

# **Risto Boom: corso intensivo di alta formazione dedicato al settore “food”**

Dopo il sold out della prima edizione torna Risto Boom: due giorni di alta formazione dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di Risto Boom prenderà vita il 4 e 5 febbraio 2019 nell'esclusiva cornice dell'Hotel i Portici di Bologna. Quello che rende unico Risto Boom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà: un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI; conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione; la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tra docenti di prestigio e di lunga esperienza nel campo della ristorazione: Giacomo Pini, Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia, con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento. Giacomo Belotti, F&B Manager Gp.Studios, esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione. Gianni Vitale, formatore Gp.Studios, consulente commercialista specializzato in controllo di gestione e gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative. I tre relatori si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù,

controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Ma cosa vuol dire esattamente standardizzare? Significa creare un format operativo che tutto lo staff può seguire per ottimizzare la conduzione di un ristorante. Quindi per ridurre i costi, abbreviare i tempi di lavoro e non ultimo soddisfare più velocemente le esigenze dei clienti. Cosa possiamo standardizzare? Innanzi tutto il food cost, gli approvvigionamenti e il magazzino. Ma anche l'organigramma, il visual merchandising e i processi operativi. Il costo delle materie prime va standardizzato per poter gestire con accuratezza gli ordini di magazzino, prendere decisioni di pricing e tagliare gli sprechi. Standardizzare l'organigramma è importante nella gestione delle risorse umane. La pianificazione del lavoro può essere intesa come programmazione vera e propria delle operazioni da svolgere in cucina. Mentre, in senso più ampio riguarda la divisione delle operazioni da svolgere in un determinato periodo di tempo. Standardizzare i canoni visual, invece, ha a che fare con la simmetria il ritmo, la verticalizzazione nella disposizione degli ingredienti nel piatto, la creazione di vetrine impattanti e che producono profitto. Per quel che riguarda i processi operativi, la standardizzazione delle procedure non coinvolge solo la cucina, ma anche la sala, il personale occasionale e di servizio. E' fondamentale definire la sequenza delle azioni di routine da compiere ogni giorno: dall'apertura del locale, passando per la preparazione della sala, alla mise en place, fino all'organizzazione dei flussi di lavoro e all'accoglienza del cliente.

Per informazioni e iscrizioni: Gp.Studios

[www.ristoboom.com](http://www.ristoboom.com)

[commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

Tel: +39 0543 84099



---

# “Safe Driver”: notti più sicure con il guidatore designato

Riparte anche per il 2019 il progetto “Safe Driver” che, oltre ad avere una forte valenza preventiva, è un’alternativa alla guida in stato di ebbrezza, mirato a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati e con l’obiettivo specifico di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. Per l’occasione lunedì 28 gennaio si terrà in Ascom Confcommercio Bergamo l’incontro tra l’Ats e i locali che aderiscono all’iniziativa.

Nel 2017 in Italia si sono registrati 174.933 incidenti stradali con lesioni a persone, 3.378 morti e 246.750 feriti. Per quanto riguarda lo stato psicofisico alterato dei conducenti, sono in aumento sia le sanzioni per guida in stato di ebbrezza (artt.186 e 186 bis), sia quelle per guida sotto l’influenza di sostanze stupefacenti (art.187). Polizia Stradale, Carabinieri e Polizia Locale dei comuni capoluogo, hanno contestato nel 2017, rispettivamente 41.476 (+2,5%) e 5.289 violazioni (+11,7%) Dai dati della Polizia Stradale che

fornisce dettagli per classe d'età, fascia oraria e tipologia di veicolo, emerge che sono multati per guida in stato di ebrezza soprattutto i giovani conducenti di autovetture (tra i 25 e 32 anni), nella fascia oraria notturna, fascia nella quale è stato elevato l'80% delle sanzioni. (ISTAT 2018).

Da dove nasce il Progetto?

La campagna del Progetto Safe Driver rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

La presenza attiva di Safe Driver nella movida dei locali notturni permette una continua evoluzione del progetto ed una sua grande apertura. Safe Driver infatti collabora con diverse realtà, figure, professioni ed enti. Questo mix di energie apporta giovinezza continua al progetto nonostante possa vantarsi di 6 anni di esperienza e collaborazioni.

