

# **Regione. Bando da 30 milioni per ricerca, sviluppo e innovazione**

Si è aperto il bando da 30.000.000 di euro che concede a Piccole e Medie Imprese e Liberi Professionisti in forma singola un finanziamento a medio-lungo termine che può concorrere sino al 100% della spesa complessiva ammissibile del Progetto fino a un massimo di 1.000.000.

Lo prevede il bando FRIM (Fondo Rotazione per l'Imprenditorialità) FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) 2020 'Ricerca & Sviluppo' che si propone, attraverso la concessione di finanziamenti a tasso agevolato, di favorire progetti di ricerca, sviluppo e innovazione realizzati dalle imprese per favorire gli investimenti in questi ambiti da parte delle piccole e medie imprese, anche di nuova costituzione, in grado di garantire ricadute positive sul sistema competitivo e territoriale lombardo.

Si possono presentare le domande di partecipazione dalle ore 12 di giovedì 6 giugno su [BandiOnline](http://www.bandionline.it) ([www.bandionline.it](http://www.bandionline.it)) sino a esaurimento della dotazione finanziaria.

## **I settori coinvolti**

I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione riguarderanno specifiche aree di specializzazione come l'aerospazio, l'agroalimentare, l'eco-industria ma anche le industrie creative e culturali, l'industria della salute, il manifatturiero avanzato e la mobilità sostenibile.

## **Chi può partecipare**

Possono partecipare al bando le Piccole e Medie Imprese, già costituite e iscritte al Registro delle imprese e dichiarate attive alla data di presentazione della domanda, aventi Sede

operativa attiva in Lombardia o che intendano costituire una Sede operativa attiva in Lombardia.

La misura è utilizzabile anche da Liberi Professionisti in forma singola che abbiano eletto a 'luogo di esercizio prevalente della loro attività uno dei Comuni di Regione Lombardia e che, per svolgerla, risultino iscritti all'albo professionale del territorio di Regione Lombardia'.

### **La tipologia dei progetti**

I progetti, per essere finanziati, devono completarsi entro 18 mesi dalla concessione del finanziamento e avere un valore minimo di 100.000 euro.

Il finanziamento può essere concesso con riferimento alle seguenti attività di Progetto: ricerca industriale; sviluppo sperimentale; innovazione a favore di PMI.

### **Durata dei finanziamenti**

La durata del Finanziamento è compresa tra i 3 ed i 7 anni, di cui massimo 2 di preammortamento.

La restituzione avviene con rate semestrali costanti posticipate al 30 giugno e al 31 dicembre.

Il tasso nominale annuo di interesse applicato al Finanziamento è fisso e pari allo 0,5%.

**Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it)**

---

# **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](mailto:matteo.milesi@fogalco.it)

---

## **Contributi alle Piccole e Medie imprese per l'efficientamento energetico**

È aperto fino al 30 settembre 2019 il bando per l'assegnazione di contributi destinati alle Piccole e Medie Imprese per incentivare la realizzazione delle diagnosi energetiche oppure l'adozione del Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001 in una o più delle sedi operative situate in Lombardia.

L'assegnazione del contributo avviene secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande.

Ad esaurimento della dotazione finanziaria verrà consentito l'inserimento online delle richieste di contributo per la creazione di una lista di riserva, fino a un massimo di richieste aggiuntive pari al 10% delle risorse inizialmente stanziare. Gli interventi in lista d'attesa verranno finanziati in caso di rinuncia o riduzione dei costi degli interventi già rendicontati.

Una volta esaurita la disponibilità finanziaria destinata alla lista d'attesa, non sarà possibile inoltrare ulteriori richieste di contributo.

