

# Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani,

che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante  
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG  
Telefono: 035 541633

---

## **It's Experience Day: scienza ed economia alla Fiera di Bergamo**

Centosessanta studenti sabato 23 marzo riceveranno durante il convegno "It's Experience Day", in programma dalle ore 9.30 alla Fiera di Bergamo, i diplomi della Fondazione ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d'alta

specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L'evento, che conta già oltre 900 accreditati, dopo l'introduzione del fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, ospiterà numerose testimonianze di professionisti e imprenditori che hanno avuto successo nei diversi settori, di business e tecnologici, su cui si basano i percorsi formativi offerti dalla Fondazione bergamasca.

Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, rifletterà sul valore del marketing nello sport insieme al giornalista e scrittore Giorgio Terruzzi. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, parlerà dell'importanza dell'innovazione tecnologica in medicina, mentre l'imprenditore Franco Acerbis, racconterà la storia imprenditoriale di successo della Acerbis Spa.

Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo.

A testimonianza del dialogo costante che JobsAcademy promuove con le imprese, i centosessanta studenti che riceveranno i diplomi nella cerimonia pomeridiana, con inizio alle ore 14.30, saranno accompagnati proprio dal management delle aziende che li hanno assunti. Interverranno il Vescovo di Bergamo, Monsignor Francesco Beschi, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Confindustria Bergamo Stefano Scaglia, il presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio e il presidente di Gomma-Plastica Bergamo Paolo Rota.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare

con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.

[Programma evento\\_opt](#)

---

## **Voglia di Francia: la “Locanda della Corte” porta Parigi ad Alzano**

“Tous les matins il achetait son p’tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas” cantava Joe Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L’amore per la Francia, il desiderio del “goût de France” e la voglia di un tuffo nell’oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla “Locanda della Corte” ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall’ambiente accogliente invita tutti i francofilo e chi vuole assaggiare un po’ di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

“Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all’iniziativa dell’Institut Français ‘Goût de France’. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat”, racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest’iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email [info@locandadellacorte.it](mailto:info@locandadellacorte.it)



# Vi presenta:

## Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne

Zuppa di Cipolle

Tagliere Misto di Formaggi Francesi

Fondant au Chocolat

Champagne Delamotte

*80 euro per persona*

*incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone*

#GoutDeFrance #GoodFrance



[goodfrance.com](http://goodfrance.com)



DÉPARTEMENT  
BOSCHES

PROVENCE

ANÉE DE LA  
GASTRONOMIE











---

# **Infrastrutture, welfare e sostegno all'economia locale al centro del tavolo regionale**

Infrastrutture, Welfare e sostegno al tessuto economico. Si è parlato di questi temi al primo 'Tavolo territoriale' convocato lunedì 18 marzo da Regione Lombardia a Bergamo al quale hanno partecipato il presidente Attilio Fontana, gli assessori Claudia Terzi Infrastrutture trasporti e mobilità sostenibile, Lara Magoni Turismo, Marketing territoriale e Moda, Davide Caparini Bilancio, finanza e semplificazione insieme al direttore di Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini e al presidente della Camera di Commercio di Bergamo Paolo Malvestiti.

“Le opere infrastrutturali – ha detto il presidente Fontana – sono una priorità per il territorio di Bergamo: alcune sono state realizzate, altre sono in fase di cantierizzazione. È stato un confronto molto utile e importante perché oltre a presentare il nostro programma abbiamo voluto ascoltare tutti i soggetti attivi della società bergamasca che hanno espresso apprezzamenti, proposte e critiche per fare in modo che l'azione di Regione Lombardia possa essere più utile sul territorio”. “Oggi abbiamo discusso di un'infrastruttura che non riguarda direttamente Bergamo – ha proseguito Fontana – ma che coinvolge comunque il capoluogo orobico, la Pedemontana. Siamo prossimi alla ricalendarizzazione del bando di gara per il secondo tratto”.

Rispondendo alle domande dei giornalisti, il presidente

Fontana ha annunciato che “‘sulla Bergamo-Treviglio’ Regione Lombardia si confronterà con i territori, senza nessuna preclusione”.