Il Progetto "Safe Driver" si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

Ma cos'è Safe Driver?

E' un individuo che in occasioni sociali decide di astenersi dal bere alcolici per condurre a casa in sicurezza i suoi

passaggeri.

Il Progetto "Safe Driver" mira a prevenire gli incidenti stradali alcol e droga correlati, promuovendo azioni di prevenzione nei luoghi del divertimento della provincia di Bergamo con l'obiettivo di far aumentare il numero di guidatori con alcolemia ZERO.

Oltre a tornare a casa in una condizione di salvaguardia, se l'alcolemia del guidatore a fine serata risulta ZERO, verrà consegnato un buono valido per l'ingresso gratuito (discoteche) nello stesso locale o per una consumazione analcolica gratuita (pub/bar).

In caso di alcolemia superiore si scongiurerà di mettersi alla guida informando e presentando strategie alternative (taxi, mezzi pubblici o affidarsi alla guida di un amico sobrio). Inoltre il Progetto vuole incoraggiare campagne di sensibilizzazione indirizzate a tutta la popolazione anche con l'utilizzo di diversi incentivi (bevande analcoliche, entrata gratuita) e con il coinvolgimento e la responsabilizzazione dei gestori dei locali attraverso la sottoscrizione di un Codice Etico.

## Dati 2018

I dati 2018, rilevati dai volontari nei locali aderenti all'iniziativa, attraverso una apposita scheda, confermano il crescente interesse dei giovani per "il guidatore designato" (Safe Driver) che si impegna a portare a casa sobrio gli amici di serata.

Il numero di persone che hanno aderito al progetto è stato di 1754, di cui 1260 maschi e 494 femmine. Il totale delle misurazioni effettuate risulta essere 1600 (1530 nel 2017). Il numero di adesioni come extra progetto è stato di 706 persone. I SAFE DRIVER sono stati 305 con una popolazione di passeggeri sani valutabile in 890 potenziali (847 nel 2017).

Le misurazioni con tasso 0 sono risultate 788, tra lo 0,01 e 0,5 419, tra lo 0,5 e 0,79 155, superiore allo 0,79 238. Nel extra progetto risultano a tasso 0 129 persone.

Il totale fra progetto ed extra progetto, come partecipazione è di 2460 persone (2315 nel 2017).

Persone a tasso 0 totali risultano essere 917.

Anno dopo anno cresce il numero dei partecipanti al progetto; aumentano anche i passeggeri trasportati a casa "sani".

Progetto : Lavori di Pubblica Utilità (LPU)

Con la collaborazione della Associazione Genitori Atena si accoglieranno un massimo di 10 persone in regimi di Lavori di Pubblica Utilità (LPU) in seguito a ritiro della patente per art. 186 o 187. Verranno assegnati ad un Tutor e svolgeranno le ore dovute nei servizi del Progetto Safe driver in particolare nelle serate nei locali.

PARTECIPANTI AL PROGETTO SAFE DRIVER – 2019

ENTI E ASSOCIAZIONI : ASST Papa Giovanni XXIII – SerD Bergamo, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo – Ministero degli Interni, Rotary Club Centenario Dalmine, Bolgia – Djs from the world, Cooperativa AEPER, Croce Rossa Italiana – Delegazione di Bergamo, Associazione Genitori Atena,

COLLABORAZIONI : Allgraf, ASCOM, Capobianco, Contralco, Decathlon, Ford, Floome, Progetto Goodnight.- Compagnia teatrale La Pulce, Progetti di Impresa – Modena , Polar TV

GRUPPO DI LAVORO : Coordinatore: Andrea Noventa – SERD di BERGAMO

Luca Biffi, Silvana Domenghini, Barbara Lamera, Maurizio Lazzari, Roberto Lodovici, Emilio Maino, Roberta Mangiapanello, Lucrezia Martino, Paola Pesenti Bolognini, Mirella Pontiggia, Manuel Ripepi, Mauro Romagnoli, Tonino Vecchi.

Per diventare volontari è possibile contattare i referenti dell'iniziativa scrivendo una mail all'indirizzo [safedriver.nottiinsicurezza@gmail.com](mailto:safedriver.nottiinsicurezza@gmail.com) o telefonando al numero 366 2780232 – 035.2676391 (ASST – PG23).

