

Regione. Bando da 30 milioni per ricerca, sviluppo e innovazione

Si è aperto il bando da 30.000.000 di euro che concede a Piccole e Medie Imprese e Liberi Professionisti in forma singola un finanziamento a medio-lungo termine che può concorrere sino al 100% della spesa complessiva ammissibile del Progetto fino a un massimo di 1.000.000.

Lo prevede il bando FRIM (Fondo Rotazione per l'Imprenditorialità) FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) 2020 'Ricerca & Sviluppo' che si propone, attraverso la concessione di finanziamenti a tasso agevolato, di favorire progetti di ricerca, sviluppo e innovazione realizzati dalle imprese per favorire gli investimenti in questi ambiti da parte delle piccole e medie imprese, anche di nuova costituzione, in grado di garantire ricadute positive sul sistema competitivo e territoriale lombardo.

Si possono presentare le domande di partecipazione dalle ore 12 di giovedì 6 giugno su [BandiOnline](http://www.bandionline.it) (www.bandionline.it) sino a esaurimento della dotazione finanziaria.

I settori coinvolti

I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione riguarderanno specifiche aree di specializzazione come l'aerospazio, l'agroalimentare, l'eco-industria ma anche le industrie creative e culturali, l'industria della salute, il manifatturiero avanzato e la mobilità sostenibile.

Chi può partecipare

Possono partecipare al bando le Piccole e Medie Imprese, già costituite e iscritte al Registro delle imprese e dichiarate attive alla data di presentazione della domanda, aventi Sede

operativa attiva in Lombardia o che intendano costituire una Sede operativa attiva in Lombardia.

La misura è utilizzabile anche da Liberi Professionisti in forma singola che abbiano eletto a 'luogo di esercizio prevalente della loro attività uno dei Comuni di Regione Lombardia e che, per svolgerla, risultino iscritti all'albo professionale del territorio di Regione Lombardia'.

La tipologia dei progetti

I progetti, per essere finanziati, devono completarsi entro 18 mesi dalla concessione del finanziamento e avere un valore minimo di 100.000 euro.

Il finanziamento può essere concesso con riferimento alle seguenti attività di Progetto: ricerca industriale; sviluppo sperimentale; innovazione a favore di PMI.

Durata dei finanziamenti

La durata del Finanziamento è compresa tra i 3 ed i 7 anni, di cui massimo 2 di preammortamento.

La restituzione avviene con rate semestrali costanti posticipate al 30 giugno e al 31 dicembre.

Il tasso nominale annuo di interesse applicato al Finanziamento è fisso e pari allo 0,5%.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Serata benefica dei Giovani Ascom “Per un sorriso in più”

Una serata all'insegna dell'allegria, del buon cibo, dell'ottimo vino e della solidarietà: l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, “Per un sorriso in più”, alla sua tredicesima edizione ha avuto grande successo unendo musica, convivialità e divertimento alla beneficenza. La manifestazione si è svolta nella magnifica Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon, un luogo ricco di storia e cultura, un gioiello di architettura a arte.

Durante i saluti ufficiali il presidente Ascom, Giovanni Zambonelli, ha notato che “dobbiamo prendere esempio dai giovani per le idee innovative e fresche”, mentre ha evidenziato l'attenzione che il Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha verso i bambini che affrontano delle problematiche di salute.

In questa edizione a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

Lucia Patelli dell'Associazione Angelman e il Dott. Pierluigi Carriero, responsabile From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, hanno presentato l'associazione e il progetto “Registro italiano Sindrome di Angelman”.

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno

dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: pagina Facebook Associazione Angelman, www.associazioneangelman.it.

Alessandro Capozzi, il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato che l'evento come da tradizione è legato alla solidarietà verso i bambini che dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie. Inoltre, ha ringraziato il segretario del Gruppo Giovani, Alessandro Rota, per il suo impegno e Massimo Paloschi di 3bservice per il suo contributo importante all'organizzazione dell'evento.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni.

