

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

Centosessanta studenti sabato 23 marzo riceveranno durante il convegno "It's Experience Day", in programma dalle ore 9.30 alla Fiera di Bergamo, i diplomi della Fondazione ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d'alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

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

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

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

A testimonianza del dialogo costante che JobsAcademy promuove con le imprese, i centosessanta studenti che riceveranno i diplomi nella cerimonia pomeridiana, con inizio alle ore

14.30, saranno accompagnati proprio dal management delle aziende che li hanno assunti. Interverranno il Vescovo di Bergamo, Monsignor Francesco Beschi, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Confindustria Bergamo Stefano Scaglia, il presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio e il presidente di Gomma-Plastica Bergamo Paolo Rota.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.

[Programma evento_opt](#)

«Soul Silk»: Giacomo Meneghello presenta il suo viaggio straordinario dal Trentino alla Cina

La sua passione per la montagna è evidente. Il suo amore per la fotografia è un desiderio di raccontare i suoi viaggi straordinari. Giacomo Meneghello, fotografo, sportivo e

alpinista presenterà «Soul Silk», un viaggio in bicicletta dall'Italia alla Cina in soli 100 giorni, 10.000 km, un scalata alpinistica per ogni paese attraversato.

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



Giacomo Meneghello
Fotografo di montagna, sportivo e alpinista
presenta:

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

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

SOULSILK

Un defibrillatore “on the road” all’Università di Bergamo

«Il progetto On The Road sta assumendo un ruolo sempre più incisivo sul tema della prevenzione degli incidenti stradali nel nostro territorio, ponendosi come modello da seguire per altre città». Un sostegno, quello dell’Università degli Studi di Bergamo, che si è concretizzato con l’istituzione del Tirocinio di eccellenza “Reporter On The Road”: «I nostri studenti – ha detto il Rettore Remo Morzenti Pellegrini – sono

chiamati ad affiancare i soccorsi e a raccontare su social e piattaforme digitali ciò che vedono e vivono».

«Un progetto – ha sottolineato il Rettore – basato su un coinvolgimento diretto e su una testimonianza personale dei giovani, che raccontano la loro esperienza a coetanei, colleghi e amici. Un racconto creato da giovani per i giovani che nasce sul campo e che, proprio grazie all'utilizzo di strumenti comunicativi multimediali e interattivi, non può che essere performante in termini di consapevolezza e assunzione di responsabilità civiche. Non credo esista metodo migliore per mantenere alta l'attenzione su questo grave problema».

Un intervento sentito quello del Rettore Remo Morzenti Pellegrini pronunciato nell'Aula Magna dell'Università degli Studi di Bergamo nel corso di un incontro promosso dall'ateneo bergamasco dedicato ai racconti e alle testimonianze dei "Reporter On The Road": universitari che hanno affiancato i "Ragazzi On The Road" (gli studenti over 18 provenienti dalle scuole) vivendo come loro in prima persona l'esperienza a fianco di polizia locale e operatori dell'112 (Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza, Vigili del Fuoco e Soccorso Sanitario) al fine di comprendere la realtà testimoniando le attività dei giovani protagonisti impegnati nel progetto, unico in Italia, com'è quello promosso dall'associazione Ragazzi On The Road presentato dal giornalista e ideatore del format educativo Alessandro Invernici.

All'incontro sono intervenute autorità, istituzioni, enti e numerose realtà – giunte anche da fuori provincia – che supportano e collaborano al progetto. Tutti uniti per un unico scopo: prevenire attraverso uno "schianto con la realtà" che renda più consapevoli i giovani dei pericoli della strada e delle distrazioni sempre più crescenti, e causa purtroppo di tragedie, al volante.

