

Ente Mutuo Regionale: in arrivo i nuovi servizi della pediatria

In fase di definizione nuovi percorsi pediatrici insieme al pediatra Alberto Martelli

Settembre è da sempre il mese del rientro e mai come quest'anno è stato particolarmente sentito dagli studenti italiani, visto che finalmente hanno potuto riprendere le lezioni in presenza. Con la speranza di arginare il più possibile lo spettro della Dad, si fa sempre più strada tra i giovani e i loro genitori un clima di confusione e incertezza, principalmente dovuto ai continui cambiamenti normativi finalizzati a garantire la piena sicurezza degli alunni e del personale scolastico all'interno degli istituti. È in questo contesto che Ente Mutuo Regionale vuole contribuire dando un supporto concreto, che consenta di agevolare il più possibile i Soci nell'accesso a informazioni professionali di qualità. Così, la Mutua che da oltre 65 anni offre assistenza sanitaria integrativa ai soci iscritti alle Confcommercio della Lombardia, tra cui Ascom Confcommercio Bergamo, ha dato inizio a una stretta collaborazione con il dottor Alberto Martelli, medico pediatra con pluriennali esperienze prima presso l'Ospedale Macedonio Melloni di Milano e poi, come primario, del reparto Pediatria dell'Ospedale Salvini di Garbagnate Milanese.

«Da febbraio 2021, a seguito del mio pensionamento – racconta il dottor Martelli – ho sentito l'esigenza di continuare a dare il mio contributo attraverso un servizio di consulenza con diverse realtà, tra cui quella di Ente Mutuo. A oggi, infatti, risulterà tra i medici convenzionati e quindi a completa disposizione di tutti i soci. Non solo: con

l'obiettivo di rispondere in maniera sempre più ottimale alle esigenze anche inesprese dei soci, stiamo mettendo in moto molti progetti interessanti».

Gli fa eco Giuseppe dalla Costa, Direttore di Ente Mutuo, che ha fortemente voluto questa collaborazione: «La pediatria è da sempre un settore molto delicato ma fondamentale per il sistema sanitario. Abbiamo trovato nel dottor Martelli la figura ideale per avviare una vera e propria campagna informativa su alcune tematiche delicate che riguardano i più giovani, tra cui un grande tema di attualità come la vaccinazione. In più, stiamo progettando dei percorsi pediatrici per i nostri Soci così da potenziare la nostra offerta anche per questa fascia d'età». Un'attività informativa che ben si sposa con quella che già l'Ente realizza attraverso l'area EnteMutuoInforma del sito www.entemutuomilano.it, in cui vengono proposti articoli realizzati da alcuni specialisti convenzionati, tra cui appunto il dottor Martelli, per sensibilizzare i lettori sull'importanza della prevenzione per la propria salute.

L'assistenza a imprenditori e professionisti

Questi servizi si andrebbero ad aggiungere alla ricca proposta che Ente Mutuo già prevede per gli imprenditori e i professionisti iscritti ad Ascom Bergamo: in base alla forma di assistenza scelta (S, T, o V), infatti, essi possono accedere a prestazioni ambulatoriali, esami diagnostici, visite specialistiche e assistenza ospedaliera a tariffe agevolate e in tempi molto rapidi: la velocità della cura è, del resto, un'esigenza che è emersa in maniera ancor più pressante a causa del sovraccarico che registrano alcune attività del Servizio Sanitario Nazionale, sotto pressione dall'inizio della pandemia. In qualità di Società di Mutuo Soccorso, la proposta di Ente Mutuo è poi una certezza nel tempo che non esclude il socio né per età né per sinistro: ciò

deriva da una filosofia no profit e da valori di assistenza, mutualità e coesione sociale su cui da sempre si basa l'attività e dalla rete di strutture convenzionate che negli anni Ente Mutuo è riuscito a creare, tra cui rientrano ad esempio Humanitas Gavazzeni, Humanitas Castelli o il Gruppo Habilita Hospitals & Research. «L'obiettivo di Ente Mutuo – afferma dalla Costa – è di offrire un servizio sanitario di valore e per farlo è necessario un continuo aggiornamento della nostra offerta, mantenendo un livello di qualità elevato».

