

Borgo Santa Caterina, ecco la “movida per le famiglie”



L'hanno definita una “movida per famiglie”, ma c'è molto di più: dopo il sabato di Bergamo InCentro, il testimone passa a Borgo Santa Caterina, con la manifestazione Vivi il Borgo d'Oro che dalle 15 di domani avvia un percorso dei sabati pomeriggio dedicati al

passaggio, allo shopping e all'intrattenimento. L'iniziativa – che dal sabato successivo rientrerà nella calendarizzazione di Bergamo Estate 2016 – è nata dalla fattiva collaborazione de La Rete di Borgo Santa Caterina alla quale partecipano le Associazioni del Territorio, i Residenti e i Commercianti insieme all'Amministrazione Comunale rappresentata dal Servizio Reti Sociali del Comune di Bergamo. La modifica della viabilità dovuta al cantiere che per alcuni tratti vede chiusa la via ha dato lo spunto per richiedere la possibilità di pedonalizzare la strada fino al termine dei lavori che sono previsti per la prima settimana di agosto. Il Comune ha accolto la richiesta di concedere i sabati con l'accordo tra residenti e commercianti: si è trovato un punto di incontro permettendo ai residenti l'utilizzo di parte della carreggiata.

Tante le iniziative in programma: da Drive Test con biciclette e scooter elettrici a “Come degustare i vini Vini e Sfizi”, da percorsi per conoscere i cristalli e le loro proprietà a una lezione su come annodare alla perfezione una cravatta, dalla presentazione della collezione di gioielli ad addirittura un test di abilità visiva. Non solo: sono previste anche partite di scacchi (su prenotazione) in simultanea e con istruttori a

disposizione e pure la merenda in Borgo. Straordinario momento per conoscere il Borgo sarà l'appuntamento delle 17 con Emilio Moreschi e Umberto Zanetti con "Luoghi, personaggi e storie del Borgo".

[Vivi il Borgo d'Oro – Il programma di sabato 28 maggio](#)

Lotta alle aflatossine, Bergamo in prima fila nella ricerca

Il Crea – Unità di ricerca per la Maiscoltura, coordina l'Osservatorio Territoriale della Qualità del Mais. Locatelli: «La strategia migliore resta la prevenzione, attuata mediante l'utilizzo di buone pratiche agronomiche e di condizioni ottimali per lo stoccaggio». Ma si fa avanti anche la lotta biologica

Oggi l'Ascom inaugura la nuova sede. Presenti Sangalli e Martina



“Ascom Bergamo: nuova sede, nuovi servizi” è lo slogan che accompagnerà, lunedì 9 maggio, l’inaugurazione della nuova sede dell’Ascom. Appuntamento alle 18.30 con una conferenza sul tema della rappresentanza di impresa, a cui prendono parte,

oltre al presidente dell’Ascom Paolo Malvestiti, Carlo Sangalli, presidente Confcommercio Imprese per l’Italia e Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole. Momento clou dell’evento è alle 20.30 con la cerimonia ufficiale che prevede la benedizione della struttura e degli uffici da parte di Monsignor Lucio Carminati, aperitivo e intrattenimento musicale. «L’inaugurazione della nostra sede corona tutti gli sforzi che sono stati fatti in questi anni, che ci hanno permesso di essere una realtà ben radicata sul territorio e nel tessuto sociale ed economico bergamasco, con uno sguardo sempre proteso verso il futuro – spiega Paolo Malvestiti, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. La nostra è la casa del commercio, del turismo, del terziario e dell’innovazione e il nostro compito è quello di essere sempre più al servizio degli associati, puntando l’operato sull’innovazione, sui processi di investimento, di qualificazione e di crescita. In questo la nuova struttura è del tutto funzionale, perché ci permette di accogliere l’associato nel modo migliore e offrirgli tutti i servizi utili alla crescita e allo sviluppo della sua impresa». E conclude: «Perché è importante avere un partner qualificato, un consulente affidabile che sappia aiutare nelle varie fasi di sviluppo dell’azienda».

La sede dell’Ascom ristrutturata si presenta in una veste completamente rinnovata, con un concept moderno, innovativo e più funzionale alle mutanti esigenze degli associati. L’operazione ha portato ad un ampliamento della superficie di circa 1.500 mq, che si sono aggiunti ai 1.800 già a

disposizione. La nuova sede ruota tutta attorno alla parola "trasparenza", che si percepisce anche dal punto visivo in quanto dotata di ampie vetrate, che suddividono anche gli spazi interne. Tra le novità: sale riunioni, che permettono di lavorare in staff, una sala corsi e una sala convegni con le migliori soluzioni multimediali e a disposizione anche delle aziende associate.

