

In Città Alta torna il “Food Film fest”

Mercoledì 28 agosto a Bergamo si apre la VI^a edizione del “Food Film Fest – Cinema & Cibo Festival”, manifestazione promossa dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di Ubi Banca, ASM e Comune di Bergamo. Ad oggi è uno dei più importanti festival internazionali cinematografici dedicato al tema del cibo e che per la sua originalità richiama ogni anno molti visitatori.

La kermesse sarà inaugurata mercoledì 28 agosto alle ore 18:30 presso Ubi City in Piazza Vittorio Veneto alla presenza delle autorità locali, degli organizzatori e dei molti partner che hanno contribuito alla realizzazione di questo appuntamento.

L’obiettivo è diffondere una cultura dell’alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che anche per questa edizione ha raccolto oltre 500 film provenienti da 71 nazioni in tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell’arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

Numerosi gli appuntamenti previsti fino a domenica 1 settembre nella cornice dell’evento che interesserà nello specifico Città Alta.

Il Food Film Fest village, allestito in Piazza Mascheroni, ospiterà tutti i giorni i dibattiti, le proiezioni dei film in concorso, le degustazioni offerte da Coldiretti Bergamo in collaborazione con l’Azienda Agricola San Fermo di Calcio, l’Azienda Agricola Molino dei Frati di Trescore Balneario e l’Azienda Agricola Cascina dei Prati di Credaro ed infine i Laboratori del Gusto con Slow Food Bergamo Valli Orobiche

La Sala Curò, nell'adiacente Piazza Cittadella, sarà destinata invece per le proiezioni, le serate in lingua e i laboratori per bambini.

I film finalisti, scelti dal Direttore Artistico Luca Cavadini, verranno proiettati dalle ore 18:30 alle ore 20:30 in Sala Curò e dalle 20:30 alle 23:30 in Piazza Mascheroni. Produzioni speciali, recupero delle tradizioni, sostenibilità ambientale, ossessioni e dipendenze, lo spreco alimentare, il pensiero degli chef così lontano dagli stereotipi televisivi sono solo alcuni dei temi trattati dai registi di ogni parte del mondo.

La premiazione dei film in concorso avrà luogo sabato 31 agosto dalle ore 20:00, momento in cui la Giuria decreterà i vincitori delle tre categorie: FOOD MOVIE, DOC e ANIMATION.

In Giuria Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e sviluppo dell'economia locale Camera di Commercio di Bergamo; Enrico Radicchi, della Condotta Slow Food Bergamo; Gabriele Ancona, vice direttore di Italia a Tavola; Ivan Bonomi, Coldiretti Bergamo; Giancarlo Rolandi, scrittore, sceneggiatore e regista cinetelevisivo. Anche quest'edizione vedrà assegnati il premio speciale Ubi Banca per il miglior film di "Valorizzazione delle persone e dei territori" ed il premio speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati.

Novità di questa edizione la proiezione di alcuni short d'autore fuori concorso realizzati da giovani registi e gli incontri, moderate da Luca Cavadini, nati dall'attivazione di diverse collaborazioni con realtà a livello locale e nazionale e pensati per approfondire importanti ambiti: CIBO E ARTE in compagnia del curatore e critico d'arte Luca Beatrice, CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE con Don Giulio Dellavite Segretario Generale della Curia – Diocesi di Bergamo e Giacomo Petrarca responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del vino dell'Università San Raffaele. Una tematica molto

cara al festival e scelta in seguito alla recente collaborazione con il Festival Film di Peso di Latina è quella che verrà approfondita invece durante l'incontro CIBO E SALUTE che vedrà la partecipazione della Chef Laura Castoldi, dell'autrice Anna Chiara Merisio e dello specialista in cardiologia Flavio Doni in qualità di esperti. In chiusura del festival la mattina di domenica 1 settembre la tavola rotonda CIBO E FUTURO che darà modo ai cittadini di conoscere meglio 2 importanti progetti che riguardano la città e il suo futuro presentati da Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy, Gabriele Rinaldi direttore dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo e Gianfranco Drigo Direttore di Coldiretti Bergamo.

Tra gli altri appuntamenti da non perdere la serata STORIE DI CIBO, uno spettacolo di parole e musica in collaborazione con il Festival delle lettere di Milano che non mancherà di emozionarci attraverso le letture di Luca Andreini e le note del duo musicale composto da Michela Podera e Raffaele Mezzanotti.

