

Nuove imprese straniere: nel terziario 1 su 2 è donna

Nel terzo trimestre sono in crescita le attività del commercio non alimentare che con 23 nuove aperture guidano la classifica, rappresentando il 42% del totale

La pandemia non frena l'iniziativa imprenditoriale straniera e, in particolare, quella individuale e femminile: le imprese del terziario a conduzione non italiana iscritte nel Registro Imprese della Camera di Commercio di Bergamo sono infatti in crescita e si attestano a quota 2482, pari al 10% del totale (24.901). Ma non solo: su un totale di 267 imprese aperte nel terzo trimestre 2021 sono 55, oltre il 20%, quelle con titolare nato all'estero.

E se il trend è in linea con i dati dell'Osservatorio delle imprese della Camera di Commercio – circa mille imprese in più nel terzo trimestre con un aumento dell'1,4% su base annua – questo boom dell'imprenditorialità straniera non rispecchia il calo degli stranieri residenti in Bergamasca dopo anni di crescita significativa.

“È un dato in controtendenza ma che testimonia il fatto che la vivacità economica del nostro settore offre numerose opportunità anche all'universo multietnico presente sul territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Quello che ci colpisce è che nell'ultimo trimestre un'impresa nuova su 5 è straniera e a spingere questa nuove attività sono soprattutto le donne che superano gli uomini (54,5%)”. Ma c'è di più: con solo un'apertura nel trimestre, gli ambulanti stranieri confermano il loro calo ormai strutturale, mentre sono in netta crescita le attività del commercio non alimentare che con 23 nuove aperture guidano la classifica, rappresentando il 42% del totale delle nuove imprese. Bene anche la ristorazione (16

nuovi bar e ristoranti) che si piazza al secondo posto (29%). Resistono infine i servizi (8 nuove attività, pari al 14,5%) e il commercio alimentare (7 attività, pari al 12,7%).

“Non deve passare in secondo piano il fatto che il totale delle imprese avviate nel terzo trimestre sia composto solo ed esclusivamente da ditte individuali, un dato in linea con il totale delle imprese del terziario per cui solo il 5,% sono società -conclude Fusini -.La piccola impresa si conferma quindi un importante salvagente nel ‘mare’ economico attuale, soprattutto per gli stranieri. È un segnale sia di maggiore intraprendenza e di emancipazione sociale se pensiamo all’aumento delle donne titolari di impresa oppure, al contrario, specchio delle difficoltà di trovare un’occupazione dipendente in un periodo come questo in cui il mercato del lavoro è sempre più selettivo”.

Ponte di Ognissanti: dal lago alla montagna fioccano le prenotazioni. E la città sorride anche per la Champions League

Alberghi quasi pieni nelle valli, sul Sebino e anche a Bergamo dove in vista della partita di martedì sono in arrivo ulteriori ospiti soprattutto inglesi

Tante prenotazioni, hotel quasi pieni e voglia di trascorrere un weekend in montagna, al lago ma anche in città. In vista del ponte di Ognissanti il turismo in Bergamasca torna

protagonista, anche se i numeri sono ancora lontani dai livelli precovid del 2019: da un'indagine effettuata da Ascom Confcommercio Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia, emerge che le prenotazioni per il weekend in arrivo sono in aumento nelle valli, in particolar modo in Valle Brembana e Valle Seriana, sul Sebino e a Bergamo. Un trend che rispecchia il dato rilevato da Federalberghi secondo cui circa 10,5 milioni d'italiani approfitteranno del ponte di Ognissanti per fare un viaggio e il 90,5% di questi lo passeranno in Italia.

Insieme al lago, in Bergamasca la montagna si rivela quindi una delle mete favorite dei turisti che intendono godersi una pausa di relax e divertimento in occasione di un ponte peraltro beneficato dal calendario, che quest'anno fa cadere la festività nella giornata del lunedì. Da San Pellegrino Terme a Branzi, passando per Clusone e Castione della Presolana gli alberghi sfiorano l'80% della capienza con camere prenotate da famiglie, coppie, gruppi di anziani. Si tratta spesso di un turismo mordi e fuggi e non mancano le prenotazioni dell'ultimo momento ma la tendenza in atto è positiva e, non a caso, sono sempre di più le camere prenotate in vista del Ponte dell'Immacolata.

Bene anche la città dove oltre alla clientela business è tornata quella leisure e le prenotazioni per il Ponte di Ognissanti confermano la tendenza in atto. Ma c'è di più: in vista della partita di Champions League dell'Atalanta contro il Manchester United, sono infatti in arrivo tanti turisti – italiani e stranieri, tra cui ovviamente inglesi – che alloggeranno negli alberghi cittadini fino a mercoledì.