I numeri della nuova sede Ascom

3.300 mq

5 piani

90 dipendenti in sede (totale dipendenti Ascom 130)

3 sale convegni per un totale di 180 posti

13 mesi di lavoro per la realizzazione

Dalmine, tutto pronto per l'Expo delle attività commerciali

La settima edizione di EXPOniAMO Dalmine sarà domenica 24 aprile. Un'ottantina gli stand su un percorso lungo un chilometro. Partecipazione allargata alle attività del Distretto 525

Pasqua al ristorante, la Fipe: “Pesa l’incertezza del dopo Bruxelles”



Bene ma non benissimo. Questo il quadro tracciato dalla Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi per quanto riguarda le previsioni del fuoricasa nel week end pasquale. In base alle ultime elaborazioni dell’Ufficio Studi si segnala infatti un

lieve calo delle presenze in ristoranti e trattorie per domenica, in un quadro che resta comunque positivo, come conferma Luciano Sbraga, direttore dell’Ufficio Studi di Fipe : “La leggera flessione riscontrata dalla nostra indagine previsionale è con tutta probabilità da attribuire al calendario che vede quest’anno la Pasqua “bassa” ,in un periodo non particolarmente favorevole dal punto di vista climatico per le gite fuori porta. Tuttavia i ristoratori quest’anno non sembrano particolarmente preoccupati e confermano l’impegno nella valorizzazione della tradizione con una maggiore attenzione verso i prodotti biologici ed a filiera corta. Sforzi apprezzati dai consumatori e anche a livello internazionale, se pensiamo che l’11,1% dei turisti che a Pasqua siederà al ristorante sarà di provenienza straniera. C’è da dire, però, che l’indagine è precedente ai tragici fatti di Bruxelles e pertanto non risente dell’impatto negativo che tali eventi sicuramente avranno nel brevissimo termine anche nelle nostre città”.

Le presenze per il giorno di Pasqua

Entrando nel dettaglio dei dati, dall’indagine Fipe emerge che quest’anno i ristoranti in attività saranno il 90,2% del

totale contro il 92% dell'anno scorso. Per il 25% dei ristoratori intervistati la clientela da servire per il pranzo di Pasqua sarà inferiore a quella dell'anno scorso, tuttavia non manca un 8% che al contrario, dichiara di essere più ottimista. Il bilancio complessivo è di un numero di clienti pari a 3,5 milioni di unità, in calo dell'1,1% rispetto al 2015, per una spesa totale prevista di 164 milioni di euro. Quanto alla tipologia di clientela, circa il 50% delle presenze sarà di turisti, principalmente italiani (36,5%). In base all'indagine della Fipe emerge che molti di loro saranno escursionisti che hanno programmato di trascorrere una giornata fuori porta, e tanti italiani che si recano presso le seconde case nelle località di villeggiatura del nostro Paese. Sul fronte delle destinazioni prescelte prevarrà in linea generale la montagna rispetto al mare, scelta favorita dalle previsioni meteo e dalle nevicate tardive. L'11,1% dei turisti sarà invece di provenienza straniera, mentre la clientela dei ristoranti a Pasqua vedrà per il 52,6% la presenza di residenti. Proprio sui turisti, in particolare italiani, confidano i ristoratori per ottenere buoni risultati o comunque per non peggiorare quelli dello scorso anno. Fipe segnala che per la gestione delle prenotazioni il 69,5% dei ristoranti si appoggia a sistemi on line.

Il menù pasquale: tradizionale, tutto compreso e a filiera corta

Anche per il 2016 la parola d'ordine dal punto di vista dell'offerta è "tradizione". I menù dei ristoranti si caratterizzeranno per la prevalenza di piatti tipici (72,4%), mentre in un locale su quattro si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale (23,5%). Solo il 4,1% dei ristoranti proporrà piatti della cucina internazionale. Rispetto alla Pasqua 2015 aumenta la presenza di prodotti a filiera corta, tipici e biologici: in particolare per il 37% dei ristoranti si segnala l'inserimento nel menù di prodotti bio e a chilometro zero, mentre l'11,1%

darà maggiore spazio ai prodotti della tradizione. L'attenzione alle richieste specifiche sul fronte delle allergie e intolleranze diventa sempre più prioritaria per gli operatori della ristorazione: nell'83,5% dei ristoranti i clienti con esigenze di questo tipo troveranno ciò di cui hanno bisogno. Ben il 37% degli esercizi proporrà menù specifici per i bambini. A fianco dell'aumento di prodotti a chilometro zero e biologici, non mancheranno da parte dei ristoratori interventi sulla struttura dei menù (numero delle portate, formule tutto compreso ecc.) con lo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo a favore della clientela. Tra le formule primeggia il menù "a pacchetto" (61,7% del totale), ad un prezzo medio di 46 euro in leggero aumento rispetto al 2015. La spesa prevista complessiva è di 164 milioni di euro. Quattro ristoratori su dieci confermano invece il menù pasquale dell'anno scorso.

