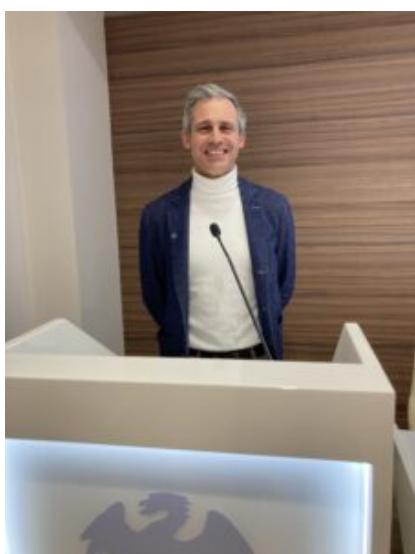


Verdello, mercato salvo e ridisegnato. Ricavata anche un'area per giostre e fiera con 60 posti auto

Diego Pesenti: "Un risultato soddisfacente e atteso da mesi, che migliora la fruizione dell'area"



Diego Pesenti

Il mercato di Verdello del venerdì debutta oggi nel piazzale a ridosso di Via Gramsci, con un restyling dei banchi e una nuova disposizione, più funzionale per gli acquisti. Un risultato più che soddisfacente, portato avanti grazie anche all'azione decisa di Fiva- Federazione italiana venditori su area pubblica Confcommercio Bergamo, che ha così scongiurato l'ipotesi di trasferimento altrove dell'area mercatale, che negli ultimi dieci anni ha perso ben 17 delle 60 piazzole esistenti. Troppi i posti vuoti, che rendevano dispersivo il mercato per gli utenti e creavano malumore tra gli operatori. Dopo mesi di incontri e assemblee con il sindaco Fabio Mossali e la comandante della Polizia Locale intercomunale Giovanna Farina, si sono iniziate a ipotizzare soluzioni per

mettere ordine tra i banchi e salvare il mercato del venerdì, mantenendo la piazza di sempre. “Gessetto alla mano per disegnare 43 posteggi per altrettanti banchi, siamo riusciti a rimodulare il mercato e a trovare anche un’area dedicata alle giostre e alla fiera che, in loro assenza, porta 60 preziosissimi posti auto per i clienti del mercato- commenta Diego Pesenti, presidente Fiva Bergamo-. Un risultato importante e atteso, che arriva dopo mesi di incontri e confronti, che oggi fa contenti tutti, in primis gli utenti. Ora non resta che aggiungere l’ultimo importante tassello per il restyling dell’area: portare l’energia elettrica per i banchi alimentari. Abbiamo giusto individuato i punti per gli allacci questa mattina”.

Domeniche per ville, al via il 7 aprile la rassegna con tour tra dimore storiche

Eventi, visite guidate e mostre per castelli e sontuosi palazzi e ville di campagna da Bergamo a Brescia a Crema e Cremona

Il 7 aprile si inaugura l’inizio della settima edizione di “Domeniche per Ville, Palazzi e Castelli...”, la manifestazione che dal 2018 continua a promuovere la scoperta dei tesori privati nascosti di Bergamo e della sua provincia. Il gruppo comprende i sedici proprietari di dimore storiche private di Bergamo e provincia, due della Franciacorta in provincia di Brescia e due di Crema, in provincia di Cremona; un gruppo che si è allargato oltre il confine bergamasco in occasione di Bergamo-Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023 e che