“Nonostante le previsioni meteorologiche dell'ultima ora non promettano bene, le prenotazioni sono confermate e questo weekend lungo è un vero toccasana per le nostre valli, un colpo di coda di un'estate già positiva – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Con l'inverno alle porte, ci auguriamo un pieno recupero di tutto

il comparto alberghiero dopo le gravi perdite subite in oltre un anno e mezzo. Il prossimo banco di prova sarà il Ponte dell'Immacolata e confidiamo anche nell'arrivo della neve”.

Tumore al seno, dalla prevenzione alla cura. Focus sull'importanza della breast unit

Il 4 novembre, ore 18.00, nella sala conferenze Ascom Confcommercio Bergamo l'evento di educazione alla salute di Humanitas Gavazzeni ed Ente Mutuo Regionale

“Tumore al seno, dalla prevenzione alla cura. L'importanza del lavoro di squadra nella Breast Unit” è il prossimo evento in presenza promosso da Ente Mutuo Regionale, la Mutua che offre da oltre 65 anni assistenza sanitaria integrativa agli imprenditori e professionisti iscritti a Ascom Confcommercio Bergamo e alle altre Confcommercio della Lombardia.

Giovedì 4 novembre, dalle ore 18.00, presso la sala conferenze Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo, 137 Bergamo, sarà presente un team di esperti di Humanitas Gavazzeni, centro convenzionato con Ente Mutuo, composto da Massimo Maria Grassi, responsabile Senologia e Breast Unit di Humanitas Gavazzeni Bergamo, e Francesco Valenti, chirurgo senologo Humanitas Gavazzeni. Durante l'incontro, che sarà introdotto da Giuseppe dalla Costa, Direttore di Ente Mutuo Regionale, e Alessandra Cereda, Presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio, si parlerà

della patologia tumorale più diffusa tra le donne, con oltre 55.000 nuovi casi registrati nel 2020, e del valore della Breast Unit, presente in Humanitas Gavazzeni.

«È un dato certo che una paziente trattata in un ambiente specialistico come la Breast Unit abbia un risultato e una sopravvivenza migliore – dichiara Massimo Grassi – sia in termini quantitativi che qualitativi perché è possibile garantire il meglio delle cure avendo un team di persone che si occupano della paziente. La nostra Breast Unit è una realtà composta da tutte le sue Unità operative necessarie che, lavorando in modo multidisciplinare, affrontano e risolvono in maniera moderna e oncologicamente corretta, ogni problema che la malattia mammaria presenta, con un dimostrato beneficio per ogni paziente».

In merito all'evento, invece, Giuseppe dalla Costa afferma: «Siamo contenti di poter tornare a fare incontri in presenza dopo più di un anno in cui era consentito solo organizzare webinar. L'intento di questo evento è continuare a sensibilizzare le donne sull'importanza della prevenzione al seno anche a seguito del Mese Rosa, da poco concluso». Da tempo, ormai, Ente Mutuo promuove un progetto di educazione alla salute rivolto ai propri Soci e prospect, organizzando appuntamenti online o in presenza su tematiche che riguardano il corretto stile di vita.

L'evento è gratuito, per partecipare è necessario essere in possesso di Green Pass, da mostrare all'ingresso della sede di Ascom Confcommercio Bergamo, e iscriversi al seguente link: <https://forms.gle/2GdSn9bNZKChAHBcA>

ENTE MUTUO REGIONALE

Ente Mutuo offre da oltre 65 anni assistenza sanitaria integrativa agli imprenditori e professionisti iscritti a Confcommercio di Milano, Lodi, Monza Brianza, Como, Lecco,

Bergamo e a breve di altre province lombarde nell'ambito di visite specialistiche, odontoiatria, esami diagnostici, ricoveri e day hospital in forma diretta e indiretta. Offre una copertura che non viene mai meno, né per sinistro né per età. Con 25.000 soci, oltre 700 tra medici e strutture sanitarie convenzionate, eroga 250.000 prestazioni ogni anno.

Campionaria, in via Lunga torna la “Fiera delle Fiere” di Bergamo

Il più grande mix di prodotti tra passione, storia e innovazione bergamasca. Inaugurazione venerdì 29 alle 18.30 con il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti

È la “fiera delle fiere” di Bergamo, la più attesa, la più varia. La Fiera Campionaria, appuntamento entrato da generazioni nella tradizione e nel cuore di decine di migliaia di bergamaschi, taglia il traguardo della 42a edizione da giovedì 28 ottobre a lunedì 1 novembre al Polo fieristico di via Lunga. La cerimonia di inaugurazione ufficiale si svolgerà presso la Sala Caravaggio venerdì 29 ottobre alle ore 18.30, alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico On. Giancarlo Giorgetti, che insieme alle autorità visiterà poi la manifestazione.

