Ponte di Ognissanti: dal lago alla montagna fioccano le prenotazioni. E la città sorride anche per la Champions League

Alberghi quasi pieni nelle valli, sul Sebino e anche a Bergamo dove in vista della partita di martedì sono in arrivo ulteriori ospiti soprattutto inglesi

Tante prenotazioni, hotel quasi pieni e voglia di trascorrere un weekend in montagna, al lago ma anche in città. In vista del ponte di Ognissanti il turismo in Bergamasca torna protagonista, anche se i numeri sono ancora lontani dai livelli precovid del 2019: da un'indagine effettuata da Ascom Confcommercio Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia, emerge che le prenotazioni per il weekend in arrivo sono in aumento nelle valli, in particolar modo in Valle Brembana e Valle Seriana, sul Sebino e a Bergamo. Un trend che rispecchia il dato rilevato da Federalberghi secondo cui circa 10,5 milioni d'italiani approfitteranno del ponte di Ognissanti per fare un viaggio e il 90,5% di questi lo passeranno in Italia.

Insieme al lago, in Bergamasca la montagna si rivela quindi una delle mete favorite dei turisti che intendono godersi una pausa di relax e divertimento in occasione di un ponte peraltro beneficato dal calendario, che quest'anno fa cadere la festività nella giornata del lunedì. Da San Pellegrino Terme a Branzi, passando per Clusone e Castione della Presolana gli alberghi sfiorano l'80% della capienza con camere prenotate da famiglie, coppie, gruppi di anziani. Si tratta spesso di un turismo mordi e fuggi e non mancano le prenotazioni dell'ultimo momento ma la tendenza in

atto è positiva e, non a caso, sono sempre di più le camere prenotate in vista del Ponte dell'Immacolata.
Bene anche la città dove oltre alla clientela business è tornata quella leisure e le prenotazioni per il Ponte di Ognissanti confermano la tendenza in atto. Ma c'è di più: in vista della partita di Champions League dell'Atalanta contro il Manchester United, sono infatti in arrivo tanti turisti – italiani e stranieri, tra cui ovviamente inglesi – che alloggeranno negli alberghi cittadini fino a mercoledì.

"Nonostante le previsioni meteorologiche dell'ultima ora non promettano bene, le prenotazioni sono confermate e questo weekend lungo è un vero toccasana per le nostre valli, un colpo di coda di un'estate già positiva – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Con l'inverno alle porte, ci auguriamo un pieno recupero di tutto il comparto alberghiero dopo le gravi perdite subite in oltre un anno e mezzo. Il prossimo banco di prova sarà il Ponte dell'Immacolata e confidiamo anche nell'arrivo della neve".

Gluten free, perché no? Nel menù più proposte anche per chi è intollerante al glutine

Fino a pochi anni fa lo si era sentito nominare di rado, mentre adesso il suo nome è sulle confezioni di molti alimenti Parliamo del glutine, una lipoproteina presente in molti cereali (tra cui frumento, farro, kamut, orzo, segale) il cui consumo è aumentato in modo esponenziale negli ultimi 30 anni, nonostante – e paradossalmente – ci sia sempre meno pane sulle nostre tavole. La causa scatenante di questa vera e propria

“inflazione” da glutine è da ricercare soprattutto nelle tecniche di produzione delle farine. Per ottenere infatti una shelf life del prodotto più alta (anche fino a 9 mesi) i grani moderni vengono sottoposti a trattamenti genetici che riducono la carica batterica e consentono di allungare la vita del prodotto. Il rovescio della medaglia? Farine sempre più raffinate, prodotti carichi di glutine, celiaci diagnosticati in costante aumento e sempre più persone intolleranti al glutine.

