

Oggi l'assemblea generale di Ascom Confcommercio Bergamo

Oggi, lunedì 20 maggio 2019, a partire dalle ore 15.00 alla Sala Conferenze della sede di via Borgo Palazzo 137 si terrà l'assemblea annuale dei soci Ascom Confcommercio Bergamo.

L'appuntamento è l'occasione in cui l'associazione incontra soci e autorità della provincia per fare il punto sui risultati raggiunti e delineare gli obiettivi futuri.

L'assemblea ha per titolo "Competenze per competere. I nuovi paradigmi del cambiamento" e avrà al centro del dibattito i nuovi paradigmi del cambiamento per il commercio, il turismo e i servizi.

Il pomeriggio si aprirà con la relazione del presidente di Ascom, Giovanni Zambonelli, e con i saluti delle autorità.

Alle ore 16.00 seguiranno gli interventi di Pierluigi Ascani, presidente di Format Research, che presenterà la ricerca "Focus: Lavoro, competenze e formazione" commissionata appositamente da Ascom Confcommercio Bergamo all'Istituto di ricerca romano, e di Enzo Rullani, professore di Economia della conoscenza alla Venice International University, che spiegherà "Il valore della competenza nella transizione in corso".

Alle 16.50 in programma gli interventi da parte di alcuni imprenditori e presidenti di categoria.

L'assemblea si chiuderà alle 17.00 con la parte associativa: l'elezione del Revisore dei conti (art. 23 statuto), l'approvazione del bilancio 2018 e del rendiconto preventivo per il 2019.

Per maggiori informazioni, Ascom Direzione tel. 035.4120203 –

Ascom, oggi l'assemblea generale dei soci

Ascom, lunedì 20 maggio c'è l'assemblea generale dei soci. L'appuntamento è a partire dalle 15 nella sala conferenza della Sede di via Borgo Palazzo 137. Si parlerà in particolare delle opportunità per i commercianti per diventare più competitivi.

Bergamo e l'Atalanta hanno vinto comunque

Ancora una volta Bergamo e l'Atalanta hanno stupito e stravinto, pur perdendo la finale di Coppa Italia.

I 21 mila presenti allo Stadio Olimpico di Roma hanno dimostrato come una provinciale può crescere insegnando alle grandi come comportarsi dentro e fuori dal campo.

È sicuramente una grande qualità saper perdere e con stile, contro una squadra, la Lazio, che per mille motivi rimaneva la favorita (anche solo per il fatto che la vittoria in Coppa Italia rappresentava l'ultima chance per andare in Europa League, con diritti milionari annessi e connessi).

L'ottima figura dell'Atalanta e di Bergamo è comunque da

rimarcare, visto che è riuscita ad arrivare in finale di Coppa Italia e ora giocherà le ultime due partite con il sogno di qualificarsi per la Champions League. Mal che vada andremo comunque in Europa League e il nome di Bergamo continuerà a girare fuori dai confini nazionali. I complimenti vanno sicuramente alla famiglia Percassi, a tutta la dirigenza, alla squadra e a mister Gasperini, così come a ciascuno dei tifosi che seguono con amore la propria squadra del cuore. Anche all'Olimpico, nonostante un groppo alla gola e gli occhi lucidi, non è mancata la sciarpata con i colori nerazzurri al grido "Canterò Forza Atalanta, finché vivrò canterò Forza Atalanta".

Atalanta e Bergamo rappresentano dunque un modello vincente capace di generare un indotto e una pubblicità per il nostro territorio che è sempre più vocato al turismo. Grazie all'aeroporto di Bergamo Orio al Serio, il terzo in Italia, la nostra provincia ha cambiato pelle e ha fatto registrare una crescita delle attività legate al sistema ricettivo (strutture alberghiere, bar, ristoranti, etc.) generando ricchezza e nuovi posti di lavoro. Il tutto grazie ad un lavoro sinergico di squadra per fare del marketing territoriale una delle principali leve di sviluppo.

L'operosità e l'attaccamento al lavoro e alla maglia dei bergamaschi rappresentano un valore inestimabile da difendere e tramandare nel tempo. Bergamo da questo punto di vista è unica!

Regione Lombardia: finanziamenti a tasso zero per la promozione dell'export

È stato pubblicato il decreto di apertura del bando "Linea Internazionalizzazione" con cui Regione Lombardia mette a disposizione 7 milioni di euro per supportare programmi d'investimento per la promozione dell'Export delle Piccole e Medie Imprese Lombarde.

Beneficiari: Piccole e Medie Imprese iscritte al registro delle imprese da almeno 24 mesi, e che abbiano sede in Lombardia al momento dell'erogazione dell'agevolazione

Interventi ammissibili:

Sono ammissibili i progetti di internazionalizzazione complessi, tramite la realizzazione di programmi integrati atti a sviluppare e/o consolidare la presenza e la capacità di azione delle stesse nei mercati esteri. Valore minimo del programma di investimento, Euro: 62.500,00.

Spese ammissibili:

sono ammissibili le seguenti spese sostenute successivamente alla presentazione della domanda di contributo (ad eccezione delle spese per la definizione del progetto e della domanda di contributo che possono essere sostenute a partire dal 7 maggio 2019):

- Partecipazione a fiere internazionali in Italia e all'estero e ad eventi collegati organizzati al massimo 10 giorni prima o dopo la fiera. Esempi di spese ammissibili:
 - affitto di spazi e locali;
 - noleggio di stand;

- acquisto o noleggio di materiali;
- quota di iscrizione alla fiera e servizi di trasporto;
- Istituzione temporanea all'estero (massimo 6 mesi) di show room/spazi espositivi;
- Azioni di comunicazione ed advertising per la promozione di prodotti o brand su mercati esteri che non abbiano caratteristiche di vendita diretta o indiretta. Esempi di spese ammissibili:
 - realizzazione di materiale informativo;
 - adeguamento di siti web per i mercati esteri (non sono ammesse le sezioni di vendita on line di prodotti e servizi)
- Consulenze relative al progetto di internazionalizzazione. Esempi di spese ammissibili:
 - piani di marketing;
 - consulenza doganale, relativa all'assicurazione sul credito, alla fiscalità internazionale e alla contrattualistica;
 - studi di fattibilità;
 - consulenza strategica commerciale;
 - ricerca di partner esteri;
 - consulenza su certificazioni estere di prodotto;
 - analisi di mercato;
 - definizione del progetto e della domanda di finanziamento.
- Spese per il conseguimento di certificazioni estere;
- Spese per il personale in Italia e all'estero (max 30% del totale delle spese ammissibili);
- Spese generali forfettarie per un massimo del 15% delle spese di personale.

I progetti devono essere conclusi e le spese quietanzate entro 18 mesi dalla data di concessione dell'agevolazione.

Agevolazione:

Finanziamento agevolato pari all'80% delle spese ammissibili, con le seguenti caratteristiche:

- TASSO: ZERO
- DURATA: Dai 3 ai 6 anni, con un periodo di pre-ammortamento massimo di 24 mesi
- Finanziamento tasso ZERO
- Valore del finanziamento: da Euro 50.000,00 ad Euro 500.000,00

Erogazione dell'agevolazione:

50% in acconto all'approvazione della domanda di agevolazione

50% a saldo delle spese sostenute

Presentazione delle domande:

Le domande possono essere presentate a partire dal 22 maggio 2019 fino ad esaurimento delle risorse finanziarie.

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.

L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super ospite

Le conferenze di Historiae Casei, organizzato da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relatrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook – Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che "cucinare sia un atto d'amore per se stessi e renda davvero felici". Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L'incontro prende le mosse da MFK Fisher, la "miglior prosatrice d'America" che secondo W.H. Auden "scrive di cibo così come gli altri scrivono d'amore" solo decisamente meglio" per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro "Salt, fat, acid, heat", diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma...

A seguire degustazione di specialità casearie a cura di Daniele Bassi, Docente e Maestro Assaggiatore ONAF.

L'evento è a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti.

Per iscrizioni: info@progettoforme.eu



ANGELA FREND

**RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR**

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino). È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamenti di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FRENDIA | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

**ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO**

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: Confindustria Bergamo

Così il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Luciano Patelli eletto vicepresidente di Ascom Bergamo Confcommercio

Luciano Patelli è stato eletto vicepresidente di Ascom Bergamo Confcommercio.

Patelli, classe 1958 bergamasco, titolare della Patelliimmobiliare di Bergamo è stato per circa 12 anni presidente di Fimaa Ascom Bergamo, per 4 anni presidente Fimaa Lombardia e attualmente è consigliere nazionale di Fimaa con delega alla consulta interassociativa.