Con i suoi 15 mila mq di superficie espositiva e i 160 stand presenti, anche quest'anno Campionaria – organizzata da Promoberg e supportata da Intesa Sanpaolo e Banco BPM Credito Bergamasco – è la manifestazione che più di tutte sa unire in

un luogo solo un vasto mix di prodotti, un “campione” – da qui il nome della kermesse – di tanti settori merceologici diversi: casa, servizi per il lavoro, tecnologia, mobilità sostenibile ed enogastronomia – raccolti in spazi tematici – sono i più rappresentati dell’edizione 2021, affiancati da complemento d’arredo, abbigliamento e accessori (tecnico per le attività all’aria aperta, maglieria, pelle, cappelleria), benessere della persona, mini-salone dedicato agli sposi (abiti, bomboniere, servizi per cerimonia), prodotti dell’artigianato. Spazio anche allo sport e alla solidarietà, insieme alle associazioni locali impegnate nel sociale. Una rappresentazione completa della terra bergamasca, insomma, delle sue imprese e delle persone che vi lavorano con passione, di una storia che cambia con nuove idee e tanta innovazione tecnologica. Programmati sui cinque giorni di evento, poi, tanti eventi collaterali che garantiscono un ampio coinvolgimento del pubblico.

“Il valore aggiunto della Fiera Campionaria – spiega Fabio Sannino, Presidente di Promoberg – è certamente la varietà dell’offerta, per un appuntamento a cui guarda con interesse un pubblico trasversale e di tutte le età. Aver raggiunto il traguardo della quarantaduesima edizione ben spiega quanto questo tipo di manifestazione sia radicato sul territorio, un radicamento che è compito della Fiera di Bergamo raccogliere e rilanciare. Campionaria non è però solo tradizione, ma anche sguardo rivolto al futuro, che si concretizza nell’ampio spazio riservato all’interno della Fiera alla tecnologia, all’innovazione e alla sostenibilità”.

I numeri dell’edizione 2021

Sono ben 160 gli espositori totali presenti all’edizione 2021 di Fiera Campionaria, provenienti da 16 Regioni d’Italia. Protagonista la Lombardia: dei 112 espositori lombardi 82 sono bergamaschi, seguiti dagli 8 di Brescia, dai 6 di Milano, dai 5 di Cremona e da rappresentanze di tutte le altre province

lombarde. Tra le altre regioni italiane spiccano i 9 espositori del Veneto, i 7 della Toscana, i 5 della Liguria e della Puglia e i 3 del Piemonte, dell'Emilia-Romagna e dell'Umbria, ma sono presenti espositori anche da Marche e Sicilia, da Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia e Lazio, dalla Sardegna e dal Trentino-Alto Adige.

La "Piazza del lavoro"

In un luogo che riunisce tante realtà imprenditoriali dal diverso profilo non poteva mancare l'attenzione al lavoro che cambia e alla valorizzazione del capitale umano. Nella "piazza del lavoro" allestita all'interno di Campionaria sarà possibile confrontarsi con i professionisti di Gi Group e accedere ai servizi di supporto per l'orientamento e la ricerca del lavoro (controllo del CV, colloquio conoscitivo, informazioni sulle offerte di lavoro e sui corsi formativi attivi). Ogni giorno sono previste presentazioni e workshop tematici, tra i quali quelli dedicati alla corretta compilazione dei Curricula e al modo per affrontare al meglio un colloquio di lavoro. Un'opportunità non solo per chi sta cercando lavoro o vuole cambiarlo, ma anche per le aziende: l'attenzione è rivolta infatti anche alle imprese che stanno cercando nuove risorse per il proprio team, che in fiera possono trovare un punto di incontro tra domanda e offerta in un mercato in continua evoluzione.

Sapori ed eventi enogastronomici, concorso Ascom per salumieri bergamaschi

Immane la tradizionale e variegata offerta enogastronomica della Campionaria, con decine di stand impegnati nella valorizzazione del prezioso patrimonio costituito dai prodotti della bergamasca: vini, salumi, formaggi, con la presenza tra gli altri di ASPAN – Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo – e di Qubeer, birra prodotta nel microbirrificio artigianale di Montello che ha inaugurato recentemente la "Birra

dell'Atalanta". Tanti i sapori dalle regioni italiane, dal pane di Altamura ai sottoli calabresi passando per i cannoli siciliani. Per tutta la durata della manifestazione si alterneranno show-cooking e concorsi enogastronomici, degustazioni e assaggi, è il caso di dirlo, per tutti i gusti.