Ma c’è di più: se la sensibilità a questa proteina non è diagnosticabile (la comunità scientifica è impegnata a studiare se si tratti di una vera e propria patologia e quali meccanismi la inducano), chi soffre di gluten sensitivity spesso vive la ristorazione fuori casa come un limite. E se carne, pesce, verdure hanno tutte il semaforo verde come la mettiamo con i primi piatti dove il glutine è – quasi – sempre presente? La risposta è in cucina, più precisamente nella piramide alimentare come sottolinea **Marco Scaglione, chef del “naturalmente senza”, filosofia che il pluripremiato di origini siciliane ha dimostrato che non è assolutamente sinonimo di senza gusto**: «L’esclusione dei cereali contenenti glutine e dei loro derivati non è come potrebbe sembrare un’alimentazione punitiva, limitante o di rinuncia – sottolinea Scaglione -. Nell’alimentazione mediterranea sono tantissimi gli alimenti naturalmente privi di glutine che ognuno di noi consuma giornalmente e che sono alla base di numerose ricette. La dieta mediterranea offre una moltitudine di alimenti naturalmente privi di glutine, come riso, mais, grano saraceno, legumi, patate, pesce, carne, uova, latte e formaggi, ortaggi e frutta: in pratica l’80% della piramide è gluten free di sua natura. Si possono quindi fare ricette straordinarie provando, riprovando e osando un po di più».

L’appello lanciato alla ristorazione va proprio nella direzione di una maggiore sperimentazione in cucina dove ogni ristoratore-chef è chiamato ad arricchire la carta con

proposte gluten free che possano soddisfare le esigenze della clientela non celiaca ma intollerante al glutine. Per lo chef Scaglione, quindi, occorre un cambio di prospettiva a cominciare soprattutto dalla formazione e da una maggiore conoscenza degli alimenti perché, di fatto, la base della cucina mediterranea – che ricordiamo è patrimonio Unesco – è senza glutine. «Introdurre nel proprio menù cereali diversi come grano saraceno, miglio, fonio, sorgo, amaranto o teff, cereale originario dell'Etiopia, può dare uno stimolo a proporre piatti nuovi – prosegue Scaglione che sul suo sito vanta un corposo archivio di ricette gluten free .- Sono tutti cereali che si possono integrare nelle ricette e, oltretutto, ricchi di proprietà nutrizionali». E a livello organolettico niente panico: «Hanno sapori nocciolati o tendenti all'amaro – afferma lo chef che è anche docente dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto dove ogni anno tiene corsi rivolti sia ai professionisti che ai privati -. In farina ci puoi fare tutto: pane, pizza, focaccia, ravioli multicereali. E come ricette ci si può sbizzarrire: zuppa di riso e lenticchie con moscardini in rosso, raviolo fresco con ricotta, tartufo e semi di girasole, salame di cioccolato con cereali e canditi. L'importante è poi affinare la presentazione finale: che sia con o senza glutine, infatti, un piatto va sempre valorizzato per renderlo ancora più appetibile».

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con crostone di polenta al teff

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale di 180 g l’uno 2 patate novelle

4 foglie alloro

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

Semi di papavero

200 g di burro

Olio extravergine d’oliva

Sale fino

Pepe nero macinato

Per il crostone di polenta

125 g Farina per polenta Fior di Loto bramata 100 g teff rosso in chicchi

20 g di burro

Olio extravergine d’oliva

Sale fino

Tempo: 1 ora e 10 + tempo di riposo **Difficoltà**: media

Lavare e tritare le erbe finemente; utilizzare il trito (eccetto 1 cucchiaio) per insaporire due lati del filetto, premendo leggermente. Insaporire il restante filetto con i semi di papavero, condire con sale e pepe, e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell’uso. Cuocere le patate in acqua bollente per 10 minuti, lasciarle raffreddare coperte con carta alluminio. Cuocere il teff in acqua bollente per 15 minuti, scolarlo con un colino a maglia fitta.

Per il crostone di polenta: preparare la polenta; 5 minuti prima della fine aggiungere il teff e il burro; trasferire tutto in una teglia oliata, livellare con una spatola e riporre in frigorifero per 30 minuti. Ammorbidire il burro,

unire il restante trito di erbe, sale e pepe; riporre il burro tra due fogli di carta da forno e conservare in freezer per 30 minuti. Trascorso il tempo, ritagliare la polenta con un coppapasta e cuocere i dischi in abbondante olio ben caldo, per 3 minuti a lato, prelevarli con una schiumarola e disporli su carta assorbente, regolando a piacere di sale. Scaldare 1 cucchiaio di olio e cuocere i filetti per 3 minuti per lato, trasferirli nel forno caldo a 210 °C e completarne la cottura. Comporre il piatto disponendo il crostone di polenta come base, sopra il filetto, le patate novelle ben calde a rondelle e un blocchetto di burro aromatizzato.