«E' una grande soddisfazione aver ricevuto questo incarico perché è una dimostrazione di stima e di fiducia di tutto il consiglio direttivo di Ascom – afferma Luciano Patelli -. Anche perché all'interno del consiglio sono state spese parole di grande elogio nei miei confronti con interventi quasi emozionanti”.

Nella foto con il vicepresidente vicario Ascom Confcommercio Bergamo, Giorgio Beltrami, e il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli.



Serendipity wines: concorso enologico internazionale

È stata presentata in Regione Lombardia, a Palazzo Pirelli, la prima edizione del concorso internazionale Serendipity Wines, un'iniziativa che promuove il nostro territorio e le produzioni enogastronomiche bergamasche. "La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca rappresenta un elemento importante di marketing territoriale che permette di fare squadra e ottenere ottimi risultati in tema di presenze e di fatturato per le nostre aziende – ha commentato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza, Giovanni Malanchini -. Le tradizioni e la cultura della nostra

provincia sono sempre più al centro di iniziative di promozione e riscontrano un successo sia nei turisti di prossimità, sia negli stranieri che sempre in maggior numero visitano le nostre zone portandosi a casa una parte delle nostre ricchezze e delle produzioni tipiche”.

Intervento del Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Enrico Rota

Serendipity Wines” è un concorso internazionale dedicato ai vini speciali (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) e rappresenta un fondamentale momento di promozione del territorio: per 3 giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell’enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole (dopo il Concorso internazionale Emozioni dal Mondo che ad ottobre di ogni anno vede protagoniste nella nostra provincia, le produzioni mondiali di Merlot e Cabernet). Verranno messi in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del nostro territorio. Bergamo ha la fortuna di avere una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio, a quella recente Terre del Colleoni, senza contare quella del Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa nostra eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali. Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che sta a identificare la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l’esistenza. Il vocabolo, tradotto anche in italiano con serendipità, indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e il trovare una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un’altra. Motivo per cui si è scelto questo nome. Si vuole quindi puntare sull’aspetto emozionale della degustazione. Identificandosi con i giudici, chiamati a valutare i vini in concorso e a visitare il nostro

territorio, vogliamo immaginare la felicità di far scoprire che a Bergamo non solo si produce un ottimo vino DOC a fianco della perla rara nonché preziosa come la DOCG Moscato di Scanzo. Vini a cui si affiancano produzioni gastronomiche di alta qualità: non a caso la nostra provincia è quella con il maggior numero di DOP di formaggi nel panorama europeo.

Insieme ai nostri associati e alle istituzioni che ci sostengono (Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, Comuni aderenti) siamo convinti di percorrere la strada giusta per promuovere tutti insieme il nostro splendido territorio.

Intervento del Segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Giorgio Lazzari

Mi unisco ai ringraziamenti del Presidente Enrico Rota perché senza il supporto di tutti non avremmo potuto far nascere Serendipity Wines. Ma il primo ringraziamento va proprio al Presidente della Strada, che ha creduto sin dall'inizio a questa manifestazione di rilevanza internazionale. Questa profonda convinzione ha permesso di superare tutte le problematiche che emergono durante una prima edizione. E mi ricollego al messaggio lanciato dal Presidente Rota, relativamente all'importanza delle produzioni enogastronomiche per un territorio.

Dal XV Rapporto sul Turismo del Vino in Italia, presentato in Bit a febbraio, emergono dati veramente importanti: sono più di 14 milioni annuali gli accessi enoturistici tra escursioni e pernottamenti, 2,5 miliardi di euro annuali il giro d'affari considerando l'intera filiera enoturistica. Numeri che sono peraltro in continua crescita. Come lo scorso anno si conferma la vivacità del fenomeno, caratterizzato anche da tantissime iniziative nei Comuni e sui territori per la promozione e il miglioramento dell'offerta enoturistica. Serendipity

Wines vuole essere una nuova ed inedita leva promozionale per sostenere un comparto sempre più strategico.

Venendo al programma, il Concorso si svilupperà in tre momenti ben distinti:

1. Giovedì 16 e venerdì 17 maggio ci sarà l'accreditamento dei giudici e la valutazione dei vini partecipanti. Giornalisti, produttori e tecnici provenienti da tutto il mondo parteciperanno a un programma fitto di degustazioni, visite culturali e a siti produttivi enogastronomici. Se il concorso tecnico si svolgerà in un ambiente messo a disposizione dell'amministrazione comunale di Scanzorosciate, le visite ad alcuni siti produttivi coinvolgeranno diversi comuni. Questi primi due giorni sono dedicati agli addetti ai lavori.