quest'anno ha mantenuto l'estensione lombarda. Dodici giornate di apertura con visite guidate tra la primavera e l'autunno permettono, ad un pubblico che ama l'arte e la storia, di vivere dei momenti di immersione nelle dimore. Spesso a guidare i visitatori sono proprio i padroni di casa, che raccontano le loro esperienze, i ricordi e gli aneddoti che li legano alle loro abitazioni. Ogni dimora racchiude una storia differente, spesso intrecciata con antichi legami ad altre: parentele, amicizie, artisti che vi hanno lavorato. L'offerta è molto varia: si possono visitare affascinanti castelli, sontuosi palazzi di città, ville di campagna con parchi e giardini rigogliosi di piante secolari. E' sempre un'emozione sentir narrare gli aneddoti di casa e le leggende tramandate di generazione in generazione: si entra per qualche ora nella storia e se ne esce arricchiti di bellezza e cultura. Ogni dimora preserva le sue particolarità, grazie alla custodia dei proprietari, per questo tutte meritano una visita. E' una gioia per i proprietari condividere ciò che faticosamente cercano di conservare al meglio con grande amore, passione, oneri e impegno. Il 22 settembre le visite saranno legate alla manifestazione I Maestri del Paesaggio, una collaborazione ormai consolidata negli anni. A Villa Vitalba Lurani Cernuschi e Convento di San Nicola il 21 aprile e il 13 ottobre, per i bambini, ci saranno visite con "Story telling": visite guidate interattive, animate da personaggi narranti in costume. Sul sito www.dimorestorichebergamo.it è possibile consultare il calendario con i dettagli della manifestazione, la scheda descrittiva di ogni dimora, i contatti dove prenotare e le informazioni su prezzi e orari di ciascuna visita. Le visite guidate sono a pagamento e sono soggette a prenotazione obbligatoria.

Pasqua di pioggia e maltempo salvata dai turisti stranieri +39,1% in Città Bassa e +48,7% in Città Alta

Dati Confcommercio -Wind 3: da sabato a lunedì sono stati rilevati 194.281 passaggi in Città Bassa e 71.855 in Città Alta. Fusini: "Il turismo leisure si fa largo"

Chi sono i visitatori del centro storico di Bergamo alta e bassa nel weekend di Pasqua? Quanti di loro sono italiani, stranieri e bergamaschi? A queste, e a molte altre domande, risponde la piattaforma Cities Mobility Analytics di Confcommercio, strutturata nell'ambito del progetto Cities, finalizzato a riqualificare e rigenerare i centri urbani e sostenere le economie di prossimità. Bergamo è una delle città lombarde – con Varese e Busto Arsizio- dove Confcommercio sperimenta il progetto Cities fino a settembre 2024. Si tratta di un sistema di monitoraggio delle presenze di cittadini, pendolari, residenti e turisti basato sui dati generati dalla rete mobile 4G e 5G rilevati da Wind3, che ne è partner. Dalla rilevazione nasce una piattaforma in grado di fornire dati sulle persone che si muovono nei centri urbani. In base ai dati elaborati nelle ultime ore, il maltempo di Pasqua ha frenato i visitatori "fuori porta" ma non il turismo straniero. Nonostante il meteo sfavorevole, è stato un week end di festa positivo per la città di Bergamo. Confcommercio Bergamo attraverso la piattaforma Wind 3 ha rilevato il passaggio di 194.281 persone in Città Bassa e di 71.855 in Città Alta. Quanto alla provenienza, il 22,4% dei visitatori di Città Bassa e il 38,0% di Città Alta è straniero. I turisti italiani sono pari al 17,1% in Città Bassa e al 19,9% in Città Alta. A passeggiare per la città anche i bergamaschi, provenienti da hinterland e provincia: il 27,2% in Città Bassa

e il 21,3% in Città Alta. Sono invece pari al 15,5% in Città bassa e il 14,2% in Città Alta, i passaggi rilevati dei bergamaschi che abitano in città. Mentre il lunedì festivo di Pasquetta non è paragonabile a quelli lavorativi precedenti, è interessante il confronto del sabato e del giorno di Pasqua rispetto agli stessi giorni della settimana scorsa, quando il tempo era stato positivo. Città Bassa ha visto un calo di visitatori di 15.921 (-17,2%) il sabato, rispetto al 23 marzo, e di 15.728 (-21,9%) la domenica, rispetto al 24 marzo, ma con un aumento di turisti stranieri di 4.513 (+39,1%) il sabato e di 3.039 (+27,1%) la domenica. Città Alta ha tenuto il sabato con 403 (-1,5%) visitatori in meno il sabato e ben meno 8.841 passaggi (-30,2%) la domenica ma con un aumento di turisti stranieri: 3.326 (+48,7%) il sabato e di 2.312 (+35,0%) turisti stranieri la domenica