---

# Convegno Upag: Agricoltura sicura 2019

L'Unione Professionisti Agri Garden-Upag associata ad Ascom-Confcommercio, in collaborazione con le associazioni provinciali di categoria del settore agricolo (Confai, Coldiretti, Confagricoltura), organizza Venerdì 8 Febbraio 2019 la nuova edizione del convegno "Agricoltura Sicura".

L'incontro si terrà al Centro Congressi del polo fieristico di via Lunga a Bergamo partendo dalle ore 8.00 con la presentazione delle ultime novità per il settore delle macchine agricole, le nuove normative europee per la circolazione stradale e la sicurezza operativa di trattori, rimorchi e attrezzature trainate.

In programma gli interventi di Domenico Papaleo (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Lorenzo Juliano (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Roberto Guidotti (Responsabile Servizio Tecnico C.A.I. Confederaz. Agromeccanici Italiani), Renato Delmastro (Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per le Macchine Agricole e Movimento Terra), Mario Danieli (Country Manager Argo Tractors), Federico Gruppioni (Product Manager Argo Tractors).

Il convegno è moderato dal giornalista delle edizioni "L'Informatore Agrario", Marco Limina, mentre la direzione scientifica è di Matteo Guerretti, dottore agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale.

La provincia di Bergamo è da anni all'avanguardia nell'informazione e formazione in merito alla sicurezza sul lavoro nel settore agricolo. A partire dal 2002 l'iniziativa "Agricoltura Sicura" è cresciuta sia dal punto di vista

tecnico (relatori sempre più accreditati) sia da quello delle presenze di pubblico (oltre 400 presenze qualificate ogni anno), fino a diventare punto di riferimento e appuntamento fisso per le differenti figure operanti nel settore primario. Ingresso gratuito, previa iscrizione.

La partecipazione al convegno riconosce crediti per Dottori Agronomi e Dottori Forestali previa richiesta in sede di iscrizione.

Per informazioni e conferma partecipazione:

Matteo Guerretti, Dottore Agronomo Coordinatore del convegno  
tel. 0363.40372 – fax 0363.562562

formazione@lagunacons.com, CONFAI Bergamo Referente: Cristian  
Cisana tel. 035.233553 – fax 035.215319

c.cisana@confaibergamo.it, Coldiretti Bergamo Referente:  
Giuseppe Paro tel. 035.4524011 – fax 035.4524144

giuseppe.paro@coldiretti.it, Confagricoltura Bergamo  
Referente: Andrea Grasso tel. 035.244480 – fax 035.211330

sicurezza@confagricolturabergamo.it, UPAG Referente: Giuseppe  
Ogliari tel. 334.3988365 beppeogliari@gmail.com

---

## **L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea**

Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e



palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI – sablè alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI – mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge bacciate dal sole.

PINK SURPRISE – frolla alle mandorle con gelée e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO – babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ – il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e

cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY – crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più – Via Tortona 27, Milano

[www.affordableartfair.com](http://www.affordableartfair.com) [www.facebook.com/AAFMilano](http://www.facebook.com/AAFMilano)



---

# **Alla fiera di Bergamo protagonista l'antiquariato con IFA-BAF**

Alla Fiera di Bergamo prendono il via IFa Italian Fine Art (dal 12 al 20 gennaio) e BAF Bergamo Arte Fiera (dal 12 al 14 gennaio), i due prestigiosi appuntamenti firmati Promoberg dedicati nell'ordine all'eccellenza dell'alto antiquariato e dell'arte antica, e dell'arte moderna e contemporanea.

---

# **A Scanzorosciate c'è "Stagioni di gusto"**

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna "Stagioni di gusto", la manifestazione promossa dal Comune e dall'associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

---

# Regge il turismo di Natale: “Sold out” i ristoranti, bene gli alberghi

Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

“Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine”, nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge “la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione”.

“La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano”, continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: “Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l'aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di

villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia”.

In molte zone della bergamasca c'è già il “pieno” nei ristoranti sia per Natale che per l'ultimo dell'anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che “tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze -sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti, non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale”. Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che “gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c'è più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall'Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo”.

