

# Laghi di Bergamo. Dalla Regione 1,5 miliardi per 9 interventi di valorizzazione

Da Regione Lombardia arriva uno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Per i laghi bergamaschi i contributi ammontano a 1.495.550 euro e saranno destinati a 5 interventi di valorizzazione che saranno avviati e completati nell'arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari i Laghi d'Iseo, di Endine e Moro e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio:

Condividi questa pagina  
Uno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Lo prevede una delibera approvata oggi dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità sostenibile Claudia Maria Tersarano. Saranno avviati e completati nell'arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari le Autorità di bacino lacuale (Laghi di Garda, Iseo, Maggiore, Lario e Ceresio) e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio vengono realizzate 5 nuove opere sul Lago Maggiore, 5 sul Lago d'Iseo, 4 sul Lago di Garda, 13 sul Lario e 4 sul Lago Ceresio, oltre a quelle già in corso di realizzazione e precedentemente finanziate".- DARFO

BOARIO TERME, consolidamento spondale dell'area sud-est e riqualificazione della strada di accesso a lago in località Capo di Lago (Lago Moro). Il costo complessivo è di 145.000 euro. Regione Lombardia contribuisce con 72.800 euro per gli anni 2019 e 2020;

– PISOGNE, manutenzione straordinaria del lungolago corso Zanardelli-Porto Goen con rifacimento della passeggiata e dell'impianto di illuminazione. Il costo complessivo è di 95.500 euro, di cui 47.750 messi a disposizione da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, riqualificazione dell'area per la realizzazione della piattaforma manutenzione natanti e lavori connessi alla pulizia del lago, adiacente all'edificio Casello idraulico e al porto di ormeggio battelli a Iseo. Il costo totale è di 325.000 euro, l'importo è messo a disposizione da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, consolidamento spondale, messa in sicurezza e pulizia idraulica dei porti regionali. Il costo di 400.000 euro è interamente sostenuto da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, nuovo pontile di attracco dei battelli nel Comune di Sala Marasino ((Brescia) e messa in sicurezza del pontile esistente. Il costo complessivo di 650.000 euro è a carico di Regione Lombardia.

Ultimo aggiornamento 15/07/2019

[Stampa](#)

---

## **L'ente camerale pronto a rinnovare il direttivo**

Il Consiglio della Camera di Commercio di Bergamo ha compiuto il primo passo verso il rinnovo del suo direttivo.

Il mandato dell'attuale Consiglio scadrà l'11 marzo 2020 e le operazioni di rinnovo saranno avviate il 13 settembre 2019, ovvero 180 giorni prima della scadenza.

In base alla nuova normativa, il Consiglio della Camera di Bergamo è composto da 22 consiglieri ai quali si aggiungono i 3 seggi in rappresentanza delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori, delle Associazioni di tutela degli interessi dei Consumatori e degli utenti e dei Liberi Professionisti.

I consiglieri sono ripartiti tra i diversi settori economici secondo procedure di calcolo definite dai regolamenti ministeriali. I parametri da prendere in considerazione per determinare il numero dei consiglieri spettanti a ciascun settore sono quelli riferiti al 31 dicembre 2018 per quanto riguarda il numero delle imprese e l'importo del diritto annuale versato, mentre quelli relativi all'indice di occupazione e al valore aggiunto sono riferiti al 31 dicembre 2016 e sono pubblicati sul sito del MISE con Decreto

direttoriale 30 maggio 2019.

Il Consiglio ha pertanto approvato la futura composizione: 1 seggio spetterà all'agricoltura, 4 all'artigianato, 6 all'industria, 4 al commercio, 1 alla cooperazione, 1 al turismo, 1 ai trasporti e spedizioni, 1 al credito e assicurazioni e 3 ai servizi alle imprese. A questi si aggiungono, come detto, i 3 consiglieri in rappresentanza di Sindacati, Consumatori e Professionisti.