Anche l'idea del progetto pediatrico parte da questo principio e, come tutte le nuove iniziative, prima di essere esteso a tutta l'area di interesse di Ente Mutuo che comprende, oltre a Bergamo, anche Milano, Monza Brianza, Lodi, Como e Lecco, è necessario testare il servizio in una specifica area, che sarà quella milanese. «Ringrazio Ente Mutuo per questa preziosa opportunità – conclude il dottor Martelli – perché sarà sicuramente stimolante per entrambe le parti e porterà a degli ottimi risultati». Per maggiori informazioni: tel. 035 4120280 – entemutuobergamo@ascombg.it.

Bando “Nuova impresa”: dalla Regione contributi per stimolare l'imprenditorialità

Possono accedere le imprese che hanno aperto una nuova attività in Lombardia a partire dal 27 luglio. Domande dal 1 al 20 dicembre

Nuovi contributi per stimolare l'imprenditorialità sul territorio: è questo l'obiettivo del bando “Nuova impresa”, misura promossa

da Regione Lombardia e dal sistema camerale lombardo finalizzata a sostenere l'avvio di nuove imprese e l'autoimprenditorialità, quale opportunità di ricollocamento dei soggetti fuoriusciti dal mercato del lavoro, attraverso l'erogazione di contributi a fondo perduto sui costi connessi alla creazione delle nuove imprese.

Possono accedere al bando le imprese del commercio (inclusi i pubblici esercizi), terziario, manifatturiero e artigiani che hanno aperto una nuova attività – sede legale e operativa – in Lombardia a partire dal 27 luglio 2021. Per nuova attività si intende un nuovo soggetto giuridico e non derivante da trasformazione di impresa esistente. Non si considera nuova impresa l'attivazione di una nuova sede operativa sul territorio da parte di imprese già esistenti.

La dotazione finanziaria è di 4 milioni di euro e l'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino al 50% della spesa ritenuta ammissibile, che dovrà essere pari ad almeno 5.000 euro, e comunque nel limite di 10.000 euro per impresa. Sono ammissibili spese come gli oneri notarili, i costi relativi alla costituzione d'impresa, onorari per prestazioni fiscali e contabili, canoni di locazione e sviluppo di piani di comunicazione, acquisto di macchinari, attrezzature, arredo nuovo e acquisto di software e hardware. Le domande potranno essere presentate dal 1 dicembre al 20 dicembre, salvo esaurimento anticipato fondi.

Per informazioni e per l'eventuale presentazione delle domande: finanza.agevolata@fogalco.it – Tel. 035.4120262.

**Green pass e non solo: il 13
ottobre convegno sulla**

gestione dei rapporti di lavoro

Ascom Confcommercio Bergamo vuole fare chiarezza fornendo indicazioni teoriche e pratiche insieme ad avvocati ed esperti sindacali

Fari accesi sul tema del lavoro in Ascom Confcommercio Bergamo. Mercoledì 13 ottobre, dalle ore 14,30, presso la Sala Conferenze della sede in via Borgo Palazzo 137, si terrà il convegno “Green pass e prospettive normative nella gestione dei rapporti di lavoro” per far luce sulle ultime due novità normative in materia: dal 15 ottobre, infatti, per accedere ai luoghi di lavoro è necessario mostrare il Green Pass e dal 31 ottobre 2021 vengono sbloccati i licenziamenti. Due disposizioni che presentano diversi aspetti sui quali far chiarezza, in vista di nuovi adempimenti, obblighi e responsabilità: da chi deve effettuare la verifica del Green Pass e in che modalità ai vincoli posti dal Garante per la privacy, dalle conseguenze che può prendere il datore di lavoro nei confronti del lavoratore inadempiente alle prospettive normative da affrontare i prossimi anni. Tutte scenari aperti a cui il seminario vuole rispondere, facendo chiarezza e fornendo indicazioni teoriche e pratiche per la gestione quotidiana delle attività di lavoro.