Ai più piccoli saranno dedicati il laboratorio Facciamo RETE. Quando uniamo gli INTENTI tutto diventa POSSIBILE promosso da Moblarte e l'appuntamento Funky GAL, come sono BIO stamattina for Food Film Fest che avrà come obiettivo quello di avvicinare i bambini alla cultura del mangiare sano in modo giocoso e leggero con l'aiuto della mascotte del progetto, il gallo Funky.

La partecipazione alle proiezioni e a tutti gli eventi in programma è ad ingresso libero.

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma in Piazza Mascheroni si sposteranno presso la Sala Curò in Piazza Cittadella. Per ulteriori informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com

A qualcuno piace freddo

Per chi odia mettersi ai fornelli con il caldo c'è una bella notizia: cucinare senza fuoco non solo è possibile, ma anche di tendenza. Bastano un po' di pratica, alcune accortezze e un pizzico di fantasia per preparare un'ottima cena a crudo, a prova di gourmet. Secondo l'ultimo rapporto Eurispes l'8% della popolazione ha abolito forni e microonde e sono addirittura nati ristoranti ad hoc dove si servono solo cibi non cotti. Questa moda salutista chiamata 'raw food' -in italiano 'cibo crudo'-, negli Stati Uniti ha conquistato molte star e fa sempre più proseliti tra i vegani (ma non solo), e anche tra gli chef. Quale occasione migliore dell'estate per mettersi alla prova? In questi mesi c'è l'imbarazzo della scelta tra verdure e ortaggi, basta aggiungere un buon olio di oliva extravergine fruttato e profumato e usare le opportune erbe aromatiche e il gioco è fatto.

COSA SI PUÒ PREPARARE

Se finora vi siete limitati a panini, insalate, prosciutto e melone o pomodori e mozzarella, sappiate che le ricette che si possono preparare senza forno e fornelli sono invece moltissime. A freddo si possono 'cucinare' oltre a frutta e verdura anche pasta, riso, pesce, carne, riso, legumi e cereali. Con un'attenzione: i cereali e legumi si devono consumare germogliati. Dalla classica panzanella, ottima anche come piatto unico, al gazpacho spagnolo, da crudi e affumicati fino ad arrivare a meringate, tiramisù e cheesecake, le ricette dolci e salate da 'cucinare' in frigorifero possono conquistare tutti i gusti. Se il crudo non vi intimorisce potete spaziare dal vitellone al manzo ai gamberi al tonno passando per tutti i pesci bianchi, il salmone, il baccalà divertendovi a combinare gli ingredienti.

PICCOLA GUIDA AGLI ABBINAMENTI

Il prosciutto crudo – È ottimo abbinato a fichi, ricotta e miele, ma anche accompagnato da bocconcini di mozzarella e sedano rapa. Si condiscono con mozzarella di bufala, basilico, olive e origano, oppure si possono riempire di tonno, o ancora, farcire con formaggio caprino e semi di papavero.

L'insalata – Avrà un tocco esotico se condita con una marinatura di agrumi fatta con arancia, pompelmo e mandarino.

I carciofi – Sono un antipasto freschissimo se tagliati a fettine sottilissime, lasciati in ammollo nella spremuta di un pompelmo, un mandarino e una spruzzata di succo di limone e conditi con olio, cipollotto, pepe, sale, aneto e una grattugiata di zenzero. Se marinati insieme a delle mazzancolle o del salmone, il piatto diventa completo.

Carne e pesce – A fettine, dadolini o a cubotti si condiscono con base di olio extravergine, olio di sesamo, limone o lime, erbe tritate dalla cipollina alla menta, pepe, paprica o peperoncino.

I VANTAGGI

Oltre a evitare il caldo, i piatti 'a freddo':

- sono ideali per chi è goloso ma ha poco tempo e scarsa esperienza ai fornelli
- valorizzano al massimo le materie prime e conservano le proprietà nutritive degli alimenti: vitamine, sali minerali, oligoelementi e antiossidanti
- sono a zero consumo di energia
- fanno risparmiare tempo
- sono leggeri, salutari e nutrienti
- permettono di riutilizzare al meglio ingredienti rimasti come il pane duro.