2. Sabato 18 mattina: sviluppo di un convegno tecnico-scientifico, aperto al pubblico, che si svolgerà presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate. Verranno invitati diversi esperti di valenza internazionale.

3. Sabato 19 pomeriggio e domenica 20 tutto il giorno si terrà un banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare i nostri formaggi, la produzione di olio e di altre eccellenze del territorio.

Si tratta di un evento dedicato al pubblico, che si svolgerà nella cornice assai suggestiva dell'ex Monastero di San Paolo d'Argon, messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

Intervento del Presidente della Strada del Moscato di Scanzo, Davide Casati

Anche il programma turistico vuole portare alla scoperta di cose inaspettate e piacevoli. Una tre giorni intensa in terra bergamasca che mette sin da subito in chiaro l'obiettivo di promozione turistica territoriale degli organizzatori.

Dopo un primo momento di accoglienza dei degustatori stranieri, che rappresentano una buona maggioranza del totale dei convocati per questa Prima Edizione dell'innovativo

concorso, gli stessi verranno accompagnati in un tour alla scoperta del fascino dell'Oratorio Suardi, del suo Cristo delle Vigne e della Chiesa Parrocchiale di Trescore Balneario.

Nel pomeriggio di venerdì, invece, si è scelto di accompagnare i giudici in un tour di Lovere, dando spazio alla visita dell'Accademia Tadini e in una passeggiata alla scoperta del lago.

Per mostrare agli ospiti anche un importante aspetto dello stile di vita bergamasco (e italiano, più in generale) si è poi deciso di organizzare un aperitivo nella cornice della piazza centrale di Trescore Balneario, che darà modo a tecnici e giornalisti internazionali di apprezzare a pieno il fascino del centro storico, accompagnato dalle eccellenze del territorio orobico.

Eccellenze enogastronomiche che, capitanate dai vini Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC del Consorzio Tutela Valcalepio e dai Moscato di Scanzo DOCG del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, saranno il vero focus anche delle cene e dei pranzi organizzati per la kermesse.

Fulcro vero e proprio del 1° Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sarà, naturalmente, la degustazione dei vini iscritti alla competizione. Ricordiamo ancora una volta che si tratta di vini passiti, aromatizzati e fortificati, una categoria davvero inedita per un concorso internazionale, elemento che rende Serendipity Wines un unicum nel panorama dei concorsi enologici internazionali.

Le degustazioni delle commissioni di giudici, tecnici e giornalisti, si svolgeranno a porte chiuse nella palestra di Negrone nel corso della mattinata di venerdì 17 maggio 2019 ma i risultati delle stesse degustazioni, annunciate già sabato 18 maggio 2019 alle ore 12.30 presso la sala consigliare del comune di Scanzorosciate al termine di una tavola rotonda con relatori internazionali sul tema "Una vista a 360° sul mondo di Serendipity Wines" saranno degustabili dal pubblico a partire dalle 15 dello stesso sabato 18 maggio 2019

presso l'Abbazia di San Paolo d'Argon.

Il banco d'assaggio aperto al pubblico rimarrà aperto nella giornata di sabato 18 maggio 2019 dalle 15 alle 19 e nella giornata di domenica 19 maggio 2019 dalle 11 alle 18. L'ingresso alla degustazione avverrà previo versamento di una quota simbolica raccolta dalla ONLUS Nepios.

Parteciperanno alle degustazioni giudici provenienti da 15 paesi mentre fino ad ora sono arrivati campioni da 10 paesi, giusto per ricordare sono arrivati vini dalla Ungheria, dalla Spagna, dall'Austria. Ma non dobbiamo dimenticare che l'Italia è la patria di moltissimi di questi vini, dal Nord al Sud, dai Vinsanti, ai passiti più diversi sia secchi che dolci sia rossi che bianchi sia da uve aromatiche che da uve neutre, possiamo dire che ogni angolo di Italia ha creato un gioiello inaspettato e speriamo di averne una buona rappresentanza.

Convegno sull'innovazione per il commercio: tre storie di successo

La sfida dell'innovazione è il tema al centro del convegno che si svolge oggi, martedì 14 maggio, all'Università degli Studi di Bergamo. Il confronto è organizzato e promosso dal Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo.

