

Cucina da gatti... ricette da vero gourmet

Molti lo considerano un animale particolare, snob, vanitoso, sfuggente, che pretende troppo e ama fare i bagni di sole. Altri credono che sia un animale perfetto, divino, l'esempio supremo nel regno animale, tenero, tranquillo, amabile e saggio. Il gatto è complesso ed è una fonte inesauribile di enigmi. Soprattutto quando si tratta di cibo. Non esiste un pulsante per spegnere la sveglia (biologica) di un gatto che voglia la prima colazione e questo lo sa bene Marco Vandoni, chef e scrittore del libro "Cucina da... gatti. Ricette da vero gourmet".

Ispirato dalle sue due gatte – Mercedes e Chablis (il cui nome è tratto da un vino di Borgogna) – lasciate a lui in dolce "eredità" dalle sue due ex fidanzate, Vandoni, oltre ad aver modificato la sua casa per soddisfare i loro bisogni, ha cominciato a cucinare per loro delle pietanze sane e gustose. "Le ricette sono studiate apposta per ottenere dei piatti che possono essere mangiati da gatti e umani, l'obiettivo è di condividere un pranzo o una cena con i propri gatti", commenta lo chef mentre osserva le sue amiche a quattro zampe che aspettano impazienti la colazione.

Com'è iniziata la sua avventura culinaria-felina? Vandoni spiega che la sua carriera nel mondo della gastronomia è iniziata dopo la sua partecipazione alla sesta edizione di Masterchef, ma il suo amore per la cucina è cominciato da piccolo, quando la nonna gli preparava il suo piatto preferito: il bollito. Nonostante il suo percorso da manager in importanti aziende della moda e i suoi studi in Bocconi e Yale, Vandoni non ha potuto resistere alla cucina e ha intrapreso un viaggio molto originale e decisamente saporito.

"Tutto è iniziato in maniera divertente. La 'mamma' di Chablis

mi ha convinto di partecipare a Masterchef. In una delle puntate Bruno Barbieri mi ha chiesto per chi cucino e io gli ho risposto 'per i miei gatti'. Leonardo Cairo, il famoso fotografo di cibo, guardava la trasmissione, ha avuto l'idea di fare un libro di cucina per gatti e quindi mi ha contattato. Ci siamo incontrati e ora è uno dei miei amici più cari. Stiamo preparando anche il libro su ricette per cani che uscirà l'anno prossimo sempre con Trenta Editori. Dopo cani e gatti pensiamo anche agli scoiattoli", aggiunge ridendo.

Ma sono davvero eclettici i gatti quanto si tratta di cibo, soprattutto quando le ricette coinvolgono mango, cavolfiore e barbabietola? Secondo Vandoni ogni gatto è un giudice severo come quelli di Masterchef: "Chablis è gourmet ma assaggia qualsiasi cosa. Ogni volta che entro in cucina lei mi segue. Le ho fatto assaggiare quasi di tutto, ovviamente alimenti che possono mangiare i gatti. Lei è molto facile anche quando le metto il cavolo. Il trucco classico per fare mangiare tutto ai gatti è l'olio di acciughe. Basta una goccia e mangiano qualsiasi cosa. Mercedes è un po' diffidente e con la sua zampa tocca il cibo e poi lo assaggia".

Crema di lattuga con acciughe, crema di prosciutto e fave, micio-micio cous-cous, moussadella, octomousse, riso alla gattonese... Sono tante le ricette curiose di questo libro, ma il suo creatore spiega che la loro preferita è il riso alla gattonese che è nata per puro caso ed è facilissima da fare: "Una volta ho ordinato cibo cinese ed era avanzato riso alla cantonese. Mi sono svegliato e ho trovato il gatto che lo stava mangiando. Ho pensato, quindi, di fare il riso alla gattonese che è simile, ovviamente senza salsa di soia perché non gli fa bene e altri ingredienti e ha avuto molto successo".

Gatti, ricette gourmet, ingredienti ricercati... non sarà un po' esagerato? "Il commento che mi fanno in molti è che preparare piatti gourmet per gatti è da élite e con la fame che c'è in mondo do il gambero al gatto. Ho fatto la mia parte di volontariato e continuo a farlo volentieri, ma il libro non

c'entra con tutto ciò. Cucino, scrivo e mi diverto. I gatti vanno nutriti bene e ogni tanto li vizio, tutto qua", risponde Vandoni che oltre all'amore per i gatti dimostra passione anche per il ristorante "Belledonne" che ha aperto con un suo socio a Milano. Con cucina semplice, quasi casereccia, il ristorante offre una vasta gamma di piatti non troppo elaborati da un menù che cambia ogni due giorni e questa sensazione di "casa" piace sia agli italiani che ai turisti.

La sua attività non si ferma qui, però. Vandoni insieme ad altri tre concorrenti di Masterchef, Valerio Braschi, Gabriele Gatti e Michele Pirozzi hanno aperto più di 20 ristoranti pop up in giro per l'Italia: per due giorni i tre (più uno)... moschettieri della cucina preparano i loro piatti creando un menù completamente diverso da quello che propone il ristorante. La loro fama ha varcato anche i confini italiani ed è arrivata in Olanda, dove al ristorante più famoso di Rotterdam, Op Het Dak, hanno portato per quattro giorni un'ondata di originalità italiana. "Tutto il ricavato va in beneficenza. Siamo molto amici e ci divertiamo a stare insieme e cucinare", aggiunge Vandoni, che nonostante l'amore per la gastronomia considera la professione dello chef "uno dei lavori più noiosi perché devi continuare a ripetere gli stessi piatti e sei sempre in cucina".

