

Trescore vara il primo “Centro commerciale naturale”

Per il vicedirettore dell'Ascom, Fusini, sono due i punti focali del progetto: «La cooperazione in rete tra negozianti e il dialogo tra pubblico e privato». Il presidente dell'ACT, Pina: «Un grazie a tutti gli associati che quotidianamente danno vita a questa grande iniziativa»

La manifestazione StreetFood, organizzata dall'Associazione Commercianti di Trescore (ACT) lo scorso 12 ottobre, è stata l'occasione per inaugurare il primo Centro Commerciale Naturale della Lombardia, un'area urbana con una propria vocazione commerciale dove più esercizi concorrono a determinare un'offerta integrata basata su un mix merceologico in grado di attrarre consumatori, cittadini o turisti. Dopo il battesimo estivo con la costituzione dell'Associazione commercianti, pensata per valorizzare il progetto strategico studiato nel Piano di Governo del Territorio, i commercianti di Trescore hanno fatto passi da giganti e in pochi mesi hanno raccolto 64 adesioni su circa 120 attività commerciali e organizzato un grande evento inaugurale per dare il via alla gestione del Centro Commerciale Naturale. Evento che ha avuto evidenti riscontri grazie alla presenza di migliaia di persone che hanno affollato la galleria commerciale naturale che da Piazza Cavour , attraversando il viale Locatelli, arriva a Piazza Dante.

Trampolieri, giochi, animazione, artisti del cioccolato e specialità culinarie hanno animato l'avvio della gestione.

Non è mancato il momento istituzionale con la premiazione del vincitore del concorso per il logo: Eleonora Patelli. Lo skyline del centro storico cittadino è rappresentato all'interno del logo con due frecce rotanti di colore giallo e rosso, rappresentativi di Trescore.

Nel nome "Il Centro" c'è tutta la voglia e la volontà di riportare in alto i valori del nucleo cittadino da sempre considerato Centro di Commercio di riferimento per tutta la Val Cavallina. Il motto "Commercio, Cultura e Turismo a Trescore", racchiude infatti le finalità dell'iniziativa volta a valorizzare il territorio non per funzioni monotematiche ma in sinergia tra i diversi settori economici del territorio. Presenti all'inaugurazione due assessori regionali, la bergamasca Claudia Terzi, con delega all'ambiente, e Alberto Cavalli con delega al Commercio e Turismo, a testimoniare l'importanza del progetto e l'interesse degli organi regionali verso un nuovo strumento di governance pubblico/privato non ancora attivo in Regione Lombardia ma già presente in altre regioni italiane. "Il progetto Trescore – ha commentato Cavalli – rappresenta una evoluzione dei distretti del commercio, dove trovo per similitudine la cooperazione in rete tra commercianti e la collaborazione pubblico/privato. Il progetto è da considerarsi a tutti gli effetti pilota essendo il primo in Lombardia e in linea con i principi del programma elettorale della Giunta Maroni. Ricordo a tutti che uno dei primi provvedimenti di questa Giunta è stato la moratoria dei Centri Commerciali per favorire la riapertura dei negozi di vicinato nei centri cittadini. È stato fatto un grande lavoro che potrà essere replicato anche in altre realtà lombarde".

L'assessore Terzi ha apprezzato "il coraggio politico di fare scelte forti in sede di redazione del Piano di Governo del Territorio discostandosi dai facili sistemi di progettazione tradizionale, ma utilizzando sistemi di progettazione innovativi capaci di tutelare il paesaggio e valorizzare l'identità locale del territorio".

Il vicedirettore dell'Ascom, Oscar Fusini, nel complimentarsi su tutto il percorso fatto dagli associati, ha evidenziato i due punti focali del progetto che "sono la cooperazione in rete tra commercianti e il dialogo pubblico/privato che hanno funzionato perfettamente in questa iniziativa". Ha ricordato poi alle Istituzioni regionali che "in Lombardia oltre ai Distretti del Commercio c'è anche il primo Centro

Commerciale Naturale con l'augurio di vedere presto anche una regolamentazione sul tema".

Il Sindaco di Trescore Alberto Finazzi, ha ricordato il difficile percorso di approvazione del Piano di Governo del Territorio e ha evidenziato le capacità e la determinazione dell'estensore del piano, Cosimo Caputo, che sin dalle prime analisi territoriali del 2009 ha lanciato l'idea di un modello di Town Center Management ed è stato il vero mattatore dell'iniziativa, trascinando dapprima l'Amministrazione in questa scelta e successivamente i commercianti fino a raggiungere il traguardo.