Al convegno partecipano Paolo Baldazzi, responsabile Settore Lavoro-Contrattazione e relazioni sindacali Confcommercio Imprese per l’Italia, e Sergio Gandi, avvocato dello studio IUUS di Bergamo. Coordina i lavori Enrico Betti, responsabile Area Lavoro Ascom Confcommercio Bergamo. Il seminario sarà in presenza secondo tutte le norme dettate dall’emergenza sanitaria. Sarà possibile partecipare solo con green pass.

Per informazioni: direzione@ascombg.it – www.ascombg.it.

Cortolovere, si alza il sipario. Riflettori accesi sulla pandemia

Venerdì 8 e sabato 9 la 23esima edizione del festival dei cortometraggi: quest'anno 13 le opere in concorso

Venerdì 8 e sabato 9 ottobre sulle sponde del lago d'Iseo a Lovere si alza il sipario su CortoLove Festival Internazionale di Cortometraggi Special Edition 2021. Un'edizione speciale che modifica, esclusivamente per quest'anno, la consolidata struttura della manifestazione e le categorie dei premi, che non saranno divise come d'abitudine per generi cinematografici ma focalizzate sul tema della vita sotto pandemia nelle sezioni del concorso.

La Giuria – che decreterà i vincitori tra i 13 corti in selezione ufficiale – è composta dallo sceneggiatore Nicola Guaglianone – presidente di giuria – dall'attrice Anita Caprioli e dalla regista Paola Randi, il cui prossimo film *La befana vien di notte 2 – Le origini* (con Monica Bellucci e Zoe Massanenti in uscita il 30 dicembre per 01) è sceneggiato dallo stesso Guaglianone con il fumettista Menotti.

Tre le categorie a cui la giuria assegnerà il premio. La prima sezione è quella relativa ai materiali realizzati durante il lockdown, che siano racconto e testimonianza della vita durante la pandemia, divisi in due categorie: documentari oppure corti di finzione e immaginazione. Il terzo premio riguarderà invece i corti che immaginano e raccontano scenari distopici reali o immaginari. Al corto vincitore di ognuna delle tre categorie andrà un premio di € 1.000, al vincitore

assoluto un premio supplementare di altri € 1.000.

Entrando nel dettaglio del programma, nella prima serata di venerdì 8 ottobre (ore 21.00 – Cinema Teatro Crystal Lovere) saranno presentate al pubblico le 13 opere in concorso, mentre in fuori concorso sarà proiettato il primo episodio (“Come stai?”) delle serie tv, co-prodotta da Infinity+, Post Scriptum – Uno sguardo ottimista dalla fine del mondo diretta da Elena Beatrice e Daniele Lince.

Dalla collaborazione con il festival bergamasco Food Film Fest sempre venerdì sera sarà presentato il corto d’animazione dedicato alla solitudine da pandemia With Human Eyes di Pedro Almodóvar (con protagonista Tilda Swinton) e sabato sera il corto Going Dark, Finding Light di Joshua Harding e Matt Klug (vincitore Food Film Fest).

Nella serata di chiusura di sabato 9 ci sarà la cerimonia di premiazione condotta dal direttore artistico Gianni Canova e dalla giornalista Martina Riva. Subito dopo, saranno presentati i cortometraggi animati AiR Lovere 2021 e il corto L’Umarell con musiche di Fabio Concato e animazione di Adriano Merigo, preceduto da un videomessaggio del cantautore.

