

Approvato il bando Lombardia to stay

Approvato il bando Lombardia to stay. Sostiene la realizzazione di progetti di marketing territoriale. Domande fino al 5 luglio. Per info e assistenza: Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

“La Stracciatella il gelato di Bergamo”, questo il brand registrato il 25 settembre 2017, a partire da quel momento è stato al centro di nuove e costanti strategie e sinergie volte alla valorizzazione del marchio ma anche e soprattutto alla promozione del turismo enogastronomico nella nostra provincia. Dapprima la fase di lancio, con il coinvolgimento e l'adesione entusiasta delle gelaterie di Bergamo e provincia, a cui ha fatto seguito l'anteprima internazionale nell'ambito della prestigiosa manifestazione del G7 dell'Agricoltura,

tenutosi a Bergamo a inizio ottobre, e la partecipazione de La Stracciatella il gelato di Bergamo all'edizione 2018 del Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, dedicata agli operatori del settore. Il 17 giugno 2018 poi la grande giornata della stracciatella celebrata e gustata nella splendida cornice di Piazza Vecchia con un fitto programma di racconti e spettacoli, oltre che di degustazione di gelato.

Promosso da Ascom Bergamo e dai Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamoe il patrocinio del Comune di Bergamo, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino e Puntogel, e da un marchio di assoluta riconoscibilità del calibro di Lindt, il progetto prosegue anche nel 2019 con rinnovato slancio.

A spiegare l'operatività Giovanna Ricuperati, ceo MULTI, già membro del comitato scientifico ExpoGelato. Ad oggi sono già oltre 60 le gelaterie aderenti tra Bergamo e provincia e l'intera Lombardia, che ricevono a tal proposito il kit identificativo di progetto composto da cartoline, locandine, vetrofanie, espositore da banco e segnaposto, oltre che dallo stesso disciplinare di produzione della stracciatella. Il kit permetterà alle gelaterie di raccontare al pubblico, direttamente e indirettamente, la storia del gusto e le renderà riconoscibili come le vere gelaterie a marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Saranno loro stesse, insieme ad altre gelaterie artigianali selezionate in tutto lo stivale (una per Regione) le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto edel brand, contribuendo a diffonderne storia, valori e finalità.

Progetto che vedrà il momento clou in occasione della "Settimana della Stracciatella" in programma dal 02 all'08 settembre, in cui le gelaterie aderenti si impegneranno a promuovere il gusto e il disciplinare di produzione de La stracciatella il gelato di Bergamo. Con una gustosa chicca: il

concorso a premi "Stracciatella & Vinci" che premierà i clienti con 100 Kilogrammi di stracciatella e altri fantastici premi... ma anche la gelateria più amata. Senza dimenticare uno degli obiettivi chiave del progetto, ovvero diffondere la storia e la paternità bergamasca della Stracciatella, facendola diventare un patrimonio della tradizione gastronomica locale e un veicolo di valorizzazione turistica del territorio. Nasce così l'idea di creare – in collaborazione con VisitBergamo – i percorsi denominati "Le Vie della Stracciatella": tour all'interno di ogni paese della provincia di Bergamo in cui ci sia una gelateria aderente al progetto, che permettano di scoprire le eccellenze del territorio in diversi ambiti (culturale, religioso, enogastronomico, ecc.).

Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo, inaugura con sano orgoglio la progettualità 2019: "La stracciatella il gelato di Bergamo" non è solo una campagna di comunicazione ma un progetto ad ampio spettro che lavora su più fronti nell'ottica della rete e dell'interazione e integrazione di intenti, a partire dalla filiera e dai produttori, ma non solo. La sinergia tra gli attori del territorio, tra cui CCIAA e il Comune di Bergamo, sempre attenti nella politica di valorizzazione e del turismo, deve diventare un must per il nostro tessuto, così come la stracciatella, gustosa e inimitabile".

"Bergamo ancora una volta è stata capace di un'intuizione geniale – afferma Maria Paola Esposito, segretario generale CCIAA di Bergamo –: un marchio che trae origine dal passato e proietta la città nel futuro, un lavoro di squadra che consente di far emergere ancora una volta l'eccellenza del territorio. E dei bergamaschi".