“Il turismo a Bergamo ha completamente cambiato la sua natura da qualche anno, passando da una vocazione business a leisure – commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. Siamo passati da periodi nei quali gli alberghi potevano quasi chiudere il fine settimana, oltre che a Natale e Pasqua, a rilevare come accade attualmente il massimo dell’occupazione e grandi picchi nei fine settimana e durante le festività”. Il meteo rappresenta un fattore chiave per chi si muove per visitare la città, specialmente a medio e corto raggio: “Il turismo leisure è molto volubile e segue le previsioni del tempo, almeno quello nazionale. I dati del week end di Pasqua evidenziano la caduta del turista regionale, quello che sceglie all’ultimo momento la destinazione “fuori porta” e si sposta in auto e in parte anche di quello nazionale che si sposta a breve raggio con mezzi pubblici e privati. Il turista straniero, invece, che ha già prenotato da tempo ha contribuito a tenere alte le presenze in questo ponte di Pasqua”.

Il confronto con le domeniche precedenti dal 25

febbraio al 24 marzo

A conferma di quanto le previsioni del tempo abbiano un impatto sulle presenze, possiamo paragonare i dati della domenica di Pasqua 31 marzo con le domeniche precedenti (dal 25 febbraio). In Città Bassa – senza considerare quella eccezionale della mezza quaresima e dei suoi carri del 17 marzo (84.026 passaggi)- il giorno di Pasqua ha superato solo la domenica 10 marzo, quando le previsioni erano pessime (52.345), mentre è stata al di sotto dei livelli delle domeniche 25 febbraio (64.923) e 3 marzo (65.081).

In Città Alta il turismo straniero ha tenuto le presenze, superando solo domenica 24 marzo (29.800) e del 17 marzo (27.251) grazie all'effetto riflesso dei "carri" in Città Bassa e di domenica 25 febbraio (22.124) mentre la domenica di Pasqua ha superato il 10 marzo (13.375) e il 3 marzo (20.600). Il tempo ha influito notevolmente sulle scelte delle visite dei giorni di Pasqua : se sabato ha tenuto, il giorno di Pasqua ha visto un crollo delle presenze di visitatori e una ripresa a Pasquetta, grazie ad una giornata che ha finalmente fatto rivedere un po' di sole a Bergamo.

Sbarazzo, ultima chiamata domenica sul Sentierone

Domenica 7 aprile si recupera l'appuntamento saltato il mese scorso causa maltempo



sbarazzo 2024

Domenica 7 Aprile lo Sbarazzo recupera l'evento in programma il mese scorso dopo la fine dei saldi invernali. L'evento più conosciuto dei commercianti del Centro di Bergamo torna quindi solo domenica prossima con l'iniziativa tra le più apprezzate, quella che vede i gazebo dei 40 commercianti del centro aderenti invadere il Sentierone. Dopo i successi delle prime otto edizioni, i negozi del Centro cittadino tornano quindi con il gran finale dello Sbarazzo, sul Sentierone dalle 10 alle 19. Tutti i clienti potranno trovare tantissimi articoli dei propri negozi in offerta super scontata: un'occasione per tutti i gusti e tutte le tasche. Articoli rimasti in magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro cittadino si "sbarazzeranno" di tutto durante un intero Week End. Novità: i negozi aderenti saranno in tutta la città e non solo in centro. Tutti gli aggiornamenti sulle pagine social @bergamoincentro e @bergamoshopping e su www.bergamoincentro.it.

Pasqua e Pasquetta da oltre

14milioni e 300mila euro nei locali

Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo (e

le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico difficile, la voglia di festeggiare fuori casa non tramonta e i posti disponibili sono quasi ultimati. **Nei 2305 ristoranti bergamaschi e nei 3070 pubblici esercizi, Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 14 milioni e 300mila euro, con una crescita del 17% rispetto allo scorso anno.** La cifra è portata per oltre 11 milioni dai ristoranti tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno oltre **206 mila** a scegliere di festeggiare fuori casa, quasi uno su cinque dei bergamaschi, con un incremento del **+ 17,3%**.

