

Sistema fieristico. Per avere i contributi regionali c'è tempo fino al 30 ottobre

La Regione ha attivato un Bando per l'innovazione e la promozione del sistema fieristico lombardo. Per richiedere i contributi regionali c'è tempo fino al 30 ottobre. Info e assistenza: Matteo Milesi Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

FORME, Bergamo caput mundi del formaggio

Mancano pochi giorni alla quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione. Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 Dop su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città

Creativa Unesco per la Gastronomia.

Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.



FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale

FORME è l'evento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano, un progetto con lo scopo di promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia. Un sorprendente viaggio nel mondo caseario in spazi ben definiti e distinti con eventi B2B dedicati esclusivamente agli

operatori del settore in un'ottica di sviluppo e collaborazione, e con appuntamenti aperti al pubblico per assaporare prodotti esclusivi e vivere esperienze dirette grazie a convegni, workshop, cheeselab e degustazioni. Un'esperienza unica per ampliare la cultura dei formaggi e affinare la propria tecnica d'assaggio seguendo alcune semplici regole, come il taglio e la porzionatura per esaltare gusti e proprietà organolettiche.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "The Cheese Valleys" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

FORME 2019 non sarà solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Dal 18 al 20 ottobre all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "Paesaggi sonori" dell'autore Carlo Giordani, sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura.

World Cheese Awards: Le "Olimpiadi dei formaggi"

Quest'anno il progetto FORME si apre al mondo e ospita in fiera i World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che arrivano per la prima volta in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione della competizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti.

Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. In fiera l'appuntamento con i WCA è da venerdì 18 ottobre, giorno in cui verrà eletto il formaggio campione del mondo, fino a domenica 20 ottobre per poter accedere all'arena e assaporare prodotti introvabili in Italia.



“And the winner is...”: la mostra dei vincitori di tutte le edizioni in Città Alta

Per ripercorrere la storia di questo premio, il 19 e il 20 ottobre nel cuore della Città Alta sarà infatti allestita la mostra a ingresso gratuito “And the winner is...” che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Il Cheese Festival

Nello stesso padiglione dei World Cheese Awards venerdì 18 ottobre verrà ufficialmente inaugurato al pubblico il Cheese Festival, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Inoltre, il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all’arena dei WCA e partecipare ai Cheese tour organizzati per andare la scoperta della produzione casearia internazionale.

Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura

Per gli operatori del settore l’appuntamento invece è alla Fiera di Bergamo il 17 e il 18 ottobre, dove si terrà la prima edizione di B2Cheese, il primo e inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell’industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. La formula è agile ed economica, con stand preallestiti, pensati per ottimizzare costi e impegno delle aziende. Un’occasione unica dove trovare tutti gli operatori del settore e aziende di servizi per logistica,

food tech, marketing e consulenza, per creare sistema e opportunità di business. Un programma dedicato accompagnerà e supporterà centinaia di buyer nazionali e internazionali già accreditati.



FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare, una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi, sarà anche presente con uno stand all'interno della Fiera di Bergamo, dove il pubblico potrà effettuare una donazione da convertire in formaggio. Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop "Niente sprechi: una responsabilità da condividere" di giovedì

17 ottobre, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

La serata di beneficenza "Buono come il formaggio"

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo "Buono come il formaggio". L'evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l'artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto Verdi's Mood e l'intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare. A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

La "Carta dei Formaggi"

Tra questi Regione Lombardia che presenterà la "Carta dei Formaggi", un progetto in collaborazione con l'Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all'interno delle loro attività un'offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video. Un'iniziativa che nasce nel territorio orobico e diffondibile in tutte le realtà turistiche italiane.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° Visit

Bergamo, il marchio dell'Agencia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l'occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a "Enjoy Your Stay" chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie experience in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'Accademia del Panino Italiano, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il "Racconto dell'autentico Panino Italiano", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "Quale pane per quale formaggio", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.



La regia tecnico-formativa affidata a Onaf

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. Principale collaboratore sin dalla prima edizione di FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione.

Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai World Cheese Awards come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra "And the Winner is..." al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del 30° Anniversario dell'associazione che ha visto impegnate le

Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il “Miglior Assaggiatore d’Italia dell’Anno”.

Commercianti e ristoratori tra i protagonisti

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad Ascom Confcommercio Bergamo, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall’anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal “Tagliere di FORME” proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il “Centrotavola di FORME” con design e colore che richiama il mondo caseario alla “Carta del pane e dei formaggi” studiata da Aspan, l’Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l’Ente Fiera Promoberg, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L’Ente ha come mission principale l’ideazione e l’organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell’organizzazione.

