

# I&T Innovation and technology Hub

Nel gennaio 2018 veniva formalizzato un Contratto di Rete tra tutti i Centri Servizi di riferimento delle associazioni che fanno capo a Imprese & Territorio. L'obiettivo era dar vita ad un Digital Innovation Hub dedicato (non esclusivamente) alle PMI bergamasche e denominato, non a caso, I&T – Innovation and Technology Hub, con sede all'interno dell'area del POINT di Dalmine.

A un anno di distanza è possibile dire che la scelta è stata giusta.

Il contratto di rete, infatti, ha rafforzato la capacità di collaborazione e scambio di risorse e competenze tra organizzazioni portatrici di specificità complementari: dall'ambito di intervento (come si sa Imprese & Territorio spazia con le sue aderenti dall'agricoltura al commercio passando per l'artigianato, la media impresa industriale e i servizi) agli stili e alle culture organizzative. Sotto questo punto di vista basta ricordare come in I&T si trovino piccole aziende che fatturano qualche centinaia di migliaia di euro e realtà dalle decine o centinaia di milioni di valore della produzione, imprese ordinarie e organizzazioni dell'economia sociale e non for profit, soggetti orientati al territorio e attori con forte vocazione all'internazionalizzazione, settori ad alta intensità di capitale e tecnologia e settori labour intensive.

Quanto precede è testimoniato da fatti molto concreti: non a caso I&T – Innovation and Technology Hub ha saputo valorizzare non solo le misure camerali, i voucher ministeriali, le perizie imprese 4.0, ma soprattutto la consulenza tecnica relativa alle innovazioni e digitalizzazioni da applicare alle diverse tipologie di attività.

Questo tipo di interventi richiede approcci integrati, capaci di coniugare una lettura accurata dei bisogni, una progettazione personalizzata, l'attivazione di consulenze di alto livello: non è l'introduzione di una tecnologia che di per sé fa innovazione, perché questa si nutre di cambiamenti nelle organizzazioni, nelle culture, nelle visioni.

Rispetto alle consulenze di alto profilo, la sperimentazione compiuta lungo questo primo anno di attività ha portato I&T – Innovation and Technology Hub all'identificare in Schneider Electric un partner strategico nell'ambito delle soluzioni Impresa 4.0. Schneider Electric è un gruppo industriale con un fatturato globale di oltre 25 miliardi di euro, 140.000 dipendenti presenti a livello globale in più di 100 paesi ma, soprattutto, con una storica, capillare e radicata presenza sul territorio italiano, che gli consente di gestire in modo affidabile le attività dalla fase di studio sin alla fase di supporto post vendita, lungo tutto il mercato.

Questa partnership strategica consentirà a chi si rivolgerà al DIH di I&T di accedere alle proposte di un gruppo leader che spende il 5% del suo fatturato in Ricerca&Sviluppo, ai suoi esperti tecnici applicativi, alla sua rete di partner e alle sue iniziative formative, oltre che alle sue applicazioni e ai suoi prodotti.

Kern-Liebers Italia, realtà storica del territorio bergamasco, ha scelto di avvalersi, tramite I&T Hub, dei servizi di Schneider Electric per dare ulteriore valore al proprio progetto di innovazione tecnologica. L'azienda, leader nella produzione di molle di altissima precisione per settori quali l'automotive, l'oleodinamica, l'elettromeccanica e la meccanica industriale, sta sviluppando grazie a questa collaborazione un ambizioso progetto di valorizzazione del proprio sito produttivo: dall'ammodernamento dell'impiantistica elettrica, alla connessione on-line del parco macchinari, all'efficientamento energetico dell'intero plant. Una scelta "elastica" e vincente e una partnership

forte col territorio, per essere ancora più competitivi e restare leader di mercato.

Anche la rete d'impresе formata dalle imprese Zirafa Giacinto & C. Snc, Centro Ottico San Pietro di Bonacina Gianmario, Cimardi Bruno, Occhiali Srl, Ottica Foto Pirotta, Ottica Luiselli Snc di Luiselli Giuseppe e C., Ottica NF di Neviani Diana, Viewpoint di Pelliccioli Sem hanno scelto di avvalersi del I&T – Innovation and Technology Hub per presentare il progetto Ottici 4.0 che si propone di creare un hub digitale per raggruppare in modo strategico più imprese locali dello stesso settore operanti sul territorio che hanno espresso la necessità di ricevere consulenza strategica per emergere nel mercato.