La squisita cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia, curata da Vicook, è stata accompagnata da musica dal vivo di Max Cappellini, con la voce stupenda di Barbara Ravasio, mentre a ravvivare di più la serata c'è stato lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico

e cabarettista.

L'evento, presentato dalla giornalista Donatella Tiraboschi si è concluso con l'estrazione della lotteria, e la consegna delle targhe agli sponsor da parte del direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo; Fogalco soc. coop. cooperativa di garanzia dell'Ascom.

L'evento ha goduto del contributo di: BMW Lario Bergauto; Dif spa Grassobbio; Ros forniture alberghiere di Zanica; Lupia pavimenti di Ponte San Pietro; Infac serramenti di Cavernago; Dolce dormire di Raimondi di Pedrengo; Fioreria Amadei Azzano san Paolo.

Hanno contribuito per la lotteria: Hotel cappello d'oro di Bergamo; Ristorante al Gigianca di Bergamo; Ottica Skandia di Bergamo; Palestra Reborn di Almè.

Un ringraziamento a: 3b Service per l'organizzazione della serata; Agenzia Diesis di Guerini Gabriele di Vertova per l'organizzazione della musica; Agenzia Voltaire per l'organizzazione dello spettacolo di Cabaret; Alla VI .CO. OK ristorazione per il buffet.

































Nuova legge regionale sugli agriturismi: riflessioni e perplessità

Innovativa o autarchica? Qual è la vera natura della nuova legge approvata (Pdl 67) dal Consiglio regionale lombardo che riguarda le attività degli agriturismi? Come nota Regione Lombardia il nuovo testo prevede il riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocratizzazione del sistema. Ma saranno d'accordo tutti i professionisti del settore con la nuova norma approvata che aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione e il 100% di vini lombardi e pesce lombardo?

Alcuni professionisti hanno pareri discordanti, mentre il consiglio regionale che ha presentato le modifiche parla di opportunità per rendere gli agriturismi "vetrina del Made in Lombardia".

Il consigliere segretario dell'Ufficio di presidenza, Giovanni Malanchini, ha affermato: "E' una legge innovativa. L'agriturismo è un'attività complementare di un'attività agricola, non è un'attività di ristorazione fine a se stessa. Ci sono diversi motivi per cui c'era la necessità di proseguire con questa nuova legge. Per primo sono cambiate le esigenze dei consumatori, bisognava alzare l'asticella dal punto di vista qualitativo: parliamo di qualità in termini di beni, servizi, di produzione territoriale. Quindi si parte da qui alzando le percentuali minime di acquisto di prodotti del

territorio, prima gli agriturismi potevano acquistare il 50% di alimenti e bevande dalla grande distribuzione, oggi deve acquistare l'80% dei prodotti del territorio lombardo. Diventano una vetrina di Made in Lombardia, che è la prima regione agricola dell'Italia, la seconda in Europa in termini di fatturato ma la prima in assoluto in termini di marchi di eccellenza e di produzione agroalimentari di qualità. Dà anche l'opportunità all'acquisto di prodotti della regione confinante. La vera novità, della quale qualcuno ha parlato di sovranismo, è quella di spingere molto l'etichetta di vini con il 100% di vino lombardo e il 100% del pesce lombardo per valorizzare il pesce di lago. Inoltre, si dà una chiara linea di demarcazione tra i veri agriturismi, gli agricoltori che fanno attività agrituristica, e ristoranti mascherati da agriturismo per trarre dei vantaggi fiscali”.

La presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, commenta: “La regione Lombardia ha cercato di regolamentare e restringere il campo d'azione degli agriturismi. L'aumento delle percentuali riguardo i prodotti sono nella direzione giusta ed è un importante veicolo per la promozione del territorio, anche se potrebbe ancora non essere sufficiente. La ristorazione segue altre regole, mentre gli agriturismi hanno dei vantaggi fiscali. È necessario che ci non ci sia una concorrenza sleale e che ci siano i controlli che mancano, altrimenti ognuno fa quello che ha voglia e siamo in una totale anarchia”.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole. Su questo cambiamento Alessandro Capozzi, presidente dei Giovani Imprenditori Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente del consiglio Gruppo Albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, nota: “Punto centrale è il concetto che chi offre lo stesso servizio va regolamentato nello stesso modo. E' corretto declinare le regole in base alle tipologie di offerta, magari per aiutare