Le presenze per il giorno di Pasquetta

Per quanto riguarda i dati previsionali per lunedì 28 marzo, giorno di Pasquetta, lo scenario è positivo: otto ristoranti su dieci saranno aperti (l'82,4%), in leggero aumento rispetto al 2015. Il 14% dei ristoratori intervistati fa previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso mentre una percentuale simile si aspetta, al contrario, risultati migliori. Il bilancio complessivo è di 2,8 milioni di clienti con un incremento dell'1,5% sul 2015 e un indice di riempimento dei locali del 66%. A Pasquetta il ristorante sarà meta soprattutto di turisti, sia italiani (47,1%) che stranieri (14,9%), mentre la percentuale di residenti sarà del 38,2% per la maggiore propensione alla gita fuori porta che contraddistingue questa fascia di pubblico. Per quanto riguarda l'offerta il menù all inclusive riguarderà un ristorante su quattro ad un prezzo medio di 37 euro, in crescita dell'1,4% rispetto all'anno scorso, per una spesa attesa di 104 milioni di euro.

Brexit, vi racconto come i britannici affronteranno il referendum

☒ La domanda a cui gli elettori britannici si troveranno a rispondere è semplice: rimarremo in Europa o la lasceremo? Prima che il Paese vada alle urne il 23 giugno, ci saranno una miriade di discussioni, dibattiti, manifestazioni, con il solito spiegamento di forze politiche, ex politici, leader economici, a cui seguiranno facce conosciute e in cerca di popolarità.

La risposta a questa domanda non è semplice, il dibattito è più che acceso e nei prossimi mesi farò del mio meglio per aggiornare i lettori de La Rassegna in merito alle ultime news sul Brexit. Iniziamo dal nome. Il mondo anglosassone ama le parole brevi e le abbreviazioni. Hanno già pensato a una parola facile da ricordare e usare sugli slogan. Ieri l'annuncio, da molti vissuto come una pugnalata alle spalle, del sindaco di Londra Boris Johnson che si schiererà per lasciare l'Europa. Strano per il sindaco della città più internazionale d'Europa, con un padre dal passato da europarlamentare e un'educazione da classicista. La reazione dei mercati non si è fatta attendere, con la sterlina crollata a picco sul dollaro e che tocca il valore più basso degli ultimi sette anni. Gli analisti delle grandi banche hanno espresso le loro posizioni, e preferenze: se per Deutsche Bank e Moody's (l'agenzia di rating) è meglio restare, i loro colleghi di UBS, Citi ed HSBC non si sono sbilanciati, limitandosi a parlare dei rischi legati ad un'uscita.

I leader delle grandi aziende quotate in borsa sostengono la

posizione del primo ministro David Cameron, e sono ormai oltre cento gli amministratori delegati che ci hanno messo la faccia, e un terzo di loro ha anche firmato una lettera ufficiale, che verrà pubblicata martedì dall'autorevole quotidiano finanziario Financial Times. Tra loro ci sono Vodafone, EasyJet, Shell, GSK, British Telecommunication, WPP, la più grande agenzia al mondo di pubblicità. E ne vedremo molti altri nelle prossime settimane. I due schieramenti corteggiano infatti i grandi brand, che hanno più impatto dei partiti politici sugli elettori. Ci si aspetta inoltre che i Leavers – ovvero quelli che vogliono la Brexit – faranno di tutto per creare divisione tra le grandi aziende e quelle piccole. Come nel caso del referendum in Scozia, dove i secessionisti rivendicavano il ruolo di portavoce dei piccoli negozianti e commercianti, dei piccoli imprenditori, in opposizione alle multinazionali governate dalle élite. Cameron ha presentato l'accordo stabilito a Bruxelles la scorsa settimana, chiedendo il sostegno del parlamento per rimanere in Europa, evidenziando il fatto che, in caso di dipartita dall'Europa, l'economia ne soffrirebbe, la disoccupazione aumenterebbe e il paese sarebbe meno sicuro davanti alle minacce del terrorismo e della Russia. Vedremo cosa accadrà nelle prossime settimane, se il sindaco Boris Johnson riuscirà a creare un seguito popolare, o se sarà' la City a decidere il destino di questo voto.

