

Grande interesse per la fatturazione elettronica: Tutto esaurito al primo incontro Ascom

Tutto esaurito al primo incontro Ascom sulla fatturazione elettronica. Se hai bisogno di aiuto per la e-fattura informati sull'appuntamento più vicino a te: www.ascombg.it
035.4120304

Partono oggi gli incontri Ascom con gli imprenditori sulla fatturazione elettronica

La prima tappa del "tour" di Ascom dedicata alla fatturazione elettronica è fissata per stasera a Bergamo.

Tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, si informeranno su tutte le novità riguardo la e-fattura che dal 1 gennaio 2019 diventerà obbligatoria e riguarderà la totalità degli scambi commerciali.

Le manovre saranno spiegate in nove tappe nei mesi di ottobre e novembre a tutti gli imprenditori del terziario, associati e non.

Ogni appuntamento libero e gratuito, previo accreditamento, ha

un taglio pratico, ciò per affrontare l'adempimento in modo adeguato.

Gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell'associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

Per ulteriori informazioni consultare il sito di Ascom

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018:

16 ottobre Bergamo Auditorium Casa del Giovane – Via Mauro Gavazzeni 13

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d'Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli 108

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

Sfide e opportunità della managerializzazione: Convegno all'Università di Bergamo

Il concetto dell'Industria 4.0, la cosiddetta "quarta rivoluzione industriale", ormai fa parte del linguaggio comune e soprattutto di quello dei manager e delle aziende. La necessità del cambiamento e di andare a pari passo con lo sviluppo tecnologico, mette tutte le aziende di fronte alla sfida del 4.0. Questo passaggio fondamentale, che pone il digitale al centro del business delle imprese, però non basta, ma occorre un ulteriore rafforzamento a livello manageriale.

Lunedì 15 ottobre all'Università degli Studi di Bergamo si parlerà di tutti questi aspetti nel convegno "Sfide e opportunità della managerializzazione" organizzato in collaborazione con l'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e con la partecipazione di Ascom.

La giornata si aprirà con la relazione di Cristiana Cattaneo professoressa Associata di Economia aziendale, Programmazione e controllo e Controllo strategico dell'Università degli Studi di Bergamo e si focalizzerà sulle nuove risorse manageriali in azienda, sulla posizione del temporary manager e sul ruolo determinante del dottore commercialista.

Il convegno nasce dalla necessità di puntare sugli impatti organizzativi all'interno delle aziende, quindi su come affrontare una dimensione meno tecnologica e più gestionale.

"Abbiamo condiviso questa riflessione con Ascom, con Manageritalia e i dottori commercialisti. Questo per indagare il ruolo che le diverse figure svolgono nel favorire il cambiamento. Il convegno è strutturato in due tavole rotonde con relatori di altissimo livello. Nella prima si dialogherà sul ruolo che possono svolgere gli attori e nella seconda

abbiamo chiesto ai manager di raccontare storie di successo e insuccesso per individuare i fattori che facilitano o ostacolano il cambiamento”, spiega Cristiana Cattaneo.

Riguardo le criticità della competitività del sistema produttivo italiano, la relatrice evidenzia che esse sono molto legate alle risorse umane e alla loro preparazione, da cui parte l'evoluzione.

“Questo obiettivo -continua Cattaneo- si ottiene attraverso la formazione e l'acquisizione di risorse manageriali. Se si dispone di tutte le tecnologie ma non si sa come coordinarle e come integrarle nel sistema azienda, è come avere una Ferrari ma non sapere come guidarla e sfruttarne le potenzialità”.

Qual è, però, il ruolo del manager e perché è importante? Secondo Cristiana Cattaneo è determinante perché il manager riesce ad avere quella visione del cambiamento, senza ovviamente togliere nulla all'imprenditore che resta il motore dello sviluppo di qualunque impresa. Il manager, quindi, può dare supporto con le sue capacità per ripensare il business dell'azienda. Inoltre, ci sono figure come il temporary manager che consentono di mantenere la sostenibilità del business.

Un valore aggiunto ha anche il commercialista che godendo della fiducia dell'imprenditore e conoscendo l'azienda può individuare i bisogni e può essere un'ottima fonte di collegamento tra i vari attori.

Concludendo, la professoressa Cattaneo evidenzia che nonostante il tessuto nazionale sia formato da piccole imprese dove l'imprenditore accentra tutte le funzioni in sé, vi sono esperienze molto avanzate e innovative in cui la forza imprenditoriale è amplificata e non sminuita dalla presenza di risorse manageriali e sebbene ci sia molto da fare, restano grandi spazi di miglioramento.