Anche il presidente dell'Associazione Commercianti Giovanni Pina si è unito ai ringraziamenti del Sindaco all'estensore del PGT Cosimo Caputo e ha "ringraziato tutti gli associati che con determinazione danno vita quotidianamente a questa grande iniziativa". Una citazione di merito è andata al vicesindaco Loredana Vaghi, al consigliere comunale Danny Benedetti e al responsabile della polizia locale Debora Bonzanni che con l'Associazione Igea e la Pro Loco hanno collaborato attivamente per la riuscita del progetto. Il tradizionale taglio del nastro ha visto come madrina il vicepresidente dell'associazione commercianti Raffaella Cortesi.

Scocca l'ora di Passeggiar Gustando

Domenica 27 ottobre è tempo di Passeggiar Gustando, la festa del commercio e della famiglia promossa dagli alimentaristi dell'Ascom e dai panificatori dell'Aspan, che allestiscono una tavolata a cielo aperto nel cuore di Bergamo. Fissata in origine il 6 ottobre e rimandata a causa delle condizioni

meteo, la manifestazione sarà sul Sentierone dalle 10.30 alle 18, offrendo la possibilità di assaggiare i prodotti ed i piatti del territorio selezionati e preparati dai negozianti. L'iniziativa vuole infatti portare in primo piano le attività di vicinato, il loro ruolo di servizio all'interno dei centri urbani e ricordare il grande patrimonio di relazioni che i piccoli commercianti custodiscono con il proprio lavoro quotidiano. Concetti che quest'anno vengono amplificati dalla collaborazione del Distretto del Commercio che, in occasione della manifestazione, promuove l'apertura dei negozi del centro e la realizzazione di allestimenti legati dal filo conduttore del colore giallo, nell'ambito del progetto "Una luce per Expo" che ha già visto la città vestirsi di blu, verde e rosa nelle serate di "Vivi Bergamo il Giovedì".

Per accedere alle degustazioni occorre dotarsi alla cassa dei gettoni della solidarietà (offerta minima di 5 euro per tre degustazioni con acqua, vino e pane offerti), con i quali "acquistare" le proposte che stuzzicano di più e contribuire alla raccolta fondi benefica che ogni anno caratterizza l'appuntamento. Facendo tappa dai gastronomi si potrà spaziare tra i salumi e i formaggi tipici presentati con la collaborazione dei consorzi di tutela o optare per piatti caldi, come il risotto, la zuppa di cereali e la polenta taragna. Dai macellai, immancabili le carni alla griglia, mentre chi preferisce rinfrescarsi con la frutta di stagione può rivolgersi ai fruttivendoli. I fornai Aspan sfoderano infine i loro progetti legati al territorio, la Garibalda, la Torta di Sant'Alessandro ed il pane realizzato con il grano coltivato in Bergamasca. Il tutto sarà accompagnato da musica e spettacoli per grandi e piccini, a sottolineare l'idea della festa per tutta la famiglia. La manifestazione è realizzata anche con la collaborazione della Pia Unione San Lucio, storico sodalizio tra gli alimentaristi bergamaschi che fa capo all'Ascom. In totale saranno così impegnati circa 50 operatori.

Il ricavato sarà devoluto al fondo diocesano di solidarietà Famiglia e Lavoro attraverso il fondo Ascom aperto presso la

Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus. Si tratta di un progetto della Caritas inteso come "servizio-segno" verso le famiglie che si trovano in una condizione di forte difficoltà sociale per la perdita del lavoro.

Immobili, essere agenti ai tempi della crisi

Boom di venditori al corso dell'Ascom tenuto dal formatore Stefano Lascar. «Oggi la parola d'ordine è concentrarsi sul cliente e comprenderne a fondo desideri e priorità». «L'errore da evitare? Contrariamente a quanto si immagina, non bisogna cercare un immobile assolutamente rispondente a quanto il cliente afferma di desiderare»

Expo, a Bergamo i delegati di 70 Paesi

A gennaio, in fiera, si ritroveranno 350 rappresentanti dei nove "cluster" in vista dell'esposizione universale milanese. Malvestiti: «Una straordinaria occasione per promuovere il nostro territorio e la sua realtà economica»

