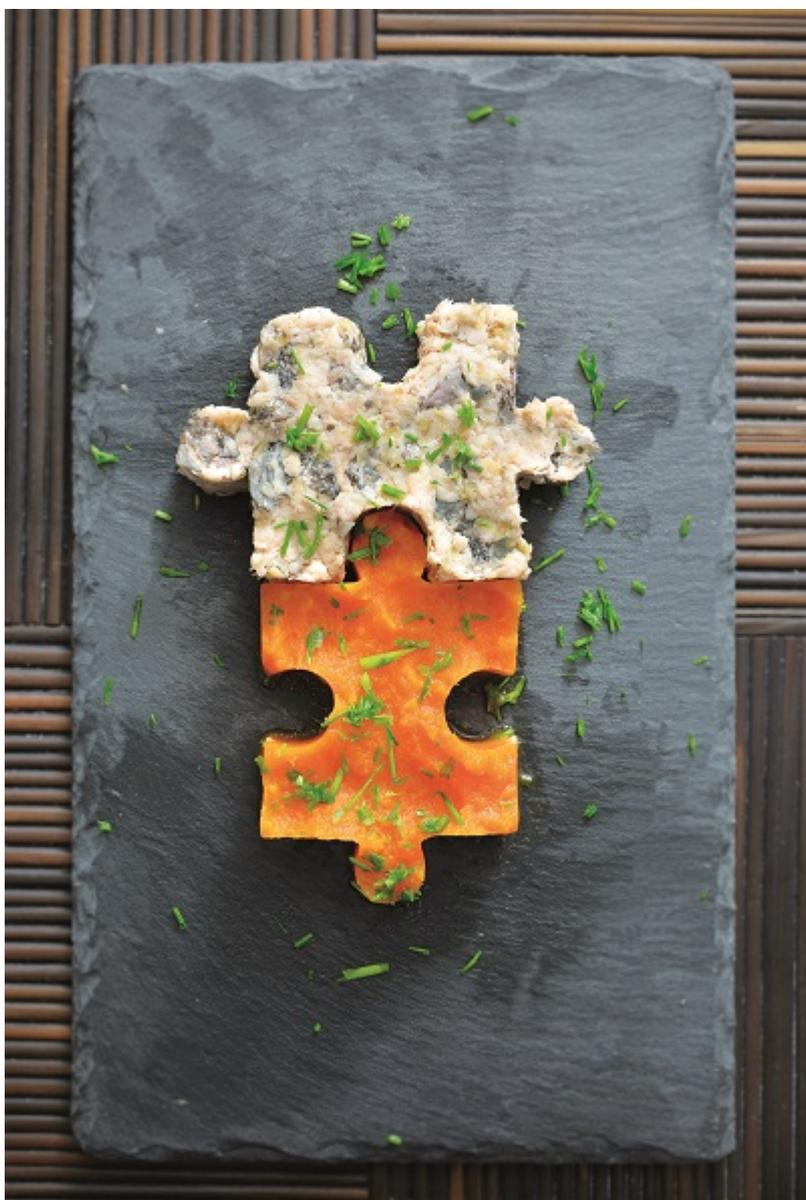
Forse per "rompere" la noia ha sperimentato varie ricette ispirate dalla sua vita negli Stati Uniti: "Quando mi sono trasferito negli Usa sono andato a New Haven Connecticut per frequentare Yale e mangiavo veramente male, quindi ho dovuto cominciare a cucinare per sopravvivere. Ho imparato molto su come vivono gli Americani il cibo e la convivialità. Organizzano cene in casa con degli antipasti ricchi, come ad esempio per la serata del Super Bowl. Ognuno porta qualcosa da casa e mi ricordo sempre il famoso 7 layer dip, dove c'è qualcosa di dolce, di salato, la carne macinata, il guacamole, le verdure, un po' di tutto. Ricordo sempre -dice ridendo- l'episodio dei Friends dove Rachel aveva preparato un dip dal gusto improponibile".

Tornato in Italia la sua passione è cresciuta e ha continuato a fare quello che ama di più: cucinare. D'altronde è un "microbo" che gira in famiglia: "Sono cresciuto in una di quelle famiglie che appena ci si sedeva a tavola si parlava solo ed esclusivamente di cibo. Il piatto preferito era il gran bollito che si mangiava ogni domenica. È un piatto molto semplice, si mette la carne a bollire in un pentolone con

verdura e si lascia cucinare per ore. È molto conviviale questo piattone di carne bollita in mezzo al tavolo”.