Le fa eco Giorgia Mologni, venticinquenne neo presidente dei Gelatieri Bergamaschi, insieme ad Ascom capofila del progetto. "Non è un caso se la provincia di Bergamo conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un

volume d'affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio. Il nostro compito? Promuovere e valorizzare il consumo del gelato artigianale, attraverso iniziative come questa che ne esaltino il racconto e la creatività”.

“Le aziende della filiera – spiega Aurora Minetti, presidente del Comitato Scientifico Expogelato che dal 2015 mette in rete il mondo bergamasco del gelato artigianale – sono da sempre le prime sostenitrici del progetto. Materie prime, semilavorati, macchine, coni, packaging, vetrine, che insieme ai tanti gelatieri e alle istituzioni rappresentano un settore in grado di sviluppare indotto per tutti”.

“Dagli anni '50 del secolo scorso fino ai giorni nostri, i consumi si sono evoluti attraverso quattro specifici periodi: la stagione del 'Tanto', del 'Bello', del 'Buono' e del 'Sano'. Il gelato artigianale – racconta Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore, docente di marketing nel settore dolciario artigianale – ha seguito quest'evoluzione con una forte valenza innovativa, nel rispetto della tradizione. Ha saputo condensare tutte le stagioni in un prodotto attuale, spesso legato al territorio, di forte appeal sul consumatore.

Rimane il compito di riscoprire e di comunicare al meglio l'artigianalità: un valore con un legame indissolubile con il territorio e i suoi “tesori”. La Stracciatella il gelato di Bergamo, ne è l'esempio vincente!”.

“Un progetto entusiasmante – conclude Lorenzo Lombardi, Key Account Manager linea professional Lindt – che siamo estremamente orgogliosi di condividere e supportare. Un esempio di lungimiranza, di eccellenza e di perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. I valori cardine della nostra azienda”.



IL PROGETTO

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

*La Stracciatella il gelato di Bergamo è il gusto della tradizione gastronomica bergamasca. Nel 2017 è diventato un marchio collettivo promosso grazie a un progetto di valorizzazione territoriale: il progetto prevede una serie di iniziative e azioni di promozione e comunicazione identificate nel concept **Stracciattelling**: un percorso narrativo basato sul racconto, la rivelazione e la rappresentazione teatrale della storia della nascita de La Stracciatella il gelato di Bergamo.*



www.stracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri tutte le
golose iniziative su
www.lastracciatellaigelatodibergamo.it

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri le gelaterie che esportano il marchio
La Stracciatella il gelato di Bergamo e non
perderti la *Sottimana della Stracciatella*
dal 02 all'08 settembre 2020, sette giorni
completamente dedicati alla promozione
del gelato made in Bergamo con un "giorno"
concorso a premi!

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

...l'invenzione della Stracciatella
Per divulgare questa storia è nata
la filiera del gelato artigianale.







Libri di scuola, a Bergamo la procedura ora è tutta on line

A partire dal prossimo anno scolastico per la fornitura dei libri di testo delle scuole primarie a Bergamo scatta una nuova procedura. Il Comune di Bergamo che, con la collaborazione delle associazioni ASCOM e Confesercenti, utilizza già da anni il portale www.libriprimariabergamo.it per una gestione del sistema di fornitura dei libri di testo delle scuole primarie per i propri residenti. Ora, grazie a nuove funzionalità della piattaforma, viene eliminata la cedola cartacea ed ogni operazione si eseguirà esclusivamente on line, compresa la fase di fatturazione al Comune da parte delle librerie. Dal 1 luglio 2019, le famiglie residenti in

Bergamo non dovranno quindi più scaricare e stampare la cedola cartacea ma rivolgersi direttamente alle librerie indicate sul sito comunale e presentare la tessera sanitaria in originale dell'alunno ed elenco dei libri fornito dalla scuola, senza bisogno di alcun'altra documentazione.

I librai che vogliono aderire devono presentare richiesta di iscrizione all'albo dei rivenditori autorizzati tramite il sito del Comune: <https://bit.ly/2MELZto>.