le zone meno fortunate oppure per aiutare la famiglia, permettendo un'integrazione del reddito. In questo caso invece, ci troviamo dinanzi ad un'offerta paragonabile a quella di un albergo di medie dimensioni ma con tassazioni ed obblighi diversi. Gli alberghi possono continuare a competere nel mercato dell'ospitalità se i competitors vengono costantemente agevolati?"

Gianfranco Drigo, direttore di Coldiretti Bergamo commenta: "Questa legge valorizza ancora di più il legame che c'è tra agricoltura e agriturismo. L'aumento dal 30 al 35% della percentuale di prodotti aziendale va a valorizzare ancora di più la multifunzionalità dell'impresa agricola. Inoltre, il fatto che si raggiunge l'80% dei prodotti lombardi porta alla loro valorizzazione. In più, il fatto stesso che aumentano i posti letti dà un senso del tentativo di aumento dell'ospitalità agricola. Incentiva la multifunzionalità aziendale e in un certo senso permette di sviluppare l'ospitalità per fare conoscere i territori e i prodotti di gastronomia. Il punto che potrebbe essere critico ha a che fare con le percentuali in zona montana, dove è più difficile fare attività agricola e non sempre si riesce a produrre nel modo e nella quantità che è necessaria. Inoltre, la legge valorizza la produzione enologica lombarda e si promuovono i prodotti locali come è giusto che avvenga in ambito agricolo e agriturismo".

Nonostante i pareri diversi, la legge della Regione Lombardia va nella direzione giusta, ma il tema è delicato e va affrontato nell'agenda della politica nazionale.

Bergamo sempre più “appetibile” per i turisti stranieri

Bergamo rimane una delle mete turistiche più amate dei turisti stranieri che visitano la città e tornano entusiasti nei loro paesi d'origine.

In testa ci sono i tedeschi, seguiti da francesi, spagnoli, i turisti provenienti dai paesi dell'Est e anche l'Israele, nota Giorgio Lazzari, segretario Federalberghi Bergamo e responsabile marketing Ascom, durante il suo intervento su Bergamo Tv.

Nonostante la primavera insolita e il giugno non esattamente estivo nella città di Bergamo “non ci sono stati grossi segnali di indebolimento dell'offerta, mentre sulle zone più turistiche, ovvero laghi e montagne, il clima piovoso ha influito parecchio”.

Ogni anno però, si nota una crescita costante del numero dei turisti che si fermano nella nostra provincia e un aumento della permanenza media.

“C'è evidentemente un passaparola positivo. Abbiamo più di 13 milioni di passeggeri che transitano dal nostro aeroporto. Ai turisti piace Bergamo e chi viene tendenzialmente torna e fa pubblicità positiva quando rientra nel proprio paese di origine. Inoltre, si nota un aumento del turismo di vicinato. Tanti turisti italiani dalle province vicine vengono a visitare Bergamo”, ha aggiunto.

Riguardo le strutture alberghiere “sono notevolmente cresciute negli ultimi anni. Abbiamo strutture importanti e valide. Abbiamo un patrimonio artistico e architettonico che ci aiuta. Città alta è una bellezza che pochi hanno. Inoltre, abbiamo un

territorio dedicato al turismo naturale per le montagne e i laghi. Sui laghi c'è stato un incremento notevole negli ultimi anni dopo The Floating Piers l'installazione dell'artista Christo che ha portato una crescita di doppia cifra nelle zone lacustri".

L'aumento del turismo ha spinto i professionisti del settore a focalizzarsi anche sulla conoscenza delle lingue straniere del proprio personale. Per questo motivo, come nota Lazzari, negli "ultimi anni è cresciuta tanto la presenza di operatori giovani che parlano lingue straniere. Oggi trovi tanti ragazzi giovani preparati e difficilmente un turista rimane a disagio se entra in un locale. Ovviamente si può fare di più, anche sull'aspetto del prodotto tipico perché una fetta importante di turisti è quella dei turisti che si muovono per assaggiare i prodotti tipici".