Forse per "rompere" la noia ha sperimentato varie ricette ispirate dalla sua vita negli Stati Uniti: "Quando mi sono trasferito negli Usa sono andato a New Haven Connecticut per frequentare Yale e mangiavo veramente male, quindi ho dovuto cominciare a cucinare per sopravvivere. Ho imparato molto su come vivono gli Americani il cibo e la convivialità. Organizzano cene in casa con degli antipasti ricchi, come ad esempio per la serata del Super Bowl. Ognuno porta qualcosa da casa e mi ricordo sempre il famoso 7 layer dip, dove c'è qualcosa di dolce, di salato, la carne macinata, il guacamole, le verdure, un po' di tutto. Ricordo sempre -dice ridendo- l'episodio dei Friends dove Rachel aveva preparato un dip dal

gusto improponibile”.

Tornato in Italia la sua passione è cresciuta e ha continuato a fare quello che ama di più: cucinare. D'altronde è un “microbo” che gira in famiglia: “Sono cresciuto in una di quelle famiglie che appena ci si sedeva a tavola si parlava solo ed esclusivamente di cibo. Il piatto preferito era il gran bollito che si mangiava ogni domenica. È un piatto molto semplice, si mette la carne a bollire in un pentolone con verdura e si lascia cucinare per ore. È molto conviviale questo piattone di carne bollita in mezzo al tavolo”.

Vandoni continua con la tradizione imparata a casa e propone per il suo ristorante a Milano piatti come maccheroncini cacio e pepe, gnocchi al ragù, polenta e funghi, pollo arrosto con le patate e ovviamente diverse tipologie di pizza che viene sempre apprezzata da tutti.

Anche Mercedes e Chablis apprezzano; e mentre concludiamo questa piacevole chiacchierata, (im)pazientemente aspettano di vedere le pietanze cucinate dal loro umano preferito.





cucina da... gatti

RICETTE DA VERO GOURMET

Marco Vandoni
Leonardo Cairo



TRENTA EDITORE







«Soul Silk» : Giacomo Meneghello presenta il suo viaggio straordinario dal

Trentino alla Cina

La sua passione per la montagna è evidente. Il suo amore per la fotografia è un desiderio di raccontare i suoi viaggi straordinari. Giacomo Meneghello, fotografo, sportivo e alpinista presenterà «Soul Silk», un viaggio in bicicletta dall'Italia alla Cina in soli 100 giorni, 10.000 km, un scalata alpinistica per ogni paese attraversato.

Con ingresso libero, al Bikefellas Cafè in via Giuseppe Gaudenzi, 6 a Bergamo, giovedì 21 Marzo 2019 alle 20:30.



Giacomo Meneghello
Fotografo di montagna, sportivo e alpinista
presenta:

SOULSILK
dall'Italia alla Cina in bici
100 giorni, 10.000 km
una scalata alpinistica per
ogni paese attraversato

Giovedì 21 marzo alle 20:30
Bikefellas Cafè
via Gaudenzi 6, Bergamo

SOULSILK

**Corso "Go. In": Prorogato al
25 marzo il termine delle**

iscrizioni

Le iscrizioni al "Go.In", un progetto maturato grazie alla collaborazione tra l'Università degli Studi di Bergamo e il Bergamo Sviluppo, si prorogano fino al 25 marzo.

Un corso pensato per gli imprenditori, i soci, le figure con una certa responsabilità in azienda. Nei anni passati il "Go.In" ha maturato una bella proposta formativa, equilibrata e vivace, proponendo i temi attuali, magari un po' trascurati, ma importanti, un'intensa interazione con i docenti e una giusta quantità di strumenti metodologici di ampia applicazione. Si tratta di un corso che dà l'opportunità per aziende provenienti dai diversi contesti, anche con caratteristiche diverse, di incontrarsi, di confrontarsi e d'imparare cose nuove e di aprire orizzonti mai esplorati.

Rispetto alle edizioni precedenti quest'anno possono partecipare non solo PMI, ma anche grandi imprese e quelle con la sede legale fuori provincia di Bergamo (pagando la somma intera del costo di corso).

Il corso, affidato a docenti universitari e professionisti, approfondirà temi quali: internazionalizzazione, imprenditorialità e cambiamento; comunicazione interculturale in ambito imprenditoriale; nuovi paradigmi globali; parametri e stili comunicativi nella comunicazione interculturale; marketing: fondamenti di strategia e operatività; marketing mix e analisi dei fattori chiave d'acquisto; focus su Italia ed Europa; culture in trattativa; valore per i clienti e segmentazione del mercato; differenziazione della concorrenza e piano di marketing; innovazione digitale e competizione dirompente; business model canvas; il ruolo della leadership; identità dell'imprenditore e soggetto sociale; fiducia, team e cambiamento organizzativo; fare business in Russia; strategie di internazionalizzazione e di export.

La metodologia didattica del corso, a cui hanno già partecipato 218 imprenditori e dipendenti di imprese locali, prevede momenti di docenza frontale alternati allo svolgimento di giochi di ruolo, di business game, di laboratori e di project work di gruppo, per stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione e al mettersi in gioco.

Requisiti e iscrizioni online sul sito www.bergamosviluppo.it (sezione news scorrevoli nella homepage o pagina dedicata ai corsi Go. In' nella sezione "Internazionalizzazione"). E' prevista una quota di iscrizione (per le imprese della provincia di Bergamo il cofinanziamento da parte della Camera di Commercio riduce notevolmente la quota di partecipazione).