Lunedì 24 giugno dalle ore 10 alle 12 alla Sala Multimediale a Palazzo Frizzoni (Piazza G. Matteotti, 27) saranno mostrate le nuove funzionalità alle librerie interessate.

Ecco la procedura passo passo per fare domanda di iscrizione all'albo rivenditori autorizzati:

- sul sito del Comune www.comune.bergamo.it cliccare su Sportello Telematico
- in alto a destra colui che presenta la domanda (il titolare) deve accreditarsi con SPID o CNS/CRS, cliccare su Servizi scolastici e per l'infanzia, scorrere l'elenco dei servizi e cliccare "Iscriversi all'albo dei rivenditori dei libri per la scuola primaria" che riporta tutte le informazioni;
- per presentare la domanda cliccare in fondo alla pagina su "iscrizione all'albo dei rivenditori" e poi su "presentazione telematica". Compilare la domanda, salvare, e fare Invia richiesta.

Non serve allegare alcun documento di riconoscimento perché già accreditati.

La richiesta può essere presentata in qualunque momento. L'albo sarà costantemente e puntualmente aggiornato.

A seguito di iscrizione, saranno fornite via mail alle librerie le credenziali di accesso al portale www.libriprimariabergamo.it, che sarà operativo a partire dall'ultima settimana di giugno.

Per maggiori informazioni e assistenza alla compilazione è possibile contattare l'ufficio Diritto allo Studio del Comune

di Bergamo al n. 035.39.90.29 o inviare una mail a serviziscolastici@comune.bg.it.

Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della stracciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità.

Infine, intervverrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione “La Stracciatella il gelato di Bergamo” promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Alimentazione e fake news: la parola all'esperta

Fa bene bere durante i pasti? Esistono davvero gli alimenti “light”? I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? La dott.ssa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research, ha risposto a tutte queste domande e non solo durante l'incontro “Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione” che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo.

Durante l'incontro, promosso da Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research, oltre ai saluti istituzionali di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, e del direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, sono intervenuti Carlo Alberto Panigo, vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa, Direttore Ente Mutuo Regionale.

Come ha spiegato la dott.ssa Percassi la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo e nel caso dell'obesità e nelle patologie la parola chiave è prevenzione. Adottando stili di vita sani, grazie ad un'alimentazione corretta e ad un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare lo sviluppo o il peggioramento delle

patologie.

Le nostre idee su certi alimenti sono corrette? Ci sono tanti miti sull'alimentazione da sfatare una per sempre? A quanto pare sì.

Iniziamo dai cosiddetti prodotti "light" che nonostante il loro nome indichi meno a zero calorie, hanno l'effetto contrario. Come ha spiegato la dott.ssa questi dolcificanti di sintesi favoriscono la crescita dei batteri pro-obesogeni, i quali a loro volta agevolano la produzione di glucosio e, di conseguenza, la liberazione di insulina che è l'ormone che trasforma lo zucchero in eccesso, presente nel sangue, in grasso viscerale.

Un bicchiere di vino fa bene alla salute. Vero o falso? La dott.ssa è molto chiara: non è vero che l'alcol aiuti la digestione, non è vero che il vino faccia buon sangue, non è vero che le bevande alcoliche dissetino ma, al contrario, disidratano e non è vero che l'alcol dia forza.

I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? L'opinione comune di non assumere carboidrati a cena, nasce principalmente dall'errata convinzione che se assunti prima di andare a dormire e in assenza di grosse attività fisiche, questi aumentino le probabilità di essere trasformati in grasso.

Per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina (la molecola del benessere) utile per andare a dormire più rilassati e sazi. In realtà, i carboidrati non fanno necessariamente ingrassare e questo non cambia in base al momento in cui vengono consumati: si ingrassa principalmente per un eccesso di calorie introdotte e per una errata distribuzione di nutrienti rispetto al fabbisogno dell'organismo: le calorie totali fanno la differenza.

Lo zucchero di canna ha meno calorie dello zucchero bianco? Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi i tipi di zucchero contengono, infatti, esattamente la stessa molecola, il saccarosio, per cui sono equivalenti.

La carne bianca è più magra di quella rossa? In alcuni casi può essere vero, ma dipende solo dalla tipologia e dal taglio di carne rossa a cui si paragona quella carne bianca.