La professoressa Cattaneo

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

Torna l'appuntamento tecnologico con il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio

Dopo il corso "Google My Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca" che è stato accolto con entusiasmo dai partecipanti, il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo propone il secondo incontro tecnologico.

Dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza online aziendale", l'appuntamento di lunedì 15 ottobre, presenterà tutti i modi per utilizzare al meglio gli strumenti digitali che portano alla conquista e allo sviluppo della presenza online della propria azienda.

Il corso tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl, si focalizza sul marketing, sull'importanza della SEO (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale, sulle tecnologie e le regole di comunicazione, sull'utilizzo in modo professionale dei social network che oggi sono fondamentali e sul come, quando e perché dell'e-commerce.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione.

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

Con Bergamoscienza in scena Le meraviglie della scienza

Dopo il successo di pubblico della scorsa edizione con 153.141 presenze, ha preso il via sabato 6 ottobre la XVI edizione di BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica, che proporrà per 16 giornate, fino al 21 ottobre 160 eventi, tutti gratuiti e tutti dedicati alle meraviglie della scienza: conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre. Ultime notizie dal mondo della ricerca, segreti svelati, miti da sfatare e pregiudizi da superare, tecnologie innovative ed esperimenti coinvolgenti presentati a un pubblico ampio e intergenerazionale da esperti e scienziati di fama mondiale. Ideata e organizzata dall'Associazione BergamoScienza, la rassegna propone anche quest'anno conferenze, laboratori interattivi, spettacoli, mostre – più di 160 incontri tutti gratuiti – con scienziati di fama internazionale, tra cui il Premio Nobel per la Medicina 2006 Craig Cameron Mello.

Protagonista assoluta la scienza, affrontata come sempre con un linguaggio accessibile a tutti, in tutte le sue diverse componenti: dalla fisica, alla chimica, dalla tecnologia alle neuroscienze, dalla medicina alla biologia, ma anche musica, teatro e letteratura. Grandi scoperte, incontri ed emozioni creeranno un intreccio di sapere e spettacolo per promuovere e diffondere la cultura scientifica in un pubblico ampio.

Per conoscere il programma: www.bergamoscienza.it

A Forme l'ideatore degli 'Oscar dei formaggi'

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile, poi quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli "Oscar del formaggio" e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto "Forme" Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del

Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porte a ipotesi affascinanti, se si pensa che gli ormai storici "World Cheese Award" in trent'anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest'anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

Tutto il bello e il buono del formaggio

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall'inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell'arte casearia lombarda e dei formaggi «Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

Tra beneficenza e formazione

Forme è stata anche l'occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





Bergamo diventa capitale del formaggio e si candida a 'Città creativa dell'Unesco'

Tradizioni secolari, filiere produttive uniche, ricchezza delle biodiversità del «made in Italy»: in una parola formaggio, il protagonista assoluto della terza edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi», la manifestazione dedicata all'arte casearia, in programma in Città Alta da venerdì 28 settembre a lunedì 1 ottobre. Tra degustazioni, mostre, convegni, concorsi e una serata di gala

sul filo della musica d'autore e della beneficenza, con tanto di asta in cui saranno battuti pezzi eccezionali, «Forme» porterà i bergamaschi – e non solo – a scoprire le prelibatezze e i segreti dell'arte casearia in tutte le sue forme. Ospiti di lusso della manifestazione sono le 50 Dop italiane, per la prima volta tutte insieme in una mostra allestita nella Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione dal titolo «Le Forme alle Origini. L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop». Oltre al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, tante le autorità presenti ieri, venerdì 28 settembre, al taglio del nastro della manifestazione in Piazza Vecchia, sede della «Piazza Mercato del Formaggio» che porterà in scena, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, l'esposizione con degustazione delle Dop della Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti.

«Grazie alla collaborazione con tanti enti e associazioni, anche quest'anno siamo riusciti ad organizzare una manifestazione importante che ha l'obiettivo di far diventare Bergamo capitale europea dei formaggi – ha ricordato **Giorgio Beltrami, presidente di Promozione del Territorio** -. Con Forme vogliamo contribuire alla valorizzazione della filiera casearia bergamasca, lombarda e italiana, facendo particolare attenzione alle produzioni di alta qualità che necessitano di occasioni di visibilità idonee a generare opportunità commerciali. Promuovere un settore della nostra economia significa partecipare alla valorizzazione dell'intero territorio». Territorio che per **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, è «specchio della produzione di un formaggio, non solo per il sapore caratteristico del latte di ogni zona ma anche per la tradizione radicata nelle diverse aree geografiche. Il primato caseario bergamasco stimola professionalità di alto livello in un settore produttivo e di servizi con grandi potenzialità di sviluppo se adeguatamente valorizzato. Per l'ente camerale questa occasione rappresenta la possibilità di agire su più

ambiti che vanno dalla produzione all'ospitalità, dalla promozione del territorio al turismo».