Tumore al seno, dalla prevenzione alla cura. Focus sull'importanza della breast unit

Il 4 novembre, ore 18.00, nella sala conferenze Ascom Confcommercio Bergamo l'evento di educazione alla salute di Humanitas Gavazzeni ed Ente Mutuo Regionale

"Tumore al seno, dalla prevenzione alla cura. L'importanza del lavoro di squadra nella Breast Unit" è il prossimo evento in presenza promosso da Ente Mutuo Regionale, la Mutua che offre da oltre 65 anni assistenza sanitaria integrativa agli imprenditori e professionisti iscritti a Ascom Confcommercio Bergamo e alle altre Confcommercio della Lombardia.

Giovedì 4 novembre, dalle ore 18.00, presso la sala conferenze Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo, 137

Bergamo, sarà presente un team di esperti di Humanitas Gavazzeni, centro convenzionato con Ente Mutuo, composto da Massimo Maria Grassi, responsabile Senologia e Breast Unit di Humanitas Gavazzeni Bergamo, e Francesco Valenti, chirurgo senologo Humanitas Gavazzeni. Durante l'incontro, che sarà introdotto da Giuseppe dalla Costa, Direttore di Ente Mutuo Regionale, e Alessandra Cereda, Presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio, si parlerà della patologia tumorale più diffusa tra le donne, con oltre 55.000 nuovi casi registrati nel 2020, e del valore della Breast Unit, presente in Humanitas Gavazzeni.

«È un dato certo che una paziente trattata in un ambiente specialistico come la Breast Unit abbia un risultato e una sopravvivenza migliore – dichiara Massimo Grassi – sia in termini quantitativi che qualitativi perché è possibile garantire il meglio delle cure avendo un team di persone che si occupano della paziente. La nostra Breast Unit è una realtà composta da tutte le sue Unità operative necessarie che, lavorando in modo multidisciplinare, affrontano e risolvono in maniera moderna e oncologicamente corretta, ogni problema che la malattia mammaria presenta, con un dimostrato beneficio per ogni paziente».
In merito all'evento, invece, Giuseppe dalla Costa afferma: «Siamo contenti di poter tornare a fare incontri in presenza dopo più di un anno in cui era consentito solo organizzare webinar. L'intento di questo evento è continuare a sensibilizzare le donne sull'importanza della prevenzione al seno anche a seguito del Mese Rosa, da poco concluso». Da tempo, ormai, Ente Mutuo promuove un progetto di educazione alla salute rivolto ai propri Soci e prospect, organizzando appuntamenti online o in presenza su tematiche che riguardano il corretto stile di vita.

L'evento è gratuito, per partecipare è necessario essere in possesso di Green Pass, da mostrare all'ingresso della sede di Ascom Confcommercio Bergamo, e iscriversi al seguente link:

https://forms.gle/2GdSn9bNZKChAHBcA

ENTE MUTUO REGIONALE

Ente Mutuo offre da oltre 65 anni assistenza sanitaria integrativa agli imprenditori e professionisti iscritti a Confcommercio di Milano, Lodi, Monza Brianza, Como, Lecco, Bergamo e a breve di altre province lombarde nell'ambito di visite specialistiche, odontoiatria, esami diagnostici, ricoveri e day hospital in forma diretta e indiretta. Offre una copertura che non viene mai meno, né per sinistro né per età. Con 25.000 soci, oltre 700 tra medici e strutture sanitarie convenzionate, eroga 250.000 prestazioni ogni anno.

Sicurezza sul lavoro, rinnovato il Protocollo d'intesa del 2018

L'accordo ha consentito di istituire un network per la prevenzione. Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo: "È giunto il tempo di stimolare un cambiamento culturale"

È stato rinnovato il Protocollo d'intesa per la diffusione della cultura e della sicurezza nei luoghi di lavoro. La firma martedì 26 ottobre alla presenza del prefetto di Bergamo, Enrico Ricci, Pasquale Gandolfi, presidente facente funzioni della Provincia di Bergamo, del sistema delle imprese e delle organizzazioni sindacali, ordini e collegi professionali, enti

e istituzioni.