La buccia della frutta ha più vitamine? La buccia della frutta contiene una buona quantità di fibre alimentari. In alcuni casi però non è commestibile e quindi il problema non si pone. In altri casi (mela, pera, prugna...ecc.) lo sarebbe, però in alimentazione bisogna sempre mediare tra aspetti nutrizionali e di sicurezza igienica: è preferibile non consumare il frutto con la buccia (anche se ben lavato) per evitare elementi indesiderati come microrganismi, elementi inquinanti e pesticidi.

Uno dei grossi miti è quella della frittura che nuoce alla salute. Secondo la dott.ssa Percassi se ben fatto, il fritto non solo non è nocivo per il nostro organismo, ma anzi può addirittura essere utile per la stimolazione di determinate funzioni metaboliche! Il fritto favorisce la digestione, in quanto stimola la colecisti a contrarsi: questo piccolo organo ha la funzione di rilasciare nel duodeno la bile ricca di enzimi digestivi prodotta dal fegato. E proprio il fegato è l'altro organo stimolato positivamente dalla frittura, che ne accelera le funzioni metaboliche e ne sollecita la risposta ormonale.

Poche parole sull'Ente Mutuo Regionale:

L'Ente Mutuo Regionale Unione Confcommercio Società di Mutuo Soccorso, nasce nel 1955 nell'ambito dell'Unione Commercianti. Non ha scopo di lucro e ha per oggetto l'assistenza sanitaria dei propri iscritti.

I servizi:

- Visite Specialistiche ed Esami Diagnostici in Forma Diretta e Indiretta, Odontoiatria, Terapia Fisica;
- Ricoveri in Forma Diretta e Indiretta;
- Rimborso dei Ticket S.S.N. ed altri Contributi.

I numeri:

Opera da oltre 60 anni; ha 25.000 soci; 700 circa medici e strutture sanitarie convenzionate; 250.000 prestazioni erogate ogni anno; opera sul territorio di Bergamo, Milano, Lodi, Monza, Brianza, Como, Lecco e a breve a Cremona.















Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling

2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Il maltempo stende il commercio: abbigliamento e calzature colpiti maggiormente

Questa primavera insolita non è complice degli acquisti che segnano un calo del 30% rispetto all'anno scorso.

Abbigliamento e calzature i settori della moda che ne hanno risentito maggiormente.

Per questo motivo le associazioni di categoria riflettono sulla questione e considerano di posticipare i saldi sia invernali che estivi.

Come afferma il presidente del Gruppo Calzature e Abbigliamento di Ascom Bergamo, Diego Pedrali, che è anche consigliere di FedermodaItalia, "cambiare le date si può, ma serve condivisione. Posticipare le date è l'elemento trainante per poter salvare le nostre attività. Per questo motivo dobbiamo richiamare sia a livello politico che locale l'attenzione sulla situazione creata per via del brutto tempo. Dovremmo chiedere lo stato di calamità per i danni subiti".

D'altronde durante i saldi dell'inverno scorso -nonostante la partenza promettente- si sono contraddistinti da un calo dei consumi per l'abbigliamento del 15% rispetto al 2018.

Firmato l'accordo sulla stagionalità nel terziario e sulla formazione 4.0

Intesa trovata tra Ascom Confcommercio Bergamo e le Organizzazioni sindacali sulla stagionalità nel terziario e sulla formazione 4.0. La firma degli accordi è avvenuta ieri nella sede dell'Associazione commercianti di via Borgo Palazzo.

L'accordo sulla stagionalità nel terziario prevede la possibilità di assumere personale a tempo determinato per ragioni di stagionalità – ad esempio un commesso – senza limiti numerici per tutte le attività del Terziario situate nei Comuni turistici della provincia di Bergamo elencati nell'accordo che applicano il CCNL Terziario Distribuzione e Servizi e che sono fortemente condizionate da un'intensificazione dell'attività in alcuni periodi dell'anno. L'accordo ha validità nei periodi connessi allo svolgimento di manifestazioni e iniziative promozionali e/o commerciali e nei periodi di intensificazione stagionale e/o ciclica dell'attività in seno ad aziende ad apertura annuale nei periodi dal 1 giugno al 30 settembre e dal 1 dicembre al 31 marzo.