Dall’Ascom di Bergamo è emersa la richiesta che “la Regione si faccia promotrice di una nuova normativa regionale perché il Decreto Bersani a distanza di vent’anni dalla sua emanazione non è più capace di dare risposte al commercio attuale, in particolare in tema di medie superfici di vendita e di centri logistici. Inoltre è necessario che gli amministratori regionali stimolino i Comuni a controllare i casi di abusivismo per quanto riguarda le nuove soluzioni di accoglienza dei turisti. È molto importante che le amministrazioni integrino la pianificazione urbanistica e il commercio per contrastare lo spopolamento dei centri storici”. Il presidente della Camera di Commercio Malvestiti ha sottolineato come “La bergamasca è un territorio di grandi eccellenze ove la spiccata capacità imprenditoriale, la spinta all’innovazione tecnologica tipica della nostra tradizione manifatturiera, l’attenzione allo sviluppo sostenibile e l’apertura internazionale trainata da un export molto importante e dalla presenza dell’aeroporto di Orio al Serio costituiscono quotidianamente strumenti concreti di crescita collettiva”.

---

**«Soul Silk»: Giacomo Meneghello presenta il suo viaggio straordinario dal**

# Trentino alla Cina

La sua passione per la montagna è evidente. Il suo amore per la fotografia è un desiderio di raccontare i suoi viaggi straordinari. Giacomo Meneghello, fotografo, sportivo e alpinista presenterà «Soul Silk», un viaggio in bicicletta dall'Italia alla Cina in soli 100 giorni, 10.000 km, un scalata alpinistica per ogni paese attraversato.

Con ingresso libero, al Bikefellas Cafè in via Giuseppe Gaudenzi, 6 a Bergamo, giovedì 21 Marzo 2019 alle 20:30.



Giacomo Meneghello  
Fotografo di montagna, sportivo e alpinista  
presenta:

**SOULSILK**  
dall'Italia alla Cina in bici  
100 giorni, 10.000 km  
una scalata alpinistica per  
ogni paese attraversato

Giovedì 21 marzo alle 20:30  
Bikefellas Cafè  
via Gaudenzi 6, Bergamo

**SOULSILK**

---

**Corso "Go. In": Prorogato al  
25 marzo il termine delle**

# iscrizioni

Le iscrizioni al "Go.In", un progetto maturato grazie alla collaborazione tra l'Università degli Studi di Bergamo e il Bergamo Sviluppo, si prorogano fino al 25 marzo.

Un corso pensato per gli imprenditori, i soci, le figure con una certa responsabilità in azienda. Nei anni passati il "Go.In" ha maturato una bella proposta formativa, equilibrata e vivace, proponendo i temi attuali, magari un po' trascurati, ma importanti, un'intensa interazione con i docenti e una giusta quantità di strumenti metodologici di ampia applicazione. Si tratta di un corso che dà l'opportunità per aziende provenienti dai diversi contesti, anche con caratteristiche diverse, di incontrarsi, di confrontarsi e d'imparare cose nuove e di aprire orizzonti mai esplorati.

Rispetto alle edizioni precedenti quest'anno possono partecipare non solo PMI, ma anche grandi imprese e quelle con la sede legale fuori provincia di Bergamo (pagando la somma intera del costo di corso).

Il corso, affidato a docenti universitari e professionisti, approfondirà temi quali: internazionalizzazione, imprenditorialità e cambiamento; comunicazione interculturale in ambito imprenditoriale; nuovi paradigmi globali; parametri e stili comunicativi nella comunicazione interculturale; marketing: fondamenti di strategia e operatività; marketing mix e analisi dei fattori chiave d'acquisto; focus su Italia ed Europa; culture in trattativa; valore per i clienti e segmentazione del mercato; differenziazione della concorrenza e piano di marketing; innovazione digitale e competizione dirompente; business model canvas; il ruolo della leadership; identità dell'imprenditore e soggetto sociale; fiducia, team e cambiamento organizzativo; fare business in Russia; strategie di internazionalizzazione e di export.

La metodologia didattica del corso, a cui hanno già partecipato 218 imprenditori e dipendenti di imprese locali, prevede momenti di docenza frontale alternati allo svolgimento di giochi di ruolo, di business game, di laboratori e di project work di gruppo, per stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione e al mettersi in gioco.

Requisiti e iscrizioni online sul sito [www.bergamosviluppo.it](http://www.bergamosviluppo.it) (sezione news scorrevoli nella homepage o pagina dedicata ai corsi Go. In' nella sezione "Internazionalizzazione"). E' prevista una quota di iscrizione (per le imprese della provincia di Bergamo il cofinanziamento da parte della Camera di Commercio riduce notevolmente la quota di partecipazione).

Tutti i candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo nella sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 a Bergamo.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo

Referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035/3888011 – [campana@camcom.it](mailto:campana@camcom.it)

---

## **Grande successo a Bergamo per lo "Sbarazzo"**

Grande successo per lo "Sbarazzo" che ha attirato un flusso ininterrotto di persone in cerca di occasioni negli stand allestiti sul Sentierone.

L'iniziativa dell'Associazione Bergamo In Centro, del Distretto Urbano del Commercio e del Comune di Bergamo ha dedicato l'intera Domenica alle super offerte di fine saldi

dei negozi del centro.

Più di 50 commercianti hanno accolto con entusiasmo l'invito e hanno proposto articoli invenduti, ultimi capi dei saldi, mentre è stata un'ottima occasione di dare grande visibilità alle attività commerciali dell'area centrale della città. Gli sconti sono arrivati anche al 70% invitando la gente a curiosare e ad acquistare tra scarpe, abbigliamento, accessori, prodotti del settore food, libri e molto altro.

Nicola Viscardi, il presidente Distretto Urbano del Commercio ha commentato che si tratta di un'opportunità imperdibile sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro e un'occasione in più per vivere il centro città.

---

## **Giovani App: il progetto innovativo che sostiene i giovani e il commercio**

E' stata presentata nella Sala Consiliare del Comune di Bergamo, Giovanni App: un progetto innovativo che dà la possibilità in esclusiva a circa 86.000 giovani d'età compresa tra i 15 e i 30 anni residenti in 73 comuni della Bergamasca (tra cui Bergamo) di accedere a promozioni sia commerciali sia culturali utilizzando l'App per dispositivi mobili o il sito web dedicati. Oltre alle amministrazioni comunali, il progetto vede tra i suoi protagonisti anche il mondo del commercio.

Incentivare il commercio giovanile coinvolgendo i negozi di vicinato che hanno così l'opportunità di aprire una nuova grande vetrina a costi zero: questi, in estrema sintesi, gli obiettivi principali che vuole centrare Giovanni App.

I negozianti potranno offrire tramite App o sito web ai giovani utenti prodotti con sconti esclusivi (entrambi liberamente). In tal modo gli esercenti hanno la possibilità di aprire una nuova grande vetrina (inizialmente virtuale, poi concreta) in modo completamente gratuito: registrazione, pubblicazione delle offerte non hanno infatti costi (diversamente ad altre applicazioni di questo tipo, che generalmente prevedono delle commissioni).

Il progetto Giovani App è promosso da: Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo. A Turismo Bergamo invece il ruolo di coordinatore del progetto e lo sviluppo della comunicazione. Al progetto, proposto a tutti i comuni della Bergamasca, hanno aderito 73 amministrazioni comunali.

L'iniziativa, in questa prima fase, si rivolge ai giovani, offrendo loro una scontistica sugli acquisti sia commerciali (coinvolti i negozianti) sia culturali (eventi di vario genere, proposti dai comuni). In futuro, l'applicazione potrà essere sviluppata e dedicata ad altre fasce di utenti, ad esempio quella dei turisti, degli over 65 anni, ect).

Il progetto è un ottimo strumento anche per i commercianti, che, con un'unica interfaccia, potranno caricare offerte diverse per target diversi.

Si tratta quindi di una piattaforma destinata ad ampliarsi nei tempi adeguati coinvolgendo altre fasce di utenza.

L'App si può scaricare gratuitamente dagli store dei sistemi Android ed Apple. I giovani utenti possono cercare le proposte più interessanti anche tramite il pc, collegandosi al sito [www.giovaniapp.it](http://www.giovaniapp.it).

Per utilizzare l'App, i giovani devono registrarsi fornendo dati anagrafici, numero di cellulare e password. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

Durante la presentazione a Palazzo Frizzoni sono intervenuti: Giorgio Gori, sindaco di Bergamo; Christophe Sanchez, amministratore delegato di VisitBergamo; Maria Carolina Marchesi, assessore alle Politiche giovanili Comune di Bergamo; Enrico Gaspani, informatico di Sfera Networks, società che ha sviluppato l'applicazione.

## GIOVANI

L'utente finale (i giovani) può registrarsi tramite l'app su dispositivo mobile o tramite il sito web. Al momento della registrazione, il giovane dovrà fornire i seguenti dati: nome e cognome, data di nascita, comune di residenza, numero di cellulare, password. Una volta forniti i dati, l'utente riceverà un Pin tramite sms sul proprio cellulare, che servirà ad attivarlo sul portale. Terminato il processo di registrazione, l'utente avrà un codice che lo rappresenterà univocamente e che dovrà mostrare per ottenere gli sconti (PIN UTENTE). Non sarà quindi necessario esibire documenti d'identità. La titolarità dei dati raccolti dai comuni riguardanti i giovani è in capo a VisitBergamo.

L'interfaccia principale dell'utente permetterà di visualizzare le offerte delle strutture più vicine a lui oppure di cercare per nome offerta, nome struttura, categoria struttura, data offerta.

L'utente potrà visualizzare le varie promozioni, e se disponibile, potrà effettuare una richiesta di prenotazione alla struttura offerente. Questa richiesta dovrà essere accettata dalla struttura prima di trasformarsi in una prenotazione vera e propria, e l'utente verrà avvisato tramite notifica e/o sms della risposta. In caso di particolari richieste, l'utente potrà contattare la struttura tramite i recapiti presenti sul suo profilo.

Per usufruire dello sconto, l'utente dovrà identificarsi mostrando all'esercente il codice univoco di 6 cifre. A questo punto l'esercente potrà inserire il codice utente nel suo pannello, registrando così la fruizione. L'utente, una volta

usufruita la promozione, ha la possibilità di dare una valutazione (pollice in su o pollice verso) sulla corrispondenza tra la descrizione dell'offerta e lo sconto effettivamente applicato.

## MONDO DEL COMMERCIO

Il mondo del commercio, rappresentato da Ascom Bergamo e Confesercenti Bergamo, ha a disposizione un sistema centralizzato (piattaforma) di inserimento, gestione e pubblicazione delle promozioni, collegandosi al sito [www.bergamocommercio.it](http://www.bergamocommercio.it). L' esercente dovrà registrarsi al servizio e potrà accedere all'area riservata dove potrà inserire una o più strutture per le promozioni. Ogni struttura avrà un profilo personalizzabile con descrizione, posizione sulla mappa, sito web, indirizzo e-mail, telefono, orari di apertura, foto e categoria (ad es. negozio di abbigliamento, hotel, ristorante ecc.). Ogni negozio ha la possibilità di inserire liberamente le proprie promozioni (prodotti e percentuale di sconto), caratterizzate da descrizione, oggetto, date di inizio e fine offerta, percentuale di sconto, foto, posizione sulla mappa e numero di utilizzi massimi per utente finale, quantità (opzionale). Sulle offerte c'è un controllo effettuato da VisitBergamo, che valuta la pertinenza delle proposte a tutela dei giovani.

## COMUNI

I comuni usufruiscono di una interfaccia web simile a quella dei commercianti per il caricamento delle offerte culturali/ricreative/etc, collegandosi al sito [www.offertagiovaniapp.it](http://www.offertagiovaniapp.it). Le amministrazioni potranno segnalare gli eventi culturali in generale e tutte le iniziative che possono interessare la giovane utenza (spettacoli di vario genere, mostre, festa di piazza, ect) . Le offerte saranno visibili a tutti gli utenti, ma eventualmente notificate ai soli residenti.

## COMUNI CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO:

Albano Sant'Alessandro, Albino, Almè, Arcene, Arzago d'Adda,

Azzano San Paolo, Bagnatica, Barzana, Bergamo, Berzo San Fermo, Bianzano, Boltiere, Bonate sotto, Borgo di Terzo, Brusaporto, Calcinate, Caprino Bergamasco, Caravaggio, Carobbio degli Angeli, Casazza, Castel Rozzone, Chiuduno, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Ciserano, Curno, Dalmine, Dossena, Endine Gaiano, Entratico, Fara Gera d'Adda, Gaverina, Gorlago, Gorle, Grone, Lallio, Levate, Luzzana, Madone, Mezzoldo, Monasterolo del Castello, Morengo, Mornico al Serio, Mozzo, Osio Sopra, Osio Sotto, Paladina, Pedrengo, Piazzolo, Ponte San Pietro, Ponteranica, Ranica, Ranzanico, Roncobello, San Giovanni Bianco, San Paolo d'Argon, San Pellegrino Terme, Scanzorosciate, Selvino, Solza, Sorisole, Spinone al lago, Torre Boldone, Trescore Balneario, Treviglio, Treviolo, Ubiale Clanezzo, Valnegrà, Verdello, Vigano San Martino, Villa d'Almè, Villa di Serio, Zandobbio.



---

# Smart City & Negozio 4.0: Un incontro sull'innovazione del commercio e la rigenerazione urbana

La rivoluzione digitale, unita ai cambiamenti in corso nel mercato e nella società, stanno trasformando non solo le attività commerciali ma le città stesse. Cambiano i prodotti, i servizi e anche i comportamenti di acquisto dei clienti/cittadini. Spesso i cambiamenti non sono indolori e il commercio al dettaglio e gli esercizi di vicinato sono stati tra più esposti a questi cambiamenti.

Ma sarebbe pericoloso dare tutta la colpa al digitale e all'eCommerce. Anzi il digitale – come tutti gli ambienti tecnologici ricchi di novità e funzionalità – può essere una minaccia ma anche un'opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare "ciò che si è sempre fatto".

Il fatto che Amazon compri catene di negozi e che ogni apertura di un Apple store crei una piccola rivoluzione urbana dimostra altresì che il negozio non è morto anzi ... La questione è dunque come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi.

E allora i distretti urbani del commercio riletti con la lente del digitale, le tecnologie digitali per potenziare

l'esperienza fisica d'acquisto, i temporary store visti come aule didattiche su strada per provare il digitale, i sensori per analizzare i flussi pedonali e la permanenza davanti alle vetrine, i nuovi sistemi di pagamento usati dai più giovani, le comodità della consegna a domicilio per alcuni segmenti di clientela, ... sono esempi delle fondamenta su cui si costruirà il negozio 4.0. Negozio 4.0 inteso come modalità con cui il commercio di prossimità e i negozi tradizionali potranno cogliere in pienezza le opportunità offerte dalla rivoluzione digitale senza snaturar le loro origini e la loro specificità.

Andrea Granelli: presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e change management. Da diversi anni lavora su temi legati all'innovazione: inizia come ricercatore al CNR e lavora per diverse aziende (CESI, Montedison, Fimedit, McKinsey). Nel 1996 entra in Telecom Italia dove fonda tin.it – facendone per molti anni l'amministratore delegato – e poi diventa CEO della ricerca e del Venture Capital del gruppo (Tilab). È stato membro del Comitato di valutazione del CNR, direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy, presidente dell'Associazione Archivio Storico Olivetti e membro del Consiglio Nazionale del WWF. Scrive periodicamente di innovazione su libri, quotidiani e riviste, con particolare attenzione alla rivoluzione digitale e ai suoi molteplici risvolti (anche quelli problematici). Ha inoltre curato la voce "Tecnologie della comunicazione" per la nuova enciclopedia Scienza e Tecnica della Treccani. Ha recentemente lanciato – insieme a Flavia Trupia – "PerLaRe", associazione per il rilancio della retorica e il suo reinserimento tra gli elementi fondativi della leadership.

L'appuntamento è il 20 marzo 2019, ore 13.00 in Sala Ferruccio Galmozzi in via Torquato Tasso 4 a Bergamo

[invito\\_negozio\\_4.0-20.03.19](#)

---

# **“Save the planet”: La marcia per il clima anche a Bergamo**

“Save the planet”: è questo lo slogan principale del movimento internazionale creato da Greta Thunberg, l’attivista svedese di soli 16 anni che è riuscita a mobilitare gli studenti di tutto il mondo per il cambiamento climatico.

Oggi, venerdì 15 marzo, c’è stato lo SchoolStrike4Climate che ha coinvolto scuole in tutto il mondo che hanno scioperato per salvare il clima. Tra le scuole medie che hanno partecipato anche quelle di Bergamo che con oltre 3.000 presenze tra studenti, insegnanti e genitori hanno fatto sentire la loro voce.

La Giornata di sciopero globale a Bergamo è stata promossa dalle Associazioni e dai Comitati Genitori con il patrocinio del Comune di Bergamo, Ascom Confcommercio Bergamo e altri enti e istituzioni.

Ascom da sempre attenta all’ambiente, a sua volta propone l’iniziativa “rimpiattino” in collaborazione con Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco-Consorzio.

I contenitori in cartoncino riciclabile, firmati da affermati designer e illustratori, permettono di portare a casa dal ristorante, in tutta comodità, il cibo e le bevande non consumate.

Il nome ‘rimpiattino’ è stato scelto attraverso un concorso tra i ristoranti italiani, che mirava a trovare un termine italiano alla doggy bag. Il termine è frutto della fantasia del Ristorante Duke’s di Roma e riporta alla cultura, tutta italiana, del ‘rimpiattare’, ovvero del rielaborare gli avanzi

del giorno precedente.

“L’iniziativa è lodevole e interessantissima, lo spreco a qualunque livello è da evitare o comunque da limitare il più possibile. Negli ultimi anni la sensibilità delle imprese della ristorazione e dei clienti sul tema dello spreco alimentare è notevolmente cresciuta. Nel nostro Paese non c’è tradizione di piatto unico e le porzioni sono limitate ma senz’altro va aumentato l’impegno per ridurre gli avanzi a tavola. Spero che all’iniziativa aderiscano quanti più ristoratori possibile”, commenta Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo.



## CAMBIAMENTI CLIMATICI

La grande sfida che tutti insieme  
possiamo affrontare

Con il Patrocinio di:



Con il supporto di:

Media partner:



[BrochureClima\\_v3](#)