IL PROGRAMMA

FORME Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo 17
– 20 ottobre

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle
ore 14.30

B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per
operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle
ore 10

WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato
esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia.

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico, con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking.

MOSTRA-MERCATO "THE CHEESE VALLEYS" Palazzo della Ragione – Loggia porticata 19-20 ottobre | Aperto al pubblico Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto che vede Bergamo candidata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

MOSTRA "AND THE WINNER IS..." Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate 19-20 ottobre | Aperto al pubblico La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore 10

Il calendario di tutti gli eventi è disponibile su www.progettoforme.eu

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

Contributi per le start up: martedì 10 settembre farsi accesi sul Bando Archè

Martedì 10 settembre, alle 14.30 alla sede di via Borgo Palazzo 137, Ascom promuove un convegno per spiegare le opportunità del Bando Archè che prevede incentivi per le start up. Info e prenotazioni su www.ascombg.it

Pubblicità, rinnovato il credito d'imposta per il 2019

Pubblicità, rinnovato il credito d'imposta per il 2019. Per la presentazione delle domande c'è tempo dall'1 al 31 ottobre. Per informazioni e assistenza: Matteo Milesi Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Da

Regione

Condividi questa paginaUno stanziamento di 4,7 milioni di euro per valorizzare i laghi lombardi, potenziando le infrastrutture, la portualità e la navigazione turistica e di linea. Lo prevede una delibera approvata oggi dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità sostenibile Claudia Maria Tersarano avviati e completati nell'arco del triennio 2019-2021. Si tratta di stanziamenti con beneficiari le Autorità di bacino lacuale (Laghi di Garda, Iseo, Maggiore, Lario e Ceresio) e destinati ai territori dei Comuni rivieraschi. Il programma include opere che vanno dalla riqualificazione e consolidamento delle sponde in stato di dissesto, alla realizzazione di porti e pontili, dalla valorizzazione di passeggiate a lago all'ammodernamento delle strutture per la navigazione di linea e da diporto. Nel dettaglio vengono realizzate 5 nuove opere sul Lago Maggiore, 5 sul Lago d'Iseo, 4 sul Lago di Garda, 13 sul Lario e 4 sul Lago Ceresio, oltre a quelle già in corso di realizzazione e precedentemente finanziate".- DARFO BOARIO TERME, consolidamento spondale dell'area sud-est e riqualificazione della strada di accesso a lago in località Capo di Lago (Lago Moro). Il costo complessivo è di 145.000 euro. Regione Lombardia contribuisce con 72.800 euro per gli anni 2019 e 2020;

- PISOGNE, manutenzione straordinaria del lungolago corso Zanardelli-Porto Goen con rifacimento della passeggiata e dell'impianto di illuminazione. Il costo complessivo è di 95.500 euro, di cui 47.750 messi a disposizione da Regione Lombardia;

- AUTORITÀ DI BACINO, riqualificazione dell'area per la realizzazione della piattaforma manutenzione natanti e lavori connessi alla pulizia del lago, adiacente all'edificio Casello idraulico e al porto di ormeggio battelli a Iseo. Il costo totale è di 325.000 euro, l'importo è messo a disposizione da Regione Lombardia;

- AUTORITÀ DI BACINO, consolidamento spondale, messa in sicurezza e pulizia idraulica dei porti regionali. Il costo di 400.000 euro è interamente sostenuto da Regione Lombardia;

– AUTORITÀ DI BACINO, nuovo pontile di attracco dei battelli nel Comune di Sala Marasino ((Brescia) e messa in sicurezza del pontile esistente. Il costo complessivo di 650.000 euro è a carico di Regione Lombardia.

Ultimo aggiornamento 15/07/2019

[Stampa](#)

**Contributi a fondo perduto
per le micro e piccole
imprese manifatturiere, edili**

e artigiane

Riapre il Bando Faber. Contributi a fondo perduto per le micro e piccole imprese manifatturiere, edili e artigiani che innovano i processi produttivi. Per assistenza nelle domande, Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

Economia circolare: 2 milioni di euro per nuove idee riuso e utilizzo materiali riciclati

La Giunta di Regione Lombardia, su proposta dell'assessore allo Sviluppo economico e di concerto con l'assessore all'Ambiente e Clima, ha approvato una delibera che stanziava, insieme a Unioncamere Lombardia, una cifra pari a 2.000.000 di euro a sostegno di progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi. L'importo è così suddiviso: 1.000.000 di euro a carico di Regione e 1.000.000 di euro a carico delle Camere di Commercio, attraverso Unioncamere.