Riguardo alla Formazione, il Contratto Collettivo Territoriale consente alle imprese associate ad Ascom Confcommercio Bergamo, che rispettano integralmente il CCNL del Terziario, di poter beneficiare di un credito di imposta per le spese relative al costo aziendale del personale dipendente per il periodo in cui è occupato in attività di formazione, negli ambiti richiamati dal Piano Nazionale Impresa 4.0. La Legge di Bilancio 2019 prevede che tale credito d'imposta possa essere fruito nella misura del 50% dalle piccole imprese e del 40% dalle medie imprese, fermo restando il limite massimo annuale

di 300.000 euro. Per le grandi imprese la misura è del 30% nel limite massimo annuale di 200.000 euro.

I due accordi riguardano circa 20 mila piccole e medie imprese per un totale stimato di 50 mila lavoratori.

“Un accordo importante quello della stagionalità per l’economia del nostro territorio e per i lavoratori – spiega il responsabile Politiche del lavoro, welfare e relazioni sindacali di Ascom Confcommercio Bergamo, Enrico Betti -. Con la firma di questo accordo, peraltro frutto di una lunga e articolata trattativa, diamo risposta ad un’esigenza sentita dalle imprese locali del commercio e dei servizi, che devono poter gestire i picchi di lavoro durante l’anno senza le limitazioni previste dalle nuove normative sui contratti a termine. Era fondamentale dare uno strumento di flessibilità alle nostre imprese del commercio che si trovano a dover affrontare un flusso di lavoro maggiore durante determinati periodi dell’anno. L’accordo sul credito d’imposta previsto dalla legge di bilancio per le attività formative è parte di un percorso che vede la nostra Associazione impegnata nello sviluppo della formazione come leva strategica per la competitività dell’impresa e per il consolidamento delle competenze dei nostri collaboratori”.

“E’ una firma che attendevamo da tempo – afferma Alberto Citerio, segretario generale Fisascat Cisl Bergamo – e che oggi consegna al territorio la possibilità di offrire lavoro di migliore qualità e professionalità, tra l’altro per una platea molto ampia di lavoratori. L’intesa di oggi definisce gli ‘stagionali’ del commercio in località turistiche e in periodi di maggiore attrattività con trattamenti contrattuali sicuri e garantiti, grazie anche all’intervento della bilateralità, e prende atto dell’esigenza delle attività, consentendo di utilizzare in maniera stagionale una forma di contratto, quello a termine, invece di altre forme atipiche e flessibili. Inoltre l’innovazione attraverso la formazione favorita dall’accordo formazione impresa 4.0 è elemento

strategico per tutto il settore”.

“In uno scenario dove spesso il ricorso al lavoro iperflessibile non ci sembra essere così raro, abbiamo trovato una sintesi – afferma Mario Colleoni, segretario generale della Filcams – per cercare di valorizzare la buona occupazione nei periodi di lavoro stagionale. Tratto per noi fondamentale è il monitoraggio previsto rispetto agli effetti che avrà questa intesa. Sarà importante, rispettare i principi tracciati da questo accordo, che prevedono l'utilizzo dei lavoratori stagionali solo in alcuni periodi dell'anno ed esclusivamente a fronte di picchi di lavoro o in presenza di manifestazioni temporanee, valorizzandone le professionalità, stimolando la formazione degli stessi, introducendo il diritto di precedenza nel caso l'azienda in un'altra stagione avesse ancora bisogno degli stessi lavoratori e incentivando le imprese, laddove si riveli l'attività non essere più solo stagionale, ad assumere i lavoratori a tempo indeterminato. Sul capitolo relativo alla formazione, dato l'impatto che le nuove tecnologie stanno avendo in alcune aree del Terziario quali Commercio Servizi e Turismo, fondamentale è stimolare la buona formazione affinché la stessa giochi un ruolo importante per i lavoratori in relazione ai costanti cambiamenti in essere nell'economia italiana. L'accordo siglato può rappresentare una base per valorizzare la formazione in relazione ad un'adeguata analisi e conoscenza di quelle che vogliono essere le politiche economiche e commerciali che verranno definite e che ci auguriamo saranno in grado di valorizzare il tema del lavoro di questa Provincia e di questo Paese”.