I finalisti di CortoLovere – Special Edition

1) **652 miles = 0 (or wonderful convenience of video calling)** di Giulio Gobetti | Documentario

2) **Frame of Mind** di Raphael Tobia Vogel, Davide del Mare | Finzione e immaginazione

3) **Guazzabuglio** di Francesca Colombara | Finzione e immaginazione

4) **Ottocentonovanta sei nuvole** di Andrea Basile | Documentario

5) **Upside down dancers** di Pietro Pinto | Finzione e

immaginazione

6) **UNTIMED: a lockdown take** di Fabio Reitani | Finzione e immaginazione

7) **Diario animato di una quarantena** di Emilia Gozzano | Finzione e immaginazione

8) **How to cope with covid** di Ernesto Paganoni | Finzione e immaginazione

9) **Cecità** di Andrea Bernardi e Niccolò Donatini | Dcenari distopici / Booktrailer

10) **Le margherite amano il sole** di Daniele Ceccarini | Finzione e immaginazione

11) **La città irreale** di Lorenzo Mannino | Finzione e immaginazione

12) **Sogni al campo** di Magda Guidi e Mara Cerri | Finzione e immaginazione

13) **Being my mom** di Jasmine Trinca | Finzione e immaginazione

Per informazioni e programma completo: www.cortolovere.it

Discoteche, il Cts da l'ok con capienza massima al 35%

Si alla riapertura in zona bianca. La capienza ridotta sale al 50% all'aperto. Silb: "Inaccettabile, non copriamo neanche i costi"

Il Comitato tecnico-scientifico ha dato il sospiro via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, suggerendo però un limite di capienza severo: 35% al chiuso e 50% all'aperto. Un limite definito "inaccettabile" dal Silb, Sindacato italiano dei locali da ballo aderente a Fipe-Confcommercio, per il cui presidente Maurizio Pasca, "aprire è importante ma non possiamo mantenere quella capienza, i costi di gestione sono ingenti e certamente non riusciremo a coprirli".

Ma andiamo con ordine: la nota firmata dal portavoce del Cts, Silvio Brusaferrò, sottolinea che per le attività nelle sale da ballo e discoteche "si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Tuttavia, "fermo restando che gli accessi a queste attività debbano avvenire esclusivamente attraverso un meccanismo di registrazione che consenta un eventuale tracciamento e solo in presenza di green pass valido, si ritiene che se ne possa considerare l'apertura con una progressiva gradualità anche tenendo conto della necessità di valutare l'impatto delle misure già adottate".

Di conseguenza, il Cts "ritiene che queste attività possano essere consentite in zona bianca" con:

- una presenza, compreso il personale dipendente, pari al 35% della capienza massima al chiuso e al 50% all'aperto;
- la presenza di impianti di aereazione senza ricircolo d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo ISS;
- l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso;
- la garanzia della possibilità di frequente igienizzazione delle mani oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali;
- l'utilizzo della mascherina chirurgica nei vari momenti ad eccezione di quello del ballo, paragonabile alle attività fisiche al chiuso.

“Una discoteca che ha una capienza di 1000 persone ha almeno 50-60 persone che lavorano, allora significa che potrebbero entrare solo in 200. È ridicolo, solo il Cts poteva pensarlo. Ci dicano che vogliono tenere le discoteche chiuse, sarebbe più onesto, e ci diano ristori sostanziali”, è la chiosa del presidente del Silb.

Incentivi per le auto usate: boom di richieste ma la domanda supera l'offerta

Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom Confcommercio Bergamo: “In una settimana consumati 3 milioni di euro ma sul mercato mancano le auto usate”

Mercato in negativo e incentivi per auto usate: è un autunno caldo quello dell'automotive alle prese con vendite in calo e la corsa agli incentivi per l'acquisto di auto usate a basse emissioni, il cosiddetto ecobonus messo a disposizione dal governo. Una misura molto sentita dagli addetti ai lavori e che può vantare una “paternità” bergamasca. La proposta era stata infatti indirizzata al presidente di Assomobilità e Federmotorizzazione, Simonpaolo Buongiardino, da Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale di Federmotorizzazione.

