

Pellegrini partecipa all'evento Loira & Co.

C'era anche un po' di Bergamo il 21 maggio scorso al polo fieristico di Modena per l'evento Loira&Co. promosso da Club Excellence, associazione dei più grandi distributori e importatori italiani di vini e distillati. Pellegrini S.p.A., distributore italiano di vini e distillati di qualità, ha partecipato alla manifestazione che ha visto in vetrina 76 prestigiosi produttori della Valle della Loira, dell'Alsazia e della Francia del Nord con i loro prodotti:

vini bianchi e rossi, spumanti, vini dolci e distillati, come il Calvados proveniente dal nord della Francia. L'azienda bergamasca, membro del Club Excellence di cui Pietro Pellegrini è un socio fondatore, ha sostenuto l'evento e ha presentato i prodotti di alcuni produttori distribuiti: Domaine Frédéric Mabileau, Domaine Champalou, Domaine Henri Bourgeois, Michel Redde et Fils, Domaine Rémy Gresser, Maison Willm, Distillerie Miclo, Domaine Dupont.

Loira&Co. era il primo appuntamento di 'Eventi Club X', marchio che firma un calendario di eventi speciali dedicati alla degustazione, alla formazione e all'approfondimento tecnico nel mondo dei vini e distillati di alta qualità.

La stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo fanno

il bis al Giro d'Italia

Dopo il grande successo a Catania, prima tappa italiana del Giro d'Italia, La Stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo tornano protagonisti della Corsa Rosa per promuovere le bellezze e le bontà del territorio bergamasco. L'appuntamento è oggi, mercoledì 23 maggio, in occasione della 17ª tappa con partenza da Riva del Garda e arrivo dopo 155 km a Iseo.

All'arrivo la carovana e tutti gli appassionati della corsa in rosa troveranno VisitBergamo con materiale promozionale sulle attrazioni di Bergamo e assaggi de La Stracciatella il gelato di Bergamo, grazie alla collaborazione con la gelateria Volpe Bianca di Adro (Bs) e la gelateria Gelatiamo di Treviolo (Bg). La Stracciatella animerà il Temporary Village Lombardia in via Porto G. Rosa in due distinti momenti; sono previste infatti due degustazioni del gelato bergamasco alle 11.00 e alle 14.00, mentre il pubblico è in attesa dell'arrivo della maglia rosa. Bergamo ha dato un contributo prezioso al mondo del gelato grazie alla creazione del gusto stracciatella, inventato nel 1961 da Enrico Panattoni, proprietario della nota pasticceria La Marianna, in Città Alta a Bergamo. Attraverso il recupero e il rilancio di questo patrimonio, il progetto La Stracciatella il gelato di Bergamo punta a sviluppare la consapevolezza di questa appartenenza tra i bergamaschi e a valorizzare la filiera del gelato artigianale Made in Bergamo in Italia e nel mondo.

La Stracciatella sulle strade del Giro d'Italia è soltanto uno degli appuntamenti dedicati quest'anno al famoso gelato di Bergamo. Ricordiamo su tutti "Stracciatelling – La Festa del Gelato", evento in programma domenica 17 giugno a Bergamo nella cornice di piazza Vecchia in Città Alta, quale appuntamento clou dell'importante progetto che ha coinvolto Ascom Confcommercio Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, Comune di

Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e i main sponsor Lactis e Barry Callebaut Italia, delle aziende bergamasche della filiera bergamasca del gelato Astori Group, Domogel, Frigogelo, Gel Matic, Ostificio Prealpino e Puntogel, in partnership con la fiera SIGEP, Editrade Srl, ATB servizi Spa, Grifal Spa, Karte Srl, Standgreen Srl, Italtrans Spa e Bolis Spa e con il patrocinio di VisitBergamo e Provincia di Bergamo.

Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715

Ricette creative per palati stellati

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto lunedì 11 giugno il corso 'Gourmet evolution, cucina con le stelle', laboratorio

stellato con lo chef Francesco Baldissarutti . Per informazioni, Ascom Formazione tel. 035 4185706

A.A.A Motivazione cercasi

C'è un fantasma che aleggia nei corridoi degli alberghi, nelle cucine e nelle sale della ristorazione: è il personale che manca.

E' paradossale che, con la disoccupazione giovanile tra le più alte d'Europa, sia difficile trovare ragazzi motivati, con le giuste attitudini e con le competenze adatte a rispondere alle esigenze del settore.

Su questo tema, nel grande evento promosso da Italia a Tavola, è stata lanciata la proposta di una nuova laurea sull'accoglienza. Ne è scaturita un'interessante discussione tra chi propone percorsi specialistici o generalisti e tra chi propende per una laurea breve o magistrale. La verità è che il mondo dell'Università ha sempre snobbato il lavoro in sala e in cucina. La laurea sembra più adatta al management della ristorazione e dell'ospitalità, piuttosto che per maestri di sala e cucina

Secondo il nostro punto di osservazione, per i tempi e per il percorso che richiede, questa è una proposta inadatta a risolvere le esigenze di chi cerca personale. I percorsi scolastici esistenti, infarciti di molta teoria e poco laboratorio, rivelano già i loro limiti. Le scuole puntano molto sul tasso di occupazione dei loro diplomati, mentre i ragazzi vanno in cerca di percorsi di studio poco impegnativi. Il risultato? Motivazioni scarse o inesistenti e fallimenti scolastici.

La corsa all'apertura di locali e il lancio di nuove formule che drenano manodopera senza formare competenze non fanno che aggravare ulteriormente il quadro.

Il lavoro c'è ed è quello del futuro. È una professione creativa e meravigliosa, che consente di stare a contatto con la gente. Ma è allo stesso tempo difficile, faticosa e impegnativa. Non solo non si improvvisa, ma richiede convinzione, determinazione e motivazione.

Come associazione desideriamo cogliere questa sfida, dando il nostro contributo. Il progetto 'Next level', che promuoviamo in collaborazione con gli istituti alberghieri, ha lo scopo di soddisfare il desiderio dei nostri imprenditori, che è quello di scovare il candidato con il profilo giusto, assumerlo e farlo crescere. E contribuire a fare grande il settore.

Cena benefica in Palazzo a Villongo

Venerdì 25 maggio alle 19.30 a Palazzo Passi a Villongo si terrà una cena benefica per sostenere 'Academy per tutti', progetto finalizzato a rendere inclusivo il nuovo campus estivo 'Academy' in programma dal 2 luglio al 3 agosto a Palazzo Passi a Villongo.

La cena è promossa da Sportelgat e Associazione Angelman onlus.

Alle 19.30 verranno presentati il campus e il progetto di inclusione, alle 20 seguirà la cena con lotteria (25 euro, 10 euro i bambini, prenotazioni al 349.244.75.59 o al 347.522.21.19).

Accdemy è una nuova proposta per l'estate proposta da Sportelgat sul Basso Sebino: cinque settimane (ma ci si può iscrivere anche a una sola) di laboratori, giochi, musica e arte aperti ai bambini nati dal 2010 al 2015. Academy, come già la precedente esperienza "Agricampus" promossa dall'associazione sportiva di Telgate alla Cascina dei Prati

di Credaro negli ultimi due anni mantiene l'attenzione per i bambini più fragili. I proventi della cena verranno impiegati per sostenere le spese di assistenza. Per informazioni sul campus, Silvia 347.5222119 – Facebook: Il mio campus – Iscrizioni su www.sportelgat.it.