«La Bergamasca è la provincia europea che può vantare sul proprio territorio il maggior numero di formaggi Dop – ha concluso Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie -. “Forme”, infatti, nasce a Bergamo non a caso ma per la sua straordinaria varietà di produzioni casearie che la rendono un epicentro naturale di interessi del settore e per moltiplicare le occasioni di consumo, il confronto e l'integrazione del sistema turistico locale».

Nel corso dell'inaugurazione, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha ufficializzato l'obiettivo di Bergamo di entrare a far parte delle **9 città creative dell'Unesco**, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno sposato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile. Le produzioni casearie delle Orobie bergamasche, valtelinesi e lecchesi sono state al centro di una tavola rotonda a Palazzo della Ragione dal titolo 'I Principi delle Orobie-The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali', che ha dato il via alla quattro giorni di appuntamenti e ha fatto conoscere l'esperienza delle Città Creative dell'Unesco. «Il marchio dei “Formaggi Principi delle Orobie” – ha sottolineato Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie – nasce per promuovere un'area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi. L'area attorno al Pizzo dei tre signori vanta di fatto una cultura casearia dall'approccio creativo: con 1200 aziende agricole non esiste un territorio con una concentrazione e una diversità come quella che caratterizza le Dop, i presidi Slow Food e i prodotti storici che abbiamo unito sotto il marchio “Principi delle Orobie”. L'obiettivo della candidatura è quindi quello di investire in un'azione collettiva di promozione territoriale che possa valorizzare la filiera casearia e di conseguenza la ristorazione e l'ospitalità turistica».A rafforzare il valore della candidatura di Bergamo

le testimonianze di Parma e Alba, due città creative dell'Unesco che hanno illustrato i vantaggi di far parte della rete che si articola in sette diversi campi creativi: Artigianato e arti popolari, Arti digitali, Cinema, Design, Letteratura, Musica e Gastronomia. «In questi quattro anni il turismo è aumentato del 26% in città – ha spiegato Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma -. Parma è la città della gastronomia e la candidatura Unesco ha rilanciato la vocazione turistica con tanto di tour dedicati a bordo di “tasty bus” che coinvolgono soprattutto i turisti stranieri. Far parte della rete, inoltre, vuol dire organizzare eventi e valorizzare i centri storici con iniziative gastronomiche e turistiche di qualità».

Avanti, quindi, con i prossimi step come ha ricordato Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo della conferenza mondiale delle Città creative che si terrà nel 2019 a Fabriano: «Il progetto di candidatura è un progetto di sviluppo locale che chiama in gioco diversi soggetti, pubblico e privato e stakeholder del territorio. Entro i prossimi mesi Bergamo dovrà preparare un'applicazione con i sei progetti creativi che la città vorrà proporre, indicando anche i soggetti coinvolti e le linee di finanziamento».

Giuseppe Biagini, responsabile dell'associazione Itkius, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, ha ricordato come «Bergamo sia un modello interessante e come questa candidatura non deve essere una medaglia ma un percorso comune e di progettualità condivise». Cosa vuole dire, infatti, fare parte del network? Significa entrare in un circuito d'eccellenza, «certificato» Unesco, di città e soggetti pubblici e privati che individuano in questa impostazione condivisa un'occasione di scambio, sviluppo e soprattutto di internazionalizzazione, con impatto diretto su turismo e visibilità, imprese e categorie di settore. «Le città del circuito – ha concluso Biagini – si impegnano infatti a condividere best practices, sviluppare partnership e progetti comuni».

Il programma della manifestazione su www.progettoforme.eu.





Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l'Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall'Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l'abbinamento del cocktail alle eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e Fabrizio Ferrari di Unico Milano.



Francesco Pittalà



Mi Scanz di Alberto Di Franco



Pierluigi Ricci

In Fiera è tempo di Creattiva

Dopo aver superato con l'edizione primaverile il prestigioso traguardo del milione di visitatori, Creattiva torna con la 21esima edizione in programma da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 alla Fiera di Bergamo. Merito di un format che l'ha consacrata a livello nazionale quale manifestazione di riferimento per la filiera delle arti manuali (e in grado di attirare anche espositori e visitatori dall'estero). Anche la nuova edizione presenta diverse novità e l'ennesima serie di iniziative che catturano l'attenzione di decine di migliaia di appassionati, oltre a rivenditori, stiliste/i e trendsetter. La manifestazione, ideata e organizzata da Promoberg, è sostenuta dai Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco BPM e dallo storico Partner Camera di Commercio di Bergamo.