Albergatori, col web non si scherza

Gestire bene la propria reputazione online è ormai più che essenziale e può influire sul giro d'affari. L'esperto Vittorio Deotto: «Le opinioni che compaiono sui social network o su Tripadvisor non vanno viste come una minaccia, bensì come un'opportunità»

Bergamo Sviluppo prende casa al Point «Potenziato il sostegno all'innovazione»

Nella nuova sede dell'azienda speciale della Camera di Commercio sarà attivato l'Incubatore 2020, con una sezione rivolta al settore manifatturiero. Carrara: «Vogliamo che sia uno spazio aperto perché l'obiettivo è promuovere uno sviluppo diffuso»

Innovazione, «la sfida è imparare a condividerla»

Se ricerca e sviluppo sono strategici per la competitività di un'azienda, ancor più lo è creare un circolo virtuoso tra Università, centri tecnologici, fornitori e persino

concorrenti. È il messaggio lanciato dal Premio per l'Innovazione tecnologica della Camera di Commercio, nella cerimonia che ha assegnato i riconoscimenti alle tre aziende vincitrici

Quando la cucina dà spettacolo. Lo chef bergamasco Francesco Gotti a Italia's Got Talent

Sul palco di Italia's Got Talent i riflettori sono accesi sullo chef bergamasco Francesco Gotti, executive del Bobadilla Feeling Club di Dalmine, pronto trasformare il suo talento in spettacolo nella trasmissione con record di share, in onda su Canale 5 sabato in prima serata (salvo mutate e impreviste esigenze televisive, la prova di Gotti dovrebbe andare in onda domani sera, 19 ottobre ndr.). In una manciata di minuti Francesco Gotti proverà a conquistare il favore della temutissima giuria, formata da Gerry Scotti, Maria De Filippi e Rudy Zerbi. «La partecipazione al talent show è nata quasi per gioco. Mio figlio ha composto il numero in sovraimpressione sul teleschermo sabato scorso, durante l'ultima puntata della nuova edizione di Italia's Got Talent. Mi sono così trovato prima a spedire un video-promo della mia esibizione e poi catapultato direttamente negli studi di Canale 5 a Roma», spiega Gotti entusiasta di questa nuova avventura mediatica.

L'impegno sul palco del più seguito talent show italiano non è l'unico del week-end: lo chef terrà alto e stretto il tricolore nell'importante veste di unico rappresentante della

cucina italiana in Fiera a Milano ad Host, salone internazionale dell'ospitalità professionale. Il Padiglione 2 della rassegna fieristica dedicata al canale Ho.re.ca ospiterà infatti sabato e domenica la finale europea del concorso Global Chef (uno dei più importanti concorsi di cucina calda della World Association of Chefs Societies – Wacs) che dà accesso alla finalissima mondiale in programma a marzo. Per staccare un biglietto per la finale, lo chef bergamasco dovrà interpretare al meglio la cucina italiana e sfidare i colleghi degli altri 16 Paesi partecipanti alla competizione Global Chef South Europe (Francia, Spagna, Portogallo, Turchia, Israele, Serbia, Slovenia, Croazia, Bosnia Erzegovina, Bulgaria, Moldavia, Grecia, Montenegro, Malta, Macedonia, Cipro).

In attesa dell'esito degli Europei del Global Chef (la classifica ufficiale e i risultati sono attesi per lunedì 21 ottobre) non resta che sintonizzarsi sabato sera alle 21.10 su Canale 5 e seguire la trasmissione, condotta da Belen Rodriguez e Simone Annichiarico.

Il rilancio delle castagne nel nuovo numero di Affari di Gola

Copertina di stagione per il numero di ottobre di Affari di Gola, il mensile dedicato ai sapori e ai piaceri del territorio bergamasco in edicola in questi giorni. Protagoniste sono le castagne, frutto dell'autunno che tanta parte ha avuto nell'alimentazione di collina e montagna e che oggi è al centro di una riscoperta da parte di coraggiose associazioni impegnate nel recupero della coltura. La rivista

incontra i Castanicoltori orobici e i Castanicoltori del Mismo e dà le dritte sui locali che impiegano le castagne nei loro menù e sull'uso in cucina. All'insegna del recupero è anche il "Bescòt de Éla", antica ricetta di un biscotto preparato nelle case di Villa di Serio, che il pasticciere Ivan Feliciani ha ricostruito partendo dai ricordi delle clienti più anziane. Si parla anche del gustoso pane di Baldovino Midali, preparato con l'aggiunta di Branzi, e del burro prodotto con latte di capra dall'azienda Barbis di Cene.

Sul versante enoico tiene banco la frattura all'interno del Consorzio di Tutela del Franciacorta, con la nascita del "Consorzio cantine franciacortine", che riunisce una trentina di produttori con l'obiettivo di portare avanti le istanze delle realtà più piccole, mentre sul confronto tra bollicine italiane e francesi dice la sua in una diffusa intervista Claudia Bondi, "Ambassadeur du Champagne 2013".

Nel menù di ottobre anche i suggerimenti per un itinerario tra gusto e antichi mestieri a Monte Isola, la nuova tendenza delle colazioni americane e ancora locali, aziende, personaggi e news.

Settimana per l'Energia, si riaccende la sfida per la sostenibilità

Con un convegno sul rapporto tra il recupero del cibo e la produzione energetica, in programma alle 15.30 al teatro Donizetti, debutta domenica 20 ottobre la quinta edizione della Settimana per l'Energia, manifestazione sulla green economy e lo sviluppo sostenibile promossa dall'Associazione Artigiani in collaborazione con Confindustria Bergamo e con

gli Ordini degli Architetti e degli Ingegneri, l'Università di Bergamo, l'Ufficio scolastico per la Lombardia, Bergamo Sviluppo e Bergamoscienza.

E proprio con Bergamoscienza, nuovo partner della manifestazione, si creerà un passaggio del testimone, suggellato dal convegno inaugurale che sarà l'occasione per lanciare il tema attorno al quale ruoteranno tutti gli eventi della Settimana: "Trasformiamo il passato in futuro: recuperiamo e diamo nuova vita alle risorse".

Fino a domenica 27 ottobre, infatti, si susseguiranno 12 convegni istituzionali, laboratori per ragazzi e famiglie, visite guidate a impianti di eccellenza nella produzione di energia da fonti rinnovabili, eventi culturali e ricreativi, che coinvolgeranno l'intera cittadinanza in una sfida comune: cercare un nuovo modello di vita sostenibile e attento agli sprechi che parta dal riutilizzo delle risorse esistenti, recuperando altresì la competitività del nostro sistema Paese. Significativi saranno anche alcuni tra gli spazi fisici dove i vari eventi si snoderanno, con la precisa volontà di sensibilizzare la popolazione sulla rinascita degli spazi urbani. Così, accanto a piazza della Libertà, che diventerà l'agorà della kermesse con laboratori interattivi sulle fonti rinnovabili rivolti ai ragazzi, sarà riaperta la vecchia sede degli Ospedali Riuniti per un seminario sulla riqualificazione degli edifici.

Uno dei principali obiettivi della Settimana per l'Energia è creare occasioni di confronto, aggiornamento e riqualificazione professionale per le imprese, a cominciare dalle aree più direttamente coinvolte nelle tematiche energetiche: le costruzioni e l'impiantistica.

Nello specifico, lunedì 21 è in programma un convegno sulla termoregolazione e la contabilizzazione del calore, mentre martedì 22 un incontro dedicato ai prodotti da costruzione con le novità introdotte dal legislatore e mercoledì 23 un workshop dedicato all'efficienza e al risparmio energetico nell'illuminazione: l'approccio sarà quello di guardare alla normativa, anziché come portatrice di vincoli per le imprese,

come opportunità per accrescere il proprio know-how ed essere competitivi. Inoltre, venerdì 25 alle ore 17, l'Auditorium di via Torretta ospiterà il convegno "Azioni concrete per una società virtuosa": sarà un'occasione per illustrare quelle azioni (dei singoli e della collettività) che hanno dato vita a buone economie, inciso in modo positivo e dato slancio a nuovi stili di vita.

Non mancherà, infine, un evento fuori provincia, a dimostrazione di come la manifestazione orobica abbia ormai varcato i confini: domenica 27 ottobre a Erba (Como) nel Centro Espositivo Lario Fiere, si terrà infatti un incontro sulla produzione di energia da centrale microidroelettrica: l'evento è inserito nella giornata inaugurale della Mostra Mercato dell'Artigianato.

Tutti gli incontri della Settimana per l'Energia sono a ingresso libero, ma per partecipare è opportuno registrarsi ai convegni d'interesse sul sito www.settimanaenergia.it, dove è anche possibile consultare il programma dettagliato.