Con l'approvazione della composizione del nuovo Consiglio, la Camera di commercio si è dotata anche di un nuovo Statuto. Numerose novità introdotte negli ultimi anni dal legislatore hanno ridefinito il ruolo del sistema camerale e richiedevano un adeguamento statutario. Sotto il profilo delle funzioni, secondo il nuovo Statuto la Camera dedicherà specifica attenzione alla pubblicità legale e tutela del consumatore e della fede pubblica, al sostegno alla competitività delle imprese e del territorio mediante assistenza tecnica per la creazione di startup e per la preparazione delle PMI ai mercati internazionali; alla valorizzazione del patrimonio culturale nonché allo sviluppo e promozione del turismo, all'orientamento al lavoro e alle professioni, al supporto alle imprese attraverso la promozione della digitalizzazione e al miglioramento delle condizioni ambientali.

Novità anche per l'azienda speciale, Bergamo Sviluppo, dove è stato previsto che i membri del Consiglio di amministrazione durino in carica tre anni e decadano contestualmente al termine del mandato del Consiglio camerale.

A sottolineare il cambiamento è stato rinnovato anche il logo della Camera di commercio, che valorizza l'emblema del Sant'Alessandro in veste di ufficiale romano, campeggiante tra l'immagine della "Torre dei caduti" e quella della "Torre Civica", sullo sfondo di una linea di montagne, contornato dalla dicitura "Al servizio dei valori bergamaschi", affiancato dalla denominazione "Camera di Commercio Bergamo"

secondo il tratto grafico proposto dall'Unioncamere Nazionale, con ciò contemperando il valore della dimensione locale a quello della linea grafica proposta dal livello nazionale del sistema.

*“Sono soddisfatto di questo primo passaggio – commenta il Presidente Malvestiti – perché si è svolto nella piena sintonia tra i consiglieri e in un clima di dibattito positivo. Ciò mi rassicura sul fatto che il percorso che porterà al marzo 2020 con l'insediamento dei nuovi Organi e l'elezione del nuovo Presidente sia caratterizzato dalla massima coesione”.*

---

## **Emiliano Amadei è il presidente dell'Unione lombarda fioristi**

Emiliano Amadei è il nuovo presidente dell'Unione regionale lombarda dei commercianti di fiori e piante. Amadei, 46 anni, titolare dell'omonima fioreria ad Azzano San Paolo e vicepresidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo, è stato eletto ieri, mercoledì 17 luglio, alla sala stampa di Confcommercio Milano. Al suo fianco sono stati scelti Roberto Rossi di Milano, nominato vicepresidente vicario, Alberto Brugnolo (Brescia), Ornella Clerici (Varese), Valerio Mescia (Sondrio), Marco Rusconi (Lecco), Marco Sartorello (Mantova), Carlo Sprocatti (Pavia) e Maria Teresa Tagliabue (Como) che rappresenterà il gruppo lombardo in Federfiori. Il nuovo consiglio si troverà nei prossimi giorni per definire i temi su cui lavorare.

“Questa nomina è un riconoscimento personale, ma anche al

lavoro svolto dal nostro Gruppo fioristi bergamaschi. Abbiamo lavorato bene, siamo stati tra i primi a promuovere corsi professionalizzanti e questo ci ha portato apprezzamenti a livello regionale e nazionale” – dice Amadei -. Riceviamo una eredità importante. Il consiglio uscente ha fatto un grosso lavoro per l’approvazione del regolamento regionale sulle vendite benefiche. Ognuno di noi si è messo in gioco per portare idee nuove e per fare in modo che la categoria sia più ascoltata nei tavoli decisionali su alcuni temi importanti, come ad esempio l’abusivismo”.

Non solo. “Il mondo del fiore sta cambiando. Cercheremo anche di ragionare sul futuro dei nostri negozi. Negli anni passati ci siamo concentrati sulla formazione, sul professionalizzare i fioristi, ora è importante far percepire ai clienti il nostro lavoro, il nostro mestiere, in particolare sul web e questo significa adottare strategie di marketing per valorizzare la nostra azienda anche sui canali social, in modo che il cliente possa riconoscere quando dietro a una bella immagine c’è un professionista.