Tutti i candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo nella sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 a Bergamo.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo

Referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035/3888011 – campana@camcom.it

Un defibrillatore “on the road” all’Università di Bergamo

«Il progetto On The Road sta assumendo un ruolo sempre più incisivo sul tema della prevenzione degli incidenti stradali nel nostro territorio, ponendosi come modello da seguire per altre città». Un sostegno, quello dell’Università degli Studi di Bergamo, che si è concretizzato con l’istituzione del

Tirocinio di eccellenza “Reporter On The Road”: «I nostri studenti – ha detto il Rettore Remo Morzenti Pellegrini – sono chiamati ad affiancare i soccorsi e a raccontare su social e piattaforme digitali ciò che vedono e vivono».

«Un progetto – ha sottolineato il Rettore – basato su un coinvolgimento diretto e su una testimonianza personale dei giovani, che raccontano la loro esperienza a coetanei, colleghi e amici. Un racconto creato da giovani per i giovani che nasce sul campo e che, proprio grazie all’utilizzo di strumenti comunicativi multimediali e interattivi, non può che essere performante in termini di consapevolezza e assunzione di responsabilità civiche. Non credo esista metodo migliore per mantenere alta l’attenzione su questo grave problema».

Un intervento sentito quello del Rettore Remo Morzenti Pellegrini pronunciato nell’Aula Magna dell’Università degli Studi di Bergamo nel corso di un incontro promosso dall’ateneo bergamasco dedicato ai racconti e alle testimonianze dei “Reporter On The Road”: universitari che hanno affiancato i “Ragazzi On The Road” (gli studenti over 18 provenienti dalle scuole) vivendo come loro in prima persona l’esperienza a fianco di polizia locale e operatori dell’112 (Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza, Vigili del Fuoco e Soccorso Sanitario) al fine di comprendere la realtà testimoniando le attività dei giovani protagonisti impegnati nel progetto, unico in Italia, com’è quello promosso dall’associazione Ragazzi On The Road presentato dal giornalista e ideatore del format educativo Alessandro Invernici.

All’incontro sono intervenute autorità, istituzioni, enti e numerose realtà – giunte anche da fuori provincia – che supportano e collaborano al progetto. Tutti uniti per un unico scopo: prevenire attraverso uno “schianto con la realtà” che renda più consapevoli i giovani dei pericoli della strada e delle distrazioni sempre più crescenti, e causa purtroppo di tragedie, al volante.

L'obiettivo del progetto – che dal prossimo 17 giugno al 7 luglio giungerà alla sua 12esima edizione, dopo aver reso consapevoli 508 studenti in questi anni operando in 40 comuni distribuiti su 4 provincie – è infatti quello di far conoscere e sperimentare di persona, sul campo, le attività nei panni delle realtà istituzionali e locali operanti negli ambiti della prevenzione, sicurezza, tutela, ausilio, soccorso urgenza ed emergenza (è possibile candidarsi sul sito www.ragazziontheroad.it).

Preziose le testimonianze di sette tra partecipanti ed ex partecipanti al progetto che hanno raccontato a diversi studenti presenti in sala le esperienze che hanno potuto vivere, invitandoli a prendere parte a un'esperienza che ha cambiato loro la vita. Sall Babacar ha raccontato della sua notte vissuta a fianco dei vigili del fuoco; Andrea della sua tesi di laurea ispirata alla comunicazione sociale di On The Road, invitando l'Università a intitolare un'aula alle vittime della strada; Giordano ha raccontato di come i suoi pregiudizi sulle Forze dell'Ordine siano crollati uno ad uno dopo la sua attività al loro fianco.

É intervenuto anche il docente di Letteratura Italiana dell'Università, Marco Sirtori, che ha seguito questo progetto fin dall'inizio, e che nel corso del suo intervento ha auspicato, come tutor coordinatore, la possibilità di allargare i confini del confronto a realtà europee, esportando attraverso i canali dell'Università il modello On The Road; inoltre ha avanzato la proposta di strutturare l'esperienza degli speciali "reporter" del Tirocinio d'Eccellenza a un vero e proprio laboratorio in cui confrontarsi con esperti del settore.

Patrizia Graziani, Dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha evidenziato l'importanza del progetto nel trasmettere la cultura del senso civico e del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Grazie a On The Road Bergamo può dire con orgoglio di avere sul proprio territorio

una filiera formativa che rappresenta un'eccellenza regionale e anche oltre i confini lombardi».

Toccante l'intervento del neo Vice Prefetto Vicario di Bergamo, Giuseppe Montella, in rappresentanza del Prefetto Elisabetta Margiacchi, che ha donato ai presenti la testimonianza della sua esperienza a Genova, spiegando l'importanza del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Il Numero Unico d'Emergenza 112 ha permesso di salvare molte vite nel corso dell'episodio del crollo del Ponte Morandi». E' intervenuta inoltre Maria Cristina Rota, Procuratore Aggiunto della Procura di Bergamo, che ha portato ai presenti i saluti del Procuratore Capo Walter Mapelli.

In seguito, a conclusione dell'evento, autorità, istituzioni e studenti si sono trasferiti nel chiostro dell'Università, dove è seguita la consegna all'ateneo di un defibrillatore, donato al Rettore dalle mani del presidente dell'associazione socio-educativa Ragazzi On The Road Giancarlo Bassi grazie al contributo di UBI Banca, rappresentata da Luca Gotti, Responsabile della Macro Area Territoriale Bergamo e Lombardia Ovest.