Positivo anche l'asporto, per cui si stima un valore di **oltre 556mila euro a Pasqua e 463mila a Pasquetta**. Ottimi segnali anche dalle gastronomie, che propongono le più svariate ricette, a partire dall'intramontabile torta salata all'insalata di nervetti, oltre a una vera e propria proposta di menù, di terra e mare, che va in media, dall'antipasto al dolce, dai 30 ai 40 euro a persona.

*“Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore dei pubblici esercizi, che vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale una crescita significativa. La voglia di festeggiare fuori casa è una tendenza in atto ormai da anni, post pandemia, nonostante inflazione e difficoltà economiche per i rincari- commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. L'impennata dei costi delle materie prime ha portato ad un aumento dei prezzi anche al ristorante che è mediamente più alto di 5 euro per un menù completo rispetto allo scorso anno. Rincari che del resto purtroppo si fanno evidenti anche nella spesa di tutti i giorni”.*

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile. E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei**

ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo, che sembra sfavorevole: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti sono al completo o quasi per la classica gita fuori porta, cui comunque non si rinuncia. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. Il menù è per molti la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrostiti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè, o viene rivisitata, proposta in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

"Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al

*ristorante. L'offerta è ampia e diversificata. Sarà un weekend di intenso lavoro— commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vincono tradizione e prodotti di stagione, a partire dagli asparagi e dalle uova, interpretati con creatività nei nostri ristoranti”.*



Alessandro Capozzi

Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo. In città, complice anche l'organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell'hinterland c'è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l'abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in

Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l’onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all’organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza meteo”*.

**Legalità e sicurezza video
antirapina, sottoscritto**

accordo in Prefettura

Firmato il protocollo che dà attuazione a livello locale all'intesa siglata a livello nazionale dal Ministero dell'Interno



Confcommercio Bergamo sottoscrive il protocollo d'intesa per la legalità e la sicurezza video-allarme antirapina. Il Prefetto di Bergamo, Giuseppe Forlenza, il direttore di Confcommercio-Imprese per l'Italia di Bergamo Oscar Fusini e di Confesercenti Bergamo, Filippo Caselli, hanno sottoscritto il "Protocollo d'intesa per la legalità e la sicurezza video-allarme antirapina". Il documento costituisce attuazione, a livello locale, del Protocollo nazionale, siglato tra Ministero dell'Interno, Confcommercio-Imprese per l'Italia e Confesercenti e si prefigge di assicurare elevati livelli di protezione delle imprese e degli operatori del commercio, secondo linee di indirizzo basate su una sempre più efficace sinergia tra Istituzioni pubbliche, Forze di polizia e Associazioni di categoria, attesa la crescente domanda di sicurezza nel settore delle imprese e degli esercizi commerciali. Il sistema di video-allarme antirapina interagirà con le sale operative della Polizia di Stato e dell'Arma dei Carabinieri, anche nel rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali. Il Prefetto ha sottolineato come "il Protocollo odierno rappresenti il presupposto per garantire i principi della libertà di impresa nonché per contribuire ad un sano sviluppo del mercato, volto al benessere di tutta la collettività attraverso un'economia aperta e competitiva. Presso la Prefettura-U.T.G. di Bergamo verrà istituita un "cabina di regia", con la partecipazione delle Forze di polizia, di un

rappresentante di Confcommercio-Imprese per l'Italia Bergamo e di un rappresentante di Confesercenti Bergamo al fine di assicurare, il monitoraggio sullo stato di attuazione del presente Protocollo d'Intesa e sui risultati raggiunti”.

