

L'alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell'omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l'happy hour benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all'Istituto Sant'Alessandro da "L'Essenza – Alimentiamo il Benessere", associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto "Noi col Fiocco Rosa", dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l'esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l'occasione cucinerà ravioli di farina integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)

**Torna la campagna di Natale
"La stella ti invita!...
Incontra la missione" del**

Centro Missionario Diocesano

Bergamo si conferma in prima fila per sostenere le missioni nel mondo: La stella ti invita!..Incontra la missione è il titolo della quindicesima edizione della campagna di Natale 2018 del Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Associazione Il Telaio della Missione-onlus e Websolidale grazie al sostegno di più di 100 volontari e alla partecipazione del mondo della scuola e di moltissime realtà territoriali, anche del mondo privato. Accogliendo l'invito di Papa Francesco di rivolgere maggiore attenzione verso i giovani, quest'anno i progetti missionari puntano il loro sguardo in particolare alle giovani generazioni per portare aiuti ai bambini del Congo, gli adolescenti della Bolivia e i giovani che risiedono in Terra Santa.

Moltissime le possibilità per partecipare alla campagna: utilizzare le cartoline solidali per fare gli auguri online attraverso il sito www.websolidale.org; assistere al "Concerto di Natale" sabato 15 dicembre presso la Basilica di Sant'Alessandro in Colonna con la presenza del Vescovo Francesco Beschi e delle autorità civili, religiose e militari della città e della provincia con la consegna del premio "Papa Giovanni XXIII" a tre missionari bergamaschi; correre alla staffetta di beneficenza di sabato 15 e domenica 16 dicembre organizzata da We Run for Christmas lungo la provincia di Bergamo. Al costo di 13,00€ c'è la possibilità di acquistare il "Panettone della solidarietà" e, per questo 2018, la novità è la Tisana della Solidarietà di infuso all'ibisco (Karkadè) prodotta in confezioni da 10 pezzi in sacchetti trasparenti distribuite a 1,5€. Fanno parte della campagna anche la Capanna Natalizia allestita dal 1 dicembre 2018 al 6 gennaio 2019 sul Sentierone di Bergamo, i presepi in esposizione e vendita presso l'Oriocenter e "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il servizio di confezionamento presso l'Iper di Seriate dal 24 novembre al 24 dicembre.

Anche molte scuole e oratori della città e della provincia sostengono i progetti partecipando al concorso grafico-pittorico, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale, per realizzare un elaborato che sia in grado di esprimere al meglio il vero valore del Natale.

L'intero ricavato della campagna sarà devoluto ai tre progetti sostenuti dal Centro Missionario Diocesano con particolare attenzione rivolta ai giovani e ai bambini in: Bolivia, Terra Santa e Repubblica Democratica del Congo.







Con un pizzico di fantasia prepara un
segnaposto per i tuoi invitati mensale per
rendere la tua tavola accogliente; puoi
rendere unica la tua tavola anche con un
sottopiatto o un sottopiatto.

Prepara un centrato prendendo da
una disco di cartone per la messa a
centro con un goccio di colla a caldo una o
due candele, circonda il disco fissandovi una
foglia di carta.

SCUOLA PRIMARIA CAROLI - STEZZANO

Piacentiniano X-mas edition: Una caccia al tesoro per grandi e piccini

Torna l'appuntamento di accensione dell'albero di Natale nel Centro Piacentiniano, che segna l'inizio del periodo festivo e del consueto shopping natalizio.

Sabato 24 novembre dalle 14.30 il Centro Piacentiniano darà il via al meraviglioso periodo natalizio accendendo le luci di PiacenPino, l'albero di Natale simbolo delle festività del Salotto della città di Bergamo.

Giochi, luci, enigmi, caccia al tesoro, fotografie con i Photobooth, lettere a Babbo Natale, gadget personalizzati, danza e ottimo cibo... tutto ci sarà nella festa della Piazzetta Piave accanto al Quadriportico del Sentierone di Bergamo, organizzata dall'Immobiliare della Fiera.

La grande novità di quest'anno è la divertente Caccia al Tesoro, in programma dalle 14.30 alle 16.00, durante la quale i bambini potranno giocare insieme risolvendo enigmi a tema Centro Piacentiniano con l'obiettivo di trovare il tesoro e aggiudicarsi dei fantastici premi.

Non mancano neanche i canti classici natalizi che i bambini del Minicoro Monterosso di Bergamo e della scuola primaria i-School Circle eseguiranno sotto l'albero, con guest star Maurizio Amigoni De Stefani.

Ma i festeggiamenti non finiscono qui. Grandi e piccoli potranno scattare le loro foto con i nuovi Photobooth raffiguranti i personaggi di Piacentinopoli: Pia, Ace, Tino e Poli che per l'occasione si vestiranno da pirati.

Inoltre i bambini potranno lasciare la loro letterina a Babbo

Natale e fare una foto con lui, mentre nel pomeriggio si potrà gustare una ricchissima merenda offerta dalle eccellenze food del Centro Piacentiniano: Balzer e Ristorante Pizzeria Antica Fiera.

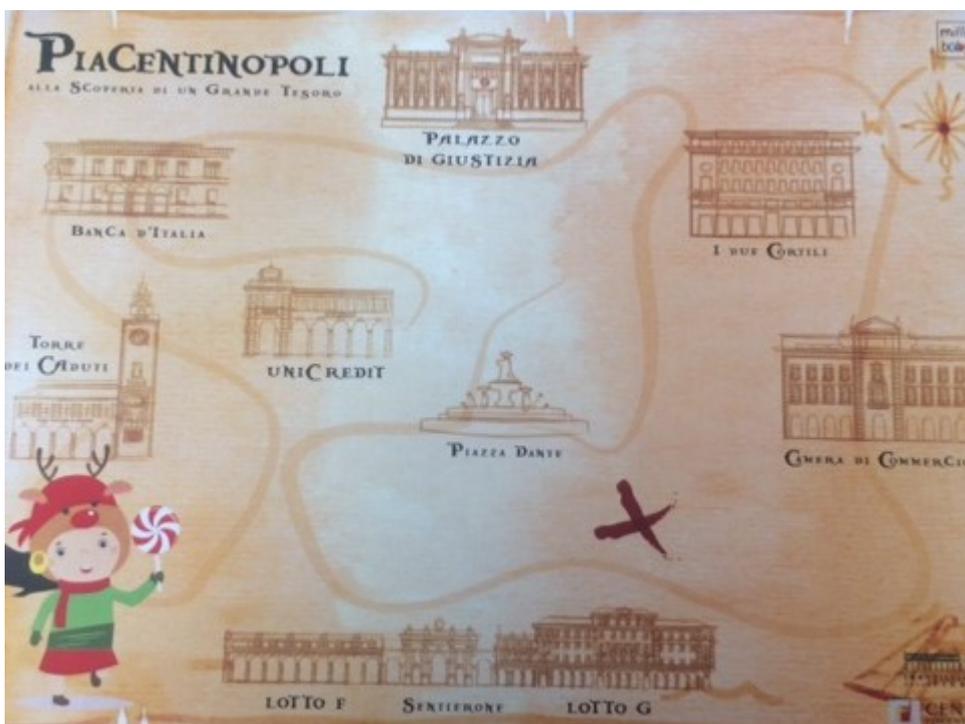
A chi piace scattare fotografie e poi caricarle su Instagram, c'è il concorso adatto: con il hashtag #piacentinvibe chi posta una foto vivace, cool, calorosa o creativa dall'interno del Centro Piacentiniano sulla pagina Instagram @immobiliaredellafiera scrivendo una frase relativa, potrà partecipare al contest e vincere una magica sorpresa (fino al 07/01/19).

Da un progetto come questo non può mancare uno spazio speciale dedicato alla solidarietà: Quest'anno coinvolta sarà l'Onlus "L'arca di Leonardo" che da un anno dalla sua nascita regala sorrisi e leggerezza per chi ne ha bisogno.

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo ha dichiarato sull'iniziativa: *"Il progetto dell'Immobiliare della Fiera S.p.A. ha una caratteristica importante: è una proposta molto particolare fatta da proprietà immobiliari che non solo finanziano l'abbellimento natalizio ma fanno da attivatore per le imprese del commercio. E' necessario che la proprietà immobiliare diventi parte attiva delle proposte di valorizzazione per il commercio perché ha tutto l'interesse economico. Se il commercio si sviluppa, le proprietà immobiliari aumentano il proprio valore. Più aumenta la capacità attrattiva di un luogo più la proprietà immobiliare acquista valore. La proprietà immobiliare deve entrare in campo con progetti di valorizzazione commerciale e l'Immobiliare della Fiera lo sta facendo nel Sentierone che è il punto centrale della città, simbolo sia del cuore di Bergamo che del commercio".*

Il consigliere delegato dell'Immobiliare della Fiera, Francesco Perolari, nota che l'iniziativa, che è alla sua quarta edizione, rientra nel progetto di riqualifica del centro città.

“Ritengo che la società dirigendo una parte di immobiliare del Sentierone debba partecipare a delle iniziative che attraggono la gente. Una volta il Sentierone era accusato di essere deserto e questo ci ha spinto ad andare avanti con eventi come questo, in collaborazione con il Comune di Bergamo, Ascom, DUC, che servono a far vivere la città. L'accensione dell'albero di Natale l'abbiamo legata ad altri piccoli eventi, tra cui la Caccia al Tesoro: Parteciperanno circa 60 bambini con un adulto e dopo un briefing in cui si racconterà la storia del Piacentiniano, cercheranno di trovare i biglietti e risolvere gli enigmi. Un altro progetto molto importante è quello del tour del Centro Piacentiniano a cui stiamo lavorando da un anno e abbiamo un feedback molto positivo, con più di 400 visite già realizzate. L'obiettivo è valorizzare la zona e coinvolgere il turista ma anche il Bergamasco che forse non conosce bene la città”, dichiara Perolari.



Vie della Luce. Il Natale è nell'aria: Il progetto dei commercianti che scalda il cuore

Chi addobba l'albero natalizio e accende le lucine in anticipo è più felice. Questo sostengono i psicologi e notano che decorare la casa e portare un'aria di Natale molto prima delle feste, mette di buon umore.

Questo lo sa bene il DUC Distretto Urbano del Commercio che provvede a far migliorare l'umore dei bergamaschi con un'iniziativa all'insegna delle luci strabilianti.

Il progetto "Vie della Luce. Il Natale è nell'aria" dal 25 novembre al 6 gennaio 2019 illuminerà il centro della città, i borghi e Città Alta spargendo un tocco di magia e allegria festiva.

La luce di Natale brillerà grazie ai commercianti che contribuiranno a illuminare la città: oltre 700 negozi, tra cui 387 nel cuore del centro con 30 vie coinvolte, 67 in Borgo Santa Caterina, 100 in Borgo Palazzo, 65 per le via di Città Alta e molti ancora.

A contraddistinguere l'iniziativa e valorizzare la partecipazione dei negozianti che hanno aderito al progetto, il brand "Natale a Bergamo", rappresentato dal luccichio di una stella come simbolo del Natale in città e visibile sulle vetrine dei negozianti aderenti, sulle etichette dei pacchi regalo, come card augurale o simpatica spilla da indossare.

Volete scoprire quali vie e quali negozi si "vestiranno" di luce? Basta visitare il sito www.ducbergamo.com cliccare sulla sezione Natale a Bergamo e si farà subito festa!

Una mappa interattiva consentirà infatti di visualizzare i negozi delle vie illuminate, scegliere la categoria commerciale di interesse e individuare quello più adatto all'acquisto del regalo di Natale.