Maurizio Regazzoni, Segretario Generale della Uiltucs Uil, conferma che: “L'accordo firmato oggi dà più attenzione alla promozione di un lavoro qualificato nelle località turistiche che può dare nel tempo il passaggio ad un'occupazione stabile. L'implemento della formazione prevista nell'accordo Formazione 4.0 sarà la parte propedeutica all'inserimento nel settore

delle tematiche delle nuove tecnologie anche attraverso il monitoraggio della bilateralità”.

[Accordo tempo determinato](#)

[Accordo formazione impresa 4.0](#)

Alta Val Seriana Clusone, un distretto del commercio con molte potenzialità

Il Distretto del Commercio Alta Val Seriana–Clusone ha pubblicato lo scorso aprile un’indagine sulla domanda di servizi commerciali e turistici espressa dai suoi frequentatori.

L’indagine, realizzata da TradeLab con il supporto di rilevatori locali nell’estate del 2018, ha raccolto i punti di vista dei cittadini dei dieci Comuni locali (Clusone, Cerete, Fino del Monte, Gorno, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossola, Rovetta e Songavazzo) e dei turisti che li frequentano. In particolare, si voleva capire come i residenti e i turisti vivono il Distretto, come lo giudicano in termini di vitalità e vivibilità, dove e come fanno i loro acquisti di prodotti sia alimentari che non alimentari e come valutano l’offerta di servizi commerciali e di altra natura.

Per realizzare l’indagine sono stati intervistati oltre 1.000 frequentatori, di cui circa due terzi residenti e un terzo turisti.

Dall’analisi è emerso che per i residenti il Distretto del Commercio Alta Val Seriana–Clusone rappresenta un insieme di luoghi con molteplici funzioni urbane e di interessi diffusi: i comuni si configurano principalmente come luoghi di

acquisto, ma anche di incontro, di relazione e di divertimento. Complessivamente il Distretto è considerato molto vivibile, anche se poco vitale/attrattivo. Un aspetto critico evidenziato soprattutto dai giovani.

Per quanto riguarda i livelli di soddisfazione rispetto a ciò che il Distretto offre, in generale i voti assegnati dai residenti sono abbastanza alti, anche se non altissimi.

L'animazione in termini di attività culturali ed eventi è, insieme all'accessibilità, l'area che riceve il voto più basso, mentre il senso di sicurezza e la qualità dell'offerta commerciale riscuotono i giudizi più positivi. I negozi e i pubblici esercizi del Distretto piacciono in particolare per la cortesia degli operatori e per gli orari di apertura, oltre che per la qualità e varietà dell'offerta di bar, locali e ristoranti. L'offerta è apprezzata abbastanza nel campo alimentare e dei locali pubblici, mentre c'è da lavorare su quella non alimentare, in particolare nel comparto profumeria ed elettronica.

I residenti chiedono soprattutto più negozi e una più ampia offerta di svago e divertimento ed è il motivo per cui oggi frequentano anche centri commerciali esterni al Distretto (e in particolare Orio Center e Alle Valli).

I turisti intervistati dai rilevatori del Distretto sono soprattutto italiani e in particolare lombardi, in quasi due terzi dei casi alloggiano in case di proprietà. Sono quindi turisti che conoscono la Valseriana e sono abituati a frequentarla per motivi di svago.

Nel complesso, i visitatori della Val Seriana si dicono soddisfatti dell'offerta del Distretto e la giudicano migliore delle loro aspettative. Apprezzano in particolare l'ambiente naturale e l'offerta di cibo e ristoranti (un ambito su cui il Distretto, in collaborazione con Promoserio, ha lavorato e sta lavorando da diversi anni per la promozione dei Sapori Seriani). I giudizi sono invece leggermente inferiori, anche qui, sul fronte della vitalità e intrattenimento e su quello dello shopping. Di contro piacciono molto il livello di

servizio offerto dai negozianti e la qualità dell'offerta e del servizio dei locali.

Nel complesso l'offerta del Distretto riceve buoni voti dai suoi turisti: ben il 91,1% di loro consiglierebbe di visitarlo.

L'indagine delinea tante luci e alcune ombre di un territorio che rappresenta un insieme di luoghi con molteplici funzioni urbane e di interessi diffusi: dall'abitare al socializzare, dal consumare al divertirsi, dal lavorare al muoversi. Rappresenta un utile spunto per le politiche da intraprendere nei prossimi mesi.

Chi volesse approfondire il lavoro svolto può scaricare l'intera indagine dalla pagina facebook Distretto del commercio Alta val Seriana Clusone e dal sito istituzionale di Promoserio.



Conoscere per agire, così

nasce l'Osservatorio del terziario Ascom

Conoscere, approfondire e agire. Potrebbe essere questo lo slogan di Ascom Confcommercio Bergamo per i prossimi anni. L'Associazione commercianti di via Borgo Palazzo, nel corso dell'Assemblea Annuale svoltasi lo scorso lunedì 20 maggio, ha presentato il nuovo Osservatorio del terziario. Si tratta di un lavoro di ricerca che semestralmente fornirà un aggiornamento sia sugli andamenti delle imprese del settore sia un approfondimento su un argomento specifico di attualità.

“E' importante e strategico per la nostra Associazione, in un momento di grande cambiamento come quello attuale, conoscere in modo più approfondito il nostro tessuto imprenditoriale sia a livello quantitativo che qualitativo. E' fondamentale per noi conoscere i bisogni delle nostre imprese perché ciò significa avvicinarsi molto di più alle richieste e dare risposte pronte e soddisfacenti – spiega Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo-. Il nostro Osservatorio inoltre arricchirà lo studio che trimestralmente Camera di Commercio mette a disposizione delle imprese e delle Associazioni sugli andamenti quantitativi legati a produzione, esportazione e lavoro”.

L'Osservatorio di Ascom consentirà, così, di capire molto più velocemente come cambiano gli scenari e le necessità delle imprese del terziario. “Sono infatti le imprese stesse a misurarsi sui mercati e a dover anticipare scelte strategiche necessarie per sopravvivere o svilupparsi – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo-. La prima ricerca di approfondimento presentata è stata, per esempio, un focus su lavoro, competenze e formazione. Un tema che ci sta particolarmente a cuore, in quanto è proprio la competenza di imprenditori e lavoratori l'elemento chiave per la competizione economica nei prossimi anni”.

Tre gli strumenti che Ascom metterà a disposizione dei suoi associati: il 'Diario economico', il 'Rapporto sul terziario bergamasco' e un 'focus' specifico su un argomento di attualità.

Il 'Diario economico' del territorio analizzerà il tessuto imprenditoriale della nostra provincia raffrontando a livello nazionale il numero delle imprese, il dato degli occupati, il valore aggiunto, i saldi tra aperture e chiusure, il clima di fiducia dei diversi settori – manifattura, costruzioni, commercio e servizi – e dei consumatori. "Conoscere il clima di fiducia di imprese e consumatori è per esempio fondamentale per definire sia i programmi di investimento che i piani di aumento dell'organico di ciascuna azienda" commenta Fusini.

La ricerca 'Terziario Bergamo' semestralmente entrerà nello specifico dei settori del commercio, turismo e servizi analizzando il clima di fiducia, l'andamento congiunturale e l'accesso al credito.

Il 'focus' avrà ogni semestre un argomento specifico. "Sono diversi gli argomenti che si vorrebbero analizzare nel dettaglio, tra questi i cambiamenti in atto, i nuovi stili di vita e i nuovi consumi, le esigenze delle imprese sia in termini di competenze che finanziarie, l'accesso alle nuove tecnologie, lo sviluppo dell'internazionalizzazione, l'innovazione, la sicurezza fino al grado di soddisfazione per l'operatore della pubblica amministrazione" spiega Fusini

Le ricerche sono commissionate a Format Research, istituto di ricerca Romano che collabora con Confcommercio nazionale e con le sue federazioni e associazioni.

Tutte le ricerche saranno pubblicate sul sito di ascom www.ascombg.it nella sezione news&comunicazioni.