Crea e migliora il sito della

tua azienda con il seminario Ascom

Dopo il successo del primo incontro organizzato dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business", continua il percorso pensato dal gruppo.

Il secondo appuntamento dei quattro previsti (gli appuntamenti non sono propedeutici l'uno all'altro) dal titolo "Crea e migliora le attività digitali della tua azienda attraverso il sito web" ha come obiettivo di aiutare le piccole e medie imprese realizzare un sito che non sia visto solo come semplice "vetrina", ma una vera e propria piattaforma "centrale" e strategica per veicolare il proprio marketing e la propria comunicazione.

Il seminario è in programma giovedì 20 giugno dalle ore 15:30 alle ore 17:30 in sede Ascom Confcommercio Bergamo.

La partecipazione al corso è gratuita previo accreditamento [cliccando qui](#).

Per informazioni: Ascom Confcommercio Bergamo, tel. 035.4120135, alessandro.rota@ascombg.it

[corso_giovaniImprenditori_WEB](#)

Torna a Bergamo la “Donizetti Night”

Torna a Bergamo la “Donizetti Night”. Sabato 15 giugno in città bassa la festa musicale dedicata al bergamasco più famoso del mondo in collaborazione con Ascom

Lungo il viale: grande successo per l'evento di tre giorni a Mapello

Enorme successo per l'evento “Lungo il viale. Profumi e sapori della terra bergamasca” organizzato da Promoisola che si è tenuto a Mapello dal 7 al 9 giugno tra il centro storico - vestito con abiti medievali- la piazza e la Torre della città.

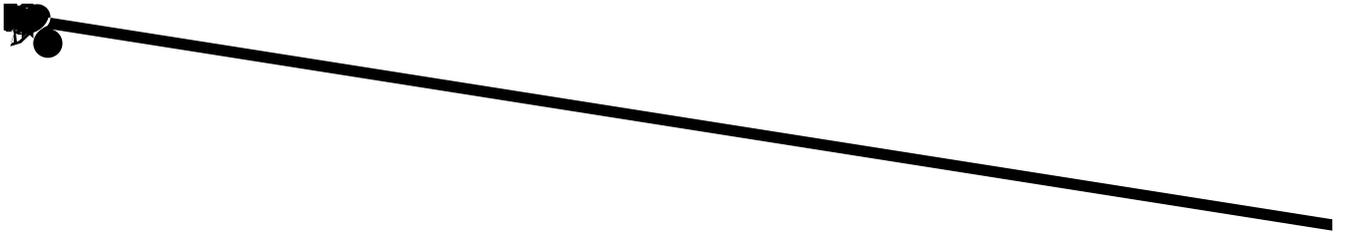
Solo domenica 9 giugno hanno partecipato alla manifestazione circa 15.000 persone che con entusiasmo hanno avuto l'occasione di fare un viaggio culinario gustando e comprando eccellenze enogastronomiche della provincia di Bergamo che le aziende agricole e non solo hanno proposto. Interessanti e divertenti i laboratori organizzati come quello de “La Compagnia del Re gnocco” e il “Prepariamo il pane” con farine antiche a cura dell'Agricola Santa Giulia.

