

I 5 libri da regalare a Natale

Il libro è un regalo passepartout, piace quasi sempre. Ecco allora cinque titoli che ci sono stati suggeriti dal Gruppo Librai Ascom, che uniscono cucina e narrativa. Da regalare o da regalarvi per le Feste di Natale. Buona lettura!

Generi di conforto. Ricette del cuore, storie di famiglia e piccole magie per celebrare il lato buono della vita di Marisa e Gigi Passera Tea Editore, 2018



Si legge come un racconto e mette allegria questo ricettario insolito, molto diverso da quelli in commercio, con le sue foto bucoliche e tanto tanto colore. Tra aneddoti, consigli, ricordi e battute, Marisa (la voce di Radio DeeJay) e la sorella Gigi Passera (nota autrice televisiva e radiofonica) aprono le porte della loro cucina vivace e stravagante. I loro piatti si adattano agli stati d'animo che viviamo ogni giorno, ce li raccontano, e ci aiutano ad affrontarli. Le ricette sono di quelle che servono quando la vita ti mette alla prova, dopo una pessima giornata al lavoro, dopo che sei rientrata a casa una sera d'inverno, col freddo e la pioggia nelle ossa. E soprattutto sono facili: ingredienti reperibili ovunque e poche decorazioni, ma molta sostanza. Luciana Littizzetto scrive "Questo non è solo un libro di ricette. È un libro di

bellezza, terapeutico, balsamico. E' confortevole perchè ti insegna ad assaporare un po' la vita attraverso il cibo buono. C'è la cura e la memoria. Ci sono I fiori e gli odori. E poi c'è il tempo quello per far riposare gli impasti insieme alle nostre vite trafelate".

Natale per tutti

di Marie Laforêt Sonda, 2016



I piatti da portare in tavola durante le festività devono essere in grado di soddisfare le esigenze di tutti i commensali. E senza crudeltà. Marie Laforêt propone 40 ricette ispirate alle cucine del mondo, rispettose di tutte le tradizioni religiose, rigorosamente di stagione e 100% vegetali. Senza dimenticare le piccole golosità da regalare, come burri e sali da cucina e/o da sgranocchiare in famiglia come praline e biscottini. E un capitolo dedicato ai grandi classici della tradizione italiana.

Una di Luna

di Andrea De Carlo La nave di Teseo, 2018



Il nuovo romanzo di De Carlo dà voce al doloroso rapporto tra un padre e una figlia. Margherita è una cuoca intima e riflessiva nel suo piccolo ristorante a Venezia. Il padre Achille è stato uno dei più rinomati chef della città lagunare, finché non ha perso tutto a causa delle sue manie di grandezza. Quando viene chiamato come ospite in un talent show di cucina Margherita lo accompagna e il viaggio verso Milano diventa l'occasione per ritrovarsi e superare anni di silenzi e distanze.

Manuale di cucina per bambini

di Nicol Maria Pucci Editore: Edizioni LSWR, 2018



La cucina è uno strumento ideale per far divertire e rilassare i bambini, li aiuta a concentrarsi e sviluppa la loro autostima e creatività. Questa guida offre gli strumenti e gli accorgimenti necessari per cucinare con loro nel modo più

accurato possibile e con la garanzia del successo. Ci sono ricette di piatti salati, dolci, salse e sughi, con indicazioni precise su età minima consigliata, materiali, strumenti, norme igieniche e addirittura livello di sporcizia. Piacerà a genitori, nonni, insegnanti.

**Il caso del dolce di Natale e altre storie di Agatha Christie
Mondadori, 2011**



“Questo libro è come un pranzo di Natale preparato da un vero chef. E lo chef sono io!” Così Agatha Christie presenta la sua raccolta in sei gustosissime portate: dall’antipasto al dessert, sei indagini dell’inossidabile Poirot e di Miss Marple, alle prese con rubini scomparsi, omicidi simulati o reali, inquietanti sogni premonitori, un cadavere ritrovato in una cassapanca, una coppia di sposi particolarmente litigiosa, un anziano signore dalla candida barba e dalle abitudini alimentari troppo prevedibili. E un cesto di erbe selvatiche che svela le trame di un assassino.