SUA MAESTÀ LA MARINATURA

Senza dubbio la marinatura è la tecnica di 'cottura' a crudo più famosa e con la storia più antica. Consiste nel lasciare gli alimenti immersi in un liquido composto da succo di limone o aceto, olio extravergine di oliva, sale, pepe e se si

desidera, aglio, spezie ed erbe aromatiche. Ma le combinazioni sono tante: si può sperimentare con il succo di arancia, il pepe rosa in grani, una salsa allo yogurt. É perfetta per gli ortaggi, tagliati in fette sottili, dalle zucchine agli asparagi e con le verdure grigliate, come melanzane e peperoni. È ottima anche per i carpacci di salmone o di spada. I tempi della marinatura variano a seconda dell'alimento: per il pesce è dai 30 minuti alle due ore, a seconda che sia intero oppure in tranci e filetti; per le verdure al massimo mezz'ora; per la carne di bovino l'ideale è metterla a marinare cinque ore. Per la carne di maiale e di pollo (che però vanno sempre, sempre cotte) dalle quattro alle sei ore.



LE REGOLE BASE

1. Scegliete alimenti freschi di prima qualità, meglio se di origine biologica. Attenzione: il pesce va sottoposto prima a procedura di abbattimento delle temperature, tenetelo, quindi a una temperatura di -20°C per almeno 24 ore.
 2. I prodotti devono essere integri e privi di tagli, lacerazioni o zone di colore non uniforme e consumati nel minor tempo possibile.
 3. Lavate in modo molto accurato gli alimenti, spazzolandoli bene e eliminando parti danneggiate o scure che possono nascondere batteri, senza lasciarli in ammollo. Usare taglieri diversi da quelli impiegati per carne e pesce, in modo da evitare contaminazioni.
 4. Sbucciatura, taglio e divisione degli ingredienti in parti più piccole deve avvenire solo poco prima del reale utilizzo, unica eccezione, gli alimenti da marinare o lasciare insaporire nelle salse.
 5. Usate un olio extravergine di oliva fruttato e profumato o un altro olio di qualità.
 6. Servite creme, carpacci e marinate molto freddi. Coppette o piatti possono essere appoggiati su una base con bordi alti riempita di ghiaccio tritato.
 7. Accompagnate il piatto con pani croccanti, sottili e con poca mollica. Crostini, sfoglie, bruschette o semplici grissini sono perfetti.
 8. Per la carne: verificate che non sia stata interrotta la catena del freddo. Limitate l'esposizione dei cibi a temperatura ambiente prima del consumo.
-

Confcommercio. Contratto dirigenti prorogato al 31 dicembre

Confcommercio e Manageritalia hanno prorogato il contratto dirigenti in essere sino al 31 dicembre 2019. L'intesa raggiunta permette così di far fronte alle nuove sfide ribadendo la centralità del terziario di mercato in un'economia in costante evoluzione. Le parti hanno inoltre convenuto circa l'opportunità di sostenere e valorizzare i sistemi di welfare contrattuale. Il Ccnl dirigenti terziario, che è applicato attualmente a più di 23mila dirigenti e 8mila aziende, ha già in sé forti innovazioni ed è considerato un punto di riferimento nella contrattualistica nazionale.

Ascom punta alla finanza agevolata

Ascom ha siglato un contratto con la Pellegrino Consulting Service Srl per la fornitura di servizi di finanza agevolata agli imprenditori associati. Il servizio è già attivo in associazione. I riferimenti sono Matteo Milesi (035 4120210 – matteo.milesi@fogalco.it) e Giorgio Puppi (035 4120123 – giorgio.puppi@ascombg.it)

Tra cocktail pionieri, ghiaccioli floreali e aperitivi di paesaggio arriva il food di Landscape Festival

Aperitivi di paesaggio al crepuscolo, ghiaccioli floreali, cocktail pionieri e una Pioneer Cocktail Challenge oltre a Food Tour, alla ricerca dei sapori della cucina tradizionale e alla collaborazione con Food Film Fest. Sono alcune delle proposte dedicate al buon cibo e al buon vino della nona edizione di Landscape Festival Bergamo.

Candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia, con ben 9 DOP per la produzione casearia, Bergamo è terra di grandi tradizioni tra agricoltura, allevamento e cucina e in occasione di Landscape Festival la proposta per il pubblico diventa ancor più ricca e invita a scoprire, anche attraverso il food, alcuni degli spazi più affascinanti della città allestiti grazie a Green Design.

Food Tour 4 passeggiate enogastronomiche per scoprire la storia e l'arte di Bergamo attraverso il cibo con degustazioni. La cucina della città e del territorio, che raccontano le sue passioni e tradizioni.