Gotti ha dichiarato che «la collaborazione con l'associazione Ragazzi On The Road consente di rendere concreto il nostro obiettivo di contribuire alla educazione e formazione delle giovani generazioni consapevoli del ruolo determinante che esse hanno all'interno della nostra società. La loro valorizzazione nel contesto attuale, anche attraverso questa importante esperienza in prima persona sul campo, va nella esatta direzione di rendere i nostri giovani già protagonisti della società di oggi e di domani».

Al momento della consegna del defibrillatore erano inoltre presenti Paolo Galimberti, responsabile delle Sale Operative Regionali Emergenza Urgenza della Lombardia, in rappresentanza del direttore generale di AREU Alberto Zoli, insieme ad Elena Rottoli, coordinatrice infermieristica AAT Bergamo, delegata

dal direttore dell'AAT di Bergamo Angelo Giupponi, e il direttore generale dell'ASST Papa Giovanni XXIII, Maria Beatrice Stasi. Insieme hanno rinnovato la loro convinta collaborazione al progetto "On The Road".



Ascom all'evento "Smart Idea 4 Smart City" con il progetto Hermes

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori hanno organizzato, in occasione della seconda Milano Digital Week, l'evento "Smart Idea 4 Smart City" dedicato all' "Intelligenza Urbana" che mette in evidenza tecnologie e applicazioni che

ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità.

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato all'evento presentando il progetto Hermes con il presidente Giovani Imprenditori, Alessandro Capozzi, e il funzionario Ascom, Roberto Ghidotti, che nel suo intervento ha affermato: "Dobbiamo essere a favore delle nuove tecnologie e le nuove idee per rendere il commercio a passo coi tempi e trovare nuove sinergie con le associazioni".

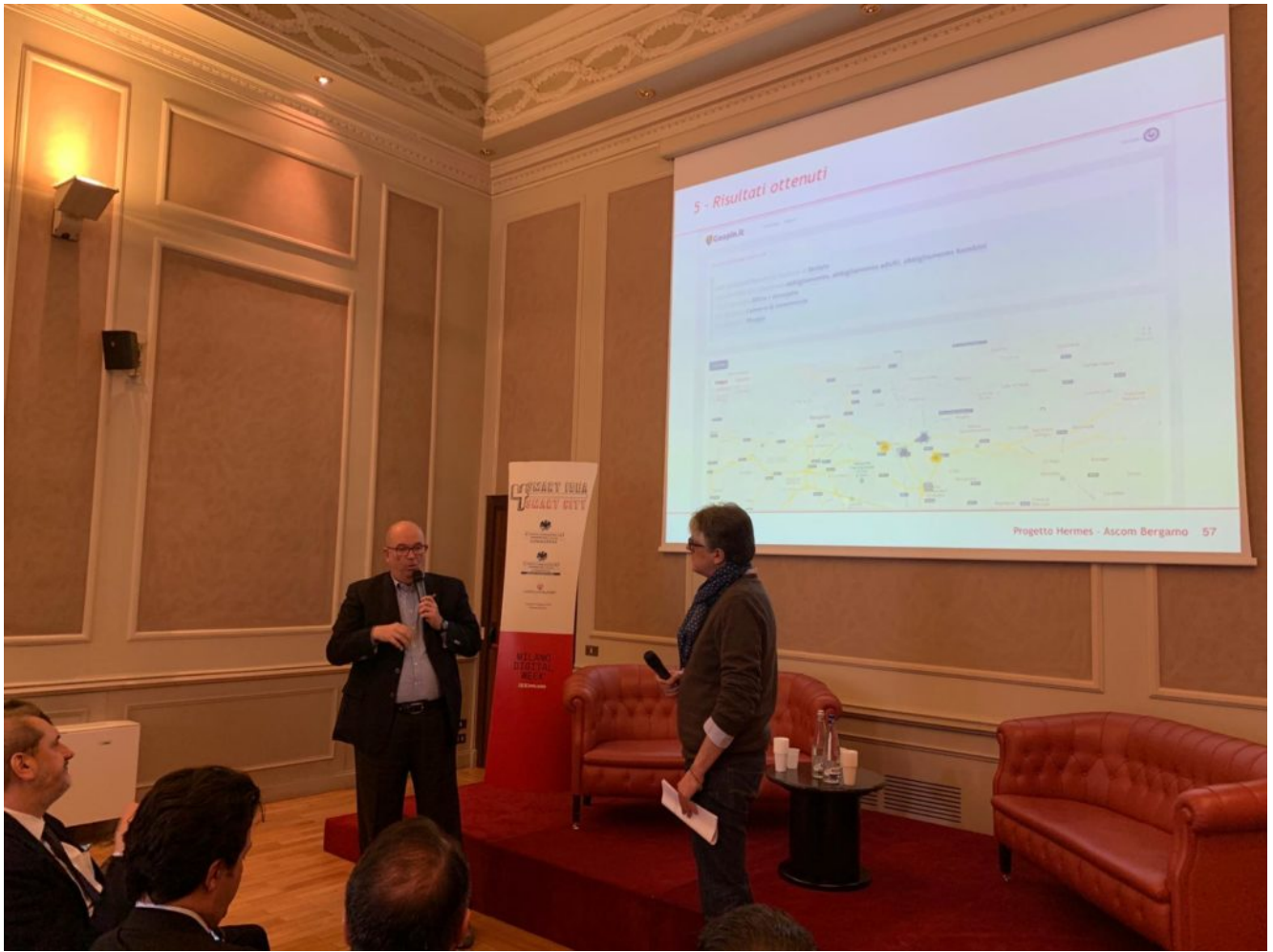
Il progetto Hermes è un portale web che permette la geomappatura territoriale delle attività commerciali attive e inattive per lo sviluppo di azioni di promozione, riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