L’esperienza già condotta nel 2018 con la sottoscrizione di un “Protocollo d’intesa”, ha consentito di istituire un network coinvolgendo enti, istituzioni e stakeholders con il vantaggio di ampliare la platea delle aziende che la sola attività di vigilanza e controllo non riuscirebbe a raggiungere. La definizione e attuazione di specifici progetti nell’ambito del protocollo d’Intesa del 31 gennaio 2018, nato all’interno dell’Organo Territoriale per il Coordinamento delle attività di Prevenzione e Vigilanza in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro ex art. 7 del Decreto Legislativo 81/2008, ha consentito di stabilire proficui rapporti di collaborazione tra portatori di interesse che hanno consentito di attivare azioni di prevenzione volte a produrre e diffondere buone pratiche. Ma non basta perché oggi i danni da lavoro assumono rilevanza sempre maggiore in considerazione sia del numero che delle importanti ricadute sociali ed economiche collegate e il controllo del fenomeno richiede una sempre maggiore attenzione e sollecita il presidio del territorio anche attraverso azioni di sensibilizzazione di tutti gli attori della prevenzione.

“Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, nel biennio 2018-2019 era stata avviata una modalità di collaborazione con le parti sociali, integrata ed unitaria, denominata “Protocollo di Intesa” – ha spiegato il **direttore generale di ATS Bergamo Massimo Giupponi** – Tale azione aveva l’ambizioso obiettivo di limitare, il più possibile, l’incidenza del fenomeno delle malattie professionali e degli infortuni sul lavoro attraverso la collaborazione di figure professionali appartenenti alle diverse organizzazioni portatrici di interessi in ambito lavorativo nella comunità bergamasca”.

L’impegno delle associazioni di categoria

Le tradizionali attività di vigilanza e controllo non sono sufficienti a garantire un cambiamento culturale, si ritiene quindi necessario affiancare alle consuete attività, istituzionalmente svolte dall’Agenzia Tutela della Salute (ATS) e dall’Ispettorato Territoriale del Lavoro, specifiche azioni di promozione e assistenza volte alla diffusione di best practices. “Tra i firmatari c’è anche **Ascom Confcommercio Bergamo**: “La nostra associazione collaborerà a diffondere buone prassi in tema di sicurezza e salute sul lavoro – sottolinea il **direttore Oscar Fusini** -. L’aumento della sicurezza però non passa solo dall’inasprimento delle sanzioni stabilite dal Governo ma è importante stimolare un cambiamento culturale per il quale è necessario un impegno maggiore da parte di tutti i soggetti coinvolti, a cominciare dalle associazioni di categoria”.

I nuovi progetti in arrivo

Tra i nuovi progetti che Ats ha intenzione di avviare nei prossimi mesi spiccano quelli inerenti la “conoscenza e diffusione di nuove tecnologie per la sicurezza nella movimentazione materiali” per definire un elenco di “buoni comportamenti” del conduttore per la corretta movimentazione delle merci e dei materiali, oltre a stilare una check list per elevatore, transpallet, rimorchio…).
Un secondo progetto riguarda la formulazione di break formativi per la formazione degli RSPP per fare il punto insieme ai lavoratori di queste aziende sulla loro valutazione del metodo. L’obiettivo è la costruzione di un programma di corso di preparazione/formazione per RSPP/ASPP e preposti all’utilizzo del metodo con l’individuazione della struttura organizzativa che possa erogarlo.
Infine, il terzo progetto accende i riflettori sul tema scottante della prevenzione delle cadute dall’alto, proponendo tra le altre iniziative anche una ricognizione dei Comuni che hanno inserito l’obbligo dei dispositivi di ancoraggio sui tetti e linee vita con l’avvio di una campagna di sensibilizzazione verso altri Comuni.