L'incentivo varia da 750 a 2mila euro, a seconda del livello di emissioni dell'auto usata acquistata: “Sono veramente soddisfatto per il risultato storico che abbiamo ottenuto .

conferma Lorenzo Epis, che gestisce l'omonimo autosalone a Scanzorosciate -. Il nostro presidente Buongiardino ha portato sul tavolo politico nazionale la proposta made in Bergamo, che è stata recepita dal premier Mario Draghi. Le auto usate Euro 6 hanno le stesse caratteristiche di quelle nuove ed era giusto riconoscere il medesimo incentivo per la radiazione di una vettura inquinante”.

Ecobonus: la domanda supera l'offerta

Dopo una settimana dall'apertura della piattaforma informatica che permette ai concessionari di prenotare l'aiuto economico, per il quale sono stanziati 40 milioni di euro del pacchetto da 350 milioni del complesso degli incentivi alle quattro ruote, sono già stati consumati 3 milioni di euro di contributi, con una stima di 40 mila macchine che verranno rottamate nel giro di un mese. Unico neo: oggi sul mercato mancano le auto da vendere, con la domanda che supera ampiamente l'offerta. “Sul nuovo ci sono forti ritardi nelle consegne, a causa della mancanza dei microprocessori – conferma Epis – e di conseguenza non c'è ricambio e disponibilità di auto usate. Se dobbiamo stimare un ritorno alla normalità, serviranno dai 12 ai 18 mesi”. Ad ogni modo il ricorso all'ecobonus dopo una settimana apre prospettive interessanti: “In Italia nel 2019 sono state scambiate circa 3 milioni di autovetture usate, con un milione di radiazioni – conclude Epis -. Speriamo ora in una riforma strutturale che preveda un contributo fisso per la rottamazione delle auto da Euro 0 a Euro 3”.

Come funziona l'incentivo

Su ecobonus.mise.gov.it i concessionari potranno inoltrare le richieste solo per chi ha acquistato un veicolo usato di classe non inferiore a Euro 6, con un prezzo risultante dalle quotazioni medie di mercato non superiore a 25.000 euro e con emissioni comprese tra 0-160 g/km CO2. Serve la rottamazione

di un veicolo immatricolato da almeno 10 anni (e intestato da almeno 12 mesi all'acquirente o a un familiare convivente, onde evitare furbetti). Le fasce dello sconto sono diverse: per 0-60 g/km di Co2: 2.000 euro; 61-90 g/km: 1.000 euro; 91-160 g/km: 750 euro

Il mercato di settembre

Dopo il netto calo di agosto, settembre non porta novità positive per il mercato automobilistico italiano. Tutt'altro, visto che non solo c'è un nuovo calo ma questo è più pesante rispetto a quello del mese precedente. Le immatricolazioni di nuove autovetture sono state infatti 105.175 contro le 156.357 dello stesso mese del 2020, pari a una diminuzione del 32,73%. Il dato del nono mese dell'anno porta il cumulato del 2021 a quota 1.165.491 unità, cioè un incremento del +20,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Quanto al mercato dell'usato, a settembre i trasferimenti di proprietà sono stati 300.654 rispetto ai 362.523 di settembre 2020, con una diminuzione del 17%. Il volume globale delle vendite ha dunque riguardato per il 25,92% vetture nuove e per il 74,08% vetture usate.

Cashback autostradale, l'8 ottobre convegno sul tema dei rimborsi

Fari accesi su come ottenere i rimborsi per i ritardi in autostrada, tema molto sentito da parte degli agenti di commercio

Venerdì 8 ottobre, ore 13:30, si svolgerà il webinar gratuito organizzato da Fnaarc in collaborazione con Free To X sul tema dei rimborsi in caso di ritardi per Autostrade per l'Italia. Per la prima volta, infatti, Autostrade per l'Italia introduce i rimborsi per i ritardi in autostrada, tema concreto e molto sentito da parte degli agenti di commercio.

Durante il webinar verrà spiegato il funzionamento dell'applicazione e come ottenere i rimborsi in caso di ritardi sia per chi paga il pedaggio con carte o contanti sia per chi utilizza Telepass o altri operatori.

Il webinar è aperto a soci e non soci Fnaarc, a tutti gli agenti (i posti sono limitati).