L'obiettivo del progetto – che dal prossimo 17 giugno al 7 luglio giungerà alla sua 12esima edizione, dopo aver reso

consapevoli 508 studenti in questi anni operando in 40 comuni distribuiti su 4 provincie – è infatti quello di far conoscere e sperimentare di persona, sul campo, le attività nei panni delle realtà istituzionali e locali operanti negli ambiti della prevenzione, sicurezza, tutela, ausilio, soccorso urgenza ed emergenza (è possibile candidarsi sul sito www.ragazziontheroad.it).

Preziose le testimonianze di sette tra partecipanti ed ex partecipanti al progetto che hanno raccontato a diversi studenti presenti in sala le esperienze che hanno potuto vivere, invitandoli a prendere parte a un'esperienza che ha cambiato loro la vita. Sall Babacar ha raccontato della sua notte vissuta a fianco dei vigili del fuoco; Andrea della sua tesi di laurea ispirata alla comunicazione sociale di On The Road, invitando l'Università a intitolare un'aula alle vittime della strada; Giordano ha raccontato di come i suoi pregiudizi sulle Forze dell'Ordine siano crollati uno ad uno dopo la sua attività al loro fianco.

È intervenuto anche il docente di Letteratura Italiana dell'Università, Marco Sirtori, che ha seguito questo progetto fin dall'inizio, e che nel corso del suo intervento ha auspicato, come tutor coordinatore, la possibilità di allargare i confini del confronto a realtà europee, esportando attraverso i canali dell'Università il modello On The Road; inoltre ha avanzato la proposta di strutturare l'esperienza degli speciali "reporter" del Tirocinio d'Eccellenza a un vero e proprio laboratorio in cui confrontarsi con esperti del settore.

Patrizia Graziani, Dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha evidenziato l'importanza del progetto nel trasmettere la cultura del senso civico e del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Grazie a On The Road Bergamo può dire con orgoglio di avere sul proprio territorio una filiera formativa che rappresenta un'eccellenza regionale e anche oltre i confini lombardi».

Toccante l'intervento del neo Vice Prefetto Vicario di Bergamo, Giuseppe Montella, in rappresentanza del Prefetto Elisabetta Margiacchi, che ha donato ai presenti la testimonianza della sua esperienza a Genova, spiegando l'importanza del dialogo con le Forze dell'Ordine: «Il Numero Unico d'Emergenza 112 ha permesso di salvare molte vite nel corso dell'episodio del crollo del Ponte Morandi». E' intervenuta inoltre Maria Cristina Rota, Procuratore Aggiunto della Procura di Bergamo, che ha portato ai presenti i saluti del Procuratore Capo Walter Mapelli.

In seguito, a conclusione dell'evento, autorità, istituzioni e studenti si sono trasferiti nel chiostro dell'Università, dove è seguita la consegna all'ateneo di un defibrillatore, donato al Rettore dalle mani del presidente dell'associazione socio-educativa Ragazzi On The Road Giancarlo Bassi grazie al contributo di UBI Banca, rappresentata da Luca Gotti, Responsabile della Macro Area Territoriale Bergamo e Lombardia Ovest.

Gotti ha dichiarato che «la collaborazione con l'associazione Ragazzi On The Road consente di rendere concreto il nostro obiettivo di contribuire alla educazione e formazione delle giovani generazioni consapevoli del ruolo determinante che esse hanno all'interno della nostra società. La loro valorizzazione nel contesto attuale, anche attraverso questa importante esperienza in prima persona sul campo, va nella esatta direzione di rendere i nostri giovani già protagonisti della società di oggi e di domani».

Al momento della consegna del defibrillatore erano inoltre presenti Paolo Galimberti, responsabile delle Sale Operative Regionali Emergenza Urgenza della Lombardia, in rappresentanza del direttore generale di AREU Alberto Zoli, insieme ad Elena Rottoli, coordinatrice infermieristica AAT Bergamo, delegata dal direttore dell'AAT di Bergamo Angelo Giupponi, e il direttore generale dell'ASST Papa Giovanni XXIII, Maria Beatrice Stasi. Insieme hanno rinnovato la loro convinta

collaborazione al progetto "On The Road".