Vandoni continua con la tradizione imparata a casa e propone per il suo ristorante a Milano piatti come maccheroncini cacio e pepe, gnocchi al ragù, polenta e funghi, pollo arrosto con le patate e ovviamente diverse tipologie di pizza che viene sempre apprezzata da tutti.

Anche Mercedes e Chablis apprezzano; e mentre concludiamo questa piacevole chiacchierata, (im)pazientemente aspettano di vedere le pietanze cucinate dal loro umano preferito.





cucina da...
gatti

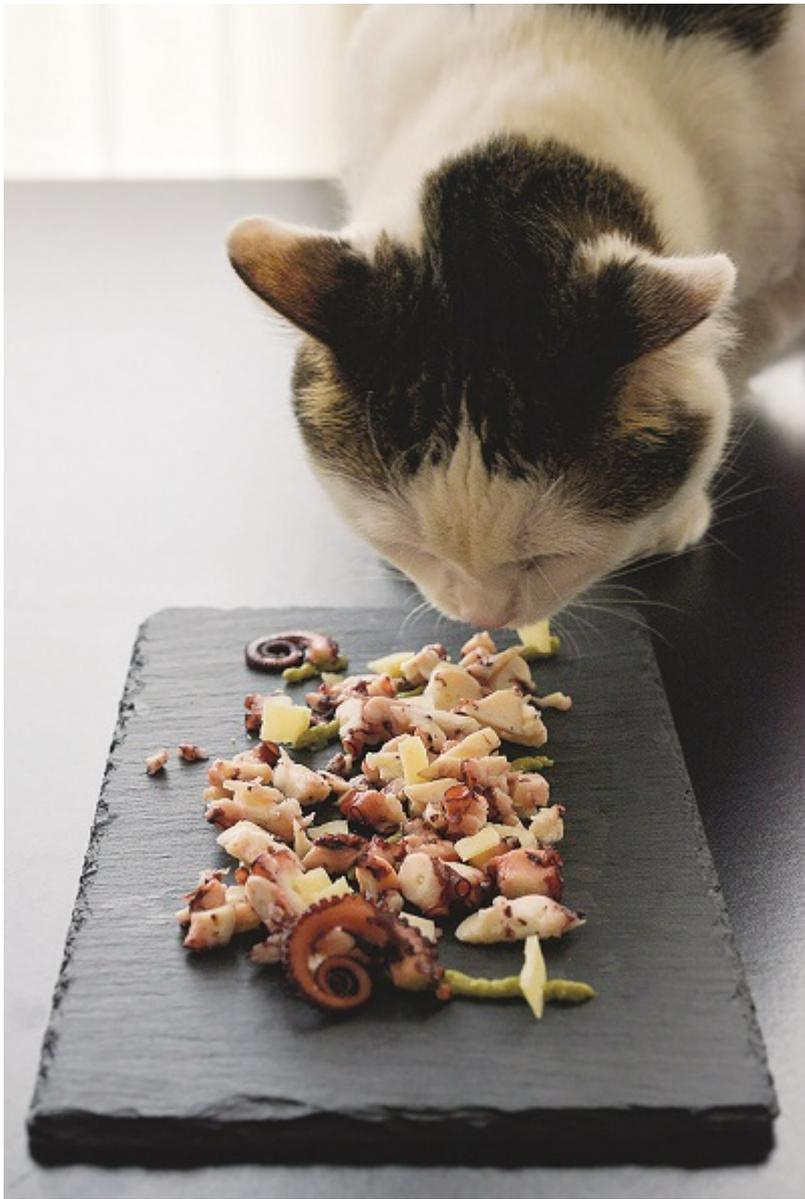
RICETTE DA VERO GOURMET

Marco Vandoni
Leonardo Cairo



TRENTA EDITORE







Non la solita merenda

I bambini in sovrappeso sono sempre più numerosi tanto che l'Organizzazione mondiale della sanità ha lanciato un allarme. Colpa delle troppe merendine confezionate e dei cibi grassi, insieme alla tendenza a muoversi poco e a preferire tv, tablet e videogiochi allo sport all'aria aperta.

Abituare i bambini a portare a scuola uno snack preparato a casa è una buona abitudine per la loro salute. Certo le merendine pronte sono comode, veloci e molto golose per i bambini, ma si possono realizzare a casa ricette veloci e altrettanto appetitose, che assicurano il giusto fabbisogno e non si trasformano in chili di troppo. Ve ne proponiamo cinque, una per ogni giorno di scuola, facili da preparare, colorate, gustosissime e perfette come spuntino di metà mattina.

E il sabato? Frutta fresca, meglio se di stagione.