Il bando concede contributi per le seguenti tipologie di interventi:

- La realizzazione di diagnosi energetiche eseguite in osservanza dell'allegato 2 del d.lgs. 102/2014. La conformità ai criteri di cui al suddetto allegato 2 è verificata secondo le norme tecniche UNI CEI 16247 – 1-2-3-4. Le diagnosi energetiche dovranno essere obbligatoriamente condotte dai soggetti elencati all'art. 8, comma 1, del D.lgs 102/14, ovvero società di servizi energetici, esperti in gestione dell'energia o auditor energetici, certificati da organismi accreditati ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del d.lgs. 102/14.
- L'adozione del sistema di gestione dell'energia conforme alla norma ISO 50001, comprovato da un certificato di conformità rilasciato da Organismo terzo, indipendente ed accreditato ai sensi del Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 o firmatario degli accordi internazionali di mutuo riconoscimento. La stessa adozione deve riguardare l'intera sede operativa a cui è riferita e non può essere circoscritta ad una sola filiera produttiva o a un solo comparto della medesima sede.

### **Chi può partecipare**

La domanda di contributo può essere presentata dal legale rappresentante di una Piccola e Media Impresa.

Le risorse stanziare per il bando sono complessivamente pari a euro 2.271.132 di cui il 50% regionali e il 50% statali.

### **Caratteristiche dell'agevolazione**

Il contributo è finalizzato a coprire il 50% delle spese

ammissibili per la realizzazione di diagnosi energetiche o per l'adozione del sistema di gestione ISO 5000 in ognuna delle sedi operative in cui svolge la propria attività la PMI, fino ad un massimo di 10 sedi operative.

Le spese ammissibili non saranno considerate oltre l'importo di:

- € 10.000 al netto dell'iva per ciascuna diagnosi energetica;
- € 20.000 al netto dell'iva per la 50001 per ciascuna adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Pertanto il contributo massimo che potrà essere riconosciuto sarà di:

- € 5.000 per ogni diagnosi energetica;
- € 10.000 per ogni adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Per informazioni e assistenza nella presentazione delle domande: contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it).

---

## **Rendere efficace l'agenzia immobiliare sui social. Al via un corso Fimaa gratuito**

Fimaa Bergamo organizza un corso gratuito dedicato agli agenti immobiliari che insegna come rendere efficace l'agenzia sui social. Il corso è in programma giovedì 6 giugno alla sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo con inizio alle ore

14.30 (accredito alle ore 14.15) ed è tenuto da Gianluca Sigiani – Digital Strategist e coordinatore del network ShareNow.

La partecipazione è libera.

[CLICCA QUI](#) per iscriverti

---

## **All'Accademia del Gusto corso di pasticceria con Leonardo di Carlo**

All'Accademia del Gusto mercoledì 29 maggio corso di pasticceria salata con Leonardo di Carlo, il pioniere della "Pasticceria Scientifica". Per info e iscrizioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Regione Lombardia: finanziamenti a tasso zero per la promozione dell'export**

È stato pubblicato il decreto di apertura del bando "Linea Internazionalizzazione" con cui Regione Lombardia mette a disposizione 7 milioni di euro per supportare programmi d'investimento per la promozione dell'Export delle Piccole e Medie Imprese Lombarde.

Beneficiari: Piccole e Medie Imprese iscritte al registro delle imprese da almeno 24 mesi, e che abbiano sede in Lombardia al momento dell'erogazione dell'agevolazione

## **Interventi ammissibili:**

Sono ammissibili i progetti di internazionalizzazione complessi, tramite la realizzazione di programmi integrati atti a sviluppare e/o consolidare la presenza e la capacità di azione delle stesse nei mercati esteri. Valore minimo del programma di investimento, Euro: 62.500,00.

## **Spese ammissibili:**

sono ammissibili le seguenti spese sostenute successivamente alla presentazione della domanda di contributo (ad eccezione delle spese per la definizione del progetto e della domanda di contributo che possono essere sostenute a partire dal 7 maggio 2019):

- Partecipazione a fiere internazionali in Italia e all'estero e ad eventi collegati organizzati al massimo 10 giorni prima o dopo la fiera. Esempi di spese ammissibili:
  - affitto di spazi e locali;
  - noleggio di stand;
  - acquisto o noleggio di materiali;
  - quota di iscrizione alla fiera e servizi di trasporto;
- Istituzione temporanea all'estero (massimo 6 mesi) di show room/spazi espositivi;
- Azioni di comunicazione ed advertising per la promozione di prodotti o brand su mercati esteri che non abbiano caratteristiche di vendita diretta o indiretta. Esempi di spese ammissibili:
  - realizzazione di materiale informativo;
  - adeguamento di siti web per i mercati esteri (non sono ammesse le sezioni di vendita on line di