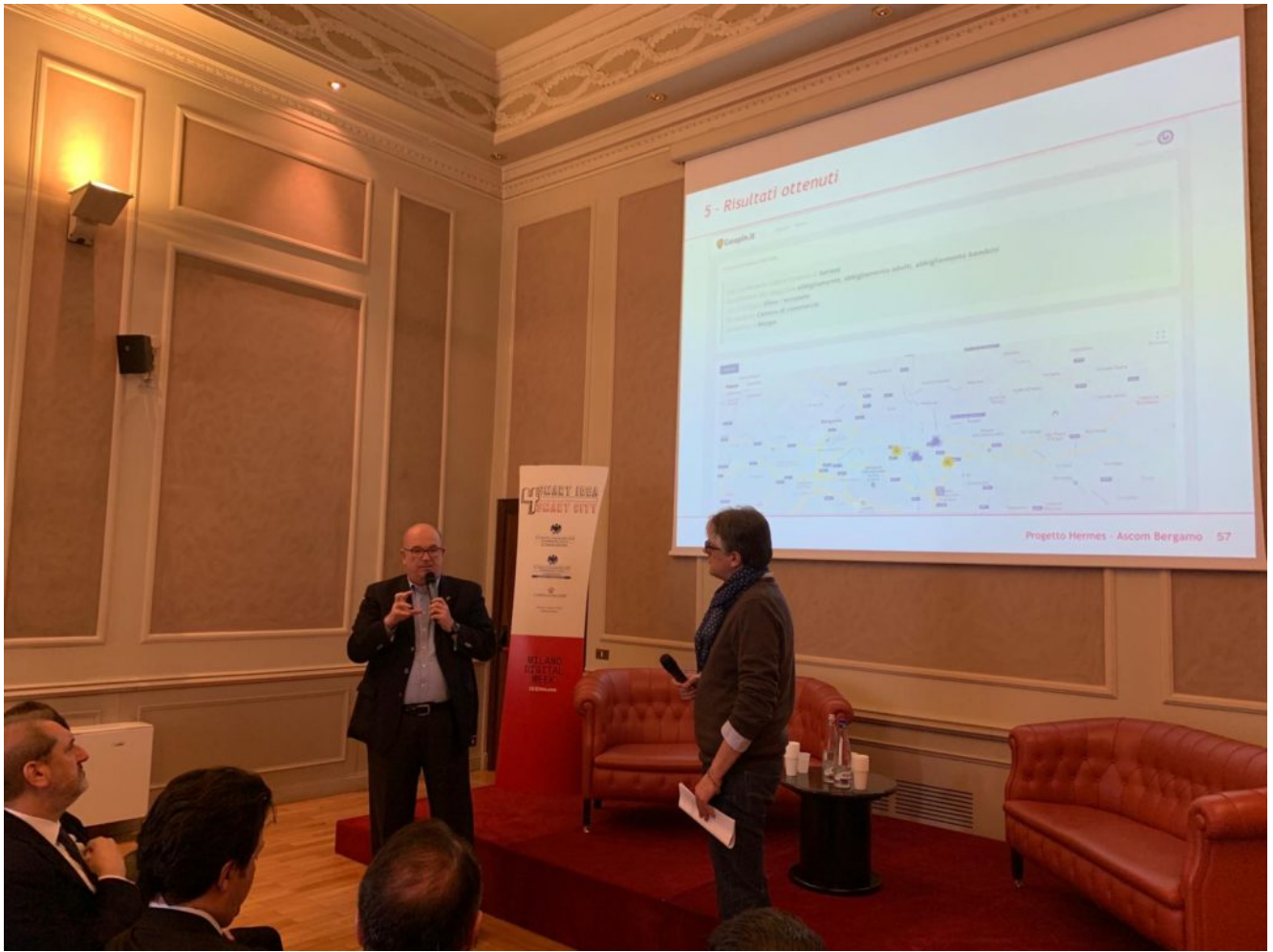
L'evento "Smart Idea 4 Smart City" ha confermato l'impegno di tutto il sistema lombardo verso strumenti di analisi e di soluzioni innovative per rendere le imprese sempre più al passo con la veloce evoluzione del mercato e dei consumi.

Il professore Associato di Multichannel Customer Strategy del Dipartimento di Ingegneria Gestionale Politecnico di Milano, Lucio Lamberti, ha stimolato la platea a riflettere sull'importanza sempre maggiore della relazione e della qualità del servizio nell'esperienza di vendita, come dell'accoglienza.

Mentre, è stata lanciata la Call4Idea, coordinata dal dr. Andrea Granelli, con il Politecnico per approfondire i comportamenti e le attese dei millenials e dei nuovi consumatori sui nuovi concept per spazi commerciali in grado di aumentare la presenza di consumatori ed i millenials, i nuovi modelli esperienziali che vedano fusione di diverse merceologie (food and fashion, healthy e sport, ecc) e molto altro.







5 - Risultati ottenuti

Coopcity.it

La piattaforma Coopcity.it è stata
sviluppata in collaborazione con il Comune di Bergamo, l'Università di Bergamo e il Consorzio di Promozione Turistica della Città di Bergamo.



disoccupazione e restano scoperti i tre grandi problemi del lavoro: la disoccupazione sebbene resti tra i più bassi in Lombardia, secondo i dati CGIL di base Istat, è salita dal 4,23% (2017) al 4,86% (2018), la disoccupazione giovanile sale dal 14,23% al 16,2% (2018) ed infine l'atavico problema del tasso di occupazione femminile al 54,78% che ci vede ultimi in Lombardia e al 57° posto in Italia.

Questi elementi unitamente ad altre rivendicazioni del sindacato sulla precarietà come l'alta percentuale dei contratti a termine (51,6% delle assunzioni).

Le cause sono presto trovate: il decreto Dignità, come avevamo anticipato, sta colpendo il mercato del lavoro in quei settori che ancora oggi stanno crescendo come il turismo e la ristorazione. Negli altri, quello manifatturiero, il freno della produzione e le prospettive sull'export stanno facendo il resto.

Il problema non è solo quantitativo. L'attuale mercato del lavoro, così come è disegnato dai principali osservatori, evidenzia alcuni paradossi. Da un lato le imprese faticano a trovare figure appropriate mentre la disoccupazione sale. Dall'altro mentre aumenta il numero degli occupati contestualmente si riducono il numero di ore di lavoro rispetto al periodo pre-crisi. In buona sostanza mentre aumentano i posti, crollano la quantità e la qualità del lavoro e triplicano le fughe all'estero di giovani talenti.

Diceva a fine febbraio Roberto Monducci, responsabile statistiche di Istat, a La Repubblica "I giovani sono i più penalizzati dalla crisi: in presenza di ampie sacche di sottoutilizzazione e non utilizzazione del lavoro, i giovani sovraistruiti si contrappongono agli adulti sottoistruiti, le cui competenze non sono spesso adeguate all'evoluzione delle tecnologie e delle competenze". È un'osservazione giusta e che sottoscrivo del tutto, in quanto è ciò che accade in molte nostre realtà lavorative.

Da qui nasce il mio timore che venga minato il sentiero che ha sempre contraddistinto la crescita professionale, basata su: un ottimo percorso scolastico, entry level con successivi passaggi a junior e a senior; un percorso basato su competenza e esperienza che costruisce la struttura portante del management dell'impresa italiana, che ha sempre lavorato sulle motivazioni delle persone, sul loro impegno al fine di raggiungere buoni risultati e l'affermazione professionale e sociale. Oggi purtroppo questa struttura rischia di crollare. Se le nuove generazioni non hanno futuro è il sistema Paese ad essere a rischio. I giovani non hanno la colpa per quello che sta avvenendo, anche perché le chiavi dell' "ascensore sociale" non è in mano loro.

La politica deve intervenire su questo fronte evitando l'arretramento del nostro Paese, anche in quello delle province come la nostra che hanno sempre costituito un bacino fondamentale per la produzione e il lavoro.

Giovani App: il progetto innovativo che sostiene i giovani e il commercio

E' stata presentata nella Sala Consiliare del Comune di Bergamo, Giovanni App: un progetto innovativo che dà la possibilità in esclusiva a circa 86.000 giovani d'età compresa tra i 15 e i 30 anni residenti in 73 comuni della Bergamasca (tra cui Bergamo) di accedere a promozioni sia commerciali sia culturali utilizzando l'App per dispositivi mobili o il sito web dedicati. Oltre alle amministrazioni comunali, il progetto

vede tra i suoi protagonisti anche il mondo del commercio.

Incentivare il commercio giovanile coinvolgendo i negozi di vicinato che hanno così l'opportunità di aprire una nuova grande vetrina a costi zero: questi, in estrema sintesi, gli obiettivi principali che vuole centrare Giovani App.

I negozianti potranno offrire tramite App o sito web ai giovani utenti prodotti con sconti esclusivi (entrambi liberamente). In tal modo gli esercenti hanno la possibilità di aprire una nuova grande vetrina (inizialmente virtuale, poi concreta) in modo completamente gratuito: registrazione, pubblicazione delle offerte non hanno infatti costi (diversamente ad altre applicazioni di questo tipo, che generalmente prevedono delle commissioni).

Il progetto Giovani App è promosso da: Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo. A Turismo Bergamo invece il ruolo di coordinatore del progetto e lo sviluppo della comunicazione. Al progetto, proposto a tutti i comuni della Bergamasca, hanno aderito 73 amministrazioni comunali.

L'iniziativa, in questa prima fase, si rivolge ai giovani, offrendo loro una scontistica sugli acquisti sia commerciali (coinvolti i negozianti) sia culturali (eventi di vario genere, proposti dai comuni). In futuro, l'applicazione potrà essere sviluppata e dedicata ad altre fasce di utenti, ad esempio quella dei turisti, degli over 65 anni, ect).

Il progetto è un ottimo strumento anche per i commercianti, che, con un'unica interfaccia, potranno caricare offerte diverse per target diversi.

Si tratta quindi di una piattaforma destinata ad ampliarsi nei tempi adeguati coinvolgendo altre fasce di utenza.

L'App si può scaricare gratuitamente dagli store dei sistemi Android ed Apple. I giovani utenti possono cercare le proposte

più interessanti anche tramite il pc, collegandosi al sito www.giovaniapp.it.

Per utilizzare l'App, i giovani devono registrarsi fornendo dati anagrafici, numero di cellulare e password. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

Durante la presentazione a Palazzo Frizzoni sono intervenuti: Giorgio Gori, sindaco di Bergamo; Christophe Sanchez, amministratore delegato di VisitBergamo; Maria Carolina Marchesi, assessore alle Politiche giovanili Comune di Bergamo; Enrico Gaspani, informatico di Sfera Networks, società che ha sviluppato l'applicazione.