Il progetto si propone come obiettivo finale di fornire strumenti di comunicazione digitale e analisi dei dati per migliorare le performance di vendita e la brand awareness del network e dei singoli punti vendita ottimizzando l'investimento di ciascuno.

Per operare al meglio il progetto dopo una fase iniziale di consulenza per misurare il grado di digitalizzazione dei singoli associati così da evidenziare e colmare eventuali lacune ha previsto la creazione di un'immagine coordinata che possa ben convivere con le identità delle aziende del network sia online che offline.

Successivamente si è provveduto alla creazione di un portale che dia visibilità al network ed ai singoli associati diventando il centro digitale per raccolta e analisi dati dei clienti (e dei potenziali) e per la promozione di offerte ed iniziative del network.

Sono stati infine adottati dalle aziende nuovi standard per la condivisione dei dati di contatto così da migliorare le performance delle campagne di comunicazione.

Il progetto è facilmente misurabile e replicabile sul

territorio ed implementabile con l'inserimento di nuovi associati e contenuti.



## Una rete che guarda al futuro

Imprese&Territorio, da dodici anni offre alle imprese la possibilità di

- leggere insieme problemi e bisogni
- formulare proposte politiche
- ricevere un'assistenza qualificata

Il contratto di rete **I&T Hub** è un nuovo passo in avanti di I&T in tema di servizi con l'obiettivo di

- rafforzare, anche attraverso lo scambio, le competenze delle proprie organizzazioni e delle proprie risorse umane
- rafforzare la capacità di operare nelle aree strategiche quali l'innovazione tecnologica e l'impresa 4.0

## Un anno di lavoro: Rete... fatti, non parole

Un buon esempio è dato dalla capacità di attivare reti a partire dai voucher camerali della misura A.

- 3 progetti di rete realizzati nel 2018 con il coinvolgimento di 21 aziende
- 5 progetti di rete in fase di avvio con il coinvolgimento di 19 aziende

---

# Commercio e servizi, accordo saltato per la stagionalità

Accordo saltato tra Ascom Confcommercio Bergamo e le organizzazioni sindacali territoriali Filcams CGIL, Fisascat CISL e UilTucs UIL sulla gestione della stagionalità per i settori del commercio e dei servizi.

“Peccato che il commercio non riesca a trovare un accordo. Il CCNL delega al Territorio tale possibilità e dopo mesi di trattativa il sindacato territoriale non trova una posizione unitaria” afferma Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo-.

Nell’ultimo incontro effettuato oggi 8 marzo le posizioni dei tre segretari di Filcams CGIL Fisascat CISL e UilTucs UIL sono state ancora divergenti. Le proposte effettuate da Ascom non sono state accolte.

“Sia la prima proposta fatta alcuni mesi fa sia quella di oggi è stata bocciata, per il sindacato l’individuazione dei comuni a vocazione turistica, che peraltro riprende la normativa Regionale del 2015 e del 2008, è troppo estensiva, ma non hanno presentato una proposta alternativa. Peraltro la trattativa si è interrotta con una pregiudiziale politica da parte della Filcams CGIL che ha espressamente affermato che non sa se ha il mandato per trattare l’argomento – spiega Betti-. E’ una posizione incomprensibile. E’, infatti, il contratto nazionale che delega il secondo livello, è la legge Regionale ad indicare i comuni coinvolti ed è la legge nazionale 81/2015 a definire il perimetro in cui l’accordo avrebbe valore. Auspichiamo comunque che le trattative possano riprendere al più presto al fine di non penalizzare

ulteriormente le aziende del commercio e dei servizi soggette alla stagionalità. Attendiamo che la Filcams sciolga le sue riserve”.

L'accordo interessa oltre 20 mila imprese del commercio e dei servizi bergamasche.

Sulle stesso tema nei mesi scorsi è stato raggiunto l'accordo a livello nazionale tra Confcommercio, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs. Il risultato è che le imprese del Turismo ed i Caf possono assumere personale per far fronte ai picchi di lavoro determinati dalla stagionalità, senza dover sottostare a particolari limitazioni. Infatti, per superare le rigidità introdotte dal Decreto “Dignità” all'utilizzo del contratto di lavoro a termine e nel contempo sostenere l'occupazione, l'unica strada da percorrere era quella di siglare un'intesa con le organizzazioni sindacali, applicando di fatto la deroga per le attività stagionali prevista dal decreto legislativo 81/2015. E così è stato fatto. Gli accordi prevedono, per tutte le attività del turismo e i Caf, che sono fortemente condizionate da un'intensificazione dell'attività in alcuni periodi dell'anno, di assumere personale per ragioni di stagionalità o di rinnovare il rapporto a termine con un dipendente, ad esempio un cameriere, affidandogli le stesse mansioni e senza dover indicare alcuna causale nel contratto.