L'iniziativa è finalizzata a promuovere e riqualificare le filiere lombarde, la loro innovazione e il rispetto ai mercati in ottica di economia circolare attraverso il sostegno a progetti che promuovano il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati e di prodotti derivanti dai cicli produttivi in alternativa alle materie prime vergini e all'Eco-design ovvero a progetti che tengano conto dell'intero ciclo di vita del

prodotto.

Al Bando potranno partecipare le micro, piccole e medie imprese (MPMI) in forma singola o in aggregazione composta da almeno 3 imprese rappresentanti la filiera; all'aggregazione può prendere parte anche una grande impresa, che non può essere beneficiaria del contributo.

Gli ambiti di intervento vanno dall'innovazione di prodotto e processo in tema di utilizzo efficiente delle risorse, utilizzo di sottoprodotti in cicli produttivi, riduzione produzione rifiuti e riuso dei materiali; alla progettazione e sperimentazione di modelli tecnologici integrati finalizzati al rafforzamento della filiera produttiva. Sostegno anche alla sperimentazione e applicazione di strumenti per l'incremento della durata di vita dei prodotti e il miglioramento della loro riciclabilità e all'implementazione di strumenti e metodologie per l'uso razionale delle risorse naturali.

Tre saranno le fasi progettuali. La 'fase uno', da svolgersi nel 2019, prevede la presentazione delle candidature delle idee progettuali, che dovranno essere presentate dalle ore 10 del 18 giugno alle ore 12 del 2 agosto 2019. La 'fase due', sempre per il 2019, consiste nell'indirizzo e nel supporto alla presentazione dei progetti definiti. La 'fase tre', prevista per il 2020, vedrà l'attuazione degli interventi. La 'fase tre' sarà aperta anche a soggetti che non hanno partecipato al Bando 2019 entro il 6 dicembre. Per la 'fase due' ci saranno a disposizione 400.000, mentre per la 'fase tre' 1.600.000 euro e i progetti ammessi beneficeranno di un contributo fisso di 20.000 euro per la fase 2 e un contributo massimo di 80.000 euro per la fase 3.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Regione. Bando da 30 milioni per ricerca, sviluppo e innovazione

Si è aperto il bando da 30.000.000 di euro che concede a Piccole e Medie Imprese e Liberi Professionisti in forma singola un finanziamento a medio-lungo termine che può concorrere sino al 100% della spesa complessiva ammissibile del Progetto fino a un massimo di 1.000.000.

Lo prevede il bando FRIM (Fondo Rotazione per l'Imprenditorialità) FESR (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) 2020 'Ricerca & Sviluppo' che si propone, attraverso la concessione di finanziamenti a tasso agevolato, di favorire progetti di ricerca, sviluppo e innovazione realizzati dalle imprese per favorire gli investimenti in questi ambiti da parte delle piccole e medie imprese, anche di nuova costituzione, in grado di garantire ricadute positive sul sistema competitivo e territoriale lombardo.

Si possono presentare le domande di partecipazione dalle ore 12 di giovedì 6 giugno su [BandiOnline](http://www.bandionline.it) (www.bandionline.it) sino a esaurimento della dotazione finanziaria.

I settori coinvolti

I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione riguarderanno specifiche aree di specializzazione come l'aerospazio, l'agroalimentare, l'eco-industria ma anche le industrie creative e culturali, l'industria della salute, il manifatturiero avanzato e la mobilità sostenibile.

Chi può partecipare

Possono partecipare al bando le Piccole e Medie Imprese, già costituite e iscritte al Registro delle imprese e dichiarate attive alla data di presentazione della domanda, aventi Sede operativa attiva in Lombardia o che intendano costituire una Sede operativa attiva in Lombardia.

La misura è utilizzabile anche da Liberi Professionisti in forma singola che abbiano eletto a 'luogo di esercizio prevalente della loro attività uno dei Comuni di Regione Lombardia e che, per svolgerla, risultino iscritti all'albo professionale del territorio di Regione Lombardia'.

La tipologia dei progetti

I progetti, per essere finanziati, devono completarsi entro 18 mesi dalla concessione del finanziamento e avere un valore minimo di 100.000 euro.

Il finanziamento può essere concesso con riferimento alle seguenti attività di Progetto: ricerca industriale; sviluppo sperimentale; innovazione a favore di PMI.

Durata dei finanziamenti

La durata del Finanziamento è compresa tra i 3 ed i 7 anni, di cui massimo 2 di preammortamento.

La restituzione avviene con rate semestrali costanti posticipate al 30 giugno e al 31 dicembre.

Il tasso nominale annuo di interesse applicato al Finanziamento è fisso e pari allo 0,5%.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Approvato il bando Lombardia to stay

Approvato il bando Lombardia to stay. Sostiene la realizzazione di progetti di marketing territoriale. Domande fino al 5 luglio. Per info e assistenza: Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it