Calendario e info [qui](#)

Aperitivi di paesaggio 10 appuntamenti all'antico Lavatoio con altrettanti professionisti per parlare di paesaggio, natura, ecosostenibilità, all'insegna della convivialità e del green. Storie di rigenerazione urbana e pratiche di sviluppo sostenibile, senza dimenticare che il paradiso è un giardino selvatico, si alterneranno ad aperitivi con prodotti tipici e Franciacorta.

Pioneer Cocktail in onore di Pioneer Landscape, tema

dell'edizione 2019, in piazza Mascheroni oltre a una due giorni, in piazza Pontida, con *Pioneer Cocktail Challenge*.

Ghiaccioli floreali di Stekko, sempre in piazza Mascheroni, che oltre all'attenzione per la stagionalità delle materie prime si arricchiscono di fiori e, in giro per la città, tante altre grandi e piccole gustose scoperte come le creste scalvine.

Infine, due serate dedicate alla scoperta e alla valorizzazione del territorio tra natura e arte culinaria in collaborazione con *Food Film Fest*, festival internazionale cinematografico in Italia dedicato al mondo del cibo, in programma 5 cortometraggi raccontano il rapporto con il grande schermo.

imaestridelpaesaggio.it

Landscape Festival – I Maestri del Paesaggio promuove natura e bellezza, attraverso un calendario dedicato all'architettura del paesaggio e all'outdoor design. 18 giorni di workshop, allestimenti, mostre, spettacoli, progetti speciali, aperti a tutti confermano Bergamo "Città del Paesaggio".

hashtag ufficiale **#landscapefestival2019**

Alberghi verso il tutto esaurito per il ponte di Ferragosto

In città e sui laghi record di stranieri, sulle valli le presenze sono in leggera flessione e sono quasi tutti italiane. Sul Lago d'Iseo tedeschi. olandesi e francesi si

fermano fino a due settimane. Lovere registra + 6% di visitatori.

L'estate 2019 conferma il trend per il turismo di Bergamo e del territorio. I visitatori si mantengono sui numeri dello scorso anno in città, mentre nelle valli si registra una leggera flessione delle presenze, che oscilla tra il 10 e il 20%. Sui laghi c'è molta vivacità, soprattutto a Lovere dove il dato è +6% di turisti.

E se i visitatori della città si fermano 1-2 giorni, in montagna piace ancora la classica settimana, che in alcuni casi si allunga a 10 giorni, e sul lago d'Iseo – per la prima volta – molti turisti stranieri scelgono la vacanza lunga fino a due settimane.

Per Ferragosto ci si aspetta il tutto esaurito un po' ovunque. Secondo una tendenza che si è radicata negli ultimi anni, le prenotazioni tendono infatti ad arrivare spesso last minute, soprattutto per le festività, per cui i dati potrebbero crescere ulteriormente.

È quanto emerge dal sondaggio fatto da Ascom Confcommercio Bergamo su un campione di strutture a Bergamo e fuori città. Ecco le tendenze in dettaglio.

La città – Bergamo in questo inizio estate registra numeri record di visitatori stranieri, ma rimane meta di escursioni e non è ancora una destinazione turistica dove soggiornare per le vacanze.



Sulle valli – Le località di montagna, probabilmente anche a causa dell'instabilità del clima, soffrono un po': le presenze rispetto all'estate 2018 sono meno numerose, con cali fino al 20%. Ma la previsione degli albergatori è di esaurire tutte le camere per il weekend lungo di ferragosto.

A San Pellegrino, a parte gli abitué italiani che anche quest'anno hanno deciso di tornare, sono pressoché tutti turisti stranieri, tedeschi, olandesi, belgi e francesi, e il soggiorno è per lo più di due-tre notti. Tra gli albergatori c'è chi per aiutare le prenotazioni ha abbassato le tariffe.

Foppolo registra il calo di turisti più pronunciato (- 20%), con tante richieste per Ferragosto ma poche conferme per il momento. I visitatori sono tutti italiani e si fermano per 5/7 giorni. A Clusone clima sottotono rispetto alle attese, con un turismo fatto per lo più da clienti affezionati che ritornano in Valle Seriana per l'abituale settimana di vacanza. Numeri in linea con la scorsa estate per la Valle Imagna scelta da turisti quasi tutti italiani che soggiornano anche per 10 giorni.

Sui laghi – Mentre sul Lago di Endine la stagione non è ancora partita e si lavora a rilento con soggiorni in media di 3 giorni e turisti per lo più stranieri (in particolare belgi e francesi), sul Lago d'Iseo il flusso dei turisti è vivace. I visitatori stranieri sono ulteriormente in crescita, secondo la tendenza iniziata dopo l'esperienza del ponte di Christo (The Floating Piers), e per Ferragosto le camere sono già quasi tutte esaurite: chi vorrà passare i prossimi giorni sul lago dovrà quindi affrettarsi a confermare la prenotazione.

A Lovere le presenze sono anche migliori della scorsa estate (+6%), con tanti gruppi di turisti provenienti dall'estero – Nord Europa, Germania e Francia – e coppie e famiglie da tutta Italia. A Sarnico il mese di luglio ha visto moltissime cancellazioni nelle strutture a causa delle precipitazioni violente e probabilmente anche per le elevate temperature registrate nel Nord Europa che hanno convinto i turisti olandesi &c a fermarsi sui laghi vicini. Già nei primi giorni di agosto le prenotazioni sono comunque tornate ad arrivare e per ferragosto è ormai quasi tutto al completo. La novità è che i soggiorni si allungano: non c'è più solo la vacanza 'mordi e fuggi' legata ai voli di Ryanair con le classiche 2-3 notti. Diversi turisti dalla Francia, Germania e Gran Bretagna scelgono il lago bergamasco per fare la settimana e anche due settimane, soprattutto nelle case vacanza. Merito anche dei tantissimi eventi e delle numerose esperienze che vengono proposti nel mese di agosto sul lago: aperitivi in barca,

concerti sul battello, sagre, escursioni in canoa.

“La città sta mantenendo i dati dell’anno scorso ma le presenze potrebbero essere anche superiori qualora il sommerso venisse alla luce. Ricordiamoci che c’è una grossa componente del turismo che sfugge a questi dati statistici – evidenzia Giovanni Zambonelli presidente di Ascom e del Gruppo Albergatori Ascom che aggiunge – Bergamo è ancora meta di escursioni e non è ancora una destinazione turistica. In questo senso c’è un mercato da costruire e il nuovo board di Visit Bergamo ha le competenze per farlo perché ha una visione non ‘bergamocentrica’”.



Giovanni Zambonelli

“L’impegno per le prossime stagioni è di valorizzare la destinazione Bergamo come città e provincia, costruendo dei pacchetti con soggiorni in città e escursioni in provincia e viceversa – dice Giorgio Beltrami presidente del Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie Ascom e presidente di Visit Bergamo – in questo modo il prodotto Bergamo sarà più ampio e ciò porterà ricadute positive sia per la città che per la provincia”.



A Ferragosto negozi e ristoranti aperti in città

Alla vigilia del week-end del grande esodo, con migliaia di bergamaschi in partenza, anche i negozi di Bergamo si concedono qualche giorno di ferie. Secondo i dati raccolti da Ascom Bergamo Confcommercio, in Città Alta bar, ristoranti e negozi (alimentari e non) saranno anche quest'anno praticamente tutti aperti per rispondere all'afflusso turistico; nelle vie centrali di Città Bassa 8 negozi su 10 terranno la saracinesca alzata e il 90% dei bar e ristoranti farà lo stesso.

Nelle vie periferiche della città 7 negozi su 10 saranno aperti e 8 ristoranti e bar su 10 continueranno a lavorare. In provincia, nelle località turistiche, pubblici esercizi, negozi e botteghe alimentari saranno tutti aperti, mentre nei paesi fuori dalle mete dei visitatori si stima che sarà aperto

il 50% dei negozi e il 70% di bar e ristoranti. Anche nei giorni più "caldi" di ferragosto quindi saranno pochi i cartelli "chiuso per ferie" e chi rimane in città non avrà difficoltà a fare acquisti e godersi colazioni, pranzi, cene e spuntini fuori casa.

In media le chiusure saranno di 6-7 giorni e si concentreranno dall'11 al 18 agosto, con diverse serrande che si abbasseranno solo dal 15 al 18 agosto.

La fotografia emerge dall'indagine condotta da Ascom Bergamo Confcommercio per informare i bergamaschi che rimangono in città e i turisti sull'offerta di prodotti e servizi. "La percentuale degli esercizi che ha deciso di chiudere nei prossimi giorni è davvero molto bassa. La maggior vocazione turistica della città e delle località di villeggiatura sul lago e nelle Valli porta i commercianti a usare il mese di agosto come mese di lavoro e quindi a fare ferie più corte – commenta il direttore Oscar Fusini -. Molti negozi decideranno solo all'ultimo minuto quando chiudere, in base al flusso di clienti di questi giorni. Una linea che offre anche un servizio di carattere sociale in quei quartieri e paesi dove molte persone, che non hanno la possibilità di fare vacanze, rimangono in città".

Da Regione Lombardia incentivi sull'acquisto di auto diesel

A partire da ottobre chi decide di sostituire il proprio veicolo inquinante con un mezzo a basso impatto ambientale, anche diesel, potrà beneficiare di contributi regionali. Lo

prevede il nuovo bando “Rinnova veicoli – 2019-2010” approvato nei giorni scorsi dalla giunta di Regione Lombardia. Il provvedimento vede accolte alcune delle sollecitazioni avanzate dalla Federmotorizzazione e Ascom.

Moda. Pubblicato il bando ‘New Fashion & Design’

Regione Lombardia ha pubblicato, oggi, sul Bollettino Ufficiale (Burl) il bando ‘New Fashion and Design’, i cui criteri sono stati approvati dalla Giunta regionale su proposta dell’assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda, Lara Magoni.

DOTAZIONE FINANZIARIA DI 1 MILIONE – La misura prevede una dotazione finanziaria di 1 milione di euro a sostegno delle start up del settore moda e design che hanno effettuato investimenti in impianti, macchinari e attrezzature per consolidare la propria attività. Il provvedimento sostiene anche le spese per l’acquisizione di servizi finalizzati alla loro promozione, alla digitalizzazione e all’incubazione e accelerazione. La domanda di partecipazione al bando dovrà essere presentata esclusivamente online sulla piattaforma informativa ‘Bandi online’ all’indirizzo www.bandiservizi.it a partire dalle ore 10 del 18 settembre sino alle ore 12 del 2 ottobre 2019.

MISURA PER PICCOLE E MEDIE IMPRESE – “Si tratta di una misura rivolta alle piccole e medie imprese di due settori come la moda e il design, strategici per l’economia lombarda e nazionale – dice l’assessore Magoni -. I numeri confermano che la Lombardia rappresenti un vero e proprio ‘hub del design’:

le politiche regionali devono in tal senso incentivare l'alto livello tecnologico e creativo del tessuto produttivo dei territori, in modo da rendere le nostre aziende sempre più competitive in ambito internazionale".

SPESE AMMISSIBILI – Sono considerate ammissibili le spese per il consolidamento della propria attività effettuate dal 1° gennaio al 17 settembre 2019.

Per quanto concerne la 'Linea A', gli investimenti, gli interventi possono essere relativi a: ammodernamento della sede dell'impresa; potenziamento delle strumentazioni e dotazioni tecnologiche al fine di rendere le start up più competitive nel settore di riferimento.

Per la 'Linea B' (spese correnti), gli interventi concernono: servizi finalizzati alla promozione e al marketing; servizi volti alla digitalizzazione dei processi e dei canali di vendita; servizi di incubazione e accelerazione. Ogni impresa potrà presentare al massimo una domanda a valere su ciascuna linea di intervento.

I soggetti beneficiari sono le piccole e medie imprese costituite da non più di 48 mesi con sede operative in Lombardia rientranti nei seguenti codici Ateco 2007:

- C13 – industrie tessili;
- C14 – confezione di articoli di abbigliamento; confezione di articoli in pelle e pelliccia;
- C15 – fabbricazione di articoli in pelle e simili;
- C16 – industria del legno e dei prodotti in legno e sughero, esclusi i mobili; fabbricazione di articoli in paglia e materiali da intreccio;
- C23 – fabbricazione di altri prodotti della lavorazione di minerali non metalliferi;
- C27 – fabbricazione di apparecchiature elettriche e apparecchiature per uso domestico non elettriche;
- C31 – fabbricazione di mobili

C32.1 – fabbricazione di gioielleria, bigiotteria e articoli connessi; lavorazione delle pietre preziose
32.50.4 – fabbricazione di lenti oftalmiche
32.50.5 – fabbricazione di armature per occhiali di qualsiasi tipo; montatura in serie di occhiali comuni.

L'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto pari al 40% delle spese ammissibili, sino ad un massimo di 30.000 euro. L'investimento minimo previsto è di 15.000 euro.

Per dettagli o chiarimenti scrivere a: Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Enasco 50&Piu. Le chiusure estive

Si comunica che gli uffici del Patronato 50&Più Enasco rimarranno chiusi da lunedì 12 a venerdì 30 agosto e riapriranno lunedì 2 settembre.