Grazie ai SuperCoccolosi donati 20 mila euro a sostegno del progetto Giocamico dell'Ospedale di Bergamo

Sono stati consegnati oggi all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo i fondi raccolti con l'iniziativa promossa da Conad "I SuperCoccolosi". La donazione ammonta a 20mila euro ed è stata destinata al progetto Giocamico dell'ASST Papa Giovanni XXIII, percorso di sostegno psicologico ai pazienti più piccoli che devono sottoporsi a interventi chirurgici o esami invasivi.

La campagna è stata promossa dal 3 ottobre fino a fine novembre in tutti i punti vendita Conad del Centro Nord: Lombardia ed Emilia Romagna, per le province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. I 12 animaletti protagonisti dell'iniziativa hanno permesso di destinare 0,50 centesimi di euro per ogni pupazzo acquistato a favore di enti e associazioni territoriali a sostegno di sei progetti solidali rivolti per lo più ai bambini, raccogliendo un totale di 90 mila euro. Nella Bergamasca sono stati acquistati 10mila peluche.

Già nel 2015 e nel 2016 Conad aveva devoluto allo stesso progetto i fondi raccolti con l'iniziativa 'Cuccioli de Cuore a spasso nella Preistoria' e i 'Supercoccolosi'. Grazie a questo finanziamento le psicologhe dell'Ospedale di Bergamo hanno incontrato in due anni, nel 2016 e nel 2017, 1.506 bambini, 379 coppie di genitori e hanno potuto partecipare a

613 confronti in equipe.

Negli ultimi cinque anni Conad Centro Nord ha donato 102 mila euro a progetti inerenti al benessere dei più piccoli passando dall'Albero degli Amici, ai Cuccioli del Cuore alle Luci del Cuore fino ai SuperCoccolosi.

“Il binomio Supercoccolosi e Ospedale Papa Giovanni XXIII è sempre un successo” afferma Nicola Rotasperti, membro del CDA di Conad Centro Nord e continua: “Questo traguardo però è anche frutto della generosità dei cittadini di Bergamo, Sondrio, Lecco e dei nostri clienti che ogni anno, insieme ai soci imprenditori Conad, si vedono coinvolti in prima linea in progetti utili e concreti a favore dei più piccoli. E proprio a questi ultimi vogliamo fare un augurio speciale e lasciamo in dono un pensiero coccoloso”.

“Giocamico accompagna il bambino e la sua famiglia durante la sua presenza in ospedale, integrando l'impatto emotivo della malattia all'interno del percorso di crescita fisiologica e sostenendo lo sviluppo del paziente pediatrico anche in un momento di vita così stressante – ha spiegato Maria Simonetta Spada, responsabile della Psicologia del Papa Giovanni -. Giocamico inoltre fa bene anche all'intera équipe perché promuove l'integrazione e la multidisciplinarietà, per costruire percorsi di cura che tengono conto della complessità dei bisogni e dell'esperienza della malattia, vissuta in modo diverso da ciascun bambino”

Giocamico, di cui è madrina Cristina Bombassei, può essere definito come un “consenso informato a misura di bambino”: le psicologhe, infatti, aiutano i bambini a immaginare cosa li aspetta, per poter mettere in moto le loro risorse, spesso davvero sorprendenti. Giacomino e Nadia, due bambole di pezza, raccontano ai bambini la loro esperienza in ospedale e a loro i piccoli pazienti confidano timori e dubbi, che possono così trovare una risposta. L'iniziativa, nata a Parma ma personalizzata a Bergamo dalla Psicologia clinica, ha ricevuto nel 2015 la Medaglia d'oro del Presidente della Repubblica

come best practice assoluta al Premio Persona e Comunità di Torino, oltre al primo premio nella sezione Solidarietà e servizi socio-sanitari.

“Giocamico è partito nel 2012 ed è oggi una realtà consolidata, presente capillarmente in tutti i reparti che si occupano di curare i bambini – ha spiegato Carlo Nicora, direttore generale dell’ASST Papa Giovanni XXIII -. In questi 6 anni l’attività è quadruplicata e si concentra in particolare nei nostri reparti di Cardiochirurgia pediatrica, Chirurgia pediatrica e Pediatria. Solo quest’anno abbiamo già incontrato i bambini 886 volte, i genitori in 331 occasioni e discusso 228 casi con l’équipe curante di riferimento. Grazie anche al sostegno di Conad e dei suoi clienti nel prossimo anno Giocamico arriverà anche in Odontostomatologia, perché per i bambini l’incontro con il dentista può essere un evento particolarmente stressante, e in Traumatologia, per intercettare, già durante gli esami preliminari al ricovero, tutti quei bambini che devono affrontare un intervento chirurgico”.

Nella foto da sinistra Maria Simonetta Spada, Nicola Rotasperti e Carlo Nicora

Natale 2018. Si spenderanno 171 euro a testa in linea con lo scorso anno

Per i regali di Natale quest’anno si spenderanno 171 euro a testa e 1.400 euro a famiglia.

È quanto emerge dalla consueta analisi dell’Ufficio Studi di

Confcommercio Imprese per l'Italia. La previsione è in linea con lo scorso anno. Negli ultimi 10 anni – dal 2009 al 2018 – la spesa pro capite è scesa del 29,6% , passando da 243 a 171 euro. Dicembre risulta essere il più importante mese dell'anno per quanto riguarda le vendite: vale oltre il 10% del totale.

«Si prospetta un Natale in linea con lo scorso anno. La spesa media dei bergamaschi si aggirerà attorno ai 170 euro, qualche euro in più rispetto al 2017. Dalla ricerca di Confcommercio risulta un dato positivo: sono meno coloro che prevedono un Natale dimesso. Nonostante questo però il clima che si respira non è effervescente. Le contenute prospettive di crescita continuano a determinare una situazione di difficoltà sul versante dei consumi delle famiglie – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Detto questo, rimane che l'intero mese di dicembre "vale" il 10% delle vendite dell'anno. Anche se è in forte aumento il mese di novembre grazie a iniziative come il "black friday" o il "cyber Monday e che quest'anno da noi hanno portato ad un giro d'affari che si è aggirato sui 50 milioni di euro. Dai dati analizzati emerge che le famiglie, pur disponendo di maggior reddito, saranno molto prudenti a causa delle incertezze delle prospettive economiche. Non sarà un Natale austero, ma lascerà spazio anche al risparmio».

Tra i prodotti più venduti a dicembre, l'elettronica di consumo, prodotti per l'informatica, giocattoli e articoli per il tempo libero (intorno al 13%); abbigliamento e calzature, si attestano ad un 11%. In riduzione, dal 2000 ad oggi, gli acquisti per orologeria, gioielli ed altro, dal 15% a poco più dell'11%. Sull'anticipo degli acquisti cresce l'incidenza di novembre: + 1% per elettronica di consumo e informatica (da 8% a 9,5%) e 0,5% per abbigliamento e calzature a discapito di dicembre.

Sempre secondo le stime di Confcommercio, la spesa è resa possibile in gran parte da un ammontare di tredicesime pari a 27 miliardi, ai quali se ne aggiungeranno altri 5 dei

lavoratori autonomi (il totale delle tredicesime viene stimato in 42 miliardi, 7 dei quali se ne andranno via in tasse e in 8 in risparmio). Inoltre a fare regali sarà l'86,3% degli italiani (86,1% nel 2017) come nel 2012 ma restiamo lontani dal 91% del 2009. Infine, cala la quota di quanti prevedono un Natale dimesso (70% contro il 71,2 del 2017), l'apice era stato raggiunto nel 2015 con un 72,9%. In calo la percentuale di coloro che ritengono i regali una spesa piacevole (44,8% contro 46,7 del 2017.).

Made in Bergamo: I love ostrica alla Camera dei deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso

dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all'inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l'Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all'intero sistema Paese».

Nel corso dell'evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un

prodotto elegante e raffinato come l'ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l'e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L'ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un'azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall'universo digitale riportiamo l'esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l'innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli

effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



Contributi a fondo perduto alle imprese per sicurezza e sostenibilità ambientale

Dalla Regione arrivano contributi a fondo perduto per le imprese che acquistano sistemi di sicurezza e attrezzature ad

alto risparmio energetico. Il bando si aprirà a febbraio con contributi a fondo perduto al 50% da 3.000 fino a 10.000 euro, Per informazioni e assistenza, Sportello del Credito di Fogalco tel. 035 4120210

Panificatori, entra in vigore il regolamento che tutela il pane fresco

Il 19 dicembre entra in vigore il decreto interministeriale 131 dell'1 ottobre 2018 che impone di distinguere in etichetta il pane confezionato che ha subito un "processo di congelamento o surgelazione" o che contiene additivi e conservanti, dal pane fresco.

Il regolamento, chiesto a gran voce dalla categoria, porta così un po' di chiarezza nel settore della panificazione e tutela i panificatori e le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere.

È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni per il congelamento o la surgelazione, fatta eccezione per il rallentamento del processo di lievitazione, senza l'utilizzo di additivi o altri trattamenti conservanti.

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di "panificio" alla sola "impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale."

Per “pane conservato o a durabilità prolungata” si intende invece il pane non pre-imballato per il quale il processo produttivo prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto a quelli sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell’Ue.

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, l’obbligo di porlo in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.) nonché, “Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell’arco del processo produttivo (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene solo completato nella cottura sul punto vendita), deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.”

Soddisfazione da parte dei panificatori bergamaschi: «Il decreto è frutto dell’iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa a tutela dei fornai italiani, valorizzando il prodotto (pane fresco), l’impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione) – ha commentato Massimo Ferrandi, presidente di Aspan Bergamo -. Finalmente i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita».

«Si completa dopo oltre 12 anni di attesa – ha spiegato il presidente nazionale Aspan, il bergamasco Roberto Capello – il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani, anche se nel frattempo in alcune regioni, tra cui la Lombardia, in attesa di un provvedimento nazionale e grazie all’impegno delle associazioni del sistema Federpanificatori, sono state emanate specifiche leggi regionali che hanno regolamentato la materia in modo più articolato, in ottica di una maggior tutela del consumatore».

Distretto dei Colli, per Natale ritorna il concorso 'Gratta e vinci'

Distretto dei Colli, ritorna il concorso di Natale 'Gratta e vinci". Nei negozi di Curno, Mozzo, Val Brembo, Paladina, Almè, Villa d'Almè, Sorisole e Ponteranica si possono vincere buoni spesa da 10 euro per ogni 10 euro di spesa

Piacentiniano X-mas edition: Una caccia al tesoro per grandi e piccini

Torna l'appuntamento di accensione dell'albero di Natale nel Centro Piacentiniano, che segna l'inizio del periodo festivo e del consueto shopping natalizio.

Sabato 24 novembre dalle 14.30 il Centro Piacentiniano darà il via al meraviglioso periodo natalizio accendendo le luci di PiacenPino, l'albero di Natale simbolo delle festività del Salotto della città di Bergamo.

Giochi, luci, enigmi, caccia al tesoro, fotografie con i Photobooth, lettere a Babbo Natale, gadget personalizzati, danza e ottimo cibo... tutto ci sarà nella festa della Piazzetta Piave accanto al Quadriportico del Sentierone di Bergamo,

organizzata dall'Immobiliare della Fiera.

La grande novità di quest'anno è la divertente Caccia al Tesoro, in programma dalle 14.30 alle 16.00, durante la quale i bambini potranno giocare insieme risolvendo enigmi a tema Centro Piacentiniano con l'obiettivo di trovare il tesoro e aggiudicarsi dei fantastici premi.

Non mancano neanche i canti classici natalizi che i bambini del Minicoro Monterosso di Bergamo e della scuola primaria i-School Circle eseguiranno sotto l'albero, con guest star Maurizio Amigoni De Stefani.

Ma i festeggiamenti non finiscono qui. Grandi e piccoli potranno scattare le loro foto con i nuovi Photobooth raffiguranti i personaggi di Piacentinopoli: Pia, Ace, Tino e Poli che per l'occasione si vestiranno da pirati.

Inoltre i bambini potranno lasciare la loro letterina a Babbo Natale e fare una foto con lui, mentre nel pomeriggio si potrà gustare una ricchissima merenda offerta dalle eccellenze food del Centro Piacentiniano: Balzer e Ristorante Pizzeria Antica Fiera.

A chi piace scattare fotografie e poi caricarle su Instagram, c'è il concorso adatto: con il hashtag #piacentinvibe chi posta una foto vivace, cool, calorosa o creativa dall'interno del Centro Piacentiniano sulla pagina Instagram @immobiliaredellafiera scrivendo una frase relativa, potrà partecipare al contest e vincere una magica sorpresa (fino al 07/01/19).

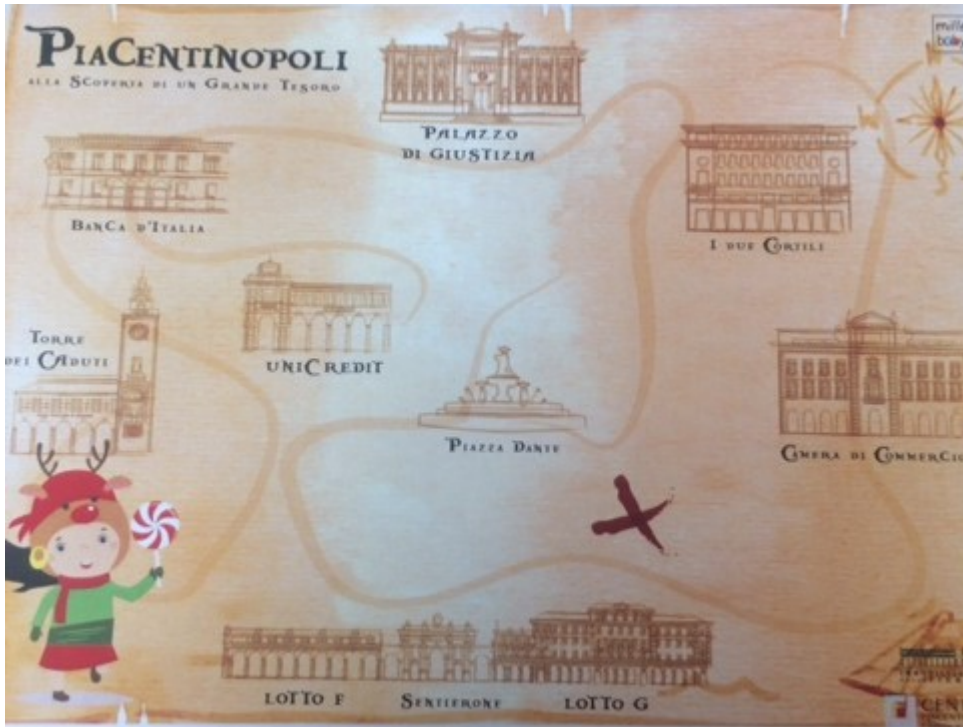
Da un progetto come questo non può mancare uno spazio speciale dedicato alla solidarietà: Quest'anno coinvolta sarà l'Onlus "L'arca di Leonardo" che da un anno dalla sua nascita regala sorrisi e leggerezza per chi ne ha bisogno.

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo ha dichiarato sull'iniziativa: *"Il progetto dell'Immobiliare della Fiera S.p.A. ha una caratteristica importante: è una*

proposta molto particolare fatta da proprietà immobiliari che non solo finanziano l'abbellimento natalizio ma fanno da attivatore per le imprese del commercio. E' necessario che la proprietà immobiliare diventi parte attiva delle proposte di valorizzazione per il commercio perché ha tutto l'interesse economico. Se il commercio si sviluppa, le proprietà immobiliari aumentano il proprio valore. Più aumenta la capacità attrattiva di un luogo più la proprietà immobiliare acquista valore. La proprietà immobiliare deve entrare in campo con progetti di valorizzazione commerciale e l'Immobiliare della Fiera lo sta facendo nel Sentierone che è il punto centrale della città, simbolo sia del cuore di Bergamo che del commercio".

Il consigliere delegato dell'Immobiliare della Fiera, Francesco Perolari, nota che l'iniziativa, che è alla sua quarta edizione, rientra nel progetto di riqualifica del centro città.

"Ritengo che la società dirigendo una parte di immobiliare del Sentierone debba partecipare a delle iniziative che attraggono la gente. Una volta il Sentierone era accusato di essere deserto e questo ci ha spinto ad andare avanti con eventi come questo, in collaborazione con il Comune di Bergamo, Ascom, DUC, che servono a far vivere la città. L'accensione dell'albero di Natale l'abbiamo legata ad altri piccoli eventi, tra cui la Caccia al Tesoro: Parteciperanno circa 60 bambini con un adulto e dopo un briefing in cui si racconterà la storia del Piacentiniano, cercheranno di trovare i biglietti e risolvere gli enigmi. Un altro progetto molto importante è quello del tour del Centro Piacentiniano a cui stiamo lavorando da un anno e abbiamo un feedback molto positivo, con più di 400 visite già realizzate. L'obiettivo è valorizzare la zona e coinvolgere il turista ma anche il Bergamasco che forse non conosce bene la città", dichiara Perolari.



A Bergamo sarà 'Black Week' non solo 'Black Friday'

Il mondo del commercio e i fashion addicted sono in fermento. Anche i Bergamaschi si stanno preparando all'appuntamento con il Black Friday, il 'venerdì nero' in cui si possono acquistare a prezzi scontati numerosi generi di prodotti, nei negozi fisici e in quelli on line. Ma in realtà è più corretto parlare di 'Black Week' perché le occasioni in molti negozi si estenderanno da venerdì a domenica, e in alcuni casi si potranno trovare già da oggi.

Secondo le stime di Ascom Bergamo il giro d'affari complessivo potrebbe andare dai 43 ai 50 milioni di euro, solo per abbigliamento e calzature e coinvolgere il 60% dei negozi tradizionali, oltre ovviamente agli store on line. I commercianti sono divisi tra chi fa resistenza a una

tradizione che 'non c'entra nulla con il nostro Paese e danneggia le vendite dei piccoli negozi' e chi 'cavalca l'onda' e la coglie come una opportunità per stimolare le vendite e vedere entrare dalla porta qualche cliente nuovo. È il caso di Marco Sartori di Landisport a Bergamo: *"La gente se lo aspetta e noi ci adeguiamo – dice -. Faremo gli sconti da venerdì a domenica e ci aspettiamo un buon riscontro, soprattutto se nel weekend ci sarà bel tempo e quindi molto passaggio in centro. Ogni occasione di vendita va assolutamente colta. Il problema sarà dopo, quando i prezzi torneranno pieni, a poca distanza dai saldi"*.

Il comparto degli elettrodomestici, salvo rare eccezioni, è di diverso avviso. Con la concorrenza della grande distribuzione e dei grandi marchi, fare sconti in condizioni in cui i margini sono già bassissimi significherebbe perdere ulteriormente guadagno. *"Se vendiamo a un prezzo più basso un articolo, vendiamo in perdita"*, sintetizza Antonio Campana del negozio C&D elettronica di Bergamo.

Ad ascoltare i dati, a Bergamo i commercianti scelgono di aderire a questa iniziativa, applicando sconti su tutti i prodotti, o solo su alcuni, per conquistare nuovi clienti e cercare di mantenerli nel tempo.

Pedrengo, contributi per chi apre negozi in centro

L'Amministrazione Comunale di Pedrengo ha aperto un bando per la concessione di un contributo di 10.000 euro complessivi a fondo perduto per la creazione di due nuove imprese

commerciali o artigianali o per l'apertura di due nuove unità locali nel centro abitato del paese. L'obiettivo è favorire e migliorare l'accoglienza e l'attrattività dell'offerta commerciale del centro cittadino e ridurre il numero dei negozi sfitti. Le domande devono essere presentate entro il 28 febbraio 2019. Il bando è pubblicato sul sito internet www.comune.pedrengo.bg.it. Per informazioni: Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio tel. 035.661027 int.211 – mail. protocollo@comune.pedrengo.bg.it


COMUNE DI PEDRENGO

“INCENTIVIAMO LE ATTIVITA' COMMERCIALI”

10 MILA EURO

PER FARE IMPRESA IN CENTRO ABITATO

Bando Pubblico per la concessione di un contributo di Euro 10.000,00 a fondo perduto finalizzato alla creazione di due nuove imprese o all'apertura di due nuove unità locali.
Termine presentazione domande: 28 Febbraio 2019

Per partecipare consulta la sezione
BANDO E ALLEGATI SUL SITO www.comune.pedrengo.bg.it
del Comune di Pedrengo

Chiedi informazioni presso il Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio
al n. 035 661027 int. 211

oppure scrivi all' indirizzo e-mail:
protocollo@comune.pedrengo.bg.it
Pec: protocollo@peccomunepedrengo.it