“La collaborazione è volta, in particolare, a garantire un contesto maggiormente sicuro, rispetto alla criminalità diffusa e ai reati violenti e predatori, per gli imprenditori del settore, i loro collaboratori, i familiari, i dipendenti, i clienti, i fornitori- sottolinea Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo- . Le politiche per la legalità e la sicurezza si pongono non solo come elemento di sostegno alla coesione sociale della comunità ma anche come fattore e condizione per un ordinato e corretto svolgimento delle relazioni economiche e sociali”. Il presupposto per lo sviluppo dell'imprenditorialità del territorio.

Rinnovo CCNL Terziario. Zambonelli: “Scelta di responsabilità. Ora attendiamo l'intesa sul CCNL Turismo”

Accordo fino al 31 marzo 2027. Aumento a regime (240 euro, IV livello) e una tantum di 350 euro in due tranches

Confcommercio-Imprese per l'Italia, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil hanno sottoscritto l'accordo per il rinnovo del CCNL del Terziario, della Distribuzione e dei Servizi, il contratto di riferimento per le imprese del settore, che

interessa nella nostra provincia oltre 60mila addetti. L'accordo, con validità dal 1° aprile 2023 al 31 marzo 2027, prevede un aumento a regime di 240 euro al quarto livello, comprensivi di quanto già riconosciuto con il Protocollo straordinario del dicembre 2022, e in aggiunta "Una Tantum" a completamento del periodo di carenza contrattuale, di 350 euro, suddivisa in due tranches di uguale importo a luglio 2024 e luglio 2025. Oltre agli aumenti salariali, nel rinnovato testo contrattuale sono stati affrontati temi di primaria importanza: l'aggiornamento e la revisione del sistema di classificazione, la nuova disciplina dei contratti a termine a seguito delle novità legislative intervenute, una risposta al lavoro disagiato con l'innalzamento dell'indennità per le clausole elastiche per il part time, il richiamo alla centralità della



Giovanni Zambonelli

formazione per la competitività delle imprese e per l'inserimento lavorativo delle risorse umane, l'attenzione ai temi della parità di genere e del contrasto alla violenza sulle donne, l'investimento sulla sanità integrativa. Commentando la firma del rinnovo del contratto terziario **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo, ha espresso soddisfazione per un accordo atteso da tempo, non senza rilanciare l'auspicio che si veda al più presto anche il

rinnovo dei due contratti del CCNL Turismo (pubblici esercizi e alberghi). “Con spirito di responsabilità, le parti hanno lavorato per arrivare a un risultato che tiene conto degli indicatori macroeconomici da una parte e della sostenibilità degli aumenti da parte delle imprese. L’intesa arriva al termine di un lungo negoziato, ma con soddisfazione ci aspettiamo che il risultato del rinnovo del CCNL contribuirà a rafforzare le relazioni tra le parti e ad assicurare a imprese e lavoratori condizioni di stabilità per il settore fino a marzo 2027. Mai come in questo momento è importante supportare una tenuta dei consumi da una parte e la sostenibilità dall’altra, con aumenti esponenziali dei costi, dalle materie prime ai tassi di interesse, in capo alle imprese, molte delle quali sono fortemente indebitate. Ora ci aspettiamo di raggiungere al più presto un’intesa per il rinnovo del CCNL Turismo, fermo da troppo tempo”.

L’accordo

Le Parti hanno riconosciuto un aumento a regime pari a 240 euro mensili, al IV livello e riparametrato sugli altri, comprensivi dei 30 euro di AFAC (Acconto Futuri Aumenti Contrattuali) già decorrenti dal mese di aprile 2023, a seguito della sottoscrizione del Protocollo Straordinario del 12 dicembre 2022.

L’aumento contrattuale verrà erogato su più tranches, disposte nelle seguenti modalità:

- 70 euro a decorrere dal mese di aprile 2024;
- 30 euro a decorrere dal mese di marzo 2025;
- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2025;

- 35 euro a decorrere dal mese di novembre 2026;
- 40 euro a decorrere dal mese di febbraio 2027.

Inoltre, viene riconosciuto un importo a titolo di Una Tantum, pari a 350 euro, al IV livello e riparametrato sugli altri, da erogare in due momenti differenti:

- 175 euro a luglio 2024;
- 175 euro a luglio 2025.