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c'è ancora

qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

“Sold out” anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell'albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che “il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l'andamento è diverso”.

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l'immane polenta. “Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como. Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell'anno scorso le prenotazioni per l'albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l'anno scorso per l'osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c'è il completo, abbiamo dato ieri l'ultimo tavolo. Capodanno va un po' lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po' di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l'anno scorso. Per Natale c'è un menù innovativo che cambia ogni anno con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi,

oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.

---

## **Bergamo Jazz Festival: Ritorna l'imperdibile appuntamento con la musica**

Anche quest'anno torna il consueto appuntamento musicale di Bergamo Jazz Festival organizzato dalla Fondazione Teatro Donizetti di Bergamo, con il Comune di Bergamo, e il Direttore Artistico Dave Douglas. Dal 17 al 24 marzo sarà un susseguirsi di tanti eventi ospitati nei teatri, nei musei, nelle strade e in locali dove la musica è di casa, di tanti artisti internazionali e giovani talenti in via di affermazione. Per una settimana tutta la città sarà coinvolta da una moltitudine di suoni e colori, grazie a un Festival, giunto alla quarantunesima edizione, a 50 anni esatti dalla prima, che da sempre è prestigiosa vetrina di una musica dalle molte facce e dai molti orientamenti stilistici.

Al quarto mandato di Direttore Artistico, il musicista americano Dave Douglas ha allestito un cartellone che nella sua articolazione getta per la prima volta uno sguardo alla musica africana, senza trascurare nomi storici del jazz e le tendenze più avanzate di questa musica. E per la prima volta



Bergamo Jazz incontra sul suo cammino, con un evento speciale "fuori festival", il Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, prestigioso partner che va ad aggiungersi alle numerose associazioni culturali e imprenditoriali con cui da anni si è intessuta una proficua collaborazione. Evento di particolare rilievo sarà un'intera serata dedicata al più illustre dei jazzisti bergamaschi, Gianluigi Trovesi, in concomitanza con il suo settantacinquesimo compleanno.

Dal Teatro Creberg, al Teatro Sociale di Città Alta, fino al Museo della Cattedrale, molte le location che ospiteranno musicisti brillanti e vocalists. Concerti ma anche film e incontri didattici: Bergamo Jazz è tutto ciò e molto altro, con il patrocinio di Regione Lombardia, in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo.

### **Special Event: Stefano Bollani**

L'inedito intreccio fra Bergamo Jazz e Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, che ospiterà il concerto all'interno della sua Cinquantaseiesima edizione, si annuncia nel solco di Stefano Bollani. Un Bollani "classico", inedito per la città di Bergamo, che la sera di giovedì 16 maggio (ore 21.00) salirà sul palcoscenico del Creberg Teatro con l'Orchestra Filarmonica di Bologna diretta dall'estone Kristjan Järvi. In scaletta, oltre a un brano di quest'ultimo ("Aurora", per orchestra) e dello stesso Bollani ("Azzurro"), due composizioni la cui popolarità ha valicato il mondo della musica classica: "Rapsodia in Blue" di George Gershwin, e "Bolero" di Maurice Ravel. Gli abbonati a Bergamo Jazz potranno usufruire di una riduzione sul prezzo del biglietto.

### **Bergamo Jazz in vetrina**

In occasione del festival internazionale 'Bergamo jazz' in programma in città il prossimo marzo. Ascom Bergamo propone la terza edizione del concorso 'Bergamo Jazz in vetrina'. Per la durata della kermesse, i negozi e i locali cittadini sono invitati ad allestire vetrine a tema. I tre allestimenti più belli saranno premiati con una targa Ascom Confcommercio

Bergamo e biglietti omaggio per la manifestazione. L'organizzazione di Bergamo Jazz fornisce direttamente agli esercenti locandine, brochure e oggetti di merchandising, shopper o t-shirt. Il voto sarà composto per il 50% dal parere degli organizzatori del concorso e per il restante 50% dal numero dei like ottenuti dai profili Facebook e Instagram di Bergamo Jazz. 'Bergamo Jazz in vetrina' rappresenta anche un'occasione di visibilità nei confronti del pubblico internazionale che si recherà a Bergamo per la manifestazione, che quest'anno festeggia la 41esima edizione.

Per il programma completo del Festival: [www.teatrodonizetti.it](http://www.teatrodonizetti.it)







## **Convegno annuale Fimaa: Presentate le novità immobiliari a Bergamo e provincia**

Si è tenuto ieri al Teatro alle Grazie a Bergamo il 24esimo Convegno annuale di Fimaa Bergamo.

L'evento intitolato "Work in progress to be winners", rivolto a tutti gli agenti immobiliari, si è aperto con gli interventi del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, del vice-sindaco del Comune di Bergamo, Sergio Gandi, e del

presidente della Camera di Commercio di Bergamo, Paolo Malvestiti.

Di seguito, il presidente Fimaa, Caironi, ha presentato il nuovo listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia e la proiezione del mercato immobiliare. Dai dati emersi si nota una ripresa del mercato immobiliare con prezzi stabili per le abitazioni in città, mentre calano in alcune zone della provincia e aumentano le compravendite. Per le locazioni contratti e canoni in aumento in città e prezzi stabili in provincia. I box vedono una piccola ripresa in città e un calo in provincia e ancora una riduzione per quanto riguarda i canoni. Deboli compravendite dei negozi e prezzi in leggero rialzo, stabili i canoni in città e flessione in provincia. Per gli uffici la ripresa è selettiva, più nella compravendita. Stabili i prezzi dei capannoni con una leggera ripresa delle transazioni.

Il presidente Caironi ha notato: *“Siamo arrivati alla 24a edizione del nostro incontro annuale con un convegno tecnico-politico. La novità più importante è la normativa sull'incompatibilità che vede l'agente immobiliare protagonista nell'emendamento della 14a commissione del senato. Si è riuscito a trovare un accordo tra la Consulta Interassociativa delle categorie e il governo riguardo le regole da mettere in questo emendamento: i dipendenti di banche, assicurazioni, enti pubblici e tutte le professioni di quei ruoli non potranno esercitare attività di mediatore e questa è una vittoria. L'orientamento per il 2019 è superare le 600.000 vendite, mentre il 2020 arriveremo sicuramente a un segno di almeno +5% nei prezzi, quindi siamo ottimisti. Nel 2020 è tracciato un miglioramento sia delle vendite che dei prezzi. Ci auguriamo che da questo convegno nasca la volontà di iniziare i presupposti per fare sistema e finalmente avere un'identità politica come categoria”*.

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, nel suo intervento ha notato: *“Ci stiamo lasciando*

*alle spalle un ciclo molto lungo, caratterizzato da una sofferenza, e ci si apre una nuova fase con un mercato più selettivo, caratterizzato da un maggior divario di prezzi tra i diversi settori. Ma per una vera ripresa c'è bisogno di un ciclo di riforme che diano ossigeno al mercato immobiliare, che rimane una locomotiva trainante per l'intera economia del Paese. Sarebbe un segnale di speranza per coloro che intendono investire nel mattone e per l'intera filiera del comparto, che deve tuttora recuperare le centinaia di migliaia di posti di lavoro persi a causa della crisi finanziaria. Dal punto di vista sindacale quello degli immobilizaristi è un settore in continuo fermento e che dedica buona parte del tempo lavorativo alla formazione. Rafforzare le competenze significa valorizzare il ruolo dell'agente a livello istituzionale e legislativo".*

La prima parte della serata è proseguita con l'intervento dell'assessore del Comune di Bergamo alla Riqualificazione Urbana, Edilizia Pubblica e Privata, Patrimonio Immobiliare, Francesco Valesini, che ha sottolineato le trasformazioni urbanistiche a Bergamo negli ultimi anni.