Campionaria, in via Lunga torna la “Fiera delle Fiere” di Bergamo

Il più grande mix di prodotti tra passione, storia e innovazione bergamasca. Inaugurazione venerdì 29 alle 18.30 con il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti

È la “fiera delle fiere” di Bergamo, la più attesa, la più varia. La Fiera Campionaria, appuntamento entrato da generazioni nella tradizione e nel cuore di decine di migliaia di bergamaschi, taglia il traguardo della 42a edizione da giovedì 28 ottobre a lunedì 1 novembre al Polo fieristico di via Lunga. La cerimonia di inaugurazione ufficiale si svolgerà presso la Sala Caravaggio venerdì 29 ottobre alle ore 18.30, alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico On. Giancarlo Giorgetti, che insieme alle autorità visiterà poi la manifestazione.

Con i suoi 15 mila mq di superficie espositiva e i 160 stand presenti, anche quest’anno Campionaria – organizzata da Promoberg e supportata da Intesa Sanpaolo e Banco BPM Credito Bergamasco – è la manifestazione che più di tutte sa unire in un luogo solo un vasto mix di prodotti, un “campione” – da qui il nome della kermesse – di tanti settori merceologici diversi: casa, servizi per il lavoro, tecnologia, mobilità sostenibile ed enogastronomia – raccolti in spazi tematici – sono i più rappresentati dell’edizione 2021, affiancati da complemento d’arredo, abbigliamento e accessori (tecnico per le attività all’aria aperta, maglieria, pelle, cappelleria), benessere della persona, mini-salone dedicato agli sposi (abiti, bomboniere, servizi per cerimonia), prodotti dell’artigianato. Spazio anche allo sport e alla solidarietà, insieme alle associazioni locali impegnate nel sociale. Una rappresentazione completa della terra bergamasca, insomma, delle sue imprese e delle persone che vi lavorano con passione, di una storia che cambia con nuove idee e tanta innovazione tecnologica. Programmati sui cinque giorni di evento, poi, tanti eventi collaterali che garantiscono un ampio coinvolgimento del pubblico.

“Il valore aggiunto della Fiera Campionaria – spiega Fabio Sannino, Presidente di Promoberg – è certamente la varietà dell’offerta, per un appuntamento a cui guarda con interesse un pubblico trasversale e di tutte le età. Aver raggiunto il

traguardo della quarantaduesima edizione ben spiega quanto questo tipo di manifestazione sia radicato sul territorio, un radicamento che è compito della Fiera di Bergamo raccogliere e rilanciare. Campionaria non è però solo tradizione, ma anche sguardo rivolto al futuro, che si concretizza nell'ampio spazio riservato all'interno della Fiera alla tecnologia, all'innovazione e alla sostenibilità".

I numeri dell'edizione 2021

Sono ben 160 gli espositori totali presenti all'edizione 2021 di Fiera Campionaria, provenienti da 16 Regioni d'Italia. Protagonista la Lombardia: dei 112 espositori lombardi 82 sono bergamaschi, seguiti dagli 8 di Brescia, dai 6 di Milano, dai 5 di Cremona e da rappresentanze di tutte le altre province lombarde. Tra le altre regioni italiane spiccano i 9 espositori del Veneto, i 7 della Toscana, i 5 della Liguria e della Puglia e i 3 del Piemonte, dell'Emilia-Romagna e dell'Umbria, ma sono presenti espositori anche da Marche e Sicilia, da Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia e Lazio, dalla Sardegna e dal Trentino-Alto Adige.

La "Piazza del lavoro"

In un luogo che riunisce tante realtà imprenditoriali dal diverso profilo non poteva mancare l'attenzione al lavoro che cambia e alla valorizzazione del capitale umano. Nella "piazza del lavoro" allestita all'interno di Campionaria sarà possibile confrontarsi con i professionisti di Gi Group e accedere ai servizi di supporto per l'orientamento e la ricerca del lavoro (controllo del CV, colloquio conoscitivo, informazioni sulle offerte di lavoro e sui corsi formativi attivi). Ogni giorno sono previste presentazioni e workshop tematici, tra i quali quelli dedicati alla corretta compilazione dei Curricula e al modo per affrontare al meglio un colloquio di lavoro. Un'opportunità non solo per chi sta cercando lavoro o vuole cambiarlo, ma anche per le aziende: l'attