

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

Lunedì 8 aprile il professore Orlando ha tenuto il quarto appuntamento "Comprendere e identificare una negoziazione" del corso al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Segue l'ultimo incontro: 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".

Il Comune di Bergamo inaugura le isole digitali in 7

quartieri

Si va al parco, ci si siede e si attacca il telefono alla presa elettrica: il tutto con grande facilità, ponendo fine ad affannose ricerche. Un progetto fortemente voluto dall'Amministrazione di Bergamo (e in particolare dall'Assessore all'Innovazione Giacomo Angeloni) per creare – grazie all'opera di A2A Smart City – delle oasi smart e digitali nei quartieri della città e che si accompagna all'implementazione del wifi pubblico cittadino, infrastruttura modello nel suo genere nel nostro Paese.

Le isole digitali sono state realizzate in 7 diversi luoghi della città da A2A Smart city: panchine intelligenti sono state installate soprattutto nei quartieri della cintura sud della città, come – ad esempio – a Celadina, accanto allo spazio Hobbit; a Boccaleone, in via Gandhi accanto al centro giovanile; in piazza Aquileia a Grumello del Piano; al parco della Malpensata (*la lista completa nel progetto a fondo pagina*). Si tratta di sedute molto particolari, con la presa della corrente per ricaricare appunto i device elettronici, dagli smartphone ai tablet, e anche con la postazione per lo smart working.

“Si tratta di un progetto molto più ampio – spiega l'Assessore all'innovazione del Comune di Bergamo Giacomo Angeloni – che comprende diverse novità nei quartieri della città. Le aree di intervento sono state tre: tra parchi e piazze, centri della terza età (che verranno dotati di fibra ottica), e poi centri socioculturali, centri giovanili e sale civiche, in ben sette quartieri dalla Celadina alla Malpensata, da Colognola a Carnovali, da Boccaleone a Grumello del Piano e a Campagnola. Con questo progetto costruiamo una città davvero al passo con i tempi e con le tecnologie digitali, realizzando un'infrastruttura che prosegue nel solco scavato da questa Amministrazione con l'inaugurazione del BergamoWifi.”

Le Panka Tesla, questo il nome delle panchine smart, sono in grado di rilevare la presenza del cittadino, attivando una serie di giochi di luce. Si alimentano attraverso Pila, una colonna in robusta carpenteria anch'essa dotata di 8 porte Usb per la ricarica dei dispositivi, due delle quali con tecnologia Qualcomm Quick Charge 3.0 per una ricarica più rapida. Il tutto rigorosamente a bassa tensione. Due di queste 9 Pila saranno dotate anche di Tecatech, una speciale teca allarmata per defibrillatore automatico esterno (Dae) con apertura a strappo brevettata. Per concludere, ogni Isola digitale sarà composta da 1 Pila e 2 Panka Tesla.

Non solo panchine: il Comune, in collaborazione con A2A Smart city, completerà le oasi digitali con dei totem informativi, sui display dei quali sarà possibile aggiornarsi sulle novità relative la città, e cestini con dei sensori in grado di trasmettere ad Aprica lo stato di riempimento da rifiuti dei sacchi. Un'iniziativa quest'ultima utile anche per far risparmiare CO2, visto che la ditta che smaltisce i rifiuti a Bergamo stima di risparmiare oltre 300 km di viaggi per la rimozione dei sacchi dai cestini. A progetto completato il numero di hotspot di BergamoWifi in città salirà da 123 a 222, mentre il numero complessivo di cestini smart che saranno installati si aggira intorno ai 150.

*“Per A2A Smart City – spiega **Marco Moretti**, Amministratore Delegato di A2A Smart City – essere partner di un progetto importante come Bergamo Wifi Isole digitali rappresenta una tappa importante nel percorso di dialogo sull'innovazione ed il futuro delle città intrapreso con molte tra le più importanti città e che ci vede rivestire un ruolo primario in progetti a tema smart city e smart district. Particolare rilevanza riveste il fatto che in questo specifico caso siano target i quartieri periferici, che grazie agli interventi del digitale si trovano ad essere inclusi, tramite l'innovazione, al futuro della città.”*

Tutti i numeri del

progetto: https://issuu.com/francescoalleva/docs/pres_progetto_wifi

Mercato del lunedì, il Comune cerca ambulanti interessati a piazza Alpini

Mercato del lunedì, il Comune cerca ambulanti interessati a piazza Alpini. Precedenza ai “banchi storici” per il nuovo mercato rionale del centro. Palazzo Frizzoni al lavoro per un nuovo bando di “rottamazione” delle concessioni

A Bergamo i certificati anagrafici si fanno nelle edicole

Un facile e comodo modo per ottenere certificati senza doversi recare alle sedi dell’anagrafe: da qualche giorno è possibile richiedere certificati direttamente nelle edicole della città di Bergamo grazie all’accordo che il Comune di Bergamo ha siglato circa un mese fa con ASCOM Bergamo e DIF spa.

Un passo significativo del percorso di decentramento dei servizi da parte del Comune di Bergamo: le edicole

rappresentano, per visibilità dell'ubicazione e per numero di persone che le frequentano, un luogo privilegiato per l'informazione del cittadino e la rete di questi esercizi si estende capillarmente su tutto il territorio cittadino. Sono ben 12 tra edicole e tabaccai quelle che hanno avviato il servizio in questa fase: la somma massima che potrà essere richiesta al cittadino è di € 1,00 per certificato, con obbligo di esposizione del tariffario relativo da parte degli edicolanti. Il Comune non richiederà il pagamento di diritti di segreteria per il rilascio dei certificati con procedure online.

Le edicole e i tabaccai che hanno già avviato il servizio sono quelle di via Locatelli, di Largo Colle Aperto, via Zambonate, via Battisti, via Suardi (angolo via S.Caterina), via Promessi Sposi 33, via dello Statuto (angolo via IV novembre), via Rossini 2, via Fermi, via Borgo Palazzo, via Ruggeri da Stabello 72, via S.Alessandro 27.

Non solo: l'Amministrazione sarà in grado tra qualche settimana anche di rafforzare la comunicazione istituzionale e dei propri servizi attraverso nuovi canali di comunicazione, degli appositi "rotor" che saranno installati sulle edicole (anche in questo caso una decina) che possano intercettare l'attenzione dell'utenza in luoghi di forte passaggio e frequenza: un ottimo modo per informare i propri concittadini e i visitatori delle iniziative che li riguardano e che avvengono a pochi passi da loro. Il Comune di Bergamo potrà infatti utilizzare per la comunicazione e passaggi pubblicitari dei suoi eventi fino ad un massimo di 5' ogni ora, concordandone tempi e modalità con il concessionario. Per il resto del tempo i dispositivi installati, di proprietà della società Dif spa (alla quale compete la manutenzione), potranno trasmettere messaggi e suggerimenti commerciali.

"L'attivazione del servizio di erogazione dei certificati anagrafici presso le edicole – spiega l'Assessore ai servizi demografici Giacomo Angeloni – è un altro passo avanti nel

lavoro fatto sul decentramento dei servizi da parte del Comune di Bergamo. Si tratta di un percorso che ci ha visto sperimentare molto in questi anni, dai totem anagrafici ai punti facili nei Centri Terza età della città, che solo nel 2018 hanno rilasciato oltre 1000 certificati. Questa iniziativa rappresenta una nuova opportunità per le persone, soprattutto per quelle cosiddette “non digitalizzate”, che potranno evitare di usare l’auto per venire in centro per l’erogazione del certificato, ma soprattutto rompe le strutture attuali di erogazione di servizi, costruendo una sorta di sportello anagrafico diffuso, con possibilità di sviluppo davvero notevoli.”

“Siamo molto contenti dell’avvio della operatività dell’emissione dei certificati in edicola – dichiara il direttore di ASCOM Bergamo Oscar Fusini – segnale di efficienza e della capacità di fare sistema nella nostra città. Ora siamo concentrati sulla seconda parte della convenzione, la realizzazione dei pannelli informativi sulle edicole che offrirà informazione ai cittadini e reddito agli edicolanti che oggi sono in difficoltà.”

“Il nuovo canale di comunicazione – secondo il presidente di DIF spa Giorgio Corno – è semplice immediato e fruibile, collegato con il codice di E015 offrirà servizi utili ai cittadini. Dall’altro la rete di edicole erogherà servizi ai cittadini 7/7 giorni senza bisogno di spostarsi. L’iniziativa del Comune di Bergamo, Ascom e Dif spa, porta in sé due grandi novità, sostenendo le rivendite esclusive di giornali: da un lato, il Comune si avvicina ai cittadini, dando loro la possibilità di rivolgersi a edicole selezionate per ottenere i certificati anagrafici; dall’altro le informazioni utili al cittadino e al turista saranno divulgate attraverso un innovativo mezzo di comunicazione: il Rotor Digitale, installato sull’edicola, che rappresenta un passo verso la digitalizzazione metropolitana.”

Bergamo e la koinè dei galactofaci

Sorprenderà forse apprendere che la rassicurante immagine di un bicchiere colmo di latte sia un'icona culturale di conio relativamente recente. Nell'antichità greco-romana, fondata sul triangolo nutrizionale grano-olio-vino, il latte animale era infatti ritenuto un alimento barbarico e trogloditico, tanto che Omero bollava sprezzantemente come galactofagi – ovverosia “mangiatori di latte” – i retrogradi abitanti della Scizia. Emblematica è inoltre la dieta di Polifemo, cavernicolo ciclope dell'Odissea, la cui dieta era costituita da latte puro – e non mischiato al miele, come usava semmai l'umanità civilizzata – e dal cacio che ne ricavava.

In realtà, come evidenziano gli storici dell'alimentazione, la propagazione della galactofagia si estese ben oltre i confini dell'antico impero Scita, che abbracciava gran parte dell'Europa orientale. Un regime nutrizionale imperniato sul latte e sui suoi derivati era infatti caratteristico di tutte le popolazioni la cui economia aveva un'impronta silvo-pastorale più che agricola, dai Celti delle isole britanniche ai Germani ed agli Scandinavi.

Ancora nel XVI secolo, il “nostro” Torquato Tasso censurava l'uso, invalso presso le plebi di Francia, di somministrare latte vaccino agli infanti, paventando la predisposizione ad un'indole servile e bovina. E non sfugge che nell'intero corso del medioevo il latte di mandorle ebbe nell'alta gastronomia del nostro paese una netta prevalenza su quello animale, mentre solo agli albori dell'età moderna il burro iniziò a contendere allo strutto il primato di grasso di più diffuso utilizzo tra i fornelli.

In discordanza con questo quadro di riferimento, la cucina storica del contado bergamasco pare aver aderito alla tacita koiné che connette le culture galactofaghe, la cui più caratteristica estrinsecazione è nell'onnipresente connubio tra latte e sfarinati di cereali minori. Polt, brofadei e gnòch in del lacc sono le minimali declinazioni di questo arcaico abbinamento, che affiora in civiltà lontane nello spazio e nel tempo. “Mangiano la polenta ordinariamente col sale o col latte e formaggio fresco” – riferiva alla fine del settecento il console austriaco Raicevich con riferimento agli abitanti di Valacchia e Moldavia, di cui erano progenitori gli Sciti omerici. Ma le innumerevoli varianti regionali dell'archetipo spaziano dal porridge inglese alla kaša dei russi. E nel XVII secolo l'abate padovano Alberto Fortis, avventuratosi in Dalmazia per censire gli usi dei Morlacchi, annotava che in quelle terre “il cacio fresco fritto nel burro è il miglior piatto”, certificando come in fondo anche lo strachì rüstit sia chiaro retaggio del cosmopolita universo culinario dei galactofagi.

I fiori ideali per un matrimonio primaverile

Quando arriva il momento di organizzare il proprio matrimonio l'entusiasmo molto spesso lascia il posto all'ansia e quello che tutti ingenuamente chiamano “il giorno più bello della tua vita” assume vesti meno rassicuranti. Il pericolo n°1 non è altro che il poco tempo a disposizione per portare a termine i numerosi impegni e seguire tutti gli aspetti di questa giornata memorabile. Se non volete farvi prendere dal panico è bene organizzare il tutto facendo una lista di cose assolutamente da programmare prima del fatidico sì.

Una volta fissata la data, scelta la chiesa e prenotata la location non resta che dedicarsi alla selezione dell'abito e degli immancabili fiori per adornare i luoghi per la cerimonia e la festa. Senza dimenticare il bouquet, il cui lancio diventa un simbolico passaggio del testimone tra la sposa e una futura promessa.

Ma quali sono le tendenze per quest'anno?

Nonostante il colore dell'anno per Pantone sia il Living Coral, più che i fiori dal colore corallo acceso, sono i bouquet tondi e piccoli con rose bianche, o le peonie delicate ed eleganti ad essere un "must" per le cerimonie del 2019.

È tornato di gran moda lo stile bohémien con composizioni floreali semplici tanto che sembrano creati dalla sposa stessa con i fiori di campo. Il risultato naturale è frutto del lavoro di abili professionisti: con la loro preparazione e talento riescono a creare il bouquet perfetto. Basta avere voglia di giocare e combinare la classica rosa o il tulipano – sempre molto chic – con le selvatiche primule, le margherite, i giacinti, o gli iris.

Solitamente vengono scelti i fiori di stagione per il fattore economico e per la durata del fiore. Lo stesso si sceglie anche per i banchi della chiesa e per le tavole del ristorante che insieme alle altre decorazioni formano un puzzle colorato e unico per un giorno indimenticabile.





in collaborazione con il Gruppo Fioristi Ascom

Cinque nuovi bandi per contributi alle imprese bergamasche

Dal 1° aprile 2019 le imprese aventi sede legale in Italia e almeno una sede (legale od operativa) in provincia di Bergamo, hanno la possibilità di presentare domanda di partecipazione a due tipologie di bandi.

Voucher per assistenza e consulenza a favore delle micro, piccole e medie imprese. In relazione a questa tipologia di intervento sono tre i bandi messi a disposizione dall'Ente camerale:

Bando Sviluppo d'impresa

Bando Sviluppo d'impresa agricola

Bando Azioni di supporto all'internazionalizzazione.

Voucher per formazione. In relazione a questa tipologia di intervento l'Ente camerale ha messo a disposizione delle imprese del territorio due bandi:

Bando per interventi di formazione

Bando per interventi di formazione nelle imprese agricole.

Le modalità per accedere ai bandi sono pubblicate nella sezione Bandi e contributi del sito www.bg.camcom.it.

Tutti i bandi resteranno aperti fino al 31/12/2019 salvo esaurimento dei fondi. Gli interventi di consulenza, di assistenza e di formazione saranno realizzati con il coordinamento di Bergamo Sviluppo attraverso i soggetti attuatori accreditati, i cui elenchi sono pubblicati sotto forma di allegato per ogni bando.

Buono come il latte

Latte di cocco, soia, mandorla, avena o riso sono sempre più presenti negli scaffali dei supermercati poiché considerati un sostituto nel caso di intolleranze o allergie al latte vaccino. L'alternativa si moltiplica a vista d'occhio, sostituendo i tradizionali prodotti caseari. I consumatori vogliono, infatti, sempre qualche novità di gusto.

È boom di consumi

In Italia sono 12 milioni le persone che consumano bevande vegetali. Piacciono soprattutto agli adulti tra i 25 e i 54 anni e alle donne, con una fascia di reddito medio alto. “Per adesso il latte vaccino è ancora il preferito dagli italiani, a noi allevatori le alternative non creano fastidio, il latte materno e di vacca sono un alimento insostituibile”, commenta Simone Assanelli, allevatore di razza frisona a Treviglio, che ci tiene a mettere in guardia sulla definizione. “Una sentenza della Corte di giustizia europea stabilisce che solo i prodotti di derivazione animale possono essere chiamati latte, tutto il resto sono bevande ricavate da cereali, dunque tutt'altra cosa, è bene evitare di fare confusione”.



I valori nutritivi

Nelle fasi della crescita è preferibile consumare il latte di mucca. Un bicchiere di latte intero contiene otto grammi di proteine e un terzo del calcio che si dovrebbe assumere quotidianamente, è ricco di potassio e vitamine B12, A e D. Il "latte" di soia contiene più o meno le stesse proteine, è povero di calcio, ma ricco di omega 3, quello di mandorla ha molte vitamine e poche calorie se il produttore non aggiunge zuccheri. Il latte di riso è uno dei più leggeri e dolci, dunque non va bene per chi soffre di diabete. Vediamo nel dettaglio.

LATTE DI SOIA

Si ottiene macinando o frullando in acqua i semi del legume

lasciati macerare per qualche ora. Oltre a essere privo di colesterolo, presenta grassi insaturi, scarsi nel latte vaccino e ha un simile apporto proteico, mentre il potere nutrizionale è inferiore. Le sue proteine, una volta assorbite, agiscono come spazzini delle arterie, abbassando il colesterolo plasmatico totale, le [LDL](#), i [trigliceridi](#), ma non la frazione buona HDL, che può risultare addirittura aumentata. Nonostante il latte di soia contenga poco calcio e nessuna [vitamina D](#), la presenza dei fitoestrogeni ha un effetto protettivo nei confronti dell'osteoporosi. Gli isoflavoni e le proteine della soia sono ottimi alleati ai fini del dimagrimento. Degli studi hanno dimostrato che una sostanza della soia di natura proteica, la beta conglucina, stimola il rilascio di un ormone coinvolto nella riduzione della fame.

LATTE DI RISO

Si ottiene dopo una serie di processi industriali, facendo macerare i chicchi in un brodo d'acqua, aggiungendo poi degli enzimi e pressando il tutto: il liquido è filtrato e spesso arricchito di sostanze [addensanti](#), come amido di riso o [carragenina](#) e, a volte, micronutrienti e oli vegetali. Ricco di zuccheri semplici, fornisce energia subito disponibile. Insieme a quello di avena è il "latte" che contiene una grande quantità di zuccheri semplici ed è quindi utile nei casi di attività fisica. A livello di calorie ne contiene 47 per ogni 100 grammi. Tra tutti i tipi di latte vegetale è il meno grasso: contiene polinsaturi, fibre, vitamina A, B, D, minerali. Bassi i livelli di proteine e calcio: quindi se lo si preferisce al latte di mucca, bisogna stare attenti a integrare l'apporto di questi nutrienti.

LATTE DI AVENA

Tra il "latte" vegetale in commercio, è quello con il minor apporto calorico e povero di grassi. Oltre a non apportare colesterolo, riduce i livelli di quello già presente nel

sangue, aiutando a prevenire malattie di natura cardiovascolare, tra cui l'arteriosclerosi. Essendo ricco di acido folico, è consigliato alle donne in gravidanza. E, avendo un basso contenuto di zuccheri, va bene per i diabetici. Rispetto al latte tradizionale, ha una maggiore quantità di fibre e, al pari del [latte di soia](#), una buona percentuale di carboidrati e di vitamina E e B9, utile nel prevenire l'anemia. Ricco di calcio e ferro, possiede acidi grassi essenziali, come l'acido linoleico, che è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale. Pertanto, si consiglia di bere latte d'avena soprattutto nei periodi di convalescenza o quando si necessita di essere in forze.

LATTE DI COCCO

Si tratta della polpa del cocco in forma liquida e non dell'acqua contenuta al suo interno. Pertanto, si può preparare anche a casa frullando la polpa. Contiene molti minerali – a differenza del latte vaccino e delle bevande vegetali in genere – come selenio e magnesio, oltre a potassio, ferro e zinco. E' una fonte di vitamine E e C e la metà dei suoi grassi è composta da acido laurico che combatte il colesterolo "cattivo". Inoltre, pur essendo molto calorico (250 calorie per bicchiere) tanto da sposarsi al caffè senza aggiungere zucchero, il latte di cocco aumenterebbe il senso di sazietà.

LATTE DI MANDORLA

Possiede un alto contenuto di vitamine A, D, E, proteine, Omega 6, zinco, calcio, ferro, magnesio e potassio. Condivide alcune proprietà del latte di soia, ma il contenuto calorico è molto più basso: una tazza di latte vaccino intero ha 140 calorie, una di latte di soia 80, mentre una di latte di mandorla 40 e, senza zucchero, solo 30 calorie. Anche se normalmente il latte di mandorla non contiene zuccheri, i produttori li aggiungono all'alimento per migliorarne il sapore. La maggior parte delle opzioni presenti sugli scaffali

ha 20 grammi di zucchero per porzione. Nell'etichetta occorre, inoltre, verificare che la materia prima usata non sia inferiore al 3 per cento, altrimenti si rischia di perdere i numerosi vantaggi, e che le mandorle siano non pelate in quanto i benefici stanno proprio nella buccia.

LATTE FIENO

Il latte fieno è una denominazione Stg, Specialità tradizionale garantita: è prodotto da animali alimentati solo a fieno che hanno accesso al pascolo libero, donando un sapore inconfondibile e più apporti qualitativi. "Il nostro, in Val Brembana, è un latte di vacche alimentate senza insilati, ovvero il trinciato o umido, se non fosse così, non riusciresti neanche a caseificarlo – aggiunge Angelo Riceputi, allevatore di Valleve -. Nella maggior parte degli allevamenti tradizionali, specie quegli intensivi, i bovini sono nutriti con mangimi industriali, miscele di mais e soia (spesso ogm) e insilati, quel latte viene dato alle industrie". Il latte fieno è più ricco di omega 3, possiede una quantità di principi nutritivi doppia ed è più buono.

LATTE D'ASINA

Costa molto (15 euro al litro), ma le sue proprietà sono davvero tante. Il latte d'asina è il più simile al materno, tanto da essere sviluppato come integratore. Uno studio condotto dall'Ospedale Sant'Anna e dal Cnr-Ispa di Torino ha preso in considerazione 156 prematuri: metà hanno ricevuto per 21 giorni latte umano con il fortificatore a base di latte d'asina, gli altri quello standard a base vaccina. Le intolleranze erano 2,5 volte inferiori nei soggetti che assumevano il prodotto a base di latte d'asina. "E' un latte con pochi grassi, più leggero, ricco di omega 3 e dal sapore dolce che piace ai bambini, ideale anche per chi ha problemi di colesterolo, osteoporosi o deve rafforzare il sistema immunitario", spiega Francantonio Belotti che con il figlio Leonardo gestisce Mondo Asino. La mungitura delle loro 50

asine avviene a Olmo. I costi hanno una spiegazione: l'animale produce solo un litro e mezzo di latte al giorno.

LATTE DI CAMELLA

Negli ultimi tempi il latte di cammella è apprezzato anche nel mondo occidentale, tanto che alle Isole Canarie è nato il primo allevamento europeo di capi da latte. Il prodotto è meno grasso e dà luogo a meno intolleranze e allergie. Tra le sue proprietà, spicca il ricco contenuto di vitamina C, che è triplo rispetto a quello di latte vaccino, e del gruppo B, utili per aumentare la produzione di collagene e per combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Contiene anche ferro, calcio, acidi grassi insaturi e collagene, rinforza il sistema immunitario e ha un moderato effetto ipoglicemizzante che lo rende utile per i diabetici. Mezzo litro può costare anche una decina di euro.



Lavoro, arriva il taglio delle tariffe Inail per le imprese

Con la firma del decreto interministeriale attuativo, che ratifica il provvedimento scaturito dal confronto Inail-parti sociali e dall'ultima Legge di Bilancio, la riforma delle tariffe dei premi INAIL è diventata realtà. La nuova tariffa comporta così per la gestione terziario una riduzione del tasso medio che sfiora il 50%, con un risparmio di oltre 500 milioni di euro annui. Le novità verranno illustrate dalla Inail di Bergamo in convegno venerdì 12 aprile alle ore 9.30 al Centro Congressi Giovanni XXIII di Bergamo (via Papa Giovanni XXIII, n.106).

Confcommercio vede accolte, quindi, le sue richieste anche grazie alla collaborazione dell'Istituto per l'importante e complesso lavoro svolto che consente, dopo anni di attesa, di ridurre in maniera concreta e significativa il costo del lavoro, per un importo complessivamente pari a circa 1,7 miliardi di euro, a vantaggio della competitività e della crescita dell'intero sistema imprenditoriale.

Secondo Confcommercio la revisione delle tariffe "dimostra come i premi richiesti fino ad ora alle imprese del terziario fossero strutturalmente sovradimensionati rispetto ai fabbisogni e non improntati al principio assicurativo nel rapporto entrate-prestazioni".

L'incontro è gratuito ed aperto a tutti.

Per iscriversi [clicca qui](#)

[Convegno Nuove Tariffe dei premi INAIL – Il programma](#)

Ultime settimane per assaggiare l'alta cucina a modico prezzo

Manca meno di un mese al termine della settima edizione di InGruppo, l'iniziativa che, dal 15 gennaio al 30 aprile, riunisce 19 ristoranti bergamaschi (e non solo) in nome dell'alta cucina a modico prezzo. Raffinatezza e accessibilità sono le parole d'ordine che, anche quest'anno, stanno conquistando i palati più esigenti e curiosi ma anche una clientela giovane e generalmente lontana dalle tavole dell'alta ristorazione.

Partito nel 2013 con 15 ristoranti fra Bergamo e provincia, InGruppo è arrivato a coinvolgere anche ristoranti al di fuori della provincia orobica: A'Anteprima (Chiuduno – Bg), Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg), Casual Ristorante (Bergamo), Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg), Da Vittorio (Brusaporto – Bg), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago – Bg), La Caprese (Mozzo – Bg), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario – Bg), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg), Posta (S. Omobono Terme – Bg), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole – Bg), Pomiroeu (Seregno – MB), Sadler (Milano) e Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo). Con l'esclusione del 21 aprile (giorno di Pasqua), nei ristoranti Ingruppo è possibile consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 60,00 euro a persona. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui il costo è di 120€ a persona.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "INGRUPPO": info@ingruppo.bg.it – www.ingruppo.bg.it.

Per il secondo anno consecutivo gli chef di In Gruppo si sono messi in gioco al fianco dell'Istituto Mario Negri in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare 2019, il 28 febbraio. "Siamo molto grati a tutti gli Chef aderenti a InGruppo e a tutti i clienti che, scegliendo di cenare in uno dei loro ristoranti il 28 febbraio, Giornata internazionale delle malattie rare, hanno contribuito a sostenere la ricerca dell'Istituto Mario Negri – dice Ariela Benigni, coordinatore delle ricerche dell'Istituto a Bergamo, che aggiunge – La somma raccolta, superiore a 3.000 euro, servirà per contribuire al potenziamento del Laboratorio di Immunologia e Genetica delle Malattie Rare presso il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare Aldo e Cele Daccò, di Ranica. La maggior parte delle malattie rare infatti ha una causa genetica; l'analisi del DNA con le tecnologie più avanzate è fondamentale per scoprirne le cause, per una corretta diagnosi e per identificare approcci terapeutici sempre più mirati".



La formula InGruppo piace ogni anno di più. I 19 ristoratori spiegano che INGRUPPO negli anni ha avvicinato ai ristoranti una nuova clientela diventata poi nel tempo molto spesso una clientela fissa e una fascia di consumatori che va dai 30 ai 50 anni. L'affluenza di questa edizione mostra già il segno "più" rispetto alle edizioni precedenti. Un'attenzione che corre anche via social, grazie al profilo Facebook ufficiale dell'iniziativa (7 mila i followers, con una media di 10 mila visualizzazioni a post) e al sito web (www.ingruppo.bg.it), che attira, in media, 1.800 visitatori al giorno. Un successo – secondo i ristoratori – dato non solo dai vantaggi in termini di prezzo, ma anche per la volontà e il piacere di conoscere una cucina particolare e di alta qualità.