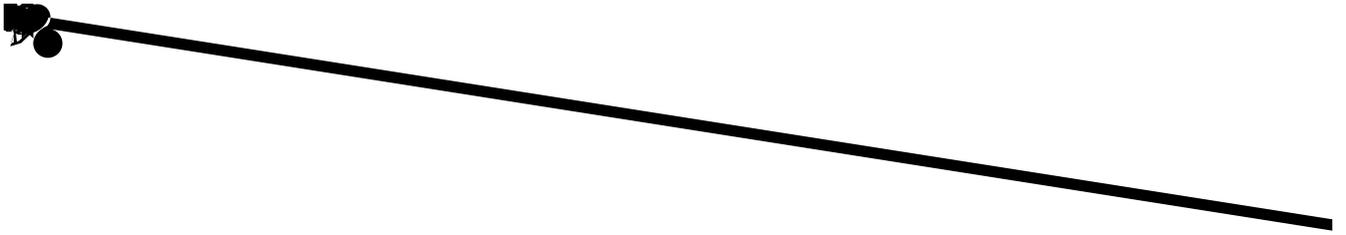
Sabato 8 giugno si è tenuta l'inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre comunale, ma anche quella della mostra “Club Modellisti e Collezionisti” presso la Sala Pelliccioli Sede Pensionati. Invece la sera a Prezzate presso il campo sportivo, in occasione del 60° della

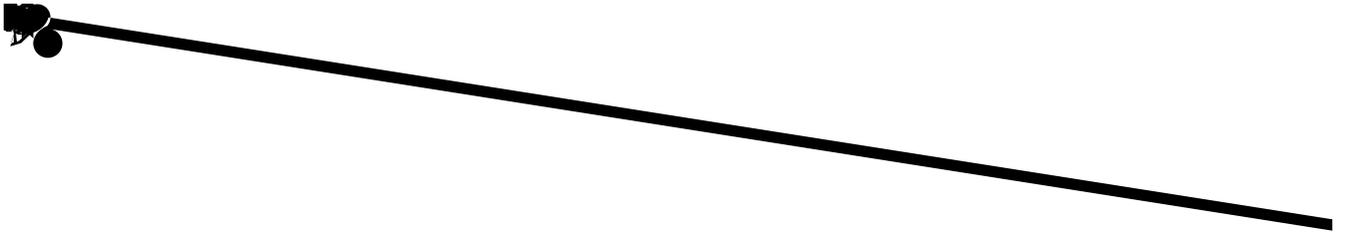
fondazione della Fanfara Alpina di Prezzate, si è tenuta la sfilata e il concerto delle fanfare alpine della provincia di Bergamo. Venerdì 7 giugno il pomeriggio era dedicato ai ragazzi che sono stati accolti dagli studenti dell'Istituto Comprensivo "Piera Gelpi". La sera nella piazza del Comune i gruppi "Sbandieratrici e musicisti di Capriolo", "La Compagnia del Re gnocco", "Gli scacchi viventi" e i soldati mercenari in abiti medievali hanno teatralizzato la battaglia tra Guelfi e Ghibellini alla conquista della torre.

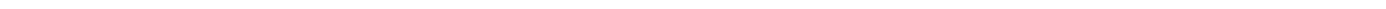
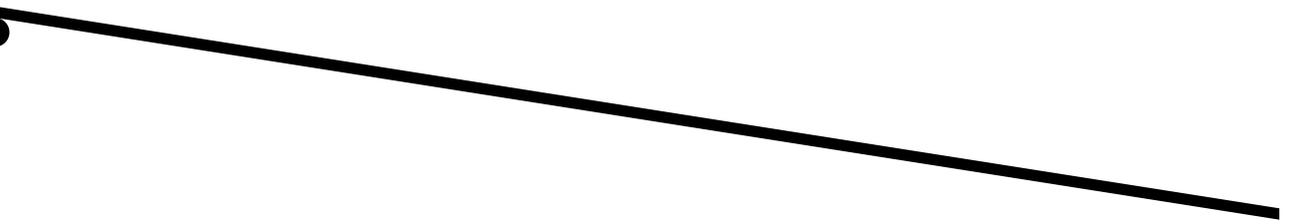
"L'afflusso è stato enorme. Solo di domenica sono stati calcolati circa 15.000 persone. La location è molto bella, tranquilla con un viale alberato, fattori importanti per il successo dell'evento. L'aiuto anche di amici e associazioni come l'Ascom Bergamo ha contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Un insieme di sinergie ha permesso il successo dell'iniziativa. La gente era entusiasta e i commenti molto positivi. Siamo stati attenti a inserire delle eccellenze locali come i taleggi di Casa Arrigoni e i vini della Val Calepio. Inoltre, i professionisti coinvolti fanno parte dell'alta ristorazione della bergamasca. Importanti anche i laboratori del pomeriggio. Si pensa già alla prossima edizione. Punteremo sui produttori della pianura e aggiungeremo anche altri nomi importanti della gastronomia di alto livello", ha commentato Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale del turismo e della cultura.