GIOVANI

L'utente finale (i giovani) può registrarsi tramite l'app su dispositivo mobile o tramite il sito web. Al momento della registrazione, il giovane dovrà fornire i seguenti dati: nome e cognome, data di nascita, comune di residenza, numero di cellulare, password. Una volta forniti i dati, l'utente riceverà un Pin tramite sms sul proprio cellulare, che servirà ad attivarlo sul portale. Terminato il processo di registrazione, l'utente avrà un codice che lo rappresenterà univocamente e che dovrà mostrare per ottenere gli sconti (PIN UTENTE). Non sarà quindi necessario esibire documenti d'identità. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

L'interfaccia principale dell'utente permetterà di visualizzare le offerte delle strutture più vicine a lui oppure di cercare per nome offerta, nome struttura, categoria struttura, data offerta.

L'utente potrà visualizzare le varie promozioni, e se disponibile, potrà effettuare una richiesta di prenotazione alla struttura offerente. Questa richiesta dovrà essere accettata dalla struttura prima di trasformarsi in una prenotazione vera e propria, e l'utente verrà avvisato tramite notifica e/o sms della risposta. In caso di particolari

richieste, l'utente potrà contattare la struttura tramite i recapiti presenti sul suo profilo.

Per usufruire dello sconto, l'utente dovrà identificarsi mostrando all' esercente il codice univoco di 6 cifre. A questo punto l' esercente potrà inserire il codice utente nel suo pannello, registrando così la fruizione. L'utente, una volta usufruita la promozione, ha la possibilità di dare una valutazione (pollice in su o pollice verso) sulla corrispondenza tra la descrizione dell'offerta e lo sconto effettivamente applicato.

MONDO DEL COMMERCIO

Il mondo del commercio, rappresentato da Ascom Bergamo e Confesercenti Bergamo, ha a disposizione un sistema centralizzato (piattaforma) di inserimento, gestione e pubblicazione delle promozioni, collegandosi al sito www.bergamocommercio.it. L' esercente dovrà registrarsi al servizio e potrà accedere all'area riservata dove potrà inserire una o più strutture per le promozioni. Ogni struttura avrà un profilo personalizzabile con descrizione, posizione sulla mappa, sito web, indirizzo e-mail, telefono, orari di apertura, foto e categoria (ad es. negozio di abbigliamento, hotel, ristorante ecc.). Ogni negozio ha la possibilità di inserire liberamente le proprie promozioni (prodotti e percentuale di sconto), caratterizzate da descrizione, oggetto, date di inizio e fine offerta, percentuale di sconto, foto, posizione sulla mappa e numero di utilizzi massimi per utente finale, quantità (opzionale). Sulle offerte c'è un controllo effettuato da VisitBergamo, che valuta la pertinenza delle proposte a tutela dei giovani.

COMUNI

I comuni usufruiscono di una interfaccia web simile a quella dei commercianti per il caricamento delle offerte culturali/ricreative/etc, collegandosi al sito www.offertagiovaniapp.it. Le amministrazioni potranno segnalare gli eventi culturali in generale e tutte le

iniziative che possono interessare la giovane utenza (spettacoli di vario genere, mostre, festa di piazza, ect) . Le offerte saranno visibili a tutti gli utenti, ma eventualmente notificate ai soli residenti.

COMUNI CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO:

Albano Sant'Alessandro, Albino, Almè, Arcene, Arzago d'Adda, Azzano San Paolo, Bagnatica, Barzana, Bergamo, Berzo San Fermo, Bianzano, Boltiere, Bonate sotto, Borgo di Terzo, Brusaporto, Calcinate, Caprino Bergamasco, Caravaggio, Carobbio degli Angeli, Casazza, Castel Rozzone, Chiuduno, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Ciserano, Curno, Dalmine, Dossena, Endine Gaiano, Entratico, Fara Gera d'Adda, Gaverina, Gorlago, Gorle, Grone, Lallio, Levate, Luzzana, Madone, Mezzoldo, Monasterolo del Castello, Morengo, Mornico al Serio, Mozzo, Osio Sopra, Osio Sotto, Paladina, Pedrengo, Piazzolo, Ponte San Pietro, Ponteranica, Ranica, Ranzanico, Roncobello, San Giovanni Bianco, San Paolo d'Argon, San Pellegrino Terme, Scanzorosciate, Selvino, Solza, Sorisole, Spinone al lago, Torre Boldone, Trescore Balneario, Treviglio, Treviolo, Ubiale Clanezzo, Valnegrà, Verdello, Vigano San Martino, Villa d'Almè, Villa di Serio, Zandobbio.



Smart City & Negozio 4.0: Un incontro sull'innovazione del commercio e la rigenerazione urbana

La rivoluzione digitale, unita ai cambiamenti in corso nel mercato e nella società, stanno trasformando non solo le attività commerciali ma le città stesse. Cambiano i prodotti, i servizi e anche i comportamenti di acquisto dei clienti/cittadini. Spesso i cambiamenti non sono indolori e il

commercio al dettaglio e gli esercizi di vicinato sono stati tra più esposti a questi cambiamenti.

Ma sarebbe pericoloso dare tutta la colpa al digitale e all'eCommerce. Anzi il digitale – come tutti gli ambienti tecnologici ricchi di novità e funzionalità – può essere una minaccia ma anche un'opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare "ciò che si è sempre fatto".

Il fatto che Amazon compri catene di negozi e che ogni apertura di un Apple store crei una piccola rivoluzione urbana dimostra altresì che il negozio non è morto anzi ... La questione è dunque come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi.