Il progetto è nato tre anni fa per dare risposta ai bambini con difficoltà e disabilità che difficilmente riescono ad accedere alle proposte di cre e campus estivi. "L'obiettivo da raggiungere è che gli enti in fase di organizzazione dei progetti per l'estate pensino anche ai bambini con disabilità e quindi mettano in pratica delle soluzioni – in termini di assistenza e di proposte – che permettano a tutti di partecipare. È una battaglia iniziata con Ledha diversi anni fa. Oggi qualche esperienza c'è ma è legata alla sensibilità di alcune persone. Serve invece un cambiamento culturale e questo richiederà tempo. Intanto abbiamo trovato questa soluzione, che è un compromesso ma che dà un segnale positivo perché anche noi genitori possiamo fare qualcosa".



Campus Baby Academy

CENA DI BENEFICENZA

Academy per tutti

Nel corso della serata sarà presentato **Campus Baby Academy**: 5 settimane estive di laboratori, attività, esperienze all'insegna della creatività e del divertimento. Il ricavato sosterrà il progetto 'Anch'io all'Academy', per l'inclusione dei bambini con fragilità.

VENERDÌ 25 MAGGIO 2018

h. 19.30 - Palazzo Passi Villongo (Bg)

ADULTI 25 - BAMBINI 10

PRENOTAZIONI: ROBERTA 349-244.75.59 - SILVIA 347-52.221.19

Centro Sportivo Telgate



A Seriate torna la Notte Bianca

Seriate scende in campo con la quinta edizione della «Notte Bianca Sport & Shopping», attesa da grandi e piccoli perché il divertimento è assicurato grazie a emozioni, musica, shopping

e soprattutto sport. Il centro cittadino sabato 26 maggio dalle 18 alle 24 sarà una palestra a cielo aperto: dai giochi di squadra alle arti marziali, dalla danza al fitness, dagli sport a terra a quelli d'acqua. La manifestazione è promossa dall'Assessorato allo Sport e dall'Assessorato alle Politiche Sociali, in collaborazione con l'associazione delle Botteghe di Seriate e le associazioni sportive seriatesi.

«C'è molta attesa per questa Notte bianca, aperta a tutti i cittadini, non solo seriatesi. L'evento richiama residenti anche dei paesi limitrofi – dichiara il sindaco Cristian Vezzoli -. È un momento di festa, aggregazione e incontro trasversale, perché è pensato per i bambini, i ragazzi e gli adulti, tra tornei, danza e ristorazione»

«La Notte Bianca Sport & Shopping si conferma un appuntamento atteso dai cittadini, perché è una festa consolidata e amata: le vie della città diventano teatro per momenti di condivisione all'insegna dello sport, della danza, della musica, della moda, dello shopping e del cibo. Sarà una serata fuori dall'ordinario, dove vestirsi in 'total white', perché sarà una notte bianca di nome e d'abbigliamento. Oltre al divertimento ci sarà anche la premiazione degli atleti meritevoli per mostrare le eccellenze del territorio e il lavoro delle società sportive seriatesi. È un'occasione per farsi coinvolgere dalla loro energia contagiosa, perché lo sport non è solo agonismo, ma anche aggregazione per star bene», dichiara l'Assessore allo Sport Ester Pedrini.

«Oltre alle associazioni sportive ci saranno anche i ragazzi disabili di Tempo d'agire onlus. La loro presenza in una manifestazione di riferimento per seriatesi e non solo dà un senso alle attività di inclusione con la comunità, promosse durante tutto l'anno», aggiunge l'Assessore alle Politiche Sociali Gabriele Cortesi.

La serata avrà inizio alle 18 con la sfilata delle 36 società sportive. Accompagnate dalla banda musicale Città di Seriate

partiranno in corteo dal piazzale della scuola Cesare Battisti e sfileranno per la città sino a raggiungere il palco principale posizionato in Piazza Alebardi, davanti al palazzo comunale. Dopo il saluto delle autorità la Notte Bianca entrerà nel vivo, con un susseguirsi di spettacoli ed esibizioni. Come novità dell'anno il consiglio di vestirsi di bianco, perché se Notte bianca deve essere che bianco sia! Chi si presenterà con un look total white potrà scattare un selfie nella postazione #nottebiancaseriate, allestita vicino al palco principale, per diventare testimonial della serata nella photogallery speciale su Facebook.