Corso “Il barbecue è una cosa seria”

“Il barbecue è una cosa seria” è il corso che l’Accademia del Gusto propone giovedì 13 giugno dalle 20 alle 23 nella sede di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi,1). Non si parlerà di grigliate ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne. Insieme verrà elaborato un menù completo, dall’antipasto al dolce. Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it.

Corso “Dessert per stupire”

Lunedì 10 giugno dalle 20 alle 23 in Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 Osio Sotto) è in programma il corso “Dessert per stupire” con lo chef Antonio Cuomo.

La lezione si svolge in aula dimostrativa, dove lo chef darà libero sfogo alla sua creatività e alla sua passione per i dolci.

Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

La solidarietà dei Giovani

Ascom per la sindrome di Angelman

Giovani e solidarietà. È giunto alla sua tredicesima edizione l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo che unisce musica, convivialità e divertimento alla solidarietà. La manifestazione quest'anno si svolge giovedì 13 giugno. Location d'eccezione per l'edizione 2019: l'Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon (via del Convento 1).

A beneficiare dell'iniziativa è l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

“Il nostro evento annuale è tradizionalmente legato alla solidarietà verso i bambini che, nonostante la loro giovane età, dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie, e a loro va tutto il nostro sostegno – afferma Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo -. I negozi di vicinato sono da sempre al servizio dei loro clienti e attenti ai loro bisogni. La solidarietà e l'attenzione al bisogno sono quindi punti cardine di chi opera nelle nostre attività. Il nostro evento annuale è anche occasione per conoscersi, confrontarsi e fare gruppo, cosa di cui sia l'associazione che le nostre imprese hanno gran bisogno”.

“L'evento promosso dai nostri giovani imprenditori rappresenta un'occasione per valorizzare il ruolo delle nuove generazioni nelle imprese del terziario – afferma Giovanni Zambonelli,

presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Sono loro i più consapevoli e ricettivi dei cambiamenti in atto e ci insegnano ad interpretarlo attraverso nuove competenze. Il gruppo in questi 14 anni è stato fucina di idee e iniziativa che sono risultate preziose per l'Associazione".

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni. Tre i presidenti che si sono susseguiti: Ettore Coffetti, presidente dal 2005 al 2013, che ora è a capo del Gruppo Macellai Ascom; Luca Bonicelli che ha assunto l'incarico dal 2013 al 2017 e ora presiede il Gruppo Gastronomi; dal 2017 Alessandro Capozzi che ricopre anche la carica di vicepresidente del Gruppo Albergatori.

La serata benefica avrà inizio alle 20.30 e prevede un primo momento di saluti istituzionali, a cui seguirà la presentazione dell'Associazione Angelman da parte di Lucia Patelli. La cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia sarà accompagnata da musica dal vivo. Durante la serata sono previste visite guidate alle sale e alla Chiesa del Monastero con le guide dell'associazione Inchiostro – Itinerari e incontri d'arte. Alle 22 è in programma lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico e cabarettista.

Il ricavato della serata sarà destinato al progetto "Registro italiano Sindrome di Angelman", database innovativo realizzato

da Associazione Angelman e From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, che raccoglie i dati clinici dei malati da tutta Italia per sviluppare nuove terapie e migliorare l'assistenza medica dei pazienti. Il costo della cena è di 35 euro a persona. Per informazioni e iscrizioni: 035 4120135 – alessandro.rota@ascombg.it. Per iscriversi [cliccare qui](#)

L'ASSOCIAZIONE ANGELMAN

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: pagina Facebook Associazione Angelman – www.associazioneangelman.it.

Il menù è curato da Vicook.



Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo