

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally. La storica corsa delle macchine in legno è in programma domenica 29 aprile lungo le Mura in Città Alta

Selvino e Paratico omaggiano il cioccolato

Sabato 28 e domenica 29 aprile Selvino ospita “Chocomoments Selvino”, la grande festa del cioccolato artigianale. Per due giorni piazza del Comune e corso Milano ospitano l'arte dei migliori maestri cioccolatieri d'Italia con degustazioni, cooking show, lezioni di cioccolato e laboratori per bambini. Stand aperti dalle 10 alle 20, in programma degustazioni, cooking show, lezioni di cioccolato per adulti e laboratori per bambini al divertente allo spazio 'Choco Baby (ore 15.30-17.30).

Weekend goloso anche a Paratico (Bs) per tre giorni, a partire da oggi, sul lungolago alcuni artigiani del cioccolato proporranno le loro specialità: praline, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalmabili, liquori al cioccolato, le deliziose sacher e le intramontabili crepes con panna e cioccolato caldo. Anche qui, spazio a degustazioni, cooking show, lezioni per adulti, laboratori per bambini e la tradizionale mostra mercato aperta dalle 10 alle 20. Inoltre per gli amanti del “cibo degli dei” ci sono anche le sculture

di cioccolato, cuori e tante piccole raffinate creazioni tutte da gustare. Tra le attrazioni della festa c'è anche la Fabbrica del Cioccolato, una struttura che mostra in presa diretta tutte le fasi di lavorazione del cioccolato con il percorso di conoscenza Choco Word Educational.

Ponte del 1° maggio, uffici Ascom chiusi lunedì 30 aprile

Ponte del 1° maggio, uffici Ascom chiusi lunedì 30 aprile, Riapriranno con i consueti orari martedì 2 maggio

Nuove divise per il personale dell'aeroporto di Orio

BIS-BGY International Services, società di handling controllata al 100% da SACBO, ha presentato nel terminal partenze dell'Aeroporto di Milano Bergamo, le nuove divise in dotazione al proprio personale. Un'innovazione frutto di uno studio della linea e dei tessuti, mirato alla cura del disegno e dei particolari, che riflette lo stile e l'identità delle figure operative attraverso cui BIS svolge i compiti di assistenza in aeroporto.

La divisa, che è stata indossata in fase di presentazione dallo stesso personale BIS, è accomunata nelle diverse versioni dalla tinta unita blu e dal profilo bianco e giallo

che richiamano il logo della società.

Amelia Corti, amministratore delegato di BIS, ha illustrato concetti e motivazioni che hanno accompagnato l'ideazione della nuova divisa, con cui si indentifica anche la visione in chiave di immagine e professionale del rapporto con i passeggeri.

“L'acquisizione della nuova divisa è una tappa del più ampio progetto che vede il nostro personale coinvolto nei processi di continuo miglioramento della qualità dei servizi resi a passeggeri e compagnie aeree – sottolinea Amelia Corti – L'appartenenza a una società di handling come BIS rende il personale consapevole del ruolo che viene svolto con la valorizzazione e la cura della propria persona, mettendo in campo insieme alla professionalità la sensibilità e disponibilità nell'insieme delle qualità umane e delle competenze richieste per operare in aeroporto”.

BIS-BGY International Services conta 291 dipendenti, suddivisi tra personale addetto al check-in, ai gate e ai servizi di biglietteria, operatori di piazzale aeromobili, coordinatori e addetti ai servizi di supporto.

A Ponte Nossa aperitivo con le imprese

Promoserio organizza, in collaborazione con MULTI e il patrocinio di Comunità Montana Valle Seriana, «Aperitivo con le imprese»: ciclo di incontri aperti a tutti gli interessati, su tematiche di carattere trasversale legate al mondo delle imprese. Sarà approfondito il tema della Sostenibilità nelle aziende, e interverranno Radici Group e Scame Parre SPA. Appuntamento con la dottoressa Mariateresa Betti: verranno presentati il Bilancio di Sostenibilità e l'importanza per

un'azienda di realizzare uno strumento che offre notevoli vantaggi, tra cui "fotografare" la situazione aziendale dal punto di vista del percorso di sostenibilità, individuare, attraverso l'analisi di materialità, gli elementi su cui investire e creare consapevolezza a tutti i livelli. Si racconterà, in particolare, l'esperienza di gruppo industriale globale che realizza un bilancio unico, che accomuna tutte le proprie realtà nel mondo. L'aperitivo sarà ospitato dalla birreria artigianale ASTA di Ponte Nossola, dove assaggeremo diverse birre artigianali della ValSeriana e gusteremo i prodotti dell'Azienda Agricola Prat di Bus. Consumazione: € 3 per soci PromoSerio e € 5 per non soci. Per informazioni e per prenotare potete scrivere a infopoint@valseriana.eu o chiamarci al 035.704063.

“Al bar scelgo io”: tovagliette-menù in simboli in 42 pubblici esercizi di Osio Sotto

Grazie alle speciali tovagliette “parlanti” Ascom, realizzate in Comunicazione Aumentativa Alternativa, chi ha difficoltà ad esprimersi può ordinare al bar in autonomia

Il carrello dei Gelatieri nelle corsie della Pediatria di Ponte San Pietro

Merenda speciale con i Gelatieri bergamaschi per i piccoli ricoverati al Policlinico in Pediatria e per le loro famiglie. L'iniziativa rientra nell'appuntamento "La merenda non si paga"

A San Pellegrino il festival delle birre alla frutta

Venerdì 20 a domenica 22 aprile la Birreria Via Priula di San Pellegrino Terme organizza "Tuttifrutti", festival dedicato alle birre alla frutta. Sempre più numerose e apprezzate in Italia e all'estero, le birre aromatizzate sono un fenomeno in grande crescita che fonda solide basi nelle tradizioni di tante religioni del mondo. La kermesse è aperta venerdì dalle 17 alle 2 e sabato e domenica dalle 12 alle 2 con laboratori di degustazione e assaggi. Info alla pagina facebook: Via Priula Birrificio di San Pellegrino

Alternanza scuola lavoro, da

Bergamo Sviluppo 320mila euro per le imprese

La Camera di Commercio promuove la creazione di un network territoriale tra istituti scolastici, imprese, enti pubblici e no profit, per favorire l'inserimento lavorativo di studenti. Due i bandi attivi per le imprese

La cucina dell'altopiano di Alessandro Dal Degan all'Accademia del Gusto

La cucina dell'altopiano di Alessandro Dal Degan all'Accademia del Gusto lunedì 14 maggio. Il seminario è riservato agli operatori della ristorazione