Mini cornetti di pane al prosciutto

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 8 porzioni

- confezione da 240 g di pasta da pizza pronta
- 80 g di prosciutto cotto magro
- 30 g di Grana Padano
- farina

come si preparano

Srotolate la pasta da pizza, disponetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con un matterello. Tagliatela in 8 spicchi con un rotella tagliapasta o un coltello affilato, praticate un taglietto al centro della base dei triangoli.

Disponete il prosciutto e una scaglietta di Grana Padano verso la base del triangolo e arrotolate la pasta intorno al ripieno partendo dalla base stessa. Inumidite leggermente la punta con una goccia di acqua e fatela aderire alla pasta sottostante.

Incurvate leggermente le punte dei cornetti, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti o fino a quando risultano dorati. Lasciateli raffreddare prima di servire. Si possono conservare in frigo e in freezer

Gnocco “fritto” light

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 3 porzioni

- 250 g di farina
- 1/2 bustina (8 g) di lievito istantaneo per torte salate
- 7 cl di latte
- olio extravergine di oliva
- sale

Come si prepara

1. Riunite in una ciotola la farina con il lievito, due cucchiari d'olio, il latte, un pizzico di sale e, mentre impastate con le dita, versate a filo 0,7 decilitri di acqua.
2. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e dividete il composto in palline della grandezza di un'albicocca. Schiacciate i pezzi di pasta con le mani fino a ottenere dischetti di uno spessore di mezzo centimetro circa.

3. Preriscaldate il forno a 200°. Trasferite gli gnocchi in una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli per circa 10 minuti. Servite gli gnocchi tiepidi o freddi tagliati a metà e farciti a piacere con prosciutto, formaggio, marmellata o addirittura di crema alle nocciole e cioccolato. Si possono preparare in quantità e surgelare già cotti.

Finti gelati di banana e cioccolato

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 5 min



Ingredienti per 4 gelati

- 2 banane
- 200 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di codette colorate o di mompariglia (confettini colorati)
- 2 cucchiaini di granella di nocciole o di noci tritate

Come si preparano

1. Sbucciate le banane, tagliatele in 4 tronchetti e infilate ciascun pezzo su uno stecco da gelato (oppure

su forchettine di legno). Mettete le codette o la granella di nocciole (oppure noci o pistacchi) in due ciotole separate.

2. Trasferite le gocce di cioccolato in una ciotola di ceramica e fatele fondere al microonde a 300 W di potenza per due o tre minuti, oppure fatele fondere a bagnomaria. Mescolate il cioccolato per renderlo omogeneo e immergete i tronchetti di banana in modo da ricoprirli completamente.
3. Rotolate 4 gelati negli zuccherini e altri 4 nella granella di nocciole. Appoggiateli su un vassoio ricoperto di carta da forno e fateli raffreddare in freezer per circa 5 minuti, finché il cioccolato si sarà rappreso. Si possono conservare in frigorifero.

Yogurt con frutta, cereali e miele

Tempo di preparazione: 10 min



Ingredienti per 2 porzioni

- 2 vasetti da 125 g di yogurt intero naturale
- mezza banana
- 60 g di mirtilli
- 60 g di lamponi
- 20 g di muesli
- 20 g di corn flakes (oppure riso soffiato)
- 1 cucchiaino e mezzo di miele vergine integrale di acacia
- mezzo limone

Come si preparano

1. Sbucciate la banana, tagliatela in 4 nel senso della lunghezza e poi a tocchetti e bagnatela con il succo di

limone per evitare che annerisca.

2. Sciacquate delicatamente i lamponi e i mirtilli e asciugateli con carta da cucina. Scolate la banana e mescolatela con gli altri frutti. Riunite lo yogurt in una ciotola e addolcitetelo con il miele.
3. La ricetta originale prevede di disporre uno strato di frutta in due bicchieri o ciotole, aggiungerne uno di muesli, uno di yogurt e uno di corn flakes e di unire la frutta e lo yogurt rimasto. Dovendolo portare a scuola, noi consigliamo di disporre lo yogurt in un vasetto con il coperchio e di riporre la frutta e il muesli in un contenitore a parte.

Crostatine alla confettura di mirtilli

tempo di preparazione: 20 min

tempo di cottura: 25 min



Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina
- 200 g di confettura di mirtilli senza zucchero aggiunto

- 90 g di olio di riso o di semi
- 90 g di zucchero
- zucchero a velo
- 3 tuorli
- 3-4 cucchiaini di succo di mela o di arancia

Come si preparano

1. Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, i tuorli e frullate fino alla formazione di un composto a briciole. Con l'apparecchio in movimento unite due-tre cucchiaini di acqua e, nel momento in cui si forma una palla di pasta omogenea, spegnete.
2. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per 30 minuti in frigo (in questo modo risulta più morbida e non si ritira durante la cottura). Dividetela poi in sei porzioni e stendete ognuna in una sfoglia dello spessore di pochi millimetri. Rivestite il fondo e i bordi di sei stampini da crostatina e tagliate via la pasta eccedente.
3. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, mescolate la marmellata con il succo di frutta e suddividetela negli stampi. Impastate nuovamente i ritagli di pasta e formate dei cordoncini da incrociare sopra la marmellata. Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti e lasciatele raffreddare completamente prima di servirle spolverizzate di zucchero al velo. Si conservano in un barattolo a chiusura ermetica o avvolte in carta stagnola per 3-4 giorni. Potete preparare una dose maggiore di pasta frolla all'olio e surgelarla per poi lasciarla scongelare in frigorifero quando serve.

Le ricette sono tratte dal "Grande Cucchiaino d'Argento" pubblicato da Editoriale Domus

Roberta Zanardini (biologa-nutrizionista): “Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 a 250 chilocalorie”



L'incognita della merenda a scuola perseguita molti genitori di bambini che iniziano le scuole primarie. La scelta dello spuntino giusto diventa complicata perché la colazione spesso è non adeguata o assente e questo ha fra i molti esiti quello di ribaltare il piano alimentare giornaliero, nonché di essere uno dei principali fattori di rischio per l'obesità infantile. Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 kcal in 1^ fino a 250 kcal in 5^.

Cosa fare quindi? Scelgo una merenda equilibrata e gustosa: una ciotolina di frutti di bosco o uno yogurt, anche da bere per essere più pratici. Oppure una fetta di torta preparata la domenica, l'intramontabile pane e cioccolato fondente (>70%) e una volta ogni tanto pane e affettato.

Se invece opto per l'alternativa rapida e facile, una merenda confezionata e modaiola, attenzione all'etichetta, evitate olio di palma e olio di cocco, conservanti, coloranti, aromi, sale e zuccheri aggiunti, tutto molto saporito ma con scarso valore nutrizionale.

Lo sapevate che il miglior strumento educativo, anche in

nutrizione, è l'esempio? Mamma e papà partiamo con una cena non tardiva, leggera e digeribile e poi, dopo un bel sonno riposante, mostrate ai vostri figli che la sveglia non è poi così tremenda se ad aspettarci c'è una ottima colazione.

«Soul Silk»: Giacomo Meneghello presenta il suo viaggio straordinario dal Trentino alla Cina

La sua passione per la montagna è evidente. Il suo amore per la fotografia è un desiderio di raccontare i suoi viaggi straordinari. Giacomo Meneghello, fotografo, sportivo e alpinista presenterà «Soul Silk», un viaggio in bicicletta dall'Italia alla Cina in soli 100 giorni, 10.000 km, un scalata alpinistica per ogni paese attraversato.

Con ingresso libero, al Bikefellas Cafè in via Giuseppe Gaudenzi, 6 a Bergamo, giovedì 21 Marzo 2019 alle 20:30.



Corso “Go. In”: Prorogato al 25 marzo il termine delle iscrizioni

Le iscrizioni al “Go.In”, un progetto maturato grazie alla collaborazione tra l’Università degli Studi di Bergamo e il Bergamo Sviluppo, si prorogano fino al 25 marzo.

Un corso pensato per gli imprenditori, i soci, le figure con una certa responsabilità in azienda. Nei anni passati il “Go.In” ha maturato una bella proposta formativa, equilibrata e vivace, proponendo i temi attuali, magari un po’ trascurati, ma importanti, un’intensa interazione con i docenti e una giusta quantità di strumenti metodologici di ampia applicazione. Si tratta di un corso che dà l’opportunità per aziende provenienti dai diversi contesti, anche con caratteristiche diverse, di incontrarsi, di confrontarsi e

d'imparare cose nuove e di aprire orizzonti mai esplorati.

Rispetto alle edizioni precedenti quest'anno possono partecipare non solo PMI, ma anche grandi imprese e quelle con la sede legale fuori provincia di Bergamo (pagando la somma intera del costo di corso).

Il corso, affidato a docenti universitari e professionisti, approfondirà temi quali: internazionalizzazione, imprenditorialità e cambiamento; comunicazione interculturale in ambito imprenditoriale; nuovi paradigmi globali; parametri e stili comunicativi nella comunicazione interculturale; marketing: fondamenti di strategia e operatività; marketing mix e analisi dei fattori chiave d'acquisto; focus su Italia ed Europa; culture in trattativa; valore per i clienti e segmentazione del mercato; differenziazione della concorrenza e piano di marketing; innovazione digitale e competizione dirompente; business model canvas; il ruolo della leadership; identità dell'imprenditore e soggetto sociale; fiducia, team e cambiamento organizzativo; fare business in Russia; strategie di internazionalizzazione e di export.

La metodologia didattica del corso, a cui hanno già partecipato 218 imprenditori e dipendenti di imprese locali, prevede momenti di docenza frontale alternati allo svolgimento di giochi di ruolo, di business game, di laboratori e di project work di gruppo, per stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione e al mettersi in gioco.

Requisiti e iscrizioni online sul sito www.bergamosviluppo.it (sezione news scorrevoli nella homepage o pagina dedicata ai corsi Go. In' nella sezione "Internazionalizzazione"). E' prevista una quota di iscrizione (per le imprese della provincia di Bergamo il cofinanziamento da parte della Camera di Commercio riduce notevolmente la quota di partecipazione).

Tutti i candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo nella sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 a Bergamo.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo

Referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035/3888011 – campana@camcom.it

Un defibrillatore “on the road” all’Università di Bergamo

«Il progetto On The Road sta assumendo un ruolo sempre più incisivo sul tema della prevenzione degli incidenti stradali nel nostro territorio, ponendosi come modello da seguire per altre città». Un sostegno, quello dell’Università degli Studi di Bergamo, che si è concretizzato con l’istituzione del Tirocinio di eccellenza “Reporter On The Road”: «I nostri studenti – ha detto il Rettore Remo Morzenti Pellegrini – sono chiamati ad affiancare i soccorsi e a raccontare su social e piattaforme digitali ciò che vedono e vivono».

«Un progetto – ha sottolineato il Rettore – basato su un coinvolgimento diretto e su una testimonianza personale dei giovani, che raccontano la loro esperienza a coetanei, colleghi e amici. Un racconto creato da giovani per i giovani che nasce sul campo e che, proprio grazie all’utilizzo di strumenti comunicativi multimediali e interattivi, non può che essere performante in termini di consapevolezza e assunzione di responsabilità civiche. Non credo esista metodo migliore per mantenere alta l’attenzione su questo grave problema».

Un intervento sentito quello del Rettore Remo Morzenti Pellegrini pronunciato nell’Aula Magna dell’Università degli

Studi di Bergamo nel corso di un incontro promosso dall'ateneo bergamasco dedicato ai racconti e alle testimonianze dei "Reporter On The Road": universitari che hanno affiancato i "Ragazzi On The Road" (gli studenti over 18 provenienti dalle scuole) vivendo come loro in prima persona l'esperienza a fianco di polizia locale e operatori dell'112 (Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza, Vigili del Fuoco e Soccorso Sanitario) al fine di comprendere la realtà testimoniando le attività dei giovani protagonisti impegnati nel progetto, unico in Italia, com'è quello promosso dall'associazione Ragazzi On The Road presentato dal giornalista e ideatore del format educativo Alessandro Invernici.

All'incontro sono intervenute autorità, istituzioni, enti e numerose realtà – giunte anche da fuori provincia – che supportano e collaborano al progetto. Tutti uniti per un unico scopo: prevenire attraverso uno "schianto con la realtà" che renda più consapevoli i giovani dei pericoli della strada e delle distrazioni sempre più crescenti, e causa purtroppo di tragedie, al volante.

L'obiettivo del progetto – che dal prossimo 17 giugno al 7 luglio giungerà alla sua 12esima edizione, dopo aver reso consapevoli 508 studenti in questi anni operando in 40 comuni distribuiti su 4 provincie – è infatti quello di far conoscere e sperimentare di persona, sul campo, le attività nei panni delle realtà istituzionali e locali operanti negli ambiti della prevenzione, sicurezza, tutela, ausilio, soccorso urgenza ed emergenza (è possibile candidarsi sul sito www.ragazziontheroad.it).

Preziose le testimonianze di sette tra partecipanti ed ex partecipanti al progetto che hanno raccontato a diversi studenti presenti in sala le esperienze che hanno potuto vivere, invitandoli a prendere parte a un'esperienza che ha cambiato loro la vita. Sall Babacar ha raccontato della sua notte vissuta a fianco dei vigili del fuoco; Andrea della sua tesi di laurea ispirata alla comunicazione sociale di On The

Road, invitando l'Università a intitolare un'aula alle vittime della strada; Giordano ha raccontato di come i suoi pregiudizi sulle Forze dell'Ordine siano crollati uno ad uno dopo la sua attività al loro fianco.

É intervenuto anche il docente di Letteratura Italiana dell'Università, Marco Sirtori, che ha seguito questo progetto fin dall'inizio, e che nel corso del suo intervento ha auspicato, come tutor coordinatore, la possibilità di allargare i confini del confronto a realtà europee, esportando attraverso i canali dell'Università il modello On The Road; inoltre ha avanzato la proposta di strutturare l'esperienza degli speciali "reporter" del Tirocinio d'Eccellenza a un vero e proprio laboratorio in cui confrontarsi con esperti del settore.

Patrizia Graziani, Dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha evidenziato l'importanza del progetto nel trasmettere la cultura del senso civico e del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Grazie a On The Road Bergamo può dire con orgoglio di avere sul proprio territorio una filiera formativa che rappresenta un'eccellenza regionale e anche oltre i confini lombardi».

Toccante l'intervento del neo Vice Prefetto Vicario di Bergamo, Giuseppe Montella, in rappresentanza del Prefetto Elisabetta Margiacchi, che ha donato ai presenti la testimonianza della sua esperienza a Genova, spiegando l'importanza del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Il Numero Unico d'Emergenza 112 ha permesso di salvare molte vite nel corso dell'episodio del crollo del Ponte Morandi». E' intervenuta inoltre Maria Cristina Rota, Procuratore Aggiunto della Procura di Bergamo, che ha portato ai presenti i saluti del Procuratore Capo Walter Mapelli.

In seguito, a conclusione dell'evento, autorità, istituzioni e studenti si sono trasferiti nel chiostro dell'Università, dove è seguita la consegna all'ateneo di un defibrillatore, donato

al Rettore dalle mani del presidente dell'associazione socio-educativa Ragazzi On The Road Giancarlo Bassi grazie al contributo di UBI Banca, rappresentata da Luca Gotti, Responsabile della Macro Area Territoriale Bergamo e Lombardia Ovest.

Gotti ha dichiarato che «la collaborazione con l'associazione Ragazzi On The Road consente di rendere concreto il nostro obiettivo di contribuire alla educazione e formazione delle giovani generazioni consapevoli del ruolo determinante che esse hanno all'interno della nostra società. La loro valorizzazione nel contesto attuale, anche attraverso questa importante esperienza in prima persona sul campo, va nella esatta direzione di rendere i nostri giovani già protagonisti della società di oggi e di domani».

Al momento della consegna del defibrillatore erano inoltre presenti Paolo Galimberti, responsabile delle Sale Operative Regionali Emergenza Urgenza della Lombardia, in rappresentanza del direttore generale di AREU Alberto Zoli, insieme ad Elena Rottoli, coordinatrice infermieristica AAT Bergamo, delegata dal direttore dell'AAT di Bergamo Angelo Giupponi, e il direttore generale dell'ASST Papa Giovanni XXIII, Maria Beatrice Stasi. Insieme hanno rinnovato la loro convinta collaborazione al progetto "On The Road".



Grande successo a Bergamo per lo “Sbarazzo”

Grande successo per lo “Sbarazzo” che ha attirato un flusso ininterrotto di persone in cerca di occasioni negli stand allestiti sul Sentierone.

L’iniziativa dell’Associazione Bergamo In Centro, del Distretto Urbano del Commercio e del Comune di Bergamo ha dedicato l’intera Domenica alle super offerte di fine saldi dei negozi del centro.

Più di 50 commercianti hanno accolto con entusiasmo l’invito e hanno proposto articoli invenduti, ultimi capi dei saldi, mentre è stata un’ottima occasione di dare grande visibilità alle attività commerciali dell’area centrale della città. Gli

sconti sono arrivati anche al 70% invitando la gente a curiosare e ad acquistare tra scarpe, abbigliamento, accessori, prodotti del settore food, libri e molto altro.

Nicola Viscardi, il presidente Distretto Urbano del Commercio ha commentato che si tratta di un'opportunità imperdibile sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro e un'occasione in più per vivere il centro città.

Ascom all'evento "Smart Idea 4 Smart City" con il progetto Hermes

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori hanno organizzato, in occasione della seconda Milano Digital Week, l'evento "Smart Idea 4 Smart City" dedicato all' "Intelligenza Urbana" che mette in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità.

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato all'evento presentando il progetto Hermes con il presidente Giovani Imprenditori, Alessandro Capozzi, e il funzionario Ascom, Roberto Ghidotti, che nel suo intervento ha affermato: "Dobbiamo essere a favore delle nuove tecnologie e le nuove idee per rendere il commercio a passo coi tempi e trovare nuove sinergie con le associazioni".

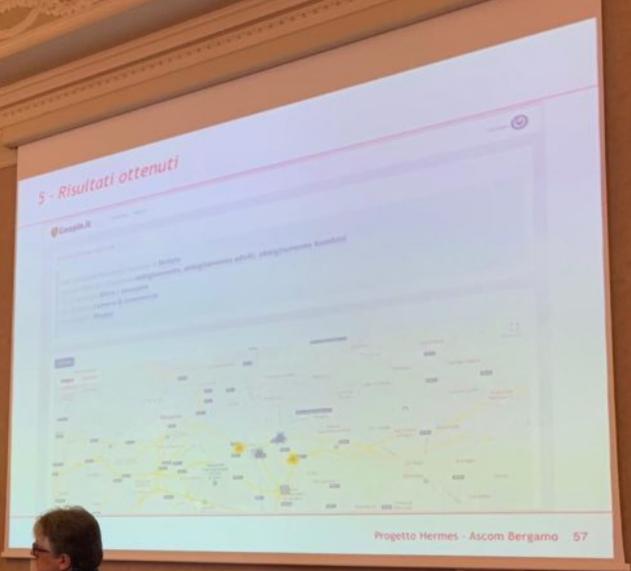
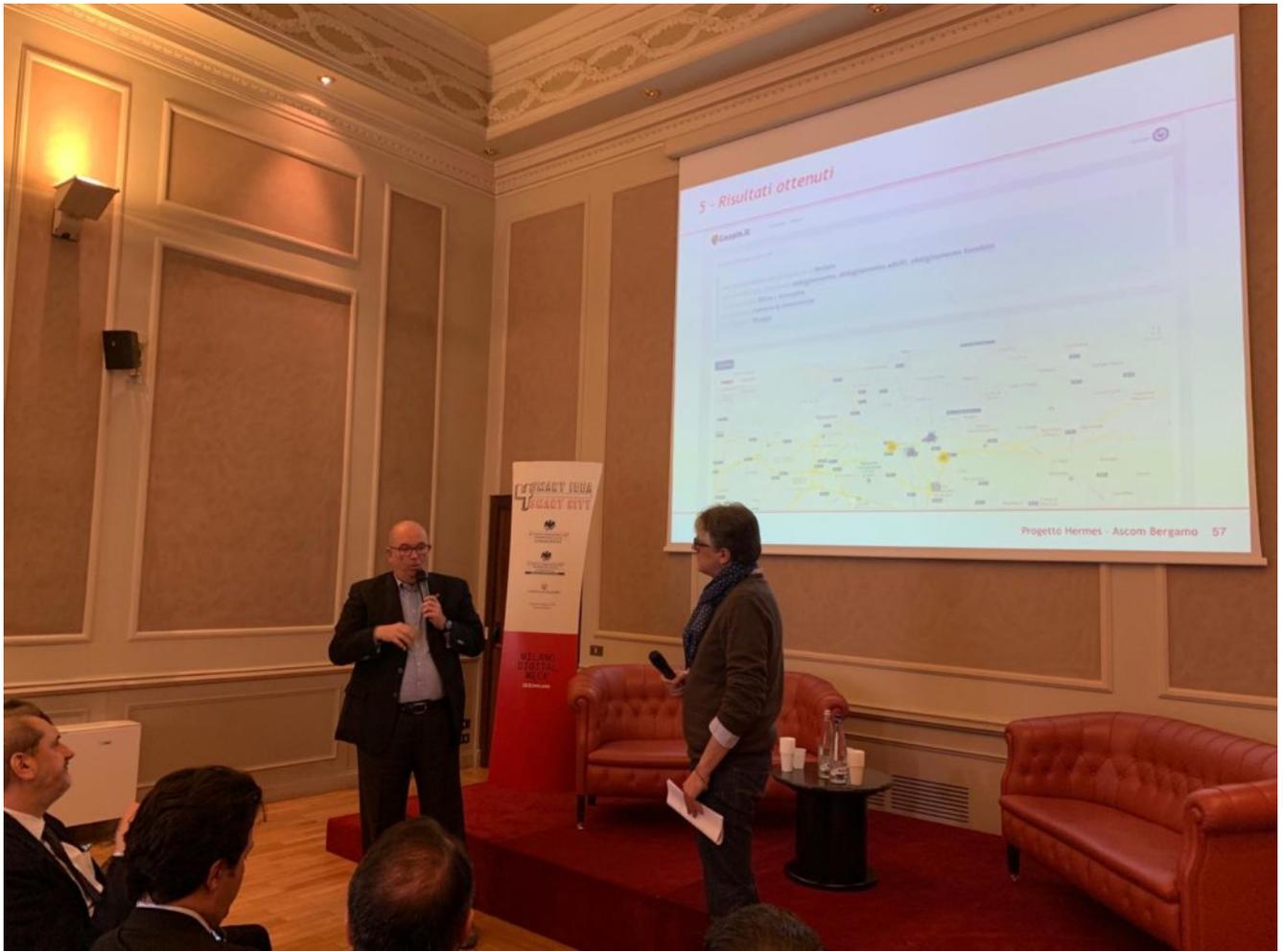
Il progetto Hermes è un portale web che permette la geo-mappatura territoriale delle attività commerciali attive e inattive per lo sviluppo di azioni di promozione, riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

L'evento "Smart Idea 4 Smart City" ha confermato l'impegno di tutto il sistema lombardo verso strumenti di analisi e di soluzioni innovative per rendere le imprese sempre più al passo con la veloce evoluzione del mercato e dei consumi.

Il professore Associato di Multichannel Customer Strategy del Dipartimento di Ingegneria Gestionale Politecnico di Milano, Lucio Lamberti, ha stimolato la platea a riflettere sull'importanza sempre maggiore della relazione e della qualità del servizio nell'esperienza di vendita, come dell'accoglienza.

Mentre, è stata lanciata la Call4Idea, coordinata dal dr. Andrea Granelli, con il Politecnico per approfondire i comportamenti e le attese dei millenials e dei nuovi consumatori sui nuovi concept per spazi commerciali in grado di aumentare la presenza di consumatori ed i millenials, i nuovi modelli esperienziali che vedano fusione di diverse merceologie (food and fashion, healthy e sport, ecc) e molto altro.





disoccupazione e restano scoperti i tre grandi problemi del lavoro: la disoccupazione sebbene resti tra i più bassi in Lombardia, secondo i dati CGIL di base Istat, è salita dal 4,23% (2017) al 4,86% (2018), la disoccupazione giovanile sale dal 14,23% al 16,2% (2018) ed infine l'atavico problema del tasso di occupazione femminile al 54,78% che ci vede ultimi in Lombardia e al 57° posto in Italia.

Questi elementi unitamente ad altre rivendicazioni del sindacato sulla precarietà come l'alta percentuale dei contratti a termine (51,6% delle assunzioni).

Le cause sono presto trovate: il decreto Dignità, come avevamo anticipato, sta colpendo il mercato del lavoro in quei settori che ancora oggi stanno crescendo come il turismo e la ristorazione. Negli altri, quello manifatturiero, il freno della produzione e le prospettive sull'export stanno facendo il resto.

Il problema non è solo quantitativo. L'attuale mercato del lavoro, così come è disegnato dai principali osservatori, evidenzia alcuni paradossi. Da un lato le imprese faticano a trovare figure appropriate mentre la disoccupazione sale. Dall'altro mentre aumenta il numero degli occupati contestualmente si riducono il numero di ore di lavoro rispetto al periodo pre-crisi. In buona sostanza mentre aumentano i posti, crollano la quantità e la qualità del lavoro e triplicano le fughe all'estero di giovani talenti.

Diceva a fine febbraio Roberto Monducci, responsabile statistiche di Istat, a La Repubblica "I giovani sono i più penalizzati dalla crisi: in presenza di ampie sacche di sottoutilizzazione e non utilizzazione del lavoro, i giovani sovraistruiti si contrappongono agli adulti sottoistruiti, le cui competenze non sono spesso adeguate all'evoluzione delle tecnologie e delle competenze". È un'osservazione giusta e che sottoscrivo del tutto, in quanto è ciò che accade in molte nostre realtà lavorative.

Da qui nasce il mio timore che venga minato il sentiero che ha sempre contraddistinto la crescita professionale, basata su: un ottimo percorso scolastico, entry level con successivi passaggi a junior e a senior; un percorso basato su competenza e esperienza che costruisce la struttura portante del management dell'impresa italiana, che ha sempre lavorato sulle motivazioni delle persone, sul loro impegno al fine di raggiungere buoni risultati e l'affermazione professionale e sociale. Oggi purtroppo questa struttura rischia di crollare. Se le nuove generazioni non hanno futuro è il sistema Paese ad essere a rischio. I giovani non hanno la colpa per quello che sta avvenendo, anche perché le chiavi dell' "ascensore sociale" non è in mano loro.

La politica deve intervenire su questo fronte evitando l'arretramento del nostro Paese, anche in quello delle province come la nostra che hanno sempre costituito un bacino fondamentale per la produzione e il lavoro.