Gli esperti nella selezione e nella cura di salumi, formaggi e specialità gastronomiche sono protagonisti dello spazio gestito dal gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo, presenza fissa delle varie edizioni della Fiera Campionaria di Bergamo: domenica 31 alle ore 16, presso l' "Area show-cooking" del padiglione B della Fiera, Luca Bonicelli – Consigliere e Responsabile Gastronomi e Salumieri di ASCOM Confcommercio Bergamo – organizza un concorso aperto a tutti i salumieri bergamaschi che intendono esibirsi nell'abilità di porzionatura e pesatura del formaggio, così come in quella del disosso e del taglio al coltello del prosciutto crudo. In entrambe le competizioni verrà valutata la qualità nel taglio e la precisione nel raggiungimento del peso stabilito. Il tutto con degustazione

finale.

L'obiettivo del gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo è quello di promuovere la figura del “salumiere di prossimità”, riscoperta durante i mesi di lockdown, quando nei paesi si è tornati ad apprezzare la professionalità dei piccoli negozi di vicinato che in quel periodo hanno attivato anche preziosi servizi a domicilio.

Focus casa: ristrutturazione e innovazione

Tra i temi al centro dell'edizione 2021 della Fiera Campionaria ci sono l'edilizia e la ristrutturazione della casa. Quello diretto a valorizzare il recupero dell'esistente non è un approccio circoscritto al solo “Superbonus 110%” – il noto sistema di incentivi per l'efficientamento energetico degli edifici promosso dal governo -, ma una tendenza di lungo periodo e un cambio di mentalità che ha l'obiettivo di promuovere uno sviluppo delle città nell'ottica della sostenibilità. Sono diverse le aziende che in Fiera proporranno le ultime soluzioni nel campo del risparmio e dell'efficientamento energetico applicate a serramenti, impianti di riscaldamento e condizionamento, pompe di calore e materiali innovativi, accanto ai tradizionali macchinari per la movimentazione industriale. A Campionaria partecipano inoltre alcune delle migliori start up made in Bergamo con le ultime novità della tecnologia nel campo della ricarica rapida delle auto elettriche ma anche della sanificazione di superfici e ambienti, della gestione e controllo degli impianti, dell'automazione industriale, della robotica e dell'Intelligenza Artificiale.

Mobilità sostenibile

Attenzione all'ambiente anche nelle aree dedicate alla mobilità. Accanto alla tradizionale esposizione di automobili per tutti i gusti, messe a disposizione dai concessionari della città, ampio spazio è dedicato alle ultime novità nel settore dei veicoli elettrici: un'occasione per confrontarsi

sul futuro della mobilità e di un mercato – quello dell'automotive – coinvolto in pieno nel processo di transizione ecologica avviato a livello europeo e globale, e per conoscere opportunità e criticità sia del motore termico che delle nuove tecnologie. Ospite della Campionaria sarà nella giornata di giovedì 28 ottobre l'Ing. Enrico Pagliari, Direttore Area Tecnica di ACI – Automobile Club d'Italia.

Sport e solidarietà

All'interno dei padiglioni della Fiera sono presenti gli stand e, in diversi momenti, anche le atlete e gli atleti, di alcune delle realtà sportive più rappresentative della provincia: Volley Bergamo 1991 (nata dall'eredità della Foppapedretti), BB14-Bergamo Basket e Rugby Bergamo. Oltre alle associazioni di volontariato, cuore pulsante della realtà bergamasca: sono presenti con i loro stand CESVI, impegnata nella cooperazione e sviluppo e nella promozione dei diritti umani nel mondo, l'Associazione Paolo Belli, in campo nella lotta alla leucemia, e La Passione di Yara, che da anni in tutta Italia sostiene passioni sportive, culturali e artistiche di numerosi giovani con famiglie in difficoltà economica e sociale.



Ingresso gratuito con Green pass

La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Campionaria 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi che ospitano le diverse attività in programma.

Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni. È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata allestita in prossimità dell'ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore) sarà possibile accedere ai locali della Fiera.

L'ingresso a Campionaria 2021 è gratuito. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso. Durante la prenotazione si deve selezionare il giorno e indicare la fascia oraria della propria visita (mattino, pomeriggio o sera a seconda degli orari di apertura previsti nelle diverse giornate della manifestazione): il sistema di biglietteria emetterà un numero massimo di ticket d'ingresso per fascia oraria. Una volta entrati in fiera non vi è limite orario alla permanenza.

SCHEDA SINTETICA CAMPIONARIA 2021

Date: 28-31 ottobre, 1° novembre 2021

Location: Fiera di Bergamo, via Lunga – Bergamo

Orari: giovedì 28, venerdì 29 e sabato 30 ottobre dalle 15 alle 22, domenica 31 ottobre dalle 10 alle 22, lunedì 1° novembre dalle 10 alle 19.

Ingresso: GRATUITO.

Prenotazione non obbligatoria ma fortemente consigliata sul sito bergamofiera.it o al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18).

Accesso con Green pass, possibilità di effettuare tampone in loco (accanto all'ingresso principale della Fiera. Servizio a pagamento, 15 euro).

Costo del parcheggio: 3 euro a giornata

Organizzazione: Promoberg

Programma ed eventi: www.campionaria-bergamo.it

Contatti: Promoberg – via Lunga c/o Fiera di Bergamo – 24125 Bergamo

Tel. 035 32 30 911, Numero Verde 800 599 444, email: campionaria@promoberg.it

Il 23 ottobre scatta il primo “Think Local Day”: gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una “action tank” con l’associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l’importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che,

in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed economico: l'albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l'Hotel Best Western Cappello d'Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta Vaglietti di Zanica. L'intento è di mettere in "vetrina" realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l'economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l'utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l'accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città”.

[Scarica il “dodecalogo” di ThinkLocal](#)

Best Western Hotel Cappello d'Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

ORTOFRUTTA VAGLIETTI

Bosco della Memoria al Parco della Trucca: raccolti 23 mila euro per non dimenticare

Chiusa la campagna di raccolta fondi a cui hanno partecipato Fondazione della Comunità Bergamasca, Ascom e Aspan con l'obiettivo di ricordare le vittime della pandemia

Ammonta a 23 mila euro il totale delle donazioni raccolte per il progetto del Bosco della memoria, promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo, in corso di realizzazione al Parco della Trucca di Bergamo. Sono 13 mila euro quelle raccolte da privati e aziende sui Fondi Ascom Confcommercio Bergamo e Aspan Panificatori Bergamaschi, cui si aggiungono 10 mila euro di contributo di Fondazione Comunità Bergamasca. Le due associazioni hanno

infatti istituito presso la Fondazione due fondi, Ascom nel 2007 e Aspan nel 2003, con l'obiettivo di raccogliere donazioni per sostenere progetti di solidarietà sociale e per esprimere l'attenzione alla comunità da parte di tutti coloro che lavorano nel commercio, nel turismo e nei servizi.

Il Bosco della memoria, che sorge nei pressi dell'ospedale "Papa Giovanni XXIII" di Bergamo, simbolo della lotta alla pandemia, ricorda le vittime del Covid-19 e la sua realizzazione, con la piantumazione dei primi alberi, è iniziata il 18 marzo 2020, prima Giornata nazionale per le vittime della pandemia. Entro il 18 marzo 2022 il progetto sarà ultimato.

"Con le donazioni raccolte verranno piantumati nuovi alberi. Ad oggi ne sono stati piantati 100, quindi mancano circa 650 tra alberi e arbusti. Una parte di questi sarà di piante da frutto, anche di quelle specie dimenticate, che un tempo si coltivavano sulle colline bergamasche", spiega **Marco Boschini, coordinatore dell'Associazione Comuni Virtuosi e ideatore del progetto**. "Alberi ed arbusti sorgeranno all'interno di 5 o 6 isole, recintate con staccionate e delimitate da camminamenti interni con punti di sosta e panchine, pensati come luoghi di contemplazione per i parenti delle persone che non ci sono più. La nostra intenzione però è che il Bosco non viva solo nella memoria, ma anche nel futuro. Sarà un luogo in cui potranno essere organizzati degli eventi sportivi e ricreativi".



Osvaldo Ranica, Presidente della Fondazione Comunità Bergamasca: “Siamo onorati di aver contribuito alla realizzazione di questo importante monumento naturale a memoria di tutte le vittime della pandemia. Siamo convinti che gli alberi simboleggino pienamente il nostro sentire: le radici del ricordo di chi se n'è andato e il cielo sopra di noi, a ricordarci che dobbiamo sempre essere protesi verso il futuro e la rinascita. Aderendo a questo progetto, Fondazione si è impegnata a raddoppiare le donazioni raccolte. Questa scelta è espressione concreta del ruolo di Fondazione, che non è mero erogatore di contributi, ma è ed intende continuare ad essere moltiplicatore delle risorse e delle opportunità per le nostre comunità, capace di generare un impatto sul territorio di gran lunga maggiore rispetto alle risorse messe a disposizione. Oggi più che mai, siamo felici di essere amplificatori di speranza”.