- prodotti e servizi)
- Consulenze relative al progetto di internazionalizzazione. Esempi di spese ammissibili:
    - piani di marketing;
    - consulenza doganale, relativa all'assicurazione sul credito, alla fiscalità internazionale e alla contrattualistica;
    - studi di fattibilità;
    - consulenza strategica commerciale;
    - ricerca di partner esteri;
    - consulenza su certificazioni estere di prodotto;
    - analisi di mercato;
    - definizione del progetto e della domanda di finanziamento.
  - Spese per il conseguimento di certificazioni estere;
  - Spese per il personale in Italia e all'estero (max 30% del totale delle spese ammissibili);
  - Spese generali forfettarie per un massimo del 15% delle spese di personale.

I progetti devono essere conclusi e le spese quietanzate entro 18 mesi dalla data di concessione dell'agevolazione.

## **Agevolazione:**

Finanziamento agevolato pari all'80% delle spese ammissibili, con le seguenti caratteristiche:

- TASSO: ZERO
- DURATA: Dai 3 ai 6 anni, con un periodo di pre-ammortamento massimo di 24 mesi
- Finanziamento tasso ZERO
- Valore del finanziamento: da Euro 50.000,00 ad Euro 500.000,00

## **Erogazione dell'agevolazione:**

50% in acconto all'approvazione della domanda di agevolazione

50% a saldo delle spese sostenute

## **Presentazione delle domande:**

Le domande possono essere presentate a partire dal 22 maggio 2019 fino ad esaurimento delle risorse finanziarie.

**Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it).**

---

## **Selvatici e buoni: seminario sulle carni di grossa selvaggina**

Con il patrocinio di Ascom, si terrà in due giornate Lunedì 20 maggio e Lunedì 27 maggio

La valorizzazione delle carni di grossa selvaggina passa attraverso la conoscenza delle sue caratteristiche nutrizionali e di tutti i processi che sono alla base della filiera e relativa sicurezza alimentare al fine di ottenere il migliore risultato gastronomico valorizzando nel contempo i prodotti locali e del territorio.

Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una

filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito [www.selvaticiebuoni.it](http://www.selvaticiebuoni.it)) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate lunedì 20 maggio 2019 dalle 14 alle 18 e lunedì 27 maggio 2019 dalle 14 alle 18 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 – Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: [condotta@slowfoodvalliorobiche.it](mailto:condotta@slowfoodvalliorobiche.it)

[CorsoRistoratori2019](#)

---

# All'Accademia del Gusto al

# **via un corso di cucina giapponese**

L'Accademia del Gusto propone per il 21 maggio un corso sulla cucina giapponese. Tre ore – dalle 20 alle 23 – per scoprire la cultura gastronomica giapponese attraverso piatti caratteristici, ma soprattutto per sperimentare sapori nuovi. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette.

Il corso si tiene all'Accademia del Gusto in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto

Per informazioni [info@ascomformazione](mailto:info@ascomformazione); tel . 035 4185706.

---

## **Corso di sicurezza in Ascom per rappresentanti RLS**

Sono aperte le iscrizioni per il corso di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza della durata di 32 ore in ottemperanza al D.Lgs. 81/08. Il corso si svolgerà in 4 giornate: martedì 7, giovedì 9, martedì 14 e giovedì 16 maggio nella sede Ascom di via Borgo Palazzo 137.

Per informazioni e iscrizioni contattare la segreteria organizzativa dell'Area Gestionale al nr. 035/4120325 oppure [gestionale@ascombg.it](mailto:gestionale@ascombg.it).

---

# Corso per aspiranti pizzaioli

Parte lunedì 20 maggio il corso "Vorrei fare il pizzaiolo". Quaranta ore suddivise in 10 incontri per apprendere l'arte antica della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia: Tiziano Casillo.

Attraverso nozioni pratiche e teoriche si potranno scoprire tutti i segreti sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze e delle focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base e al metodo. Il corso si svolge all'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 - Osio Sotto).

Per informazioni e iscrizioni [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)  
[info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)