Come testimoni di questo percorso di innovazione, i Giovani Imprenditori di Ascom hanno chiesto a tre imprenditori del nostro territorio di raccontare la loro esperienza: Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, azienda che con sede legale a San Jose (CA) ed operativa a Bergamo che ha sviluppato

un'applicazione mobile integrabile a qualsiasi soluzione gestionale che consente alle aziende di coordinare una rete eterogenea di operatori commerciali; Livio Maffioletti, socio fondatore della Specialwaves di Pedrengo che propone un mixer audio componibile e adattabile alle esigenze di DJ, produttori e musicisti; e Edoardo Grimaldi della Dif spa di Azzano San Paolo, società di distribuzione editoriale, che presenterà Zak Pak, la nuova applicazione mobile che dirotta le consegne dello shopping on line verso l'edicola di fiducia.

Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, spiega come l'applicazione mobile può essere semplice, immediata e fruibile, integrabile a tutte le soluzioni gestionali, CRM e software di Business Intelligence. Con la sua app c'è l'immediatezza nell'inserimento e fruibilità del dato con pochi click, l'immediatezza dell'intervento, il report automatico delle visite e aggiornamenti in tempo reale, condivisione dei risultati, incremento dell'obiettivo in base alla produzione, 90% del carico di lavoro da parte degli operatori back office, e molto di più.

Livio Maffioletti spiega che l'idea del suo progetto è stata concepita da un singolo soggetto. In seguito, lungo il suo percorso di ricerca di persone e aziende per la sua concretizzazione, ha incontrato altre tre soggetti con competenze complementari. Il team così formatosi ne ha poi arricchito le qualità e ne ha permesso la sua realizzazione. Inoltre, come nota è stata conclusa la fase più rilevante e impegnativa della ricerca e sviluppo del prodotto. Attualmente esso è in fase di beta test, in previsione del lancio in produzione.

Infine, Edoardo Grimaldi responsabile del progetto di Zak Pak, spiega che con questo servizio innovativo chi fa shopping online può acquistare un servizio di deposito pacchi presso le edicole. L'edicola selezionata dall'utente riceve il pacco, il cliente viene avvisato tramite l'app con una notifica e può andare a ritirarlo con tutta comodità. La procedura è molto

facile. Basta scaricare l'app, disponibile sia per Android che per iOS, scegliere l'edicola più vicina, seguire le istruzioni e procedere con l'acquisto di un servizio di deposito. Tutto ciò in soli tre minuti e si possono effettuare acquisti su qualunque e-commerce (Amazon, eBay, Zalando, ePrice ecc.), inserendo come indirizzo di spedizione il recapito dell'edicola prescelta.

L'incontro si è aperto con i saluti di Giovanna Zanotti, direttrice del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo, Oscar Fusini, direttore di Ascom e Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom, mentre Cristiana Cattaneo e Laura Mariani, docenti del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo hanno introdotto i lavori.















Agenti immobiliari. Da Fimaa Bergamo un seminario gratuito

Venerdì 17 maggio alle 14.30 alla sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo Fimaa organizza un seminario gratuito sulla conformità urbanistica e catastale e le nuove regole per le compravendite degli immobili da costruire. Per informazioni e prenotazioni: Ascom Bergamo tel. 035.4120135 – fimaa@ascombg.it.

Sul Sentierone di Bergamo apre Terrazza Fausti

Dopo lo shopping spazio agli aperitivi con vista. Sui Portici del Sentierone di Bergamo apre Terrazza Fausti, raffinato Rooftop Lounge Bar ideato e allestito da Tiziana Fausti, imprenditrice eclettica e creativa nel settore della moda e del lusso dal 1979, con la passione per l'arte e il design. La storica fashion boutique allarga spazi e orizzonti offrendo alla città un nuovo locale, moderno e sofisticato dove sorseggiare cocktail e vini di qualità, con un affaccio unico ed esclusivo nel cuore di Bergamo. Il risultato è un esclusivo spazio commerciale di oltre 1.000 metri quadrati, che mette in relazione l'area uomo, donna e la boutique Dior, oltre alla nuova terrazza di 600 metri quadrati.

L'inaugurazione si terrà giovedì 23 maggio 2019 alle 18.30.