Amadei, fiorista di seconda generazione, è anche presidente del Distretto del commercio Morus Alba (sinergia tra i comuni di Stezzano, Azzano San Paolo, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, la Camera di Commercio di Bergamo, Ascom e Confesercenti nata nel 2011 per valorizzare e promuovere il territorio), presidente di Assacom, l’associazione dei commercianti di Azzano San Paolo, e campione italiano fioristi.

---

# **Castione della Presolana, una serata di sapori e atmosfere country**

Sabato 27 luglio dalle ore 18, nelle piazze del centro storico di Castione della Presolana, un viaggio nell'America del Novecento alla scoperta di colori, sapori e atmosfere country. Balli e musica a tema, avvincenti sfide a: toro meccanico, braccio di ferro e tiro a segno, animate dal DJ Tony Tranquillo. Simpatici momenti per i più piccoli e scorribande in calesse. Punti ristoro e tanto divertimento assicurato, il tutto organizzato da Visitpresolana. Info su: <https://www.visitpresolana.it/eventi/festa-country>.

---

# **A Tavernola in tavola i piatti del lago**

A Tavernola sabato 20 e domenica 21 luglio secondo weekend con la Sagra della Sardina a Tavernola Bergamasca in località Gallinarga, uno degli appuntamenti gastronomici storici dedicati al pesce del lago d'Iseo. Oltre ai gustosi piatti a base di sardine, coregoni & c, la sagra di Gallinarga propone musica dal vivo e spettacoli per passare belle serate all'aria aperta anche dopo aver cenato.

---

# **Parcheeggi Aeroporti. Tariffe scontate per i soci Ascom**

Ascom Confcommercio Bergamo riserva tariffe preferenziali ai propri soci per l'utilizzo dei parcheggi ViaMilano Parking degli aeroporti di Bergamo – Orio al Serio e di Milano Malpensa. Per usufruire delle tariffe promozionali si dovrà accedere al parcheggio prescelto senza utilizzare le corsie dedicate al Telepass, e, al ritiro del veicolo presentare alla cassa parcheggi presidiata con operatore il ticket d'ingresso e l'attestato di iscrizione ad Ascom Bergamo Confcommercio in corso di validità. Le tariffe preferenziali non sono applicabili in caso di pagamento alle casse automatiche e non è prevista la possibilità di prenotazione dei posti auto. I dettagli della convenzione sono disponibili sul sito [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it).

---

# **Giovani Imprenditori Ascom. Raccolti 2.500 euro per l'Associazione Angelman**

Giovani Imprenditori Ascom. Raccolti 2.500 euro per l'Associazione Angelman. Sosterranno il Registro Italiano Angelman realizzato da From all'Ospedale di Bergamo

---



# Per l'estate impazzano i gusti esotici e salutisti

Le temperature torride di questo inizio estate ha ribaltato le abitudini alimentari dei bergamaschi e in generale degli italiani. Il disagio della città e dell'ufficio ha portato al bisogno di ritagliarsi momenti di vacanza interiore che si traducono nello stare fuori casa il più possibile.

**Tesoro, apri il frigo e preparati pure qualcosa. Io vado fuori e non aspettarmi**

Secondo uno studio dell'Ufficio Studi Foodiestrip, app dedicata all'eating out, effettuato su un campione di 18mila intervistati dai 18 ai 65 anni in tutta Italia, il 62% delle donne ha detto bye-bye a fornelli e tavola domestica. Al contrario la maggior parte degli uomini (il 60%) preferisce mangiare a casa. I padroni dell'eating out restano i millennial con quote che raggiungono il 50% al nord e al centro e salgono al 57% nella parte meridionale del Paese. Meno omogenea è la fascia tra i 37 e i 44 anni. I fan dell'eating-out si concentrano infatti al nord (42%) mentre al centro e al sud precipitano rispettivamente a quota 16% e 30%. I dati confermano la tendenza evidenziata dal Rapporto Ristorazione 2018 della FIPE. Secondo l'associazione di categoria infatti, i consumi alimentari fuori casa coprono ormai il 36% del totale e valgono 43,2 miliardi di Euro. La ristorazione quindi, sembra essere il timone della ripresa italiana confermandosi come settore leader della filiera agroalimentare.