“Gli accordi riaffermano e rafforzano l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali più rappresentative – conclude Betti -. Per la nostra base associativa è un risultato importante. L'economia della nostra Provincia è fondata su attività a prevalente vocazione turistica con la conseguenza che anche la necessità di lavoratori ne è fortemente influenzata. I nostri uffici sono a disposizione delle imprese associate per i chiarimenti che dovessero essere necessari”. L'accordo nazionale riguarda più di 4 mila aziende del nostro territorio.

---

# Presentazione della Guida Euro-Toques 2019

Grande risonanza per la presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, anticipata da un dibattito sulla stringente attualità del rapporto cuoco-turismo moderato dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, con ospiti alcuni dei maggiori rappresentanti di categoria. Sono infatti intervenuti per l'occasione il presidente di Euro-Toques Enrico Derflingher, il presidente de Le Soste Claudio Sadler, il presidente della giovane associazione Gente di Lago e di Fiume Marco Sacco e il sindaco di Lecco nonché presidente di Anci Lombardia – Associazione nazionale comuni italiani Virginio Brivio. Anche Sadler e Sacco sono soci di Euro-Toques.

Indubbiamente momento di massimo rilievo, l'effettiva presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques realizzata da Italia a Tavola, versione cartacea – quella digitale infatti era stata presentata durante il 1° Congresso di Euro-Toques Sicilia svoltosi a gennaio nel palermitano. Alberto Lupini: «242 cuochi, di cui 22 donne, ma soprattutto con 93 new entry. Questo è un segno che lascia intendere quanto l'associazione sia esponenzialmente in crescita, pronta a farsi carico, anche perché unica fra tutte ad essere riconosciuta dall'Ue, di un ruolo trasversale tra le realtà simili in Italia, in qualità di garante della figura professionale del cuoco e di una cucina che sia di qualità e rappresentante di tradizioni e territori».

«Qualche anno fa eravamo solo una cinquantina – ha detto Enrico Derflingher – ci siamo rialzati, siamo cresciuti a



livello di soci sia per numero che per qualità. Oggi in guida siamo quasi 250, mentre come associati iscritti arriviamo circa a quota 300. È motivo di grande soddisfazione per una realtà che mette in primo piano la “faccia” dello chef, la sua vita professionale e allo stesso tempo il territorio che rappresenta. Il cuoco è ambasciatore del suo territorio».



---

# 24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019, firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: [alessandro.rota@ascombg.it](mailto:alessandro.rota@ascombg.it), tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL  
**GELATO  
ARTIGIANALE**  
24 MARZO

Istituita con la decisione  
del Parlamento Europeo  
del 5 Luglio 2012



## **24 marzo** **Giornata Europea del Gelato** **Artigianale**

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,  
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea  
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.  
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento  
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

Per saperne di più: [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com)

CONFÉDÉRATION DES  
ASSOCIATIONS DES  
ARTISANS GLACIERS  
DE LA COMMUNAUTÉ  
EUROPÉENNE



[www.artglace.com](http://www.artglace.com)





**RICETTA TIRAMISÙ GELATO-DAY 2019**

**Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)**

INGREDIENTI GELATO:	quantità (gr):
Latte alta qualità	600
Saccarosio	120
Sciroppo di glucosio 30DE	26
Destrosio	54
Latte scremato in polvere	13
Neutro	7
Tuorlo fresco	40
Mascarpone	140
<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>

**INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:**  
 Savoiardi  
 Caffè dolce  
 Cacao amaro

**WINNER GELATO TIRAMISU ITALIAN CUP**

**THOMAS INFANTI**

**Pasticceria navigando in un oceano di Acquario:**

# delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant'Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti in uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

## **Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?**

*La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine '800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.*

## **Come commentano i clienti la nuova sede?**

*Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.*

## **Qual è la vostra specialità?**

*Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.*

## **Perché la scelta della farina intera?**

*Perché è una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non è raffinata ed*

*è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.*

**Da quando si occupa di pasticceria?**

*Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.*

**A quale dei suoi dolci non può rinunciare?**

*Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.*

















---

# **Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si racconta**

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

**Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?**

*Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.*

**Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?**

*Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo*

*Gelato” nel 2015 a “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”, progetto che è tutt’ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.*

**Cos’è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?**

*Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l’intento del Gruppo Gelatieri.*

**Porta un’aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?**

*Incrementeremo dell’utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.*

**Come si contraddistingue il buon gelato?**

*Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.*

**Qual è il suo gusto di gelato preferito?**

*La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.*

---

**Smart Idea 4 Smart City:  
Confcommercio fa “mind**

# “mind sharing” delle esperienze di intelligenza urbana

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori con il patrocinio di Cariplo Factory, organizzano in occasione della seconda Milano Digital Week l'evento “Smart Idea 4 Smart City”.