Natale senza spettacolo però non può esistere, quindi ad inaugurare il progetto ci sarà l'evento speciale "Luce al Natale. Lo spettacolo" con l'emozionante accensione del grande Albero di Natale che avverrà domenica 25 novembre alle 17:30 in Piazza Matteotti: un vero e proprio spettacolo di luci scintillanti, suggestivi canti natalizi, trampolieri luminosi e l'imperdibile sorpresa finale ispirata alle magiche Boules de neige (palle di vetro con neve), che incanterà grandi e piccini portando l'atmosfera natalizia in tutta la città.

L'evento "Luce al Natale. Lo spettacolo" è curato da MYM Group, organizzato dal Distretto Urbano del Commercio in collaborazione con il Comune di Bergamo e realizzato grazie al contributo di ATB Azienda Trasporti Bergamo che favorirà l'accessibilità al centro con un biglietto promozionale nella zona urbana per l'intero giorno di convalida su autobus, funicolari e tram al costo di 2,50 anziché 3,50, acquistabile e utilizzabile da venerdì 23 novembre in occasione di Black Friday a domenica 6 gennaio 2019.

Nicola Viscardi, presidente del DUC Distretto Urbano del Commercio nota: «In un contesto generale molto difficile per le attività commerciali su scala nazionale e non solo, Bergamo si conferma anche questa volta una città straordinaria. Quest'anno saranno oltre 700 gli esercenti ad aver aderito al progetto Natale, di certo merito anche di una visione chiara e unita che vuole promuovere il tessuto commerciale della città mettendo in luce la ricca e variegata offerta commerciale dei negozianti del centro città, dei borghi e di Città Alta».

Il direttore artistico, Giuseppe Acquaroli, che ha disegnato le luci e ha curato l'installazione in collaborazione con il Distretto Urbano e tutti i responsabili di ogni via e borgo, dichiara che l'evento dell'accensione lo ha fortemente voluto

il sindaco, Giorgio Gori, “che è un uomo di gusto ha desiderato portare un’aria di New York a Bergamo, come l’accensione dell’albero che da l’inizio al periodo natalizio”. Acquaroli aggiunge l’importanza del coinvolgimento dei commercianti in questo progetto perché “sono stati loro a coprire i costi dell’impianto delle illuminazioni, con l’aiuto della Camera di Commercio e del Comune di Bergamo”.

L’obiettivo principale del progetto è rendere la città ancora più bella con eleganza e sobrietà, perché come sottolinea il direttore artistico “a volte con le luci di colore diverso non si ottiene un buon risultato. Noi, invece, abbiamo scelto un’illuminazione pop. Inoltre, abbiamo preso in prestito dal servizio verde del Comune di Bergamo 14 alberi che verranno illuminati e dopo la fine dell’evento troveranno dimora nei giardini bergamaschi”.

Il progetto “Vie della Luce. Il Natale è nell’aria” è promosso da Duc Bergamo con il patrocinio del Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e la partecipazione delle associazioni dei commercianti del Distretto del Commercio, Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo.

Spirulina, il superfood del momento è coltivato a Credaro

Nutriente, energizzante, al 100% naturale, poco calorica e con zero colesterolo, l’alga spirulina è il super food del momento

e l'alga più venduta al mondo. Sempre più presente sugli scaffali dei negozi biologici, questo alimento dal colore verde-azzurro sta conquistando il mondo della pasticceria e della ristorazione, soprattutto vegan e gourmet. Perché è ricchissimo di proprietà, insapore e dona ai piatti un coreografico colore verde. Nella sua forma in polvere (c'è anche in compresse) si può aggiungere a bevande e ricette sia dolci che salate: frullati, estratti, verdure cotte e crude, impasto di pasta fresca, pane biscotti, zuppe, vellutate e persino a creme e gelati. Secca, in filamenti, è ideale per donare croccantezza al piatto. Unita al sale marino e al sesamo dà un gomasio gustoso con cui condire verdure, primi e secondi piatti. E in commercio è sempre più facile trovare prodotti già pronti addizionati con la spirulina: pasta, biscotti, piadine, barrette energetiche.