Giornata europea del gelato, i Gelatieri bergamaschi interpretano il gusto dell'anno: Gaufre de Liège

La ricetta ufficiale prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e la caratteristica cialda

Il 24 marzo torna l'appuntamento con la Giornata europea del gelato artigianale, giunta alla 12a edizione e in programma la prossima domenica. L'iniziativa, che è stata istituita dal Parlamento europeo nel 2012, vede la partecipazione di Confcommercio e del Comitato Gelatieri Bergamaschi Confcommercio Bergamo impegnati a promuovere e valorizzare il patrimonio di qualità e varietà di gusti espresso dalle 243 gelaterie bergamasche, di cui 92 in città. I partecipanti al Gelato Day 2024- attualmente hanno aderito 30 gelaterie- si

cimenteranno nella creazione di un gusto speciale: il 'Gaufre de Liège'. La ricetta ufficiale, che i maestri gelatieri sono invitati a personalizzare, prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di Gaufre de Liège. *"La Giornata Europea, istituita nel 2012, è l'unica Giornata che il Parlamento Europeo ha finora dedicato ad un alimento, perché il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro-* commenta **Giorgia Mologni** presidente dei Gelatieri Bergamaschi . *La giornata è patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera e sono proprio loro ad avere l'onore e l'onere di valorizzarla nel futuro".*

Info e adesioni:
035.4120135 consulenza@confcommerciobergamo.it

Telemedicina, quali scenari medico giuridici nel futuro?

Convegno lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19, al Centro Congressi Giovanni XXIII

La Telemedicina e la trasformazione digitale, che permettono di ricevere cure mediche attraverso dispositivi elettronici, rappresentano oggi una delle frontiere più innovative dell'organizzazione dei servizi sanitari a livello mondiale. La diffusione della pandemia e lo sviluppo della cosiddetta "Silver Economy" hanno infatti evidenziato in maniera inequivocabile la necessità di attuare nuove modalità di erogazione delle prestazioni sanitarie, ponendo tuttavia

contestualmente anche inediti interrogativi e problematiche di natura interdisciplinare nelle aree del diritto, dell'etica, della finanza, della medicina, dell'intelligenza artificiale e della comunicazione. Le applicazioni della Telemedicina sono infinite, l'utilizzo di tecnologie non è solo un bisogno ma un dovere di chi le deve utilizzare per migliorare l'assistenza alle persone, tuttavia ci sono dei problemi e dei quesiti importanti ai quali è necessario dare risposte: bastano le tecnologie a soddisfare i bisogni della persona? Chi gestirà le informazioni? L'intelligenza artificiale come impatterà sul settore? E la formazione rispetto all'utilizzo di queste strumentazioni? Chi sarà il driver di queste strumentazioni? Sono queste alcune delle risposte che intende dare il convegno "Telemedicina: gli impatti sul presente e scenari medico-giuridici sul prossimo futuro", organizzato da Siro-Social intelligence reputation online, Locatelli&Partners Family Office, Ordine dei tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione della provincia di Bergamo; l'evento ha il patrocinio di Confcommercio Salute Sanità e Cura e del Comune di Bergamo, oltre all'accreditamento dell'Ordine degli Avvocati di Bergamo. L'appuntamento è lunedì 25 marzo, dalle 17 alle 19 nella Sala Alabastro A del Centro Congressi Giovanni XXIII, in Viale Papa Giovanni XXIII, 106 a Bergamo. Il panel di relatori include l'intervento di vari specialisti in differenti ambiti ed è stato composto rispettando anche l'equilibrio di genere. L'etica è la parola d'ordine nella telemedicina e nell'intelligenza artificiale. Fra i relatori Don Giulio Dellavite, già Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo e docente di "Etica del Business presso il Master della School of Economics alla LUISS a Roma. Importante anche la partecipazione delle Associazioni di categoria che dovranno sempre più assicurare servizi ed attenzione alle imprese rispetto a temi così delicati e in crescita. "La Telemedicina, con il suo impatto sul presente e i futuri scenari medico-giuridici, richiede una riflessione profonda su etica, diritto, medicina, comunicazione e

