

Grazie ai SuperCoccolosi donati 20 mila euro a sostegno del progetto Giocamico dell'Ospedale di Bergamo

Sono stati consegnati oggi all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo i fondi raccolti con l'iniziativa promossa da Conad "I SuperCoccolosi". La donazione ammonta a 20mila euro ed è stata destinata al progetto Giocamico dell'ASST Papa Giovanni XXIII, percorso di sostegno psicologico ai pazienti più piccoli che devono sottoporsi a interventi chirurgici o esami invasivi.

La campagna è stata promossa dal 3 ottobre fino a fine novembre in tutti i punti vendita Conad del Centro Nord: Lombardia ed Emilia Romagna, per le province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. I 12 animaletti protagonisti dell'iniziativa hanno permesso di destinare 0,50 centesimi di euro per ogni pupazzo acquistato a favore di enti e associazioni territoriali a sostegno di sei progetti solidali rivolti per lo più ai bambini, raccogliendo un totale di 90 mila euro. Nella Bergamasca sono stati acquistati 10mila peluche.

Già nel 2015 e nel 2016 Conad aveva devoluto allo stesso progetto i fondi raccolti con l'iniziativa 'Cuccioli de Cuore a spasso nella Preistoria' e i 'Supercoccolosi'. Grazie a questo finanziamento le psicologhe dell'Ospedale di Bergamo hanno incontrato in due anni, nel 2016 e nel 2017, 1.506 bambini, 379 coppie di genitori e hanno potuto partecipare a 613 confronti in equipe.

Negli ultimi cinque anni Conad Centro Nord ha donato 102 mila

euro a progetti inerenti al benessere dei più piccoli passando dall'Albero degli Amici, ai Cuccioli del Cuore alle Luci del Cuore fino ai SuperCoccolosi.

“Il binomio Supercoccolosi e Ospedale Papa Giovanni XXIII è sempre un successo” afferma Nicola Rotasperti, membro del CDA di Conad Centro Nord e continua: “Questo traguardo però è anche frutto della generosità dei cittadini di Bergamo, Sondrio, Lecco e dei nostri clienti che ogni anno, insieme ai soci imprenditori Conad, si vedono coinvolti in prima linea in progetti utili e concreti a favore dei più piccoli. E proprio a questi ultimi vogliamo fare un augurio speciale e lasciamo in dono un pensiero coccoloso”.

“Giocamico accompagna il bambino e la sua famiglia durante la sua presenza in ospedale, integrando l'impatto emotivo della malattia all'interno del percorso di crescita fisiologica e sostenendo lo sviluppo del paziente pediatrico anche in un momento di vita così stressante – ha spiegato Maria Simonetta Spada, responsabile della Psicologia del Papa Giovanni -. Giocamico inoltre fa bene anche all'intera équipe perché promuove l'integrazione e la multidisciplinarietà, per costruire percorsi di cura che tengono conto della complessità dei bisogni e dell'esperienza della malattia, vissuta in modo diverso da ciascun bambino”

Giocamico, di cui è madrina Cristina Bombassei, può essere definito come un “consenso informato a misura di bambino”: le psicologhe, infatti, aiutano i bambini a immaginare cosa li aspetta, per poter mettere in moto le loro risorse, spesso davvero sorprendenti. Giacomino e Nadia, due bambole di pezza, raccontano ai bambini la loro esperienza in ospedale e a loro i piccoli pazienti confidano timori e dubbi, che possono così trovare una risposta. L'iniziativa, nata a Parma ma personalizzata a Bergamo dalla Psicologia clinica, ha ricevuto nel 2015 la Medaglia d'oro del Presidente della Repubblica come best practice assoluta al Premio Persona e Comunità di Torino, oltre al primo premio nella sezione Solidarietà e

servizi socio-sanitari.