Tiziana Fausti ha esaltato l'architettura di Marcello Piacentini dei primi del 1900 per lo storico edificio dell'Antica Fiera di Bergamo, creando un giardino metropolitano, rigoglioso, fiorito e profumato in ogni stagione dell'anno grazie a graminacee ornamentali e piante erbacee perenni, come l'Amelanchier, che regala una ricca e candida fioritura in primavera, bacche rosse in estate-autunno e un ricco fogliame color rubino in autunno inoltrato. L'allestimento verde è ispirato allo stile del plant designer Piet Oudolf, uno dei più importanti paesaggisti contemporanei, firma della famosa HighLine di NY, uno dei parchi urbani più visitati al mondo.



“L'estetica ha a che fare con la sensibilità, la percezione. La moda, l'arte, il design, che sono il mio mondo, sollecitano

i sensi – dice Tiziana Fausti – Terrazza Fausti vuole essere un'esperienza di gusto, uno scrigno che si apre sulla bellezza della mia città, valorizzando una terrazza di rara bellezza, dall'architettura rigorosa e perfetta. Mi piacerebbe offrire innanzitutto ai bergamaschi la magia e lo stupore della vista su Bergamo e sul teatro Donizetti che si gode da Terrazza Fausti. Da qui, sorseggiare un bicchiere di buon vino è un'occasione speciale, da non perdere”.

La serata inaugurale di Terrazza Fausti è aperta al pubblico ed è anche un appuntamento con l'arte. La serata evento è animata dal DJ Set di Alessia Bossi e Lucia Serafini, in arte Psychic Club Djettes.

La mostra “R-Evolution” è visitabile fino al 3 agosto 2019, da martedì a sabato, dalle 10 alle 19, con ingresso libero e gratuito (entrata da Terrazza Fausti, piazza Vittorio Veneto 15 o dalla boutique accessori-donna Tiziana Fausti, Portici Sentierone 35).

“R-Evolution” è una mostra omaggio ad artisti internazionali affermati, che interpretano la “r-evoluzione” intesa come cambiamento evolutivo e positivo del mondo, moto dinamico della storia e della cultura. Temi cari e coerenti con la storia e il DNA di Tiziana Fausti, nata come impresa familiare quarant'anni fa, oggi punto di riferimento nel fashion business italiano e internazionale con oltre 80 milioni di fatturato, boutique in Italia e Svizzera, un e-commerce che rappresenta il 60% del fatturato e una presenza su tutti i mercati più importanti del mondo tra cui Europa, America, Asia, Russia, Medio Oriente.

L'allestimento comprende dodici opere di sette artisti: Cui Xiuwen (“Sanjie”, 2003, Stampa digitale a colori; “Angel n°11”, 2006, Digital manipulated print), Jiang Zhi (“Let there be light – Things would turn simpler once they happened”, 2006, C-print), Joseph Beuys (“La rivoluzione siamo Noi”, 1972, Serigrafia su poliestere), Regina Jose Galindo (“Quién puede

borrar las huellas?", 2003, Stampa lambda su forex; "Piedra", 2013, Stampa lucida su forex; "Carnada", 2006, Stampa lambda su forex) Santiago Sierra ("Linea di 250 tatuata sopra 6 persone pagate", 1999, Stampa su di bond; "Una persona", Galleria Civica di Trento, Italia, 2005, Fotografia in B/N montata su forex; "No, global tour", Diversi Spazi, Inizio a Lucca, Italia. 2009, Foto in B/N montata su di bond), Vanessa Beecroft ("VB62.50", 2008, C-print), Weng Feng ("On the wall - Guangzhou 2", 2002, Fotografia).

Tiziana Fausti opera nel settore moda e lusso dal 1979, dando seguito alla tradizione di famiglia. Da allora, l'imprenditrice si è distinta per la cura della proposta di brand internazionali esclusivi rappresentati in un contesto elegante e suggeriti alla clientela con un rapporto altamente personalizzato. Quarant'anni di carriera dedicati alla ricerca e alla curiosità verso tutto ciò che riguarda la moda, l'arte. Il design e la cultura. Tiziana Fausti è oggi un punto di riferimento nel fashion business italiano e internazionale.

Tiziana Fausti è boutique donna, uomo, bambino e lifestyle a Bergamo e Lugano. La boutique - e l'e-commerce - offre alla clientela i più importanti brand della moda: Alaïa, Céline, Givenchy, Valentino, Saint Laurent, Stella McCartney, Dolce & Gabbana, Chloé, Bottega Veneta, Gucci, Balenciaga, Valentino. La lista completa dei marchi è disponibile sul sito www.tizianafausti.com.