intelligenza artificiale. In questo contesto, Confcommercio Salute, Sanità e Cura è attenta a comprendere e sostenere l'evoluzione del settore, assicurando che le imprese ricevano servizi adeguati e affrontando con determinazione le sfide emergenti. Crediamo che occorra affrontare con responsabilità e impegno le domande cruciali su come gestire informazioni, l'impatto dell'intelligenza artificiale e la formazione necessaria, e in tal senso vogliamo fornire il nostro contributo nel guidare questo cambiamento significativo nel panorama del settore socio sanitario e più in generale in quello della salute" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura" dichiara Luca Pallavicini, Presidente di Confcommercio Salute, Sanità e Cura. "E' importante trattare il tema e sottolineare l'importanza della formazione e della qualificazione delle professioni non ordinistiche in contesti multidisciplinari quale la Telemedicina" dichiara Anna Rita Fioroni, Presidente nazionale Confcommercio Professioni.

Fra i relatori che interverranno- oltre a Don Giulio Dellavite (Delegato per le relazioni istituzionali della Curia di Bergamo), Anna Rita Fioroni (Presidente nazionale di Confcommercio Professioni), Luca Pallavicini (Presidente Nazionale di Confcommercio Salute, Sanità e Cura)- Roberto Pucella (Professore Ordinario di diritto privato presso l'Università degli Studi di Bergamo), Matteo Caputo (Professore Ordinario di diritto penale presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore), Stefania Mancini (Corporate Ambassador MAPS Group e Cofondatrice I-Tel), Patrizia Rocca (Dirigente medico presso ASST Bergamo Est in distacco funzionale presso la Regione Lombardia nell'Unità organizzativa Sistemi informativi e Sanità digitale), Sergio Bella (Responsabile di Alta Specializzazione di Pneumologia e Fibrosi Cistica presso l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù) e Andrea Rusconi (Direttore Generale di Habilita S.p.A). L'incontro è moderato da Andrea Locatelli, avvocato, managing partner e founder di Locatelli & Partners Family Office e Simona Petrozzi, Ceo Siro Consulting srl, web reputation

manager e vicepresidente nazionale Terziario Donna Confcommercio, che sottolineano: “Si tratta della prima iniziativa finalizzata a condividere tematiche che, ciascuno per la propria competenza, discutiamo su tavoli di lavoro istituzionali ed associativi e che iniziamo ad affrontare operativamente nel nostro quotidiano”.

Info e iscrizioni: 3356409500; convegnibergamo@gmail.com.

[Il programma](#)

Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente. Seminario il 18 aprile

Brand e franchisee raccontano il loro modello di business. Appuntamento dalle 10 alle 12 in Confcommercio Bergamo

“Dall'idea all'impresa: il franchising come scelta vincente” è il titolo del seminario in programma il 18 aprile, dalle 10 alle 12, nella sede Confcommercio Bergamo in Via Borgo Palazzo 137, in collaborazione con Assofranchising. Il convegno, che presenta con testimonianze concrete l'opportunità imprenditoriale offerta da brand affermati, si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Confcommercio Bergamo e Alberto Cogliati, presidente Assofranchising. Brand e franchisee raccontano il loro modello di business; partecipano all'incontro: Camomilla Italia (con Antonio Marco Caiazzo, retail area developer e Vanessa

Ragonesi, franchisee), L'Erbolario (Claudio Di Ruscio, retail manager e Alessandro Cappelleri, franchisee), Pet's Planet (Vilma Tosco, general manager e Fabio Carissimi, franchisee) e il marchio bergamasco Spacca (con Alex Lucon, founder e Manuel Milesi, franchisee). Relatori, manager e franchisee sono pronti a rispondere alle domande del pubblico e a dare preziosi consigli o a portare la loro esperienza ad aspiranti imprenditori.

Info e iscrizioni: direzione@confcommerciobergamo.it, 0354120203.

[Il programma](#)