“Giocamico è partito nel 2012 ed è oggi una realtà consolidata, presente capillarmente in tutti i reparti che si occupano di curare i bambini – ha spiegato Carlo Nicora, direttore generale dell’ASST Papa Giovanni XXIII -. In questi 6 anni l’attività è quadruplicata e si concentra in particolare nei nostri reparti di Cardiochirurgia pediatrica, Chirurgia pediatrica e Pediatria. Solo quest’anno abbiamo già incontrato i bambini 886 volte, i genitori in 331 occasioni e discusso 228 casi con l’équipe curante di riferimento. Grazie anche al sostegno di Conad e dei suoi clienti nel prossimo anno Giocamico arriverà anche in Odontostomatologia, perché per i bambini l’incontro con il dentista può essere un evento particolarmente stressante, e in Traumatologia, per intercettare, già durante gli esami preliminari al ricovero, tutti quei bambini che devono affrontare un intervento chirurgico”.

Nella foto da sinistra Maria Simonetta Spada, Nicola Rotasperti e Carlo Nicora

Natale 2018. Si spenderanno 171 euro a testa in linea con lo scorso anno

Per i regali di Natale quest’anno si spenderanno 171 euro a testa e 1.400 euro a famiglia.

È quanto emerge dalla consueta analisi dell’Ufficio Studi di Confcommercio Imprese per l’Italia. La previsione è in linea con lo scorso anno. Negli ultimi 10 anni – dal 2009 al 2018 –

la spesa pro capite è scesa del 29,6% , passando da 243 a 171 euro. Dicembre risulta essere il più importante mese dell'anno per quanto riguarda le vendite: vale oltre il 10% del totale.

«Si prospetta un Natale in linea con lo scorso anno. La spesa media dei bergamaschi si aggirerà attorno ai 170 euro, qualche euro in più rispetto al 2017. Dalla ricerca di Confcommercio risulta un dato positivo: sono meno coloro che prevedono un Natale dimesso. Nonostante questo però il clima che si respira non è effervescente. Le contenute prospettive di crescita continuano a determinare una situazione di difficoltà sul versante dei consumi delle famiglie – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Detto questo, rimane che l'intero mese di dicembre "vale" il 10% delle vendite dell'anno. Anche se è in forte aumento il mese di novembre grazie a iniziative come il "black friday" o il "cyber Monday e che quest'anno da noi hanno portato ad un giro d'affari che si è aggirato sui 50 milioni di euro. Dai dati analizzati emerge che le famiglie, pur disponendo di maggior reddito, saranno molto prudenti a causa delle incertezze delle prospettive economiche. Non sarà un Natale austero, ma lascerà spazio anche al risparmio».

Tra i prodotti più venduti a dicembre, l'elettronica di consumo, prodotti per l'informatica, giocattoli e articoli per il tempo libero (intorno al 13%); abbigliamento e calzature, si attestano ad un 11%. In riduzione, dal 2000 ad oggi, gli acquisti per orologeria, gioielli ed altro, dal 15% a poco più dell'11%. Sull'anticipo degli acquisti cresce l'incidenza di novembre: + 1% per elettronica di consumo e informatica (da 8% a 9,5%) e 0,5% per abbigliamento e calzature a discapito di dicembre.

Sempre secondo le stime di Confcommercio, la spesa è resa possibile in gran parte da un ammontare di tredicesime pari a 27 miliardi, ai quali se ne aggiungeranno altri 5 dei lavoratori autonomi (il totale delle tredicesime viene stimato in 42 miliardi, 7 dei quali se ne andranno via in tasse e in 8

in risparmio). Inoltre a fare regali sarà l'86,3% degli italiani (86,1% nel 2017) come nel 2012 ma restiamo lontani dal 91% del 2009. Infine, cala la quota di quanti prevedono un Natale dimesso (70% contro il 71,2 del 2017), l'apice era stato raggiunto nel 2015 con un 72,9%. In calo la percentuale di coloro che ritengono i regali una spesa piacevole (44,8% contro 46,7 del 2017.).

Nasce la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato

E' stata presentata ufficialmente presso il Convento della S.S. Annunciata di Rovato la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato, Si tratta di un'associazione senza fine di lucro, che è stata costituita nel ricordo della tradizione contadina e patriarcale, con l'obiettivo di far conoscere e promuovere il piatto principe della cucina bresciana.