Giovanni Zambonelli, Presidente Ascom Confcommercio Bergamo: “Ascom ha subito raccolto l'invito a sostenere l'iniziativa

del Bosco della Memoria, un luogo ideale da condividere con tutta la comunità bergamasca, e al di là della raccolta fondi l'obiettivo era quello di coinvolgere la base sociale e associativa della nostra associazione, ovvero i commercianti che hanno dato un forte contributo durante l'emergenza sanitaria. Penso a tutti coloro che sono scomparsi perché esposti in prima linea, alle categorie come il dettaglio alimentare rimaste aperte per esigenze primarie e nel nome del contrasto alla pandemia e a tutti gli esercenti che hanno subito restrizioni e chiusure in tempi di lockdown. Per questo desideriamo che il Bosco della memoria diventi per noi il luogo simbolo della nostra terra e della nostra tenacia: un luogo in cui potersi ritrovare e fare memoria di quanto abbiamo vissuto".

Massimo Ferrandi, Presidente di Aspan Bergamo: "A nome di Aspan e dei panificatori che rappresenta, esprimo soddisfazione per aver contribuito alla realizzazione del Bosco della Memoria attraverso lo strumento concreto che è il nostro Fondo Panificatori presso la Fondazione della Comunità Bergamasca. Il Bosco della Memoria è un luogo di ricordo, da mantenere sempre vivo, dei momenti difficili vissuti dalla nostra comunità e dell'impegno dei panificatori e commercianti durante il periodo più duro della pandemia".

Marzia Marchesi, Assessora Verde Pubblico del Comune di Bergamo: "Sono molto grata ad Ascom Bergamo, Aspan e Fondazione della Comunità Bergamasca per aver attivato quest'iniziativa di raccolta fondi dedicata alla realizzazione del Bosco della Memoria e per l'importante contributo raggiunto. La donazione andrà ad incrementare in modo significativo gli oltre 126 mila euro raccolti tramite la piattaforma di crowdfunding dove circa 600 tra istituzioni, associazioni, soggetti pubblici e privati, singoli cittadini hanno scelto di aderire con grande generosità. Abbiamo voluto definire il Bosco della Memoria come un "monumento che respira" per rappresentare non solo la sofferenza delle

vittime del Covid-19, ma in qualche modo anche la tensione vitale di quanti hanno voluto condividere l'ispirazione del progetto e partecipare alla sua concreta realizzazione. Sarà un luogo della memoria ma anche di vita nella città e per i cittadini. Colgo quest'occasione per annunciare l'imminente ripresa dei lavori di piantumazione che avevamo previsto per l'autunno; interventi che andranno a popolare i 6mila metri quadri dell'area e che contiamo possano concludersi nei primi mesi del 2022".

A Bergamo "Forme" in vetrina: il formaggio protagonista tra antichi saperi e nuove conoscenze

Dal 22 al 24 ottobre la manifestazione dedicata al mondo caseario locale e non solo con un calendario ricco di appuntamenti finalmente in presenza

È stata presentata mercoledì 13 ottobre la nuova edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al formaggio, tra antichi saperi, nuove conoscenze e patrimoni Unesco, giunta alla sua sesta edizione. Non mancheranno comunque contenuti e appuntamenti digitali sulla piattaforma www.progettoforme.eu, per raggiungere tutti coloro che non potranno essere presenti di persona. La manifestazione, dedicata alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, prenderà il via venerdì 22 ottobre e continuerà con la sua programmazione fino a domenica 24 ottobre. Diversi gli appuntamenti in calendario che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo a cominciare dalla Piazza Mercato del

Formaggio, la spettacolare mostra-mercato – presente sabato 23 e domenica 24 ottobre nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione (Bergamo Alta) – dove poter degustare grandi formaggi ed eccellenti vini, oltre a poterli acquistare per ripetere l'esperienza con gli amici, a casa propria.

Il via ad Astino per celebrare i 70 anni dalla nascita delle Dop

Il via all'ex Monastero di Astino con il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop, l'associazione che riunisce i più importanti consorzi di tutela caseari italiani. Il convegno quest'anno ha un particolare valore simbolico perché ricorrono i 70 anni dalla Convenzione di Stresa che nel 1951 ha sancito la nascita delle Denominazioni d'Origine e porterà le testimonianze dirette dei Consorzi di tutela, dei rappresentanti delle Istituzioni e delle Organizzazioni di rappresentanza e affronterà le sfide e le opportunità con cui oggi devono misurarsi le produzioni casearie Dop nazionali.

L'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo

Fare rete per creare opportunità partendo dalla straordinaria ricchezza dei prodotti e dei territori: queste sono le ragioni per cui è nato Forme. E proprio partendo dal concetto di rete torna – con la sua seconda edizione – l'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo. «Remember the Future» è il titolo dell'evento di nuovo presso l'ex Monastero Vallombrosano di Astino che con il progetto «La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo» ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio ed è così diventato il candidato dell'Italia per la VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. Oltre alle tre città Creative Unesco per la Gastronomia, partecipano al summit la Città di Milano, per la letteratura, la svedese Östersund, la boliviana Cochabamba, l'australiana Bendigo e

l'americana San Antonio, sempre per il cluster della Gastronomia.



