

Ponte di Ognissanti: dal lago alla montagna fioccano le prenotazioni. E la città sorride anche per la Champions League

Alberghi quasi pieni nelle valli, sul Sebino e anche a Bergamo dove in vista della partita di martedì sono in arrivo ulteriori ospiti soprattutto inglesi

Tante prenotazioni, hotel quasi pieni e voglia di trascorrere un weekend in montagna, al lago ma anche in città. In vista del ponte di Ognissanti il turismo in Bergamasca torna protagonista, anche se i numeri sono ancora lontani dai livelli precovid del 2019: da un'indagine effettuata da Ascom Confcommercio Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia, emerge che le prenotazioni per il weekend in arrivo sono in aumento nelle valli, in particolar modo in Valle Brembana e Valle Seriana, sul Sebino e a Bergamo. Un trend che rispecchia il dato rilevato da Federalberghi secondo cui circa 10,5 milioni d'italiani approfitteranno del ponte di Ognissanti per fare un viaggio e il 90,5% di questi lo passeranno in Italia.

Insieme al lago, in Bergamasca la montagna si rivela quindi una delle mete favorite dei turisti che intendono godersi una pausa di relax e divertimento in occasione di un ponte peraltro beneficato dal calendario, che quest'anno fa cadere la festività nella giornata del lunedì. Da San Pellegrino Terme a Branzi, passando per Clusone e Castione della Presolana gli alberghi sfiorano l'80% della capienza con camere prenotate da famiglie, coppie, gruppi di anziani. Si tratta spesso di un turismo mordi e fuggi e non mancano le prenotazioni dell'ultimo momento ma la tendenza in

atto è positiva e, non a caso, sono sempre di più le camere prenotate in vista del Ponte dell'Immacolata.

Bene anche la città dove oltre alla clientela business è tornata quella leisure e le prenotazioni per il Ponte di Ognissanti confermano la tendenza in atto. Ma c'è di più: in vista della partita di Champions League dell'Atalanta contro il Manchester United, sono infatti in arrivo tanti turisti – italiani e stranieri, tra cui ovviamente inglesi – che alloggeranno negli alberghi cittadini fino a mercoledì.

“Nonostante le previsioni meteorologiche dell'ultima ora non promettano bene, le prenotazioni sono confermate e questo weekend lungo è un vero toccasana per le nostre valli, un colpo di coda di un'estate già positiva – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Con l'inverno alle porte, ci auguriamo un pieno recupero di tutto il comparto alberghiero dopo le gravi perdite subite in oltre un anno e mezzo. Il prossimo banco di prova sarà il Ponte dell'Immacolata e confidiamo anche nell'arrivo della neve”.

Sicurezza sul lavoro, rinnovato il Protocollo d'intesa del 2018

L'accordo ha consentito di istituire un network per la prevenzione. Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo: “È giunto il tempo di stimolare un cambiamento culturale”

È stato rinnovato il Protocollo d'intesa per la diffusione della cultura e della sicurezza nei luoghi di lavoro. La firma

martedì 26 ottobre alla presenza del prefetto di Bergamo, Enrico Ricci, Pasquale Gandolfi, presidente facente funzioni della Provincia di Bergamo, del sistema delle imprese e delle organizzazioni sindacali, ordini e collegi professionali, enti e istituzioni.

L'esperienza già condotta nel 2018 con la sottoscrizione di un "Protocollo d'intesa", ha consentito di istituire un network coinvolgendo enti, istituzioni e stakeholders con il vantaggio di ampliare la platea delle aziende che la sola attività di vigilanza e controllo non riuscirebbe a raggiungere. La definizione e attuazione di specifici progetti nell'ambito del protocollo d'Intesa del 31 gennaio 2018, nato all'interno dell'Organo Territoriale per il Coordinamento delle attività di Prevenzione e Vigilanza in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro ex art. 7 del Decreto Legislativo 81/2008, ha consentito di stabilire proficui rapporti di collaborazione tra portatori di interesse che hanno consentito di attivare azioni di prevenzione volte a produrre e diffondere buone pratiche. Ma non basta perché oggi i danni da lavoro assumono rilevanza sempre maggiore in considerazione sia del numero che delle importanti ricadute sociali ed economiche collegate e il controllo del fenomeno richiede una sempre maggiore attenzione e sollecita il presidio del territorio anche attraverso azioni di sensibilizzazione di tutti gli attori della prevenzione.

"Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, nel biennio 2018-2019 era stata avviata una modalità di collaborazione con le parti sociali, integrata ed unitaria, denominata "Protocollo di Intesa" – ha spiegato il **direttore generale di ATS Bergamo Massimo Giupponi** – Tale azione aveva l'ambizioso obiettivo di limitare, il più possibile, l'incidenza del fenomeno delle malattie professionali e degli infortuni sul lavoro attraverso la collaborazione di figure professionali appartenenti alle diverse organizzazioni portatrici di interessi in ambito lavorativo nella comunità bergamasca".



L'impegno delle associazioni di categoria

Le tradizionali attività di vigilanza e controllo non sono sufficienti a garantire un cambiamento culturale, si ritiene quindi necessario affiancare alle consuete attività, istituzionalmente svolte dall'Agenzia Tutela della Salute (ATS) e dall'Ispettorato Territoriale del Lavoro, specifiche azioni di promozione e assistenza volte alla diffusione di best practices. "Tra i firmatari c'è anche **Ascom Confcommercio Bergamo**: "La nostra associazione collaborerà a diffondere buone prassi in tema di sicurezza e salute sul lavoro – sottolinea il **direttore Oscar Fusini** -. L'aumento della sicurezza però non passa solo dall'inasprimento delle sanzioni stabilite dal Governo ma è importante stimolare un cambiamento culturale per il quale è necessario un impegno maggiore da parte di tutti i soggetti coinvolti, a cominciare dalle associazioni di categoria".

I nuovi progetti in arrivo

Tra i nuovi progetti che Ats ha intenzione di avviare nei prossimi mesi spiccano quelli inerenti la “conoscenza e diffusione di nuove tecnologie per la sicurezza nella movimentazione materiali” per definire un elenco di “buoni comportamenti” del conduttore per la corretta movimentazione delle merci e dei materiali, oltre a stilare una check list per elevatore, transpallet, rimorchio...).

Un secondo progetto riguarda la formulazione di break formativi per la formazione degli RSPP per fare il punto insieme ai lavoratori di queste aziende sulla loro valutazione del metodo. L’obiettivo è la costruzione di un programma di corso di preparazione/formazione per RSPP/ASPP e preposti all’utilizzo del metodo con l’individuazione della struttura organizzativa che possa erogarlo.

Infine, il terzo progetto accende i riflettori sul tema scottante della prevenzione delle cadute dall’alto, proponendo tra le altre iniziative anche una ricognizione dei Comuni che hanno inserito l’obbligo dei dispositivi di ancoraggio sui tetti e linee vita con l’avvio di una campagna di sensibilizzazione verso altri Comuni.

Campionaria, in via Lunga torna la “Fiera delle Fiere” di Bergamo

Il più grande mix di prodotti tra passione, storia e innovazione bergamasca. Inaugurazione venerdì 29 alle 18.30 con il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti

È la “fiera delle fiere” di Bergamo, la più attesa, la più varia. La Fiera Campionaria, appuntamento entrato da generazioni nella tradizione e nel cuore di decine di migliaia di bergamaschi, taglia il traguardo della 42a edizione da giovedì 28 ottobre a lunedì 1 novembre al Polo fieristico di via Lunga. La cerimonia di inaugurazione ufficiale si svolgerà presso la Sala Caravaggio venerdì 29 ottobre alle ore 18.30, alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico On. Giancarlo Giorgetti, che insieme alle autorità visiterà poi la manifestazione.

Con i suoi 15 mila mq di superficie espositiva e i 160 stand presenti, anche quest’anno Campionaria – organizzata da Promoberg e supportata da Intesa Sanpaolo e Banco BPM Credito Bergamasco – è la manifestazione che più di tutte sa unire in un luogo solo un vasto mix di prodotti, un “campione” – da qui il nome della kermesse – di tanti settori merceologici diversi: casa, servizi per il lavoro, tecnologia, mobilità sostenibile ed enogastronomia – raccolti in spazi tematici – sono i più rappresentati dell’edizione 2021, affiancati da complemento d’arredo, abbigliamento e accessori (tecnico per le attività all’aria aperta, maglieria, pelle, cappelleria), benessere della persona, mini-salone dedicato agli sposi (abiti, bomboniere, servizi per cerimonia), prodotti dell’artigianato. Spazio anche allo sport e alla solidarietà, insieme alle associazioni locali impegnate nel sociale. Una rappresentazione completa della terra bergamasca, insomma, delle sue imprese e delle persone che vi lavorano con passione, di una storia che cambia con nuove idee e tanta innovazione tecnologica. Programmati sui cinque giorni di evento, poi, tanti eventi collaterali che garantiscono un ampio coinvolgimento del pubblico.

“Il valore aggiunto della Fiera Campionaria – spiega Fabio Sannino, Presidente di Promoberg – è certamente la varietà dell’offerta, per un appuntamento a cui guarda con interesse un pubblico trasversale e di tutte le età. Aver raggiunto il

traguardo della quarantaduesima edizione ben spiega quanto questo tipo di manifestazione sia radicato sul territorio, un radicamento che è compito della Fiera di Bergamo raccogliere e rilanciare. Campionaria non è però solo tradizione, ma anche sguardo rivolto al futuro, che si concretizza nell'ampio spazio riservato all'interno della Fiera alla tecnologia, all'innovazione e alla sostenibilità".

I numeri dell'edizione 2021

Sono ben 160 gli espositori totali presenti all'edizione 2021 di Fiera Campionaria, provenienti da 16 Regioni d'Italia. Protagonista la Lombardia: dei 112 espositori lombardi 82 sono bergamaschi, seguiti dagli 8 di Brescia, dai 6 di Milano, dai 5 di Cremona e da rappresentanze di tutte le altre province lombarde. Tra le altre regioni italiane spiccano i 9 espositori del Veneto, i 7 della Toscana, i 5 della Liguria e della Puglia e i 3 del Piemonte, dell'Emilia-Romagna e dell'Umbria, ma sono presenti espositori anche da Marche e Sicilia, da Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia e Lazio, dalla Sardegna e dal Trentino-Alto Adige.

La "Piazza del lavoro"

In un luogo che riunisce tante realtà imprenditoriali dal diverso profilo non poteva mancare l'attenzione al lavoro che cambia e alla valorizzazione del capitale umano. Nella "piazza del lavoro" allestita all'interno di Campionaria sarà possibile confrontarsi con i professionisti di Gi Group e accedere ai servizi di supporto per l'orientamento e la ricerca del lavoro (controllo del CV, colloquio conoscitivo, informazioni sulle offerte di lavoro e sui corsi formativi attivi). Ogni giorno sono previste presentazioni e workshop tematici, tra i quali quelli dedicati alla corretta compilazione dei Curricula e al modo per affrontare al meglio un colloquio di lavoro. Un'opportunità non solo per chi sta cercando lavoro o vuole cambiarlo, ma anche per le aziende: l'attenzione è rivolta infatti anche alle imprese che stanno

cercando nuove risorse per il proprio team, che in fiera possono trovare un punto di incontro tra domanda e offerta in un mercato in continua evoluzione.

Sapori ed eventi enogastronomici, concorso Ascom per salumieri bergamaschi

Immane la tradizionale e variegata offerta enogastronomica della Campionaria, con decine di stand impegnati nella valorizzazione del prezioso patrimonio costituito dai prodotti della bergamasca: vini, salumi, formaggi, con la presenza tra gli altri di ASPAN – Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo – e di Qubeer, birra prodotta nel microbirrificio artigianale di Montello che ha inaugurato recentemente la “Birra dell’Atalanta”. Tanti i sapori dalle regioni italiane, dal pane di Altamura ai sottoli calabresi passando per i cannoli siciliani. Per tutta la durata della manifestazione si alterneranno show-cooking e concorsi enogastronomici, degustazioni e assaggi, è il caso di dirlo, per tutti i gusti.



Gli esperti nella selezione e nella cura di salumi, formaggi e specialità gastronomiche sono protagonisti dello spazio gestito dal gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo, presenza fissa delle varie edizioni della Fiera Campionaria di Bergamo: domenica 31 alle ore 16, presso l' "Area show-cooking" del padiglione B della Fiera, Luca Bonicelli – Consigliere e Responsabile Gastronomi e Salumieri di ASCOM Confcommercio Bergamo – organizza un concorso aperto a tutti i salumieri bergamaschi che intendono esibirsi nell'abilità di porzionatura e pesatura del formaggio, così come in quella del disosso e del taglio al coltello del prosciutto crudo. In entrambe le competizioni verrà valutata la qualità nel taglio e la precisione nel raggiungimento del peso stabilito. Il tutto con degustazione finale.

L'obiettivo del gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo è quello di promuovere la figura del "salumiere di prossimità", riscoperta durante i mesi di lockdown, quando nei paesi si è tornati ad apprezzare la professionalità dei piccoli negozi di vicinato che in quel periodo hanno attivato anche preziosi servizi a domicilio.

Focus casa: ristrutturazione e innovazione

Tra i temi al centro dell'edizione 2021 della Fiera Campionaria ci sono l'edilizia e la ristrutturazione della casa. Quello diretto a valorizzare il recupero dell'esistente non è un approccio circoscritto al solo "Superbonus 110%" – il noto sistema di incentivi per l'efficientamento energetico degli edifici promosso dal governo -, ma una tendenza di lungo periodo e un cambio di mentalità che ha l'obiettivo di promuovere uno sviluppo delle città nell'ottica della sostenibilità. Sono diverse le aziende che in Fiera proporranno le ultime soluzioni nel campo del risparmio e dell'efficientamento energetico applicate a serramenti, impianti di riscaldamento e condizionamento, pompe di calore e materiali innovativi, accanto ai tradizionali macchinari per

la movimentazione industriale. A Campionaria partecipano inoltre alcune delle migliori start up made in Bergamo con le ultime novità della tecnologia nel campo della ricarica rapida delle auto elettriche ma anche della sanificazione di superfici e ambienti, della gestione e controllo degli impianti, dell'automazione industriale, della robotica e dell'Intelligenza Artificiale.

Mobilità sostenibile

Attenzione all'ambiente anche nelle aree dedicate alla mobilità. Accanto alla tradizionale esposizione di automobili per tutti i gusti, messe a disposizione dai concessionari della città, ampio spazio è dedicato alle ultime novità nel settore dei veicoli elettrici: un'occasione per confrontarsi sul futuro della mobilità e di un mercato – quello dell'automotive – coinvolto in pieno nel processo di transizione ecologica avviato a livello europeo e globale, e per conoscere opportunità e criticità sia del motore termico che delle nuove tecnologie. Ospite della Campionaria sarà nella giornata di giovedì 28 ottobre l'Ing. Enrico Pagliari, Direttore Area Tecnica di ACI – Automobile Club d'Italia.

Sport e solidarietà

All'interno dei padiglioni della Fiera sono presenti gli stand e, in diversi momenti, anche le atlete e gli atleti, di alcune delle realtà sportive più rappresentative della provincia: Volley Bergamo 1991 (nata dall'eredità della Foppapedretti), BB14-Bergamo Basket e Rugby Bergamo. Oltre alle associazioni di volontariato, cuore pulsante della realtà bergamasca: sono presenti con i loro stand CESVI, impegnata nella cooperazione e sviluppo e nella promozione dei diritti umani nel mondo, l'Associazione Paolo Belli, in campo nella lotta alla leucemia, e La Passione di Yara, che da anni in tutta Italia sostiene passioni sportive, culturali e artistiche di numerosi giovani con famiglie in difficoltà economica e sociale.



Ingresso gratuito con Green pass

La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Campionaria 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi che ospitano le diverse attività in programma.

Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni. È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata allestita in prossimità dell'ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore) sarà possibile accedere ai locali della Fiera.

L'ingresso a Campionaria 2021 è gratuito. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso. Durante la prenotazione si deve selezionare il giorno e indicare la fascia oraria della propria visita (mattino, pomeriggio o sera a seconda degli orari di apertura previsti nelle diverse giornate della manifestazione): il sistema di biglietteria emetterà un numero massimo di ticket d'ingresso per fascia oraria. Una volta entrati in fiera non vi è limite orario alla permanenza.

SCHEDA SINTETICA CAMPIONARIA 2021

Date: 28-31 ottobre, 1° novembre 2021

Location: Fiera di Bergamo, via Lunga – Bergamo

Orari: giovedì 28, venerdì 29 e sabato 30 ottobre dalle 15 alle 22, domenica 31 ottobre dalle 10 alle 22, lunedì 1° novembre dalle 10 alle 19.

Ingresso: GRATUITO.

Prenotazione non obbligatoria ma fortemente consigliata sul sito bergamofiera.it o al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18).

Accesso con Green pass, possibilità di effettuare tampone in loco (accanto all'ingresso principale della Fiera. Servizio a pagamento, 15 euro).

Costo del parcheggio: 3 euro a giornata

Organizzazione: Promoberg

Programma ed eventi: www.campionaria-bergamo.it

Contatti: Promoberg – via Lunga c/o Fiera di Bergamo – 24125 Bergamo

Tel. 035 32 30 911, Numero Verde 800 599 444, email: campionaria@promoberg.it

Il 23 ottobre scatta il primo “Think Local Day”: gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una “action tank” con l’associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l’importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che,

in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed economico: l'albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l'Hotel Best Western Cappello d'Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta Vaglietti di Zanica. L'intento è di mettere in "vetrina" realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l'economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l'utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l'accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città”.

[Scarica il “dodecalogo” di ThinkLocal](#)

Best Western Hotel Cappello d'Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

ORTOFRUTTA VAGLIETTI

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”: come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l'origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della filiera di “QuiVicino”

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l'occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell'Agenda

EU 2030.

Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel, il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storytelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per “QuiVicino”, iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D’ora in poi agricoltori, molini e panificatori possono infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell’autenticità e della qualità produttiva: uno storytelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell’intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine “QuiVicino” – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile

trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a “km0” di “QuiVicino” e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.



SCANNERIZZA

il QR-CODE
con il tuo smartphone.

Scopri la filiera QuiVicino
e verifica la **provenienza,**
qualità e sostenibilità
del tuo pane.



La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all'industria e formazione, in

qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato dell'arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata "blockchain pubblica EOS.IO" che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.



I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa – riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.

Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori

merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.

L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa, contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni

pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.

Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

“Sos Lavoro”: nella gestione delle risorse umane è meglio giocare d’anticipo

Le preoccupazioni legate alla ripresa pesano sul futuro del terziario: da Ascom un progetto per adottare interventi sul fronte strategico e organizzativo

La fine degli ammortizzatori sociali imminente lo sblocco dei licenziamenti e le forti preoccupazioni legate ad una ripresa economica che riporti le imprese ai livelli precedenti all'emergenza Covid-19 pesano sul futuro di migliaia di lavoratori del terziario. Quello che si profila è infatti un autunno molto caldo sotto l'aspetto dell'occupazione e in questo scenario di incertezza Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il progetto “Sos Lavoro-Supporto, Organizzazione e Sostenibilità” per rispondere alla crescente richiesta da parte degli imprenditori, alle prese con un riassetto interno senza precedenti, di adottare piani e interventi sul fronte strategico e organizzativo per permettere alle imprese e ai lavoratori di affrontare con maggiore serenità i prossimi mesi. Nella nostra provincia, del resto, il settore del commercio e servizi è stato quello che ha pagato in modo importante la crisi economica nata dalla pandemia.

In concreto il progetto Sos-Lavoro prevede l'intervento di un team di professionisti qualificati ed esperti dell'area Lavoro e Welfare per assistere le imprese nella definizione e attuazione delle misure necessarie nel breve periodo, oltre a mettere in atto una revisione strategica nel lungo periodo. Attraverso una consulenza personalizzata, saranno valutati i punti critici e le priorità operative e saranno definiti gli

interventi di ottimizzazione, riorganizzazione e cambiamento strategico inerenti i rapporti sindacali e le politiche del lavoro.

“Sos-Lavoro è stato lanciato sul finire del 2020 per rispondere alle crescenti richieste delle imprese in un momento di grande incertezza economica e disorientamento generale – sottolinea **Enrico Betti, responsabile Area Lavoro, Welfare e Relazioni sindacali** -. Con la fine della Cig Covid e lo sblocco dei licenziamenti, infatti, dal 31 ottobre è a rischio il futuro di migliaia di lavoratori. Per questo è importante cambiare prospettiva e da un atteggiamento più attendista è ora di affiancare le aziende nella riorganizzazione interna per potersi adeguare a un mercato che, di fatto, è completamente diverso da quello dell’era pre-covid”. Il progetto Sos Lavoro ha infatti il doppio fine di coniugare la gestione delle risorse umane con quella di riposizionamento strategico sul mercato e di miglioramento della situazione organizzativa aziendale. Un servizio che in questo momento diventa ancora più essenziale alla luce del fatto che il ricorso alla Cig è in netto calo come confermano i dati dell’Ufficio paghe di Ascom Confcommercio Bergamo: nel 2020 il 70% delle aziende gestite ha fatto richiesta per oltre 1 milione e 200 mila ore di cassa integrazione, mentre nel 2021 la percentuale si è quasi dimezzata con circa il 35% di aziende che ha fatto richiesta per poco meno di 400 mila ore.



“È un bel segnale che fa capire che le aziende sono ripartite e stanno usufruendo sempre meno degli ammortizzatori sociali ma bisogna prepararsi a sostenere l’auspicabile ripresa senza farsi trovare impreparati – prosegue Betti -. Il ricorso agli ammortizzatori emergenziali ha contribuito a sostenere imprese e lavoratori nella fase più critica, ma per affrontare al meglio i prossimi mesi in condizioni di sostenibilità è prioritario che le imprese adottino dei piani e interventi anche operativi, da eventuali procedure sindacali, vertenze e amministrative al ricorso a piattaforme dedicate per favorire l’incontro tra domanda e offerta di lavoro. In quest’ottica intendiamo avviare una collaborazione con le agenzie di somministrazione lavoro del territorio per aiutare le aziende a trovare personale qualificato e nuove risorse da inserire in organico. Ricordo che dal prossimo 31 ottobre, salvo proroghe, scade la seconda moratoria dei licenziamenti e con essa la

copertura degli ammortizzatori Covid per quei settori che ne hanno potuto finora beneficiare. È quindi ancora più indispensabile cercare di anticipare come ripartirà il mercato dopo le nuove restrizioni, disegnare le esigenze in termini di risorse umane, ripensare alle figure che potranno essere di aiuto non tanto in termini quantitativi ma soprattutto qualitativi”.

Bosco della Memoria al Parco della Trucca: raccolti 23 mila euro per non dimenticare

Chiusa la campagna di raccolta fondi a cui hanno partecipato Fondazione della Comunità Bergamasca, Ascom e Aspan con l'obiettivo di ricordare le vittime della pandemia

Ammonta a 23 mila euro il totale delle donazioni raccolte per il progetto del Bosco della memoria, promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo, in corso di realizzazione al Parco della Trucca di Bergamo. Sono 13 mila euro quelle raccolte da privati e aziende sui Fondi Ascom Confcommercio Bergamo e Aspan Panificatori Bergamaschi, cui si aggiungono 10 mila euro di contributo di Fondazione Comunità Bergamasca. Le due associazioni hanno infatti istituito presso la Fondazione due fondi, Ascom nel 2007 e Aspan nel 2003, con l'obiettivo di raccogliere donazioni per sostenere progetti di solidarietà sociale e per esprimere l'attenzione alla comunità da parte di tutti coloro che lavorano nel commercio, nel turismo e nei servizi.

Il Bosco della memoria, che sorge nei pressi dell'ospedale "Papa Giovanni XXIII" di Bergamo, simbolo della lotta alla

pandemia, ricorda le vittime del Covid-19 e la sua realizzazione, con la piantumazione dei primi alberi, è iniziata il 18 marzo 2020, prima Giornata nazionale per le vittime della pandemia. Entro il 18 marzo 2022 il progetto sarà ultimato.

“Con le donazioni raccolte verranno piantumati nuovi alberi. Ad oggi ne sono stati piantati 100, quindi mancano circa 650 tra alberi e arbusti. Una parte di questi sarà di piante da frutto, anche di quelle specie dimenticate, che un tempo si coltivavano sulle colline bergamasche”, spiega **Marco Boschini, coordinatore dell'Associazione Comuni Virtuosi e ideatore del progetto**. “Alberi ed arbusti sorgeranno all'interno di 5 o 6 isole, recintate con staccionate e delimitate da camminamenti interni con punti di sosta e panchine, pensati come luoghi di contemplazione per i parenti delle persone che non ci sono più. La nostra intenzione però è che il Bosco non viva solo nella memoria, ma anche nel futuro. Sarà un luogo in cui potranno essere organizzati degli eventi sportivi e ricreativi”.



Osvaldo Ranica, Presidente della Fondazione Comunità Bergamasca: “Siamo onorati di aver contribuito alla realizzazione di questo importante monumento naturale a memoria di tutte le vittime della pandemia. Siamo convinti che gli alberi simboleggino pienamente il nostro sentire: le radici del ricordo di chi se n’è andato e il cielo sopra di noi, a ricordarci che dobbiamo sempre essere protesi verso il futuro e la rinascita. Aderendo a questo progetto, Fondazione si è impegnata a raddoppiare le donazioni raccolte. Questa scelta è espressione concreta del ruolo di Fondazione, che non è mero erogatore di contributi, ma è ed intende continuare ad essere moltiplicatore delle risorse e delle opportunità per le nostre comunità, capace di generare un impatto sul territorio di gran lunga maggiore rispetto alle risorse messe a disposizione. Oggi più che mai, siamo felici di essere amplificatori di speranza”.

Giovanni Zambonelli, Presidente Ascom Confcommercio Bergamo: “Ascom ha subito raccolto l’invito a sostenere l’iniziativa

del Bosco della Memoria, un luogo ideale da condividere con tutta la comunità bergamasca, e al di là della raccolta fondi l'obiettivo era quello di coinvolgere la base sociale e associativa della nostra associazione, ovvero i commercianti che hanno dato un forte contributo durante l'emergenza sanitaria. Penso a tutti coloro che sono scomparsi perché esposti in prima linea, alle categorie come il dettaglio alimentare rimaste aperte per esigenze primarie e nel nome del contrasto alla pandemia e a tutti gli esercenti che hanno subito restrizioni e chiusure in tempi di lockdown. Per questo desideriamo che il Bosco della memoria diventi per noi il luogo simbolo della nostra terra e della nostra tenacia: un luogo in cui potersi ritrovare e fare memoria di quanto abbiamo vissuto".

Massimo Ferrandi, Presidente di Aspan Bergamo: "A nome di Aspan e dei panificatori che rappresenta, esprimo soddisfazione per aver contribuito alla realizzazione del Bosco della Memoria attraverso lo strumento concreto che è il nostro Fondo Panificatori presso la Fondazione della Comunità Bergamasca. Il Bosco della Memoria è un luogo di ricordo, da mantenere sempre vivo, dei momenti difficili vissuti dalla nostra comunità e dell'impegno dei panificatori e commercianti durante il periodo più duro della pandemia".

Marzia Marchesi, Assessora Verde Pubblico del Comune di Bergamo: "Sono molto grata ad Ascom Bergamo, Aspan e Fondazione della Comunità Bergamasca per aver attivato quest'iniziativa di raccolta fondi dedicata alla realizzazione del Bosco della Memoria e per l'importante contributo raggiunto. La donazione andrà ad incrementare in modo significativo gli oltre 126 mila euro raccolti tramite la piattaforma di crowdfunding dove circa 600 tra istituzioni, associazioni, soggetti pubblici e privati, singoli cittadini hanno scelto di aderire con grande generosità. Abbiamo voluto definire il Bosco della Memoria come un "monumento che respira" per rappresentare non solo la sofferenza delle

vittime del Covid-19, ma in qualche modo anche la tensione vitale di quanti hanno voluto condividere l'ispirazione del progetto e partecipare alla sua concreta realizzazione. Sarà un luogo della memoria ma anche di vita nella città e per i cittadini. Colgo quest'occasione per annunciare l'imminente ripresa dei lavori di piantumazione che avevamo previsto per l'autunno; interventi che andranno a popolare i 6mila metri quadri dell'area e che contiamo possano concludersi nei primi mesi del 2022".

A Bergamo "Forme" in vetrina: il formaggio protagonista tra antichi saperi e nuove conoscenze

Dal 22 al 24 ottobre la manifestazione dedicata al mondo caseario locale e non solo con un calendario ricco di appuntamenti finalmente in presenza

È stata presentata mercoledì 13 ottobre la nuova edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al formaggio, tra antichi saperi, nuove conoscenze e patrimoni Unesco, giunta alla sua sesta edizione. Non mancheranno comunque contenuti e appuntamenti digitali sulla piattaforma www.progettoforme.eu, per raggiungere tutti coloro che non potranno essere presenti di persona. La manifestazione, dedicata alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, prenderà il via venerdì 22 ottobre e continuerà con la sua programmazione fino a domenica 24 ottobre. Diversi gli appuntamenti in calendario che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo a cominciare dalla Piazza Mercato del

Formaggio, la spettacolare mostra-mercato – presente sabato 23 e domenica 24 ottobre nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione (Bergamo Alta) – dove poter degustare grandi formaggi ed eccellenti vini, oltre a poterli acquistare per ripetere l'esperienza con gli amici, a casa propria.

Il via ad Astino per celebrare i 70 anni dalla nascita delle Dop

Il via all'ex Monastero di Astino con il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop, l'associazione che riunisce i più importanti consorzi di tutela caseari italiani. Il convegno quest'anno ha un particolare valore simbolico perché ricorrono i 70 anni dalla Convenzione di Stresa che nel 1951 ha sancito la nascita delle Denominazioni d'Origine e porterà le testimonianze dirette dei Consorzi di tutela, dei rappresentanti delle Istituzioni e delle Organizzazioni di rappresentanza e affronterà le sfide e le opportunità con cui oggi devono misurarsi le produzioni casearie Dop nazionali.

L'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo

Fare rete per creare opportunità partendo dalla straordinaria ricchezza dei prodotti e dei territori: queste sono le ragioni per cui è nato Forme. E proprio partendo dal concetto di rete torna – con la sua seconda edizione – l'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo. «Remember the Future» è il titolo dell'evento di nuovo presso l'ex Monastero Vallombrosano di Astino che con il progetto «La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo» ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio ed è così diventato il candidato dell'Italia per la VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. Oltre alle tre città Creative Unesco per la Gastronomia, partecipano al summit la Città di Milano, per la letteratura, la svedese Östersund, la boliviana Cochabamba, l'australiana Bendigo e

l'americana San Antonio, sempre per il cluster della Gastronomia.



Il formaggio protagonista

Innovazione e valorizzazione del settore lattiero-caseario saranno alla base delle diverse manifestazioni che si divideranno tra divulgazione scientifica, promozione dei prodotti e dei produttori o consorzi e dibattiti, dal vivo ma anche digitali. Un ricco calendario di appuntamenti quello di «Incontri e Racconti» condotti da professionisti ed esperti del settore, che porteranno il pubblico alla scoperta della civiltà del formaggio, tra tradizioni secolari e nuove sfide digitali, architettura e presidio del territorio, storie di luoghi, di persone e di produzioni che accompagnano l'umanità da millenni.

Non mancheranno, inoltre, grandi classici come i "Cheese Labs" a Palazzo Terzi – curati da Maestri Assaggiatori Onafe sommelier Ais – che presenteranno le specialità casearie delle

Cheese Valleys Orobiche e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con i vini della Lombardia, rappresentati dall'associazione Ascovilo, birre e liquori. Forme 2021 ospiterà la terza edizione del concorso nazionale "Stupore ed emozione" in partnership con Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Due le categorie in gara: «Oltre il formaggio», premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati, e «Il Casaro d'Oro», che premierà le Denominazioni d'Origine, i prodotti storici e i produttori. In occasione della premiazione del concorso verrà consegnata dal presidente nazionale di Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco Giorgio Gori una targa per il riconoscimento di Bergamo come Città del Formaggio 2021.

Continua ad arricchirsi anche il Virtual Cheese Expo, il "Museo Virtuale" visitabile sul sito www.progettoforme.eu dove conoscere i più importanti formaggi italiani e alcune specialità casearie delle Città Creative Unesco.

Spazio anche alla solidarietà

Spazio anche alla solidarietà: torna anche per questa edizione l'iniziativa «Il formaggio alimenta la ricerca» in collaborazione con la Onlus Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare). Forme organizza infatti una raccolta fondi a favore dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, offrendo al pubblico una selezione delle specialità casearie in cambio di una donazione e organizzando la raccolta con l'allestimento di gazebo nelle piazze principali della Città.

Discoteche riaperte al 50%. Visinoni: “Almeno ripartiamo ma si fa fatica a trovare personale”

Il presidente Silb Bergamo: “Sono stati mesi difficili, in particolare per i costi di affitti, personale e operatori. Le perdite stimate sono del 90%”

Il Consiglio dei ministri ha approvato il decreto che allenta le strette anti-Covid e prevede la riapertura delle discoteche con capienza che “non può comunque essere superiore al 75% di quella massima autorizzata all’aperto e al 50 per cento al chiuso. Le nuove disposizioni entrano in vigore lunedì prossimo, 11 ottobre e, in caso di violazione delle regole su capienza e green pass, dalla seconda violazione scatterà la sanzione della chiusura.

“Siamo di fatto l’ultima categoria a riaprire, dopo oltre 14 mesi di chiusura – sottolinea Paolo Visinoni, presidente del Gruppo Gestori sale da ballo Ascom Confcommercio-Silb Bergamo -. Sono stati mesi difficili, in particolare per i costi di affitti, personale e operatori dello spettacolo. Le perdite stimate sono del 90% per chi ha potuto attutire l’impatto dell’emergenza con le aperture estive ma chi non poteva contare su spazi esterni ha chiuso il 2020 con un bilancio totalmente in rosso”. Salvare il salvabile, quindi, e l’apertura al 50% della capienza totale fa sorridere i gestori delle discoteche: “Non faremo sicuramente grandi numeri ma è sufficiente per far ripartire il settore in condizioni che riteniamo appropriate – prosegue Visinoni -. Speriamo di non dover tornare indietro e che la campagna vaccinale dia i suoi esiti. Da parte nostra non possiamo che garantire controlli rigorosi, attenzione e massima professionalità per tornare a vivere la socialità nei nostri locali in maniera sicura”.

“Accogliamo con soddisfazione la decisione di aumentare la capienza delle discoteche al 50% del Governo che ha recepito le istanze di una categoria messa in ginocchio dall’emergenza

Covid – conclude Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Certo rimane da risolvere la questione del personale perché molti lavoratori del settore in questi mesi hanno trovato altre occupazioni, un problema che del resto abbiamo già riscontrato per bar e ristoranti. Ad ogni modo la riapertura è un bel segnale e occorrerà stabilire in fretta nuove capienze per poter mantenere competitive queste attività altrimenti economicamente insostenibili”.

Negli alberghi bergamaschi l'ospitalità è sicura

Dai cartelli informativi alle Faq sulla sicurezza: le iniziative di Federalberghi per garantire che le strutture ricettive sono un luogo sicuro

In vista dell'entrata in vigore del green pass il 15 ottobre anche negli ambiti lavorativi pubblici e privati, gli albergatori bergamaschi di Ascom sono pronti ad accogliere in sicurezza i loro ospiti. È questo quanto emerso nel corso dell'Assemblea del Gruppo Albergatori, svoltasi il 5 ottobre in Ascom, durante la quale è stato fatto il punto sugli obblighi posti a carico delle strutture turistico-ricettive in materia di green pass.

In particolare sono state presentate le iniziative di Federalberghi nate per promuovere l'immagine dell'Italia e delle strutture ricettive come luogo sicuro.

In quest'ottica, la Federazione ha realizzato alcuni strumenti per comunicare agli ospiti e agli intermediari che tutti i lavoratori-collaboratori delle strutture associate sono in possesso del green pass: cartelli in 6 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo) che possono essere affissi negli spazi comuni e visualizzati mediante gli schermi presenti nella struttura e le televisioni in camera; una “firma” digitale della campagna “Accoglienza sicura” che può essere apposta in calce alle e-mail, diffusa

sui social media e sul sito web. In entrambi i casi l'obiettivo è chiaro: valorizzare le condizioni di sicurezza garantite da tutto il sistema locale di accoglienza.

“L'Italia è il primo Paese in Europa per numero di persone vaccinate e l'unico ad aver introdotto il Green Pass per accedere ai luoghi di lavoro – commenta il presidente Giovanni Zambonelli, alla guida di Ascom e del Gruppo Alberghieri -. Più che una imposizione ritengo sia un elemento cruciale per uscire dall'emergenza sanitaria e, di fatto, un valore aggiunto per rilanciare il settore dell'ospitalità in particolare in città e hinterland, di fatto le aree che hanno pagato di più gli effetti della pandemia negli ultimi mesi. Il Green Pass può quindi essere un valore aggiunto in termini di sicurezza e fare da traino al comparto turistico italiano e straniero”.

L'Assemblea, oltre ad analizzare i risultati della stagione estiva appena conclusa, è stata un'importante occasione di confronto della categoria su temi cruciali per il settore ricettivo: dalle risorse messe a disposizione dalla Regione Lombardia a sostegno delle attività ubicate nei comprensori sciistici al nuovo decreto ministeriale che disciplina la nascita di una piattaforma per mappare le strutture ricettive e gli immobili destinati agli affitti brevi al fine di contrastare l'evasione nel settore turistico.

Il cartello di Federalberghi

MEGLIO SEGUIRE LE REGOLE



BETTER TO FOLLOW THE RULES



**TUTTI I NOSTRI COLLABORATORI
HANNO IL GREEN PASS**

**ALL OUR COLLABORATORS HAVE
GREEN PASSES**

**ALLE UNSERE MITARBEITER HABEN
DEN GRÜNEN PASS**

**TOUS NOS COLLABORATEURS
POSSÈDENT LE PASS SANITAIRE**

**TODOS NUESTROS EMPLEADOS
TIENEN EL PASAPORTE COVID**

**У ВСЕХ НАШИХ СОТРУДНИКОВ ЕСТЬ
СЕРТИФИКАТ О ВАКЦИНАЦИИ**