Il Manzo all'olio di Rovato è un'istituzione da difendere nata nel lontano 1500 – tanto che ha appena ricevuto il riconoscimento di De.co, denominazione comunale, dal Ministero delle Politiche Agricole – così come le diverse ricette culinarie e i vari modi di preparazione, gli abbinamenti gastronomici e i vini.

La sede legale della Confraternita, che ha aperto il sito

www.manzoallobliodirovato.it, è presso la Trattoria del Gallo. Gli appassionati di cucina tipica hanno da oggi la possibilità di seguire questa nuova associazione che si impegna a far bene e a diffondere la cultura dei piatti della tradizione.

Merito dei soci fondatori Alberto Bittu, Diego Zafferri, Adriano Stefani, Claudio Tonelli, Giuliano Zambelli, Massimo Robolini, Giorgio Giovanni Caffi, Pier Emilio Zanetti, Valerio Vezzoli, Gianbattista Ludovico Scalvi, Gianbattista Botticini, Renato Bonassi, Gianluigi Zanotti, Vito Fanizza, Sergio Iore, Alvaro Tonelli e Gabriella Pe.

“L’obiettivo è quello di diffondere l’arte e la cultura di un paese come Rovato attraverso un piatto della tradizione – afferma il gran maestro Alberto Bittu, imprenditore e gestore del ristorante Trattoria del Gallo -. Si tratta di un modo per pubblicizzare e aumentare il turismo abbinando le bellezze architettoniche con l’enogastronomia. La nostra Confraternita è aperta a tutti perché non è vincolata al solo commercio, ma si rivolge soprattutto al privato. Le prime adesioni sono giunte da tutto il territorio, ma anche dall’estero”.







Confraternita Manzo all'Olio
di Rovato



**BOVIS
OLEATI
TERRAE**



Made in Bergamo: I love ostrica alla Camera dei deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali

che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all'inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l'Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all'intero sistema Paese».

Nel corso dell'evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love

Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un prodotto elegante e raffinato come l'ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l'e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L'ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un'azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall'universo digitale riportiamo l'esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l'innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia

possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



Contributi a fondo perduto alle imprese per sicurezza e sostenibilità ambientale

Dalla Regione arrivano contributi a fondo perduto per le imprese che acquistano sistemi di sicurezza e attrezzature ad alto risparmio energetico. Il bando si aprirà a febbraio con contributi a fondo perduto al 50% da 3.000 fino a 10.000 euro, Per informazioni e assistenza, Sportello del Credito di Fogalco tel. 035 4120210

Imprese & territorio: Convegno per il welfare delle piccole e medie imprese

Martedì 18 dicembre 2018 alle ore 10.00 presso la Sala Mosaico del Palazzo dei contratti e delle manifestazioni della CCIAA di Bergamo in Via Petrarca, 10, a Bergamo si terrà il convegno "Il welfare aziendale che fa grandi le Pmi", organizzato da Imprese & Territorio all'interno dell'Azione di sistema del Piano di Conciliazione territoriale.

L'incontro si rivolge in particolare alle piccole e medie imprese (PMI), profit e non profit, che hanno interesse ad attivare percorsi di welfare aziendale e a tutti i soggetti aderenti alla Rete territoriale di Conciliazione vita-lavoro che in questi ultimi anni hanno già realizzato progetti di welfare aziendale e azioni orientate alla Conciliazione vita-lavoro.

A partire dalle esperienze realizzate, o in fase di realizzazione, si approfondiranno le opportunità, le modalità e possibili strumenti per l'attivazione e la realizzazione di piani welfare anche per le PMI, esplorando inoltre le possibilità di integrazione con il sistema di welfare territoriale.

In programma gli interventi di Mara Azzi, direttore generale ATS Bergamo, Alberto Brivio, presidente del Comitato Unitario Imprese & Territorio, Orazio Amboni, rappresentante organizzazioni sindacali CGIL, CISL, UIL.

È lieta di invitarla al convegno:



IL WELFARE AZIENDALE CHE FA GRANDI LE PMI

martedì 18 dicembre 2018, ore 10.00

**Sala Mosaico - Palazzo dei contratti e delle manifestazioni della CCIAA di Bergamo
Via Petrarca, 10, Bergamo**

Il Convegno, organizzato da Imprese & Territorio all'interno dell'Azione di sistema del Piano di Conciliazione territoriale, si rivolge in particolare alle piccole e medie imprese (PMI), profit e non profit, che hanno interesse ad attivare percorsi di welfare aziendale e a tutti i soggetti aderenti alla Rete territoriale di Conciliazione vita-lavoro che in questi ultimi anni hanno già realizzato progetti di welfare aziendale e azioni orientate alla Conciliazione vita-lavoro.

A partire dalle esperienze realizzate, o in fase di realizzazione, si approfondiranno le opportunità, le modalità e possibili strumenti per l'attivazione e la realizzazione di piani welfare anche per le PMI, esplorando inoltre le possibilità di integrazione con il sistema di welfare territoriale.

Programma:

Saluti istituzionali

Mara Azzi - Direttore Generale ATS Bergamo

Alberto Brivio - Presidente del Comitato Unitario Imprese & Territorio

Orazio Amboni - Rappresentante organizzazioni sindacali CGIL CISL UIL

Un'azione per attivare il sistema: progetto "W la tua impresa".

Risultati e aspettative

Lucio Moio - Rappresentante del Comitato Unitario Imprese & Territorio

Testimonianze di Welfare nelle aziende

Dalle Alleanze Locali: le esperienze sul territorio

- **Beatrice, Welfare aziendale e territoriale** - Alleanza locale Valle Seriana e Valle Seriana Superiore
Rossana Benedetti - Responsabile risorse umane ACERBIS Italia s.p.a.
- **Progetto Networking: fare sistema per sostenere la famiglia che cura 2.0** - Alleanza locale Val Cavallina, Alto Sebino e Basso Sebino
Lodovico Patelli - Presidente Coop. Soc. L'Innesto (Ente gestore portale Welfare+)
- **WELFARE 2020 - Famiglie, Imprese e Territorio** - Alleanza Locale Grumello del Monte e Seriate
Enrica Foppa Pedretti - Responsabile Amministrazione, Finanza e Risorse Umane del Gruppo Foppa Pedretti
- **Lo Smart Working anche per le PMI?** - Alleanza locale Val Brembilla
Arianna Visentini - Presidente Variazioni s.r.l

Quali prospettive per le PMI?

Ruolo delle associazioni e focus sulla Conciliazione Vita-Lavoro

Emmanuele Massagli - Presidente AIWA

Dibattito

Buffet Ore 13.00

RSVP

Per ragioni organizzative, si prega di confermare la propria presenza al convegno, entro il 10 dicembre 2018, tramite il sito wlatuaimpresa.it nella sezione **eventi**.

Orio chiude il 2018 con 13 milioni di passeggeri

I vertici di Sacbo, la società di gestione dell'aeroporto, hanno illustrato i dati del 2018 e i programmi per i prossimi anni.

Ancora una volta si conferma il trend positivo con una crescita del numero di passeggeri, mentre per quanto concerne le merci è ormai certo il trasferimento di DHL a Malpensa, quando verrà ultimato l'hub che il courier sta costruendo nel varesotto.

Si auspica che la diminuzione di voli cargo venga compensata da nuovi collegamenti di linea che godranno in futuro di una migliore viabilità. L'aerostazione prevede infatti la realizzazione di un nuovo collegamento viario parallelo all'asse interurbano per la movimentazione dei mezzi pesanti collegati all'attività courier, in modo da rendere più fluida la viabilità dedicata ai passeggeri in arrivo e in partenza.

Ai 32 milioni di investimenti effettuati nel 2018, se ne sommeranno altrettanti per il 2019. "Solo quest'anno abbiamo dato lavoro a 566 fornitori, il 45% dei quali ha sede nella bergamasca – ha affermato il direttore generale Emilio Bellingardi -. Sacbo rappresenta l'8% di Pil, che fa di noi l'azienda più grande della provincia con tutto ciò che ne consegue in termini di ricadute positive sul territorio. Il nostro desiderio è quello di proseguire con grande impegno nei prossimi anni".

"Siamo il terzo aeroporto italiano con una particolare valenza sia per numero posti lavoro diretti e indiretti sia per l'indotto che andiamo a creare – ha commentato il presidente

di Sacbo, Roberto Bruni -. Vantiamo numeri migliori rispetto al budget previsionale nonostante dobbiamo scontare un aumento del canone per la gestione dell'infrastruttura".

Anche sul tema della sostenibilità ambientale è previsto un miglioramento delle condizioni attuali grazie a nuove procedure di decollo e si nuovi aerei che verranno utilizzati da Ryanair a partire dai prossimi mesi.

L'obiettivo è averne il maggior numero basati a Orio che è di fatto la base della compagnia irlandese per il sud Europa.

Nessuna novità sul capitolo fusioni, che al momento registrano chiusure sia ad est che ad ovest.

Il sogno a breve termine rimane il treno per Orio che ha visto un forte impegno progettuale da parte di Ferrovie, con l'ipotesi di iniziare la cantierizzazione nel 2020. Un collegamento divenuto ormai indispensabile per collegare una delle più importanti infrastrutture italiane con la rete ferroviaria.

Nel frattempo proseguono lavori e investimenti (400 i milioni previsti nel master plan) con acquisizione di nuove aree e miglioramenti anche in tema di sicurezza con l'installazione di sistemi avveniristici e unici in Italia.

Sul piano dei collegamenti, Sacbo sta lavorando per anticipare di qualche giorno la partenza del Bergamo Roma con Alitalia. Un collegamento che potrebbe rimanere anche dopo la riapertura di Linate (nell'aeroporto milanese sono previsti tre mesi di lavori a partire da luglio), con la possibilità di utilizzare anche i collegamenti intercontinentali, ad oggi certamente carenti in tutto il nord d'Italia.

Un'ulteriore opportunità per il nostro territorio che grazie all'aeroporto ha goduto negli anni di innumerevoli vantaggi per quanto riguarda livelli occupazionali, servizi alle imprese e incoming turistico.

Convegno annuale Fimaa: Presentate le novità immobiliari a Bergamo e provincia

Si è tenuto ieri al Teatro alle Grazie a Bergamo il 24esimo Convegno annuale di Fimaa Bergamo.

L'evento intitolato "Work in progress to be winners", rivolto a tutti gli agenti immobiliari, si è aperto con gli interventi del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, del vice-sindaco del Comune di Bergamo, Sergio Gandi, e del presidente della Camera di Commercio di Bergamo, Paolo Malvestiti.

Di seguito, il presidente Fimaa, Caironi, ha presentato il nuovo listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia e la proiezione del mercato immobiliare. Dai dati emersi si nota una ripresa del mercato immobiliare con prezzi stabili per le abitazioni in città, mentre calano in alcune zone della provincia e aumentano le compravendite. Per le locazioni contratti e canoni in aumento in città e prezzi stabili in provincia. I box vedono una piccola ripresa in città e un calo in provincia e ancora una riduzione per quanto riguarda i canoni. Deboli compravendite dei negozi e prezzi in leggero rialzo, stabili i canoni in città e flessione in provincia. Per gli uffici la ripresa è selettiva, più nella compravendita. Stabili i prezzi dei capannoni con una leggera

ripresa delle transazioni.

Il presidente Caironi ha notato: *“Siamo arrivati alla 24a edizione del nostro incontro annuale con un convegno tecnico-politico. La novità più importante è la normativa sull'incompatibilità che vede l'agente immobiliare protagonista nell'emendamento della 14a commissione del senato. Si è riuscito a trovare un accordo tra la Consulta Interassociativa delle categorie e il governo riguardo le regole da mettere in questo emendamento: i dipendenti di banche, assicurazioni, enti pubblici e tutte le professioni di quei ruoli non potranno esercitare attività di mediatore e questa è una vittoria. L'orientamento per il 2019 è superare le 600.000 vendite, mentre il 2020 arriveremo sicuramente a un segno di almeno +5% nei prezzi, quindi siamo ottimisti. Nel 2020 è tracciato un miglioramento sia delle vendite che dei prezzi. Ci auguriamo che da questo convegno nasca la volontà di iniziare i presupposti per fare sistema e finalmente avere un'identità politica come categoria”*.

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, nel suo intervento ha notato: *“Ci stiamo lasciando alle spalle un ciclo molto lungo, caratterizzato da una sofferenza, e ci si apre una nuova fase con un mercato più selettivo, caratterizzato da un maggior divario di prezzi tra i diversi settori. Ma per una vera ripresa c'è bisogno di un ciclo di riforme che diano ossigeno al mercato immobiliare, che rimane una locomotiva trainante per l'intera economia del Paese. Sarebbe un segnale di speranza per coloro che intendono investire nel mattone e per l'intera filiera del comparto, che deve tuttora recuperare le centinaia di migliaia di posti di lavoro persi a causa della crisi finanziaria. Dal punto di vista sindacale quello degli immobilizaristi è un settore in continuo fermento e che dedica buona parte del tempo lavorativo alla formazione. Rafforzare le competenze significa valorizzare il ruolo dell'agente a livello istituzionale e legislativo”*.

La prima parte della serata è proseguita con l'intervento dell'assessore del Comune di Bergamo alla Riqualificazione Urbana, Edilizia Pubblica e Privata, Patrimonio Immobiliare, Francesco Valesini, che ha sottolineato le trasformazioni urbanistiche a Bergamo negli ultimi anni.

“Ci sono state trasformazioni urbanistiche promosse dall'amministrazione questi anni, frutto di molte ragioni: dalle condizioni di mercato migliori rispetto a qualche anno fa, ma anche da una serie di provvedimenti che ha preso l'amministrazione come la delibera oneri che che ha fortemente incentivato la riqualificazione di aree dismesse. Inoltre, una serie di accordi urbanistici che hanno portato a trasformare una parte importante e significativa del territorio cittadino soprattutto riguardo il tema del riuso delle riqualificazione non solo di aree ma anche di edifici dismessi e in alcuni casi di spazi pubblici, come le piazze. Tutto ciò può portare dei benefici anche sul settore privato. Pensiamo che effetto può generare su un quartiere la riqualificazione e la realizzazione della nuova accademia nazionale della Guardia di Finanza su un'area di 140.000 mq. Se non ci fosse questo progetto tutto il quartiere di Santa Lucia, dal punto di vista immobiliare, probabilmente ne avrebbe risentito pesantemente. Quindi ci sono degli interventi d'effetto. Molto è stato fatto: quasi tutto il patrimonio comunale è stato valorizzato, quasi tutte le aree dismesse di una certa rilevanza presenti in città sono oggetto di interventi di riqualificazione. C'è ancora da fare, pensiamo agli interventi come quello nell'area del Ex Reggiani e la riqualificazione dello scalo ferroviario che rappresentato una scommessa importante per il prossimo futuro”, ha dichiarato Valesini.

Orlando Salvatore, docente SDM dell'università di Bergamo, ha presentato il corso di formazione per agenti immobiliari, che è stato progettato in collaborazione con Ascom e Fimaa e che partirà da febbraio 2019. “Questo progetto è in continuità con questo che abbiamo fatto lo scorso anno sui presidenti di

categoria. C'è la necessità di aiutare e accompagnare un percorso di crescita professionale di maggiore consapevolezza imprenditoriale gli agenti immobiliari. Incominciando a inserire competenze specifiche tra cui la comunicazione non solo verbale anche tramite strumenti di marketing digitale (siti, email, social network) e l'altro aspetto legato alla negoziazione. Una maggiore consapevolezza sulle dinamiche intorno a noi, non solo in relazione al cliente ma anche con quelli che sono gli attori dell'ecosistema del real estate", ha notato Salvatore.

Tra gli interventi della serata quelli di Alberto Lunghini, presidente Reddy's Group Srl, Simone Finamore, responsabile area credito immobiliare, Tiziana Roncelli, funzionario trasmissioni telematiche Ascom Confcommercio Bergamo, Cristina Bettler, presidente ABI0 Bergamo.

La seconda parte del convegno è stata animata dallo spettacolo dell'attore e cabarettista, Stefano Chiodaroli e si è conclusa con un aperitivo con estrazione a premi a scopo benefico.















Al Palafeste di Grumello la solidarietà è servita in tavola

Venerdì 14 dicembre al Palafeste di Grumello del Monte ore 20 ritorna la tradizionale cena "La solidarietà a tavola per donare una speranza", organizzata da soci e volontari di Parent Project onlus, l'associazione di pazienti e genitori con figli affetti da distrofia muscolare di Duchenne e Becker. La serata di raccolta fondi, che ogni anno coinvolge diverse centinaia di partecipanti, sosterrà diversi progetti di ricerca legati a questa patologia rara.

Le donazioni raccolte andranno, in parte, a finanziare due progetti attraverso Parent Project. Il primo sarà “Caratterizzazione del profilo genetico dei FAP durante la progressione della DMD e il trattamento con inibitori delle HDAC”, coordinato dal Prof. Pier Lorenzo Puri presso la Fondazione Santa Lucia di Roma e il Sanford Burnham Medical research Institute in California. Il secondo sarà “La protein chinasi C theta (PKC θ) come bersaglio terapeutico per contrastare le complicazioni tardive della DMD”, coordinato dalla Prof.ssa Marina Bouché presso l’Università “La Sapienza” di Roma. Una parte del ricavato andrà a sostegno dell’attività condotta dal Dr. Marcello Villanova presso l’Ospedale Villa Nigrisoli di Bologna.

Anche per questa edizione l’associazione si avvarrà della preziosa collaborazione dell’Istituto Alberghiero “A.Sonzogni” di Nembro: studenti e insegnanti organizzeranno e gestiranno tutte le fasi della serata, dalla scelta del menù al servizio in sala ai clienti. Diverse aziende locali contribuiscono ogni anno all’iniziativa donando materie prime per la realizzazione dell’evento.

Per prenotazioni e informazioni: Monica Curnis – tel. 348/5403776

Panificatori, entra in vigore il regolamento che tutela il pane fresco

Il 19 dicembre entra in vigore il decreto interministeriale 131 dell’1 ottobre 2018 che impone di distinguere in etichetta il pane confezionato che ha subito un “processo di

congelamento o surgelazione” o che contiene additivi e conservanti, dal pane fresco.

Il regolamento, chiesto a gran voce dalla categoria, porta così un po' di chiarezza nel settore della panificazione e tutela i panificatori e le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere.

È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni per il congelamento o la surgelazione, fatta eccezione per il rallentamento del processo di lievitazione, senza l'utilizzo di additivi o altri trattamenti conservanti.

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di “panificio” alla sola “impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.”

Per “pane conservato o a durabilità prolungata” si intende invece il pane non pre-imballato per il quale il processo produttivo prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto a quelli sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Ue.

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, l'obbligo di porlo in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.) nonché, “Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell'arco del processo produttivo (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene solo completato nella cottura sul punto vendita), deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.”

Soddisfazione da parte dei panificatori bergamaschi: «Il decreto è frutto dell'iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa a tutela dei fornai italiani, valorizzando il prodotto (pane fresco), l'impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione) – ha commentato Massimo Ferrandi, presidente di Aspan Bergamo -. Finalmente i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita».

«Si completa dopo oltre 12 anni di attesa – ha spiegato il presidente nazionale Aspan, il bergamasco Roberto Capello – il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani, anche se nel frattempo in alcune regioni, tra cui la Lombardia, in attesa di un provvedimento nazionale e grazie all'impegno delle associazioni del sistema Federpanificatori, sono state emanate specifiche leggi regionali che hanno regolamentato la materia in modo più articolato, in ottica di una maggior tutela del consumatore».