L'edizione 2019 della Milano Digital Week dedicata all'“Intelligenza Urbana” vuole mettere in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità, impattando sui processi urbani dalla fruizione di beni e servizi alle reazioni umane, fino alle politiche di welfare.

In questo contesto il Terziario svolge un ruolo di primaria importanza nello sviluppo di azioni volte a migliorare la fruizione degli spazi urbani e allo sviluppo di tecnologie che rendono la città smart e intelligente.

Soprattutto nei “Distretti del Commercio” negli ultimi anni sono stati realizzate idee e progetti innovativi con un grande impatto tecnologico volti al sostegno dell'attrattività turistica, al miglioramento della qualità della vita e della sicurezza nelle città.

In quest'ottica l'obiettivo dell'evento “Smart idea 4 Smart city” è quello di mettere in luce le migliori iniziative delle Confcommercio Territoriali nel campo dell'innovazione digitale e per le dinamiche urbane, raccontando progetti attivi nei Distretti del Commercio che hanno reso “smart” la città e il suo tessuto economico.

Appuntamento per il prossimo 14 marzo alle ore 10.30 a Palazzo Bovara per il “mind sharing” delle esperienze di intelligenza urbana realizzate dalle Confcommercio Lombarde.

# 4 SMART IDEA SMART CITY



MILANO  
DIGITAL  
WEEK  
VEE MILANO



## I formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco

Quest'anno, in occasione di FORME, Bergamo ospiterà i World Cheese Awards, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria entro il 18 marzo 2019 direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it)

o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di

telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili. La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30 Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG).



**FORME**  
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI



**ONAF** Delegazione di Bergamo, **FORME**  
e **Comune di Romano di Lombardia**  
hanno il piacere di invitarVi all'incontro

# I FORMAGGI DEI MONDIALI: IL MEDAGLIERE BERGAMASCO



**Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30**  
**Rocca viscontea - Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)**



Quest'anno, in occasione di **FORME**, Bergamo ospiterà i **WORLD CHEESE AWARDS**, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.



La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria **entro il 18 marzo 2019** direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al **3392334029**, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Con il contributo di



Con il supporto e il patrocinio



Partner tecnico



Media Partner



Organizzazione



---

# **I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori**

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori e diffondono una locandina con lo slogan: "Compra i fiori in negozio" con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica contro l'abusivismo.

Il presidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo, Adriano Vacchelli, ha inviato una lettera al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, evidenziando il problema, in particolare per quanto riguarda la Festa della donna e della mamma, dove si moltiplica il problema.

"È un fenomeno che si acuisce ogni anno ed oggi, a causa delle difficoltà e del perdurare della crisi, la nostra categoria è in grave difficoltà e tanti piccoli negozi, che illuminano i centri storici, sono costretti a chiudere. Certamente chi vende abusivamente fiori in strada è vittima e colpevole involontario del racket, ma la conseguenza di questa illegalità ricade su tutti perché non si parla solo di sfruttamento ma anche di evasione di imposte e tasse", afferma Vacchelli.

"Di fronte a questo fenomeno ci sentiamo impotenti e chiediamo con forza il vostro aiuto e il vostro intervento. La legge impone alle Forze di Polizia controlli, applicazione di sanzioni e il ritiro immediato della merce, per questo ci rivolgiamo a Voi chiedendo la vostra cooperazione nel contrastare il problema. È nostro desiderio continuare a impegnarci per ostacolare il fenomeno. Per questo negli anni scorsi abbiamo ideato una campagna di sensibilizzazione che riproponiamo anche quest'anno", aggiunge il presidente della categoria.

Qui per scaricare la locandina

[Compra fiori in negozio 2019 campagna fioristi](#)

---

## **“Libri per sognare”: Parte l’iniziativa dei librai Ascom**

Un bambino che ha perso la vista e fa fatica a ricordare le forme delle cose, le storie di atleti che hanno combattuto contro avversari invisibili e subdoli come la discriminazione razziale, i miti greci più famosi raccontati con parole e musica, un delfino con la Pinna Morsicata, e una ragazza che cerca di capire da dove sia spuntato un ospite inaspettato...