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

La rivoluzione digitale, unita ai cambiamenti in corso nel mercato e nella società, stanno trasformando non solo le attività commerciali ma le città stesse. Cambiano i prodotti, i servizi e anche i comportamenti di acquisto dei clienti/cittadini. Spesso i cambiamenti non sono indolori e il

commercio al dettaglio e gli esercizi di vicinato sono stati tra più esposti a questi cambiamenti.

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

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

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

Andrea Granelli: presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e change management. Da diversi anni lavora su temi legati all'innovazione: inizia come ricercatore al CNR e lavora per diverse aziende (CESI, Montedison, Fimedit, McKinsey). Nel 1996 entra in Telecom

Italia dove fonda tin.it – facendone per molti anni l'amministratore delegato – e poi diventa CEO della ricerca e del Venture Capital del gruppo (Tilab). È stato membro del Comitato di valutazione del CNR, direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy, presidente dell'Associazione Archivio Storico Olivetti e membro del Consiglio Nazionale del WWF. Scrive periodicamente di innovazione su libri, quotidiani e riviste, con particolare attenzione alla rivoluzione digitale e ai suoi molteplici risvolti (anche quelli problematici). Ha inoltre curato la voce “Tecnologie della comunicazione” per la nuova enciclopedia Scienza e Tecnica della Treccani. Ha recentemente lanciato – insieme a Flavia Trupia – “PerLaRe”, associazione per il rilancio della retorica e il suo reinserimento tra gli elementi fondativi della leadership.

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

[invito_negozio 4.0-20.03.19](#)

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

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

Oggi, venerdì 15 marzo, c'è stato lo SchoolStrike4Climate che ha coinvolto scuole in tutto il mondo che hanno scioperato per salvare il clima. Tra le scuole medie che hanno partecipato anche quelle di Bergamo che con oltre 3.000 presenze tra

studenti, insegnanti e genitori hanno fatto sentire la loro voce.

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

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

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

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

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



CAMBIAMENTI CLIMATICI

La grande sfida che tutti insieme possiamo affrontare

Con il Patrocinio di:



Con il supporto di:



Media partner:



[BrochureClima_v3](#)

Agenti immobiliari, a Bergamo il 30 marzo la prima convention regionale Fimaa

Bergamo ospita la prima convention regionale degli agenti immobiliari aderenti a Fimaa, la Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari di Confcommercio Imprese per l'Italia. L'iniziativa, che richiama oltre 350 immobiliare lombardi, si svolge sabato 30 marzo nell'Aula Magna dell'Università degli Studi di Bergamo. A tema la professione e la figura dell'agente immobiliare, dentro i repentini cambiamenti del real estate.

“Sarà un evento importante per tutti gli agenti immobiliari associati a Fimaa Bergamo e Fimaa Lombardia; un'iniziativa che ci aiuterà a riflettere sul futuro della nostra attività che richiede sempre più professionalità e competenza” afferma Oscar Caironi, presidente di Fimaa Ascom Confcommercio Bergamo. Il titolo dell'evento è “REinventare la professione dell'agente immobiliare”

“Siamo in una fase delicata per il nostro settore – continua Caironi -. Ci sono diversi punti critici, come l'abusivismo di chi esercita la professione senza averne i requisiti, le banche che sono entrate nel nostro settore senza rispettare regole e con gravi conflitti di interessi; la disintermediazione immobiliare dovuta ai social web e ai portali immobiliari”

Per il presidente di Fimaa Bergamo è fondamentale “riportare i consumatori nelle agenzie immobiliari, avere maggiore attenzione e garantire la bontà dell'operazione immobiliare,

calandoci proprio nei panni del cliente. Se riusciremo a superare questo step, possiamo aumentare il numero di transazioni e le quote di mercato. Dobbiamo essere consapevoli della nostra preparazione e formazione, ancora troppo latente in molti di noi, ma purtroppo essenziale nel rapporto con le esigenze del consumatore e per ottenere il consenso da parte della collettività”.