E allora i distretti urbani del commercio riletti con la lente del digitale, le tecnologie digitali per potenziare l'esperienza fisica d'acquisto, i temporary store visti come aule didattiche su strada per provare il digitale, i sensori per analizzare i flussi pedonali e la permanenza davanti alle vetrine, i nuovi sistemi di pagamento usati dai più giovani, le comodità della consegna a domicilio per alcuni segmenti di clientela, ... sono esempi delle fondamenta su cui si costruirà il negozio 4.0. Negozio 4.0 inteso come modalità con cui il commercio di prossimità e i negozi tradizionali potranno cogliere in pienezza le opportunità offerte dalla rivoluzione digitale senza snaturar le loro origini e la loro specificità.

Andrea Granelli: presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e change management. Da diversi anni lavora su temi legati all'innovazione: inizia come ricercatore al CNR e lavora per diverse aziende (CESI, Montedison, Fimedit, McKinsey). Nel 1996 entra in Telecom

Italia dove fonda tin.it – facendone per molti anni l'amministratore delegato – e poi diventa CEO della ricerca e del Venture Capital del gruppo (Tilab). È stato membro del Comitato di valutazione del CNR, direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy, presidente dell'Associazione Archivio Storico Olivetti e membro del Consiglio Nazionale del WWF. Scrive periodicamente di innovazione su libri, quotidiani e riviste, con particolare attenzione alla rivoluzione digitale e ai suoi molteplici risvolti (anche quelli problematici). Ha inoltre curato la voce “Tecnologie della comunicazione” per la nuova enciclopedia Scienza e Tecnica della Treccani. Ha recentemente lanciato – insieme a Flavia Trupia – “PerLaRe”, associazione per il rilancio della retorica e il suo reinserimento tra gli elementi fondativi della leadership.

L'appuntamento è il 20 marzo 2019, ore 13.00 in Sala Ferruccio Galmozzi in via Torquato Tasso 4 a Bergamo

[invito_negozio 4.0-20.03.19](#)

“Save the planet”: La marcia per il clima anche a Bergamo

“Save the planet”: è questo lo slogan principale del movimento internazionale creato da Greta Thunberg, l'attivista svedese di soli 16 anni che è riuscita a mobilitare gli studenti di tutto il mondo per il cambiamento climatico.

Oggi, venerdì 15 marzo, c'è stato lo SchoolStrike4Climate che ha coinvolto scuole in tutto il mondo che hanno scioperato per salvare il clima. Tra le scuole medie che hanno partecipato anche quelle di Bergamo che con oltre 3.000 presenze tra

studenti, insegnanti e genitori hanno fatto sentire la loro voce.

La Giornata di sciopero globale a Bergamo è stata promossa dalle Associazioni e dai Comitati Genitori con il patrocinio del Comune di Bergamo, Ascom Confcommercio Bergamo e altri enti e istituzioni.

Ascom da sempre attenta all'ambiente, a sua volta propone l'iniziativa "rimpiattino" in collaborazione con Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco-Consorzio.

I contenitori in cartoncino riciclabile, firmati da affermati designer e illustratori, permettono di portare a casa dal ristorante, in tutta comodità, il cibo e le bevande non consumate.

Il nome 'rimpiattino' è stato scelto attraverso un concorso tra i ristoranti italiani, che mirava a trovare un termine italiano alla doggy bag. Il termine è frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma e riporta alla cultura, tutta italiana, del 'rimpiattare', ovvero del rielaborare gli avanzi del giorno precedente.

"L'iniziativa è lodevole e interessantissima, lo spreco a qualunque livello è da evitare o comunque da limitare il più possibile. Negli ultimi anni la sensibilità delle imprese della ristorazione e dei clienti sul tema dello spreco alimentare è notevolmente cresciuta. Nel nostro Paese non c'è tradizione di piatto unico e le porzioni sono limitate ma senz'altro va aumentato l'impegno per ridurre gli avanzi a tavola. Spero che all'iniziativa aderiscano quanti più ristoratori possibile", commenta Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo.



CAMBIAMENTI CLIMATICI

La grande sfida che tutti insieme possiamo affrontare

Con il Patrocinio di:



Con il supporto di:



Media partner:



[BrochureClima_v3](#)

Addio a scontrini e ricevute, è in arrivo il registratore di cassa telematico

Novità in vista nel campo fiscale. Dal 1° gennaio 2020 chi effettua commercio al dettaglio dovrà memorizzare e trasmettere telematicamente all'Agenzia delle Entrate gli incassi della giornata.

L'obbligo scatta dal 1° luglio 2019 per gli esercenti che hanno un volume d'affari superiore a 400 mila euro.

Commercianti e artigiani dovranno quindi acquistare o adattare i propri registratori di cassa. Per ridurre la spesa un provvedimento ministeriale del 28 febbraio scorso ha previsto un contributo del 50% della spesa sostenuta, fino a un massimo di 250 euro in caso di acquisto e di 50 euro in caso di adattamento. Il contributo è valido per le spese sostenute nel 2019 e nel 2020 .

Il contributo viene concesso all'esercente come credito d'imposta, "utilizzabile in compensazione tramite modello F24, a partire dalla prima liquidazione periodica dell'Iva successiva al mese in cui è stata registrata la fattura relativa all'acquisto o all'adattamento del misuratore fiscale ed è stato pagato, con modalità tracciabile, il relativo corrispettivo".

Il credito, aggiunge l'agenzia fiscale, "deve essere indicato nella dichiarazione dei redditi dell'anno d'imposta in cui è stata sostenuta la spesa e nella dichiarazione degli anni d'imposta successivi, fino a quando se ne conclude l'utilizzo".

Per qualsiasi informazioni o approfondimento è possibile contattare Alessandro Rota, dell'Area Consulenza generale di Ascom al numero 035 4120135 o scrivere a consulenza@ascombg.it.