**Tanta voglia di Hawaii**

Se gli italiani sono abbastanza tradizionalisti in fatto di cibo, il caldo accende la voglia di nuove avventure della gola. Questa estate spopola il poke, la ciotola che viene da

Honolulu piena di pesce crudo e mille altre prelibatezze fresche, energetiche e sane. Oltre il 35% degli italiani afferma di averlo mangiato almeno due volte al mese e ha un successo senza pari non solo nelle aree metropolitane di Milano e Roma (dove la sensibilità a mode e trend è sicuramente elevata), ma anche al sud, in virtù di una ottima disponibilità di pesce freschissimo e di una cucina in cui l'elemento ittico è protagonista. Ma perché piace così tanto questa, tutto sommato, semplice insalata di pesce? Per il 40% degli estimatori è un po' come la pizza: sempre uguale e sempre diversa, adattabile a gusto e desideri del giorno. Ma oltre il 60% afferma che l'elemento vincente è l'equilibrio tra gusto e salute. Ritiene di poterne mangiare a sazietà senza mai sentirsi appesantito, ma anzi energico e attivo più che mai. Il 35 % invece ne apprezza principalmente la delicata raffinatezza.

### **L'aperitivo si fa scomposto**

L'apericena, al top delle preferenze degli under 35 durante l'inverno, con l'estate si "scompone". E quindi ci si concede un ricco "combo" di aperitivo, cena e afterdinner. Almeno una volta alla settimana. Una scelta che riguarda il 58% degli intervistati al nord, il 41% al centro e il 42% al sud. La spesa media del "trittico" oscilla in media tra i 37 (al nord) e i 50 euro (al sud): quindi relativamente abbordabile e più conveniente della discoteca. Tutto questo però come si combina con l'assunto che vuole i giovani completamente assorbiti da una socialità intermediata da Facebook & affini? "Quello che solo cinque anni fa poteva essere una realtà oggi è stereotipo", commenta Doremi. "Sicuramente il rapporto simbiotico con lo smartphone per gli under 35 è vitale, ma è normalizzato nel loro quotidiano ed è funzionale, non sostitutivo rispetto a una vita sociale nel mondo fisico. Su whatsapp o messenger ci si mette d'accordo su orari e modalità d'incontro. Su Tinder si cerca l'incontro "dal vero". Facebook ci segnala gli amici nelle vicinanze. E anche Foodiestrip, di

fatto, promuove lo stare insieme”.

### **Dove si esce di più?**

La capitale del fuori casa, questa estate, si trasferisce da Milano a Roma. Napoli guadagna posizioni aggiudicandosi l'ex-aequo con il capoluogo lombardo, seguita da Firenze e da Rimini-Riccione. Milano e Roma, se non altro in virtù delle dimensioni dell'offerta e della domanda, sono e saranno sempre le capitali del fuori casa in Italia, ma l'estate rende protagoniste le destinazioni turistiche, in particolare la riviera romagnola e la città d'arte per eccellenza.

---

## **Via libera della Camera alla legge libro. Botti (Librai Ascom): È un cambio di passo storico”**

La legge sul libro ottiene il sì della Camera. Ora passa al Senato. Cristian Botti (presidente Gruppo Librai Ascom): “Se entra in vigore sarà un cambio di passo storico per la cultura che valorizzerà le librerie indipendenti”

---

## **Da Vittorio a Brusaporto**

# vince ancora

Sono stati diffusi i riconoscimenti ai migliori ristoranti di Lombardia, assegnati dalla «Guida Milano 2020 del Gambero Rosso», presentata ieri al Palazzo della Regione nell'ambito della manifestazione Best in Lombardy. I locali bergamaschi ottengono conferme e ottimi piazzamenti, in attesa della guida nazionale che sarà pubblicata in autunno. Da Vittorio di Brusaporto è ai vertici della classifica: ottiene le Tre Forchette con il punteggio di 92 punti, insieme a Cracco e al Seta del Milano Mandarin Oriental. Il ristorante dei Cerea è premiato anche tra le migliori cantine.

Nasturzio ad Albino è premiato per il miglior rapporto qualità-prezzo e il Donizetti di Bergamo porta a casa il riconoscimento le tre bottiglie.