Si parte con le dimostrazioni di ginnastica artistica, zumba, fitness, street dance, difesa personale e molto altro, a cura delle associazioni sportive, fino alle 22, quando, con «Merito allo Sport», saliranno sul palco atleti, sportivi e squadre della città che si sono distinti per i meritevoli risultati sportivi raggiunti nel corso dell'anno. Alle 22.30 spazio alla moda e alle ultime tendenze con l'attesa sfilata delle collezioni primavera – estate di Studio Cinque, per proseguire dalle 22.50 alle 24 con la danza del ventre, tango ed emozionanti dimostrazioni di ballo.

Lungo le vie centrali, partendo da via Italia e fino al piazzale dei Caduti, sarà possibile provare le discipline delle società sportive, curiosare tra gli stand dei commercianti aperti o assaggiare le sfiziose leccornie dei ristoratori, perdendosi tra 70 espositori. In Galleria Italia sarà allestita l'area balli con la Mitica che proporrà tango e una suggestiva Milonga. In piazza Donatori di Sangue si giocherà sino a tarda notte tra tornei di calcio, pallavolo, basket e si potranno ammirare esibizioni circensi su tessuti aerei. In via Italia e in via Dante sarà difficile non farsi tentare dalle eccellenze enogastronomiche, di moda, oggettistica per la casa e molto altro offerte dai negozianti.

All'altezza del parco di via Dante esibizioni di arti marziali, il battesimo della sella su pony e musica dal vivo.

Proseguendo verso Galleria Montecarlo ci si imbatte nel Toyota Sarco Village, dove ci si potrà cimentare con il Toyota Hybrid Contest: attraverso un test drive per la città, sarà premiato chi avrà consumato meno carburante e più energia elettrica.

E aspettando la Notte Bianca, il Festival Danza Estate propone giovedì 24 maggio alle 18 al Cineteatro Gavazzeni lo spettacolo Home Alone della Compagnia Balletto di Roma

In caso di maltempo la Notte Bianca sarà posticipata a venerdì 8 giugno.

Per maggiori informazioni www.nottebiancaseriate.it



Città di Seriate

Società Sportive e
Associazioni di Seriate

Associazione
BOTTEGHE
di Seriate

presentano

Notte Bianca

SPORT &
SHOPPING
A SERIATE

SERiate
SABATO
26 MAGGIO
2018
dalle 18.00 alle 24.00

AREA GIOCHI
Piazzale Donatori del Sangue

**AREA BALLI
& FOOD**
Galleria Italia

**AREA SPORT,
SHOPPING
E RISTORO**
Via Italia e Via Dante

AREA SHOW
Piazza Alebardi

In caso di maltempo l'evento verrà posticipato a venerdì 8 giugno 2018

www.nottebiancaseriate.it



DECATHLON

SARCO

Con il contributo di

REGIONE LOMBARDIA

Regione Lombardia

Organizzato da

Azzurro

**A Carobbio degli Angeli
appuntamento al Castello con**

'Angeli e Sapori DiVini'

A Carobbio degli Angeli venerdì 25 maggio spazio alle degustazioni con 'Angeli e Sapori DiVini'. La manifestazione è in programma alle ore 18.30 al Castello sul colle degli Angeli, in un contesto suggestivo e unico nel suo genere, ed è promossa dalla Proloco locale in collaborazione con Castello Degli Angeli e Terre del Vescovado. L'ingresso costa 15 euro e dà diritto a tre degustazioni. Per informazioni e prenotazioni, prolococarobbiodegliangeli@gmail.com.

Privacy, scatta il nuovo regolamento europeo

Il 25 maggio scatta la nuova normativa europea sulla Privacy. In Ascom un servizio di consulenza. Info, Ascom sistemi gestionali tel. 035.4120325

Fogalco, conferma alla guida per Riccardo Martinelli

Riccardo Martinelli è stato riconfermato presidente di Fogalco. La nomina è avvenuta venerdì pomeriggio, 18 maggio, a seguito dell'assemblea elettiva della Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo. Martinelli, classe 1944, è al

suo quarto mandato. E' stato nominato vicepresidente di Fogalco, **Giovanni Zambonelli**, neo presidente di Ascom Confcommercio Bergamo. Nel consiglio sono stati riconfermati: **Giorgio Beltrami, Roberto Capello, Mauro Dolci, Luciano Patelli**; neo eletto è **Cristian Botti**.

Le nuove cariche sociali scadranno all'approvazione del Bilancio d'esercizio relativo all'anno 2020.

«Siamo ancora convinti che i confidi possano esercitare un ruolo importante per la crescita e lo sviluppo delle piccole medie imprese – afferma **Riccardo Martinelli**, presidente Fogalco -.Occorre però riportare la garanzia consortile al centro delle azioni di politica economica e chiarire definitivamente se sia intenzione o meno delle istituzioni pubbliche valorizzare il nostro contributo nel nuovo scenario economico».

Fogalco ha diversi obiettivi da raggiungere. «Intensificheremo gli incontri con il sistema bancario nel cercare di condividere il merito creditizio e nell'approfondire e sviluppare tutte quelle criticità che afferiscono al rapporto banca-impresa. Il coinvolgimento nei nostri organi decisionali di imprenditori che conoscono le peculiarità imprenditoriali e qualitative dei colleghi consente alle banche di acquisire un importante supporto informativo» continua Martinelli.

La Cooperativa di Garanzia di Ascom incentiverà, già da subito, il coinvolgimento nel sistema della garanzie del mondo delle professioni e delle partite iva, ristrutturerà e amplierà la rete propria commerciale sul territorio e svilupperà la finanza agevolata a favore delle piccole e piccolissime imprese.

«Siamo convinti che l'assistenza e consulenza, riferite in particolare alla "finanza agevolata", debbano essere maggiormente sviluppate. Occorre consentire alle imprese di conoscere e valutare tutte le opportunità previste dalle diverse normative, oltre che saper scegliere tra le diverse fonti di finanziamento e conoscere il proprio "stato di salute" finanziario» conclude Martinelli.

“Fogalco compie quarant’anni e non li dimostra- ha ricordato **Giovanni Zambonelli**-. Il prossimo mandato andrà a determinare il futuro della nostra cooperativa. Dovremo reinventarci perché non possiamo lasciare gli associati soli in balia delle banche”.

“Ci aspettano sfide importanti- ha ricordato il direttore Ascom **Oscar Fusini**-. In questo momento le difficoltà non mancano, a partire dalla disintermediazione da parte della politica. E Fogalco rivendica giustamente un ruolo di intermediario e di tutela delle piccole e medie imprese. Il cambiamento è l’unico modo per restare competitivi rispetto alla nostra categoria di riferimento. I settori che rappresentiamo, vedono in molti casi nuovi imprenditori senza passaggio generazionale. Occorre informare e formare per far trasmettere i valori dell’imprenditorialità: per questo intensificheremo la consulenza alle imprese”.

Maurizio Forchini, socio Fogalco e presidente Promoserio, ha ribadito la difficoltà dei piccoli imprenditori nel rapportarsi con le banche: “Promoserio ormai conta 400 imprese della Val Seriana e Val di Scalve. C’è forte collaborazione con i Distretti con cui partecipiamo ai gruppi di lavoro.

Intavoliamo rapporti con diversi interlocutori, dalle associazioni alle istituzioni alla comunità montana, ma troviamo poca disponibilità da parte degli Istituti bancari”.

Il segretario Generale di Confcooperative, **Lucio Moioli** ha portato i suoi saluti in assemblea Fogalco: “Nel 2017 abbiamo festeggiato dieci anni di rapporti con Ascom in Imprese & Territorio

Ricordo il “Rapporto di Aldo Bonomi” che parlava di “Luoghi e Flussi””.