[Link di iscrizione al webinar](#) (è possibile iscriversi al webinar anche tramite il sito web www.fnaarc.it)

L'Ue dà il via libera al Prosek croato. E la Fipe si schiera a difesa del Prosecco

Circa 350 mila locali pronti a garantire e difendere l'eccellenza della Doc italiana

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del "made in Italy" e dei prodotti di qualità contro

quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare, la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell'Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

“Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, Fipe-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia”.

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di Gandino torna in tavola per

tutto ottobre

Due fine settimana d'eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall'1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va in scena “il Galà dello Spinato”. Lo slogan dell'edizione 2021 è chiaro e indicativo: “Ne assaggerete di tutti i colori”. Il menu di quest'anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette

d'alta cucina), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell'Ortobiattivo Andrea Battiata, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com - 035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì

29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com – 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com – 035.727371) proporrà per tutto il mese “La Spinata Gourmet”, senza dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia “Il Girasole” (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.



Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovanelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre

del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovanelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di "Sponcio", a Gandino di "Spinato". Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d'Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais "rostrato" o "Spinato", utilizzando la dicitura francese di "Mais a Bec".

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Leffe, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea - Unità di Maiscoltura del Ministero dell'Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un'antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l'uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato l'Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna,

eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di “Benvenuto Brunello” proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell’Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.

Ad Agritravel il convegno “Distretti del Commercio, verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”

Martedì 28 settembre alle ore 11: un tavolo di lavoro per far ripartire lo sviluppo dell’economia locale nel segno dei Distretti

Martedì 28 settembre, alle ore 11 presso la Sala Caravaggio della Fiera di Bergamo, si terrà l’incontro “Distretti del Commercio, verso un nuovo patto per lo sviluppo territoriale”. L’obiettivo del convegno, a cui prenderanno parte i rappresentanti dei Distretti del Commercio di Bergamo e provincia, è quello di condividere le sfide del territorio e, soprattutto, iniziare un cammino per la creazione di un tavolo di lavoro che faccia ripartire lo sviluppo dell’economia locale nel segno dei Distretti.

L’incontro, a cui prenderà parte anche l’Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, Guido Guidesi, si svolgerà nell’ambito della Fiera dei Territori-Agri Travel & Slow Travel Expo dove Ascom Confcommercio Bergamo ha dato vita ad uno spazio comune, primo passo per la creazione di un

tavolo di coordinamento provinciale che ha l'ambizione di diventare la "Casa dei Distretti di Bergamo".

Coordinerà i lavori il Prof. Luca Zanderighi, Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano e coautore del libro "Commercio e Distretti: un patto per lo sviluppo".

IL PROGRAMMA

Ore 11.00 | SALUTI ISTITUZIONALI

Fabio Sannino, Presidente dell'Ente Fiera Promoberg

Oscar Fusini, Direttore Ascom Bergamo Confcommercio

Ore 11.15 | PNRR: OPPORTUNITÀ E SFIDE PER LO SVILUPPO DEI TERRITORI

Luca Zanderighi Ordinario di Marketing all'Università Statale di Milano

Ore 11.45 | DISTRETTI DEL COMMERCIO, VERSO UN NUOVO PATTO PER LO SVILUPPO TERRITORIALE

Guido Guidesi Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia (intervento on line)

Ore 12.15 | L'ESPERIENZA DELLA "CASA DEI DISTRETTI DEL COMMERCIO" IN AGRI TRAVEL & SLOW TRAVEL

Stefania Pendezza, Agri Travel & Slow Travel Expo

Giorgio Puppi, Referente dei distretti del commercio Ascom Confcommercio Bergamo

Ore 12.30 | INTERVENTI DEL PUBBLICO

Ore 13.00 | TERMINE LAVORI

Il convegno sarà trasmesso in diretta streaming sulla pagina Facebook www.facebook.com/agritravelexpo

Per informazioni: tel. 035.4120123 – consulenza@ascombg.it.