La convention si apre alle 10 con i saluti istituzionali, tra i quali quello dell'Assessore regionale allo sviluppo economico Alessandro Mattinzoli, che è anche presidente del tavolo dell'edilizia di Regione Lombardia.

In mattinata si entrerà nel vivo del convegno con approfondimenti sul mercato immobiliare lombardo, nazionale e europeo attuale e futuro; mentre nel pomeriggio, gli interventi riguarderanno più nello specifico la figura dell'agente immobiliare con suggerimenti sul rapporto con la clientela, l'analisi dei bisogni, il marketing. Chiudono la giornata alcune testimonianze, tra cui quella dello scrittore Andrea Vitali.

L'iniziativa è patrocinata e sostenuta da Fimaa Italia e Fimaa Lombardia.

Per informazioni, iscrizioni e per consultare il programma www.ascombg.it e www.fimaabergamo.it

[Il programma](#)

Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone “Marzo di gran gusto”,

quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo "Buono come il pane" che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le "Bollicine", dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al "Il piacere del caffè e non solo" al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 "Gelato per sempre" alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la "Cena del quinto quarto" in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: www.slowfoodbassabg.it



MARZO DI GRAN GUSTO

4 INCONTRI RAVVICINATI
CON IL PANE, IL VINO,
IL CAFFÈ E IL GELATO

"BUONO COME IL PANE"

Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione
Prenotazioni: 340 7735115 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

Giov 14 Marzo • ore 21,00

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 15 € • Posti limitati

"IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

Sab 23 Marzo • ore 15,00

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"GELATO... SEMPRE"

Mer 27 Marzo • ore 21,00

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati



Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Info e menu sul sito: www.slowfoodbassabg.it



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: www.slowfoodbassabg.it

Smart Idea 4 Smart City: Confcommercio fa "mind sharing" delle esperienze di intelligenza urbana

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori con

il patrocinio di Cariplo Factory, organizzano in occasione della seconda Milano Digital Week l'evento "Smart Idea 4 Smart City".

L'edizione 2019 della Milano Digital Week dedicata all' "Intelligenza Urbana" vuole mettere in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità, impattando sui processi urbani dalla fruizione di beni e servizi alle reazioni umane, fino alle politiche di welfare.

In questo contesto il Terziario svolge un ruolo di primaria importanza nello sviluppo di azioni volte a migliorare la fruizione degli spazi urbani e allo sviluppo di tecnologie che rendono la città smart e intelligente.

Soprattutto nei "Distretti del Commercio" negli ultimi anni sono stati realizzate idee e progetti innovativi con un grande impatto tecnologico volti al sostegno dell'attrattività turistica, al miglioramento della qualità della vita e della sicurezza nelle città.

In quest'ottica l'obiettivo dell'evento "Smart idea 4 Smart city" è quello di mettere in luce le migliori iniziative delle Confcommercio Territoriali nel campo dell'innovazione digitale e per le dinamiche urbane, raccontando progetti attivi nei Distretti del Commercio che hanno reso "smart" la città e il suo tessuto economico.

Appuntamento per il prossimo 14 marzo alle ore 10.30 a Palazzo Bovara per il "mind sharing" delle esperienze di intelligenza urbana realizzate dalle Confcommercio Lombarde.



Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di

tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

"È una delle più importanti manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio" ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

"Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e 'sfruttare' per farci conoscere e ammirare" ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall'industria, al turismo, dall'artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all'agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell'iniziativa e per le sue ricadute sull'economia del nostro territorio".

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: "Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e

come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l'aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese".

I numeri della Lombardia

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l'Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
- 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
- 580 mila vacche;
- 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
- 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.

#tuttosocial sbarca a Bergamo

Fa tappa a Bergamo il progetto progetto #tuttosocial di Confcommercio Imprese per L'Italia. L'appuntamento è per martedì 12 marzo in Ascom (via Borgo Palazzo 137 – Sala Conferenze)