Dalla prima edizione a oggi il trend della manifestazione è sempre stato in costante crescita. Quattro giornate da vivere da protagonisti. Per gli operatori della filiera si tratta di un imperdibile appuntamento per promuovere le proprie attività e fare business a grandi livelli. Il pubblico invece ha solo

l'imbarazzo della scelta, tra la corposa parte espositiva e il migliaio di eventi collaterali, tra laboratori, corsi, dimostrazioni e work shop capaci di sorprendere anche le esperte più trendy.

“Per il nostro territorio – dichiara Luigi Trigona, Segretario Generale di Ente Fiera Promoberg – si tratta di un evento che richiama in città centinaia di operatori e decine di migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia, con ricadute molto positive sia in termini economici che di promozione turistica”.

I NUMERI

L'edizione autunnale dedica al mondo della creatività si sviluppa su 17mila metri quadrati al coperto della Fiera di Bergamo. Presenti 292 imprese (22 delle quali provenienti da 12 paesi stranieri) alle quali si sommano i 21 giovani selezionati per la terza edizione della Fashion Half Marathon, concorso dedicato agli stilisti emergenti (vedi di seguito voce Principali Eventi). Il totale delle aziende che, dal debutto a oggi, hanno fatto esplodere il fenomeno Creattiva, supera di slancio quota 5.000. Che Bergamo sia per quattro giornate la capitale italiana delle arti manuali è un dato di fatto. Sono 16 le regioni rappresentate, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia. La rappresentativa più numerosa è quella lombarda (147 imprese provenienti da 9 province), capitanata dalle imprese di Bergamo (67), seguite da Milano (30), Lecco (16) e Monza Brianza (12). Sul podio delle regioni, al secondo posto si piazza il Veneto (43 imprese, arrivate da tutte e 7 le province), seguito da Emilia Romagna (18), Piemonte (16) e Toscana (12 imprese). Il 77% delle imprese proviene da fuori provincia, il 50% da fuori regione. Creattiva è quindi un evento in grado di generare ricadute molto positive in termini economici per tutta la filiera del settore e per il territorio orobico (promozione turistica, lavoro per diverse categorie commerciali, ect).

Oltre 1.000 gli eventi collaterali a disposizione delle creative, tra corsi, work shop, laboratori e dimostrazioni, allestiti direttamente da espositori, esperti e artigiani delle varie arti e tecniche.

Navette gratuite per Stazione Fs e Aeroporto – sono a disposizione dei visitatori per le quattro giornate della fiera bus navetta gratuiti con tragitto Fiera – Stazione FS di Bergamo e Fiera – Aeroporto BGY. La fermata presso la stazione sarà alla pensilina ATB posizionata in prossimità dell'uscita del Piazzale Stazione, sul lato destro. La cadenza dei viaggi sarà ogni 30/40 minuti, con inizio alle ore 8.30. 8 ultima corsa dalla Fiera con direzione Stazione alle 19.30). In aeroporto invece punto di partenza e arrivo presso la zona arrivi dello scalo. Orari, dalle 8.30 alle 19,30. In aeroporto, all'Info Point di VisitBergamo (l'Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione turistica della Provincia di Bergamo), saranno disponibili tutte le informazioni sulla manifestazione e sulla navetta per la Fiera.

ORARI – La fiera è visitabile da da giovedì 4 a domenica 7 ottobre 2018 dalle 9.30 alle 19. Biglietto intero 10 (acquistabile in loco), ridotto 8 €, Ridotto plus 5 € riservato a: ragazzi dai 10 ai 13 anni compiuti, over 65 anni, gruppi oltre 25 persone (se con pullman, biglietto omaggio per 1 autista e 1 accompagnatore), persone con disabilità inferiore al 100% + 1 accompagnatore. Ingresso gratuito: bambini fino a 9 anni compiuti, persone disabili al 100% + 1 accompagnatore. Abbonamento per i 4 giorni: 24 €.

Info: www.fieracreattiva.it; creattiva@promoberg.it;
035.32.30.920

Domenica in città ritorna la Strabergamo

Anche Ascom partecipa al Premio Bergamo concorre per la legalità. Da venerdì 21 a domenica 23 settembre uno stand in piazza Vittorio Emanuele per dire no all'illegalità