Un aiuto prezioso per organismo e cervello

Il nome spiritoso – che deriva dalla sua caratteristica forma a spirale – non tragga in inganno: gli Atzechi la consideravano il cibo degli dei per le sue proprietà nutritive, la Fao l'ha dichiarata 'il cibo del futuro', visto anche il basso impatto ambientale della sua produzione, e l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'ha eletta l'alimento più completo dal punto di vista nutrizionale del 21esimo secolo. Non a caso, fa parte della dieta degli astronauti della Nasa e

in Africa è usata da decenni per rispondere all'emergenza malnutrizione. Per dire: ha tre volte le proteine della carne, quarantacinque volte il ferro degli spinaci, nove volte il calcio del latte, inoltre è un concentrato di vitamine (soprattutto la C e quelle del gruppo B), acidi grassi essenziali, sali minerali, Omega 3 e 6 e antiossidanti. È quindi di grande aiuto per gli sportivi e per chi segue diete vegetariane e vegane. Secondo Ulrich Arndt autore del libro 'Le alghe della salute', questo straordinario integratore, privo di effetti collaterali, ci disintossica dai metalli

pesanti e dai veleni, rinforza le difese immunitarie e rende tutto il nostro organismo (cervello compreso) più vitale e reattivo". Inoltre previene l'insorgenza di patologie cardiovascolari, riduce il colesterolo cattivo, regola gli zuccheri nel sangue e velocizza il metabolismo dando un senso di sazietà. Basta assumerla regolarmente, magari mettendone pochi grammi nei piatti di tutti i giorni o utilizzarla per impacchi curativi e depurativi.

La prima produttrice in Italia è di Credaro

La spirulina che troviamo sui banchi di negozi e supermercati arriva principalmente da Cina (che è il più grande produttore al mondo), India e America Latina. Ma anche in Europa stanno nascendo coltivazioni. In Italia la prima (e anche più giovane) produttrice è bergamasca. Anna Valli, 23 anni e un diploma di agraria, a Credaro in Val Calepio, è la punta di diamante di una realtà di nicchia che conta meno di 20 aziende, la maggior parte nate nel Mantovano e in Emilia Romagna che si stanno organizzando in consorzio. Alla sua azienda agricola Prato della Voja, in mezzo ai boschi della Valcalepio, coltiva la spirulina shadow in vasche che ricreano il microclima tropicale. Appassionata di agricoltura e cresciuta in una famiglia dedita alla coltivazione, Anna ha restaurato e adattato le serre dove la mamma coltivava le erbe aromatiche, vicine alla casa dove vive con la famiglia, e ci ha installato dieci vasche da 24mila litri ciascuna. Ora ne sono attive quattro ma per il prossimo anno saranno tutte e dieci in funzione. Nel progetto è affiancata da un giovane chimico di Mantova, Alessandro Algeri (anche lui 23enne) che si occupa di tutte le analisi di laboratorio a Mantova in un laboratorio mobile e da questa estate la aiuta un coetaneo della zona, Gabriele Lochis."Produciamo Spirulina pura e 100% italiana, secondo metodo biologico e seguiamo la stagionalità, quindi nel periodo invernale fermiamo la produzione – spiega – Utilizziamo acqua di fonte che è naturalmente ricca di calcio e magnesio, sostanze indispensabili per garantire la piena