Il formaggio protagonista

Innovazione e valorizzazione del settore lattiero-caseario saranno alla base delle diverse manifestazioni che si divideranno tra divulgazione scientifica, promozione dei prodotti e dei produttori o consorzi e dibattiti, dal vivo ma anche digitali. Un ricco calendario di appuntamenti quello di «Incontri e Racconti» condotti da professionisti ed esperti del settore, che porteranno il pubblico alla scoperta della civiltà del formaggio, tra tradizioni secolari e nuove sfide digitali, architettura e presidio del territorio, storie di luoghi, di persone e di produzioni che accompagnano l'umanità da millenni.

Non mancheranno, inoltre, grandi classici come i "Cheese Labs" a Palazzo Terzi – curati da Maestri Assaggiatori Onafe sommelier Ais – che presenteranno le specialità casearie delle

Cheese Valleys Orobiche e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con i vini della Lombardia, rappresentati dall'associazione Ascovilo, birre e liquori. Forme 2021 ospiterà la terza edizione del concorso nazionale "Stupore ed emozione" in partnership con Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Due le categorie in gara: «Oltre il formaggio», premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati, e «Il Casaro d'Oro», che premierà le Denominazioni d'Origine, i prodotti storici e i produttori. In occasione della premiazione del concorso verrà consegnata dal presidente nazionale di Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco Giorgio Gori una targa per il riconoscimento di Bergamo come Città del Formaggio 2021.

Continua ad arricchirsi anche il Virtual Cheese Expo, il "Museo Virtuale" visitabile sul sito www.progettoforme.eu dove conoscere i più importanti formaggi italiani e alcune specialità casearie delle Città Creative Unesco.

Spazio anche alla solidarietà

Spazio anche alla solidarietà: torna anche per questa edizione l'iniziativa «Il formaggio alimenta la ricerca» in collaborazione con la Onlus Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare). Forme organizza infatti una raccolta fondi a favore dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, offrendo al pubblico una selezione delle specialità casearie in cambio di una donazione e organizzando la raccolta con l'allestimento di gazebo nelle piazze principali della Città.

Discoteche piene a metà ma il mix sicurezza e divertimento non tiene

La musica in Italia non cambia mai e quando cambia non è rock. È quasi un anno e mezzo che i locali da ballo sono chiusi e i gestori ripetono come dischi rotti che devono lavorare per sopravvivere. Si poteva e si doveva riaprire le discoteche in estate quando si sarebbe rischiato meno evitando peraltro che i giovani ballassero in mille posti improvvisati e non autorizzati. Niente. Il comitato tecnico scientifico all'unisono non lo permetteva. Il Governo e la politica erano decisi a salvare l'Italia dalle varianti "techno" e "house" del Covid-19.

Appena i gestori hanno dichiarato di essere pronti ad alzare i decibel delle protesta ecco la new hit. Si riapre subito. Grancassa. Prima sordi agli appelli ora coraggiosi salvatori dell'economia del divertimento. Ma dai... Il mix sicurezza e divertimento non tiene.

Aprire una discoteca al 50 per cento della capienza non ha senso. Non ce l'ha per il povero gestore che non copre le spese di gestione e quindi o tiene chiuso o elude il divieto. Non ce l'ha per i ragazzi. Che siano 100, 1.000 o 10.000 rispetto al doppio balleranno tutti attaccati nella stessa pista o staranno tutti attaccati al bar. Perché non si va in discoteca per stare lontano ma per godere dell'assembramento. Basterebbe andarci o chiedere a chi le discoteche le frequenta.

Dino l'acidino

Discoteche riaperte al 50%. Visinoni: “Almeno ripartiamo ma si fa fatica a trovare personale”

Il presidente Silb Bergamo: “Sono stati mesi difficili, in particolare per i costi di affitti, personale e operatori. Le perdite stimate sono del 90%”

Il Consiglio dei ministri ha approvato il decreto che allenta le strette anti-Covid e prevede la riapertura delle discoteche con capienza che “non può comunque essere superiore al 75% di quella massima autorizzata all’aperto e al 50 per cento al chiuso. Le nuove disposizioni entrano in vigore lunedì prossimo, 11 ottobre e, in caso di violazione delle regole su capienza e green pass, dalla seconda violazione scatterà la sanzione della chiusura.