Questi sono gli eroi letterari della terza edizione dell’iniziativa “Libri per sognare”, organizzata dal Gruppo Librai Ascom. Oltre ai libri, però, protagonisti sono anche i 1.200 ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che sono pronti a scrivere la loro recensione sui cinque titoli in gara: “Cento passi per volare” di Giuseppe Festa (ed. Salani), “Pinna morsicata” di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), “Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo” di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), “Mitico!” di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e “Io e Mercurio” di Emanuela Nava (ed. Piemme). Scendono... in campo 60 classi di quinta elementare e prima media e saranno premiate le recensioni migliori.

Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it), dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest’anno è l’introduzione di una nuova modalità che dà l’opportunità di presentare anche lavori

pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. Il libro vincitore e il suo autore verranno premiati lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30. La manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo ha come obiettivo diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“Siamo alla terza edizione di questo concorso letterario. Abbiamo iniziato un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta. Allora avevamo proposto alcuni laboratori legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani. Fin dalla prima edizione ha avuto molto successo così nella seconda abbiamo ampliato inserendo oltre a un weekend anche un concorso letterario. Per migliorare l'interazione con i lettori abbiamo creato un nostro sito internet dove è possibile votare online. L'obiettivo è duplice: aumentare l'interesse dei bambini nei confronti della lettura e dall'altro renderli partecipi tramite la votazione del loro libro preferito”, afferma il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti.

“L'anno scorso hanno aderito 700 bambini; quest'anno 1.200, perciò serviva una location adeguata come il Palacreberg. La chiusura di questo evento sarà l'8 aprile. Oltre ad avere aumentato il numero delle adesioni, abbiamo anche introdotto delle novità per i ragazzi e le classi: l'anno scorso accettavamo solo recensioni online, quest'anno accettiamo anche dei lavori legati ai cinque libri che abbiamo scelto. Ogni anno cerchiamo di migliorare. Abbiamo un buon riscontro dalle scuole, gli insegnanti ci hanno fatto i complimenti e ci incentivano ad andare avanti”, aggiunge Botti.

Ma come sono stati scelti i cinque titoli? Il presidente del gruppo spiega che il primo elemento di valutazione era lo scrittore italiano e il secondo che fossero dei libri di un certo spessore e contenuto.

Il concorso sembra una scelta molto coraggiosa considerata la bassa percentuale di persone che leggono. Lo stesso, a quanto pare, vale anche per i piccoli lettori anche se, come spiega Botti, tutto dipende da come vengono abituati dai genitori. "La tecnologia, lo smartphone, il tablet invadono la nostra vita, quella degli adulti e dei bambini. E' importante come l'adulto approccia il bambino alla lettura. Inutile che io dica a mio figlio non stare sempre attaccato al cellulare quando sono io primo a farlo. Se mi vedono i bambini sempre leggere li invoglio a coltivare questa passione".

Nonostante il basso tasso di lettura ci sono sempre nuovi titoli, soprattutto per ragazzi. Ma qual è il segreto per il successo dei libri? "La storia e l'illustrazione -risponde Botti- che colpisce e imprime meglio il racconto, che dalla quarta elementare in su è molto importante. Il fatto di avere una storia veloce, senza troppi dettagli, che si ricollegano all'attualità".

Attuale, però, vuol dire moderno e anche digitale. L'e-book è entrato nelle nostre vite negli ultimi anni, ma secondo il presidente del gruppo non ha minacciato, come si pensava, la libreria tradizionale. "Quando è nato -spiega- si temeva un calo delle vendite cartacee. Questo non è successo perché alla gente piace sfogliare, sottolineare, mettere una piega per ricordarsi dove si è arrivati a leggere. Il problema delle librerie indipendenti è la concorrenza di Amazon e delle grandi catene distributive che propongono gli stessi libri a costi inferiori. Possono sopravvivere se danno servizio, se creano l'evento in libreria. Ad esempio la vicepresidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio, Laura Togni, che ha la 'Libreria Fantasia' organizza spesso degli incontri con letture animate, creando un contesto che la gente ama".

Per maggiori informazioni [www.libripersognare.it](http://www.libripersognare.it)

# Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati



I libri finalisti





Il presidente del gruppo Librai e Cartolai Ascom Confcommercio, Cristian Botti