qualità alle nostre coltivazioni“. La sua giornata inizia alle 7.30 con la raccolta: «Con due filtri separiamo l'alga dall'acqua di scarto che poi ributtiamo nella vasca. Poi in laboratorio la pressiamo – viene una pasta tipo pongo verde – e la lasciamo essiccare fino alla mattina dopo a basse temperature. Una volta pronta, la mettiamo nei sacchi e nel momento in cui ho richieste la confezioniamo“. Oggi produce sei chili di spirulina al giorno “La resa è bassa – spiega – per questo i prezzi sono importanti (Ndr conti alla mano, circa 360 euro al chilo), ma offre moltissimi benefici. Io stessa la consumo ogni giorno, è più un cibo che un integratore, ti dà un sacco di energia. La dose che consiglio è di 5 grammi al giorno per persone adulte“. La sua spirulina viene venduta, in buste o vasetti da 50 e 100 grammi, in loco o on line sul sito www.pratodellavoja.it, ma si può acquistare anche in occasione di fiere e mercatini (segnalati sulla pagina facebook). “Abbiamo molte richieste on line e stiamo prendendo dei contatti con la grande distribuzione. Vendiamo agli sportivi, ai ristoranti. Stiamo iniziando a fare le creme e presto avremo le barrette per gli sportivi“. Da ottobre a marzo-aprile, quando la produzione è ferma, Anna si dedica alle fiere – la si può incontrare alle rassegne sul benessere e mangiar sano in tutta Lombardia e in Veneto – e a far crescere il suo sogno, creare una fattoria didattica: “Oggi abbiamo sei asini, pecore e un maialino da compagnia, nei prossimi mesi metterò l'orto e 10 galline per uova biologiche. Lo spazio qui c'è. Non riesco a immaginare un futuro diverso“.



A Sirmione la XI edizione del Forum del Gruppo Giovani Imprenditori

Si è aperta oggi Sirmione la XI edizione del Forum del Gruppo Giovani Imprenditori in programma al Palazzo dei Congressi di fino a domani. Il Forum, dal titolo "Giovani del mio stivale", si focalizza sulle opportunità e le difficoltà che incontrano i giovani imprenditori nel fare impresa nell'attuale contesto politico, economico, sociale. Dal 2008 il Forum dei Giovani Imprenditori è occasione di incontri e confronto tra imprese, politica, istituzioni, mondo accademico e sociale. Per il programma e maggiori dettagli sulla conferenza giovaniimprenditoriconfcommercio.it.

Fatturazione elettronica, ultimo incontro Ascom a Clusone

Ultima tappa per il tour di Ascom Bergamo che spiega in modo semplice come si produce la fatturazione elettronica. L'incontro si terrà a Clusone lunedì 26 novembre alla delegazione Ascom di via San Vincenzo De Paoli ed è aperto a tutti gli imprenditori (anche non associati). Verranno spiegati gli strumenti necessari per effettuare il passaggio all'e-fattura. Per informazioni e per registrarsi scrivere alla mail soci@ascombg.it o telefonare al numero 035.4120304.

A Bergamo sarà 'Black Week' non solo 'Black Friday'

Il mondo del commercio e i fashion addicted sono in fermento. Anche i Bergamaschi si stanno preparando all'appuntamento con il Black Friday, il 'venerdì nero' in cui si possono acquistare a prezzi scontati numerosi generi di prodotti, nei negozi fisici e in quelli on line. Ma in realtà è più corretto parlare di 'Black Week' perché le occasioni in molti negozi si estenderanno da venerdì a domenica, e in alcuni casi si potranno trovare già da oggi.

Secondo le stime di Ascom Bergamo il giro d'affari complessivo potrebbe andare dai 43 ai 50 milioni di euro, solo per

abbigliamento e calzature e coinvolgere il 60% dei negozi tradizionali, oltre ovviamente agli store on line. I commercianti sono divisi tra chi fa resistenza a una tradizione che 'non c'entra nulla con il nostro Paese e danneggia le vendite dei piccoli negozi' e chi 'cavalca l'onda' e la coglie come una opportunità per stimolare le vendite e vedere entrare dalla porta qualche cliente nuovo. È il caso di Marco Sartori di Landisport a Bergamo: *"La gente se lo aspetta e noi ci adeguiamo – dice -. Faremo gli sconti da venerdì a domenica e ci aspettiamo un buon riscontro, soprattutto se nel weekend ci sarà bel tempo e quindi molto passaggio in centro. Ogni occasione di vendita va assolutamente colta. Il problema sarà dopo, quando i prezzi torneranno pieni, a poca distanza dai saldi"*.

Il comparto degli elettrodomestici, salvo rare eccezioni, è di diverso avviso. Con la concorrenza della grande distribuzione e dei grandi marchi, fare sconti in condizioni in cui i margini sono già bassissimi significherebbe perdere ulteriormente guadagno. *"Se vendiamo a un prezzo più basso un articolo, vendiamo in perdita"*, sintetizza Antonio Campana del negozio C&D elettronica di Bergamo.

Ad ascoltare i dati, a Bergamo i commercianti scelgono di aderire a questa iniziativa, applicando sconti su tutti i prodotti, o solo su alcuni, per conquistare nuovi clienti e cercare di mantenerli nel tempo.

“Legalità mi piace!”: Torna

domani in Confcommercio l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

Torna domani, 21 novembre, in Confcommercio a Roma l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

I lavori della Giornata nazionale "Legalità mi piace!", che promuove la cultura della legalità, si apriranno con un'indagine di Confcommercio, svolta in collaborazione con GfK-Italia. I risultati, che presenterà Direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, riguardano i fenomeni criminali e il danno per le imprese del commercio e dei pubblici esercizi.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, gli imprenditori del territorio hanno espresso la loro opinione e hanno contribuito alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

In programma l'intervento del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del ministro dell'Interno, Matteo Salvini.

La giornata sarà trasmessa in streaming sul sito di Confcommercio.

Pedrengo, contributi per chi apre negozi in centro

L'Amministrazione Comunale di Pedrengo ha aperto un bando per la concessione di un contributo di 10.000 euro complessivi a fondo perduto per la creazione di due nuove imprese commerciali o artigianali o per l'apertura di due nuove unità locali nel centro abitato del paese. L'obiettivo è favorire e migliorare l'accoglienza e l'attrattività dell'offerta commerciale del centro cittadino e ridurre il numero dei negozi sfitti. Le domande devono essere presentate entro il 28 febbraio 2019. Il bando è pubblicato sul sito internet www.comune.pedrengo.bg.it. Per informazioni: Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio tel. 035.661027 int.211 – mail. protocollo@comune.pedrengo.bg.it



The poster features the coat of arms of the Comune di Pedrengo at the top. Below it, the text reads: "INCENTIVIAMO LE ATTIVITA' COMMERCIALI" in red, followed by "10 MILA EURO" in large red letters, and "PER FARE IMPRESA IN CENTRO ABITATO" in red. A blue box contains the details: "Bando Pubblico per la concessione di un contributo di Euro 10.000,00 a fondo perduto finalizzato alla creazione di due nuove imprese o all'apertura di due nuove unità locali. Termine presentazione domande: 28 Febbraio 2019". The central illustration shows a busy kitchen with several people working. At the bottom, there is a row of colorful icons representing various professions: a construction worker, a police officer, a chef, a firefighter, a mail carrier, a doctor, a teacher, a farmer, a soldier, a scientist, a musician, and a person with a suitcase. A red arrow points to the right, indicating the direction to the contact information.

COMUNE DI PEDRENGO

"INCENTIVIAMO LE ATTIVITA' COMMERCIALI"

10 MILA EURO

PER FARE IMPRESA IN CENTRO ABITATO

Bando Pubblico per la concessione di un contributo di Euro 10.000,00 a fondo perduto finalizzato alla creazione di due nuove imprese o all'apertura di due nuove unità locali.
Termine presentazione domande: 28 Febbraio 2019

Per partecipare consulta la sezione
BANDO E ALLEGATI SUL SITO www.comune.pedrengo.bg.it
del Comune di Pedrengo

Chiedi informazioni presso il Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio
al n. 035 661027 int. 211

oppure scrivi all' indirizzo e-mail:
protocollo@comune.pedrengo.bg.it
Pec: protocollo@peccomunepedrengo.it