*"Ci sono state trasformazioni urbanistiche promosse dall'amministrazione questi anni, frutto di molte ragioni: dalle condizioni di mercato migliori rispetto a qualche anno fa, ma anche da una serie di provvedimenti che ha preso l'amministrazione come la delibera oneri che ha fortemente incentivato la riqualificazione di aree dismesse. Inoltre, una serie di accordi urbanistici che hanno portato a trasformare una parte importante e significativa del territorio cittadino soprattutto riguardo il tema del riuso delle riqualificazione non solo di aree ma anche di edifici dismessi e in alcuni casi di spazi pubblici, come le piazze. Tutto ciò può portare dei benefici anche sul settore privato. Pensiamo che effetto può generare su un quartiere la riqualificazione e la realizzazione della nuova accademia nazionale della Guardia di Finanza su un'area di 140.000 mq. Se non ci fosse questo*

*progetto tutto il quartiere di Santa Lucia, dal punto di vista immobiliare, probabilmente ne avrebbe risentito pesantemente. Quindi ci sono degli interventi d'effetto. Molto è stato fatto: quasi tutto il patrimonio comunale è stato valorizzato, quasi tutte le aree dismesse di una certa rilevanza presenti in città sono oggetto di interventi di riqualificazione. C'è ancora da fare, pensiamo agli interventi come quello nell'area del Ex Reggiani e la riqualificazione dello scalo ferroviario che rappresentato una scommessa importante per il prossimo futuro", ha dichiarato Valesini.*

Orlando Salvatore, docente SDM dell'università di Bergamo, ha presentato il corso di formazione per agenti immobiliari, che è stato progettato in collaborazione con Ascom e Fimaa e che partirà da febbraio 2019. *"Questo progetto è in continuità con questo che abbiamo fatto lo scorso anno sui presidenti di categoria. C'è la necessità di aiutare e accompagnare un percorso di crescita professionale di maggiore consapevolezza imprenditoriale gli agenti immobiliari. Incominciando a inserire competenze specifiche tra cui la comunicazione non solo verbale anche tramite strumenti di marketing digitale (siti, email, social network) e l'altro aspetto legato alla negoziazione. Una maggiore consapevolezza sulle dinamiche intorno a noi, non solo in relazione al cliente ma anche con quelli che sono gli attori dell'ecosistema del real estate", ha notato Salvatore.*

Tra gli interventi della serata quelli di Alberto Lunghini, presidente Reddy's Group Srl, Simone Finamore, responsabile area credito immobiliare, Tiziana Roncelli, funzionario trasmissioni telematiche Ascom Confcommercio Bergamo, Cristina Bettler, presidente ABI0 Bergamo.

La seconda parte del convegno è stata animata dallo spettacolo dell'attore e cabarettista, Stefano Chiodaroli e si è conclusa con un aperitivo con estrazione a premi a scopo benefico.

















## Al Palafeste di Grumello la solidarietà è servita in tavola

Venerdì 14 dicembre al Palafeste di Grumello del Monte ore 20 ritorna la tradizionale cena "La solidarietà a tavola per donare una speranza", organizzata da soci e volontari di Parent Project onlus, l'associazione di pazienti e genitori con figli affetti da distrofia muscolare di Duchenne e Becker. La serata di raccolta fondi, che ogni anno coinvolge diverse centinaia di partecipanti, sosterrà diversi progetti di ricerca legati a questa patologia rara.

Le donazioni raccolte andranno, in parte, a finanziare due progetti attraverso Parent Project. Il primo sarà "Caratterizzazione del profilo genetico dei FAP durante la progressione della DMD e il trattamento con inibitori delle HDAC", coordinato dal Prof. Pier Lorenzo Puri presso la Fondazione Santa Lucia di Roma e il Sanford Burnham Medical research Institute in California. Il secondo sarà "La protein chinasi C theta (PKC $\theta$ ) come bersaglio terapeutico per contrastare le complicazioni tardive della DMD", coordinato dalla Prof.ssa Marina Bouché presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Una parte del ricavato andrà a sostegno dell'attività condotta dal Dr. Marcello Villanova presso l'Ospedale Villa Nigrisoli di Bologna.

Anche per questa edizione l'associazione si avvarrà della preziosa collaborazione dell'Istituto Alberghiero "A.Sonzogni" di Nembro: studenti e insegnanti organizzeranno e gestiranno tutte le fasi della serata, dalla scelta del menù al servizio in sala ai clienti. Diverse aziende locali contribuiscono ogni anno all'iniziativa donando materie prime per la realizzazione dell'evento.

Per prenotazioni e informazioni: Monica Curnis – tel. 348/5403776