“Siamo di fatto l’ultima categoria a riaprire, dopo oltre 14 mesi di chiusura – sottolinea Paolo Visinoni, presidente del Gruppo Gestori sale da ballo Ascom Confcommercio-Silb Bergamo -. Sono stati mesi difficili, in particolare per i costi di affitti, personale e operatori dello spettacolo. Le perdite stimate sono del 90% per chi ha potuto attutire l’impatto dell’emergenza con le aperture estive ma chi non poteva contare su spazi esterni ha chiuso il 2020 con un bilancio totalmente in rosso”. Salvare il salvabile, quindi, e l’apertura al 50% della capienza totale fa sorridere i gestori delle discoteche: “Non faremo sicuramente grandi numeri ma è sufficiente per far ripartire il settore in condizioni che riteniamo appropriate – prosegue Visinoni -. Speriamo di non dover tornare indietro e che la campagna vaccinale dia i suoi esiti. Da parte nostra non possiamo che garantire controlli rigorosi, attenzione e massima professionalità per tornare a vivere la socialità nei nostri locali in maniera sicura”.

“Accogliamo con soddisfazione la decisione di aumentare la capienza delle discoteche al 50% del Governo che ha recepito le istanze di una categoria messa in ginocchio dall'emergenza Covid – conclude Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Certo rimane da risolvere la questione del personale perché molti lavoratori del settore in questi mesi hanno trovato altre occupazioni, un problema che del resto abbiamo già riscontrato per bar e ristoranti. Ad ogni modo la riapertura è un bel segnale e occorrerà stabilire in fretta nuove capienze per poter mantenere competitive queste attività altrimenti economicamente insostenibili”.

Negli alberghi bergamaschi l'ospitalità è sicura

Dai cartelli informativi alle Faq sulla sicurezza: le iniziative di Federalberghi per garantire che le strutture ricettive sono un luogo sicuro

In vista dell'entrata in vigore del green pass il 15 ottobre anche negli ambiti lavorativi pubblici e privati, gli albergatori bergamaschi di Ascom sono pronti ad accogliere in sicurezza i loro ospiti. È questo quanto emerso nel corso dell'Assemblea del Gruppo Albergatori, svoltasi il 5 ottobre in Ascom, durante la quale è stato fatto il punto sugli obblighi posti a carico delle strutture turistico-ricettive in materia di green pass.

In particolare sono state presentate le iniziative di Federalberghi nate per promuovere l'immagine dell'Italia e delle strutture ricettive come luogo sicuro.

In quest'ottica, la Federazione ha realizzato alcuni strumenti per comunicare agli ospiti e agli intermediari che tutti i lavoratori-collaboratori delle strutture associate sono in possesso del green pass: cartelli in 6 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo) che possono essere affissi negli spazi comuni e visualizzati mediante gli

schermi presenti nella struttura e le televisioni in camera; una “firma” digitale della campagna “Accoglienza sicura” che può essere apposta in calce alle e-mail, diffusa sui social media e sul sito web. In entrambi i casi l’obiettivo è chiaro: valorizzare le condizioni di sicurezza garantite da tutto il sistema locale di accoglienza.

“L’Italia è il primo Paese in Europa per numero di persone vaccinate e l’unico ad aver introdotto il Green Pass per accedere ai luoghi di lavoro – commenta il presidente Giovanni Zambonelli, alla guida di Ascom e del Gruppo Albergatori -. Più che una imposizione ritengo sia un elemento cruciale per uscire dall’emergenza sanitaria e, di fatto, un valore aggiunto per rilanciare il settore dell’ospitalità in particolare in città e hinterland, di fatto le aree che hanno pagato di più gli effetti della pandemia negli ultimi mesi. Il Green Pass può quindi essere un valore aggiunto in termini di sicurezza e fare da traino al comparto turistico italiano e straniero”.

L’Assemblea, oltre ad analizzare i risultati della stagione estiva appena conclusa, è stata un’importante occasione di confronto della categoria su temi cruciali per il settore ricettivo: dalle risorse messe a disposizione dalla Regione Lombardia a sostegno delle attività ubicate nei comprensori sciistici al nuovo decreto ministeriale che disciplina la nascita di una piattaforma per mappare le strutture ricettive e gli immobili destinati agli affitti brevi al fine di contrastare l’evasione nel settore turistico.

Il cartello di Federalberghi

MEGLIO SEGUIRE LE REGOLE



BETTER TO FOLLOW THE RULES



**TUTTI I NOSTRI COLLABORATORI
HANNO IL GREEN PASS**

**ALL OUR COLLABORATORS HAVE
GREEN PASSES**

**ALLE UNSERE MITARBEITER HABEN
DEN GRÜNEN PASS**

**TOUS NOS COLLABORATEURS
POSSÈDENT LE PASS SANITAIRE**

**TODOS NUESTROS EMPLEADOS
TIENEN EL PASAPORTE COVID**

**У ВСЕХ НАШИХ СОТРУДНИКОВ ЕСТЬ
СЕРТИФИКАТ О ВАКЦИНАЦИИ**