Agenzie viaggi, la crisi

incalza. Ma non tutti

Fiavet e sindacati hanno chiesto alla Regione interventi mirati per il settore, che con il terrorismo ha subito un duro colpo. Anche a Bergamo c'è chi ridimensiona, come la Turisberg che ha cambiato sede e ridotto il personale, ma anche ci cresce, come la Ovet, o entra in un grande gruppo

Dagli Enti Bilaterali oltre mezzo milione a supporto di imprese e lavoratori



L'Ente Bilaterale del Commercio e Servizi e l'Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi per il 2016 stanziavano 560 mila euro per le imprese e i lavoratori del terziario: 460 mila euro per le imprese del

commercio e 100 mila euro per quelle del turismo. Le imprese interessate sono 7000, i lavoratori coinvolti circa 20 mila: quasi 16 mila addetti nelle 5.500 attività del commercio e oltre 3 mila dipendenti nelle 1500 imprese dell'ospitalità. Al commercio vanno 460 mila euro, al turismo 100 mila euro. Entrambi suddivisi in egual misura tra lavoratori e imprenditori.

I sussidi per i lavoratori

Per il 2016, diverse le novità per i lavoratori: sostegno alle spese per la mensa scolastica, per l'abbonamento al trasporto pubblico proprio e dei figli e per l'acquisto dei libri per i

lavoratori studenti. Rimangono confermate e presentano agevolazioni maggiori, sia dal punto di vista dell'accesso ai rimborsi che economico, i sussidi a sostegno dei figli disabili, per l'acquisto dei libri di testo, per il concorso spese per l'asilo nido, per la compilazione del Modello 730 e il sussidio straordinario ai dipendenti in malattia o in infortunio oltre il 180 giorno.

Il sostegno alle aziende

Per tutte le aziende del terziario aderenti ai due Enti bilaterali le novità per il 2016 sono il concorso spese per l'acquisto di libri, per la mensa scolastica e per l'abbonamento al trasporto pubblico dei figli.

Restano confermati i contributi per la formazione del responsabile della sicurezza aziendale, per l'addetto antincendio e pronto soccorso e per il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (dal 70 all'80% delle spese sostenute per la partecipazione ai corsi); per i corsi sostitutivi libretto sanitario (dall'80 al 100% della spesa sostenuta); per promozione dei sistemi di qualità (massimo 5 mila euro e comunque non oltre il 50% dell'ammontare di costi sostenuti).

Incentivi a sostegno dell'occupazione

Anche quest'anno entrambi gli Enti mettono a disposizione delle aziende aderenti un contributo a sostegno dell'occupazione

Commercio e Servizi: massimo di 4 mila euro a chi assume giovani tra i 18 e i 35 anni (disoccupati, inoccupati o con contratto a tempo determinato) o disoccupati iscritti ai Centri per l'impiego da almeno sei mesi. Il contributo complessivo erogabile diventa 6 mila euro per le aziende aderenti all'Ente da almeno 5 anni.

Alberghiero e Pubblici Esercizi: massimo di 2 mila euro a chi assume giovani tra i 18 e i 35 anni (disoccupati, inoccupati o con contratto a tempo determinato) o disoccupati iscritti ai Centri per l'impiego da almeno sei mesi. Il contributo

complessivo erogabile diventa 3 mila euro per le aziende aderenti all'Ente da almeno 5 anni.

Le risorse finanziarie sono complessivamente così ripartire: 85 mila euro per i giovani dai 18 ai 35 anni e 40 mila euro per i disoccupati.

www.eblink.it

Accanto ai sussidi e al sostegno alle imprese, i due Enti bilaterali hanno realizzato il portale www.eblink.it che offre gratuitamente alle aziende e ai lavoratori la possibilità di un servizio dedicato alla domanda e offerta per la ricerca di opportunità lavorative. Tutta la documentazione per i vari rimborsi è scaricabile dal sito www.entibilateralibg.it. I due Enti Bilaterali hanno sede presso l'Ascom di Bergamo in via Borgo Palazzo 154 (tel. 035.4120140-116).

[I Sussidi dell'Ente Bilaterale Commercio_2016](#)

[I Sussidi dell'Ente bilaterale Alberghiero_2016](#)

Nati negli anni '90 dall'accordo tra Ascom e le associazioni di categoria sindacali Filcams- Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs Uil, gli Enti Bilaterali si pongono come interlocutori privilegiati tra dipendenti e imprenditori e agiscono nel campo della formazione a tutti i livelli e della promozione dell'occupazione con servizi rivolti al sostegno e alla qualificazione dei settori del commercio e del turismo.

Montagna, gli albergatori sorridono anche se manca la neve

Da Foppolo a Castione della Presolana a San Pellegrino, albergatori soddisfatti per le presenze di Capodanno e dintorni. «Piace la possibilità di fare passeggiate, ma i soggiorni si sono ridotti». «Un aiuto lo danno anche i nostri servizi e le iniziative sul territorio»

Shopping di Natale, domenica a piedi in centro e in Borgo Santa Caterina

Sul Sentierone le bancarelle di Santa Lucia, nel borgo la festa dei commercianti. Appuntamenti anche in Città alta e Borgo Palazzo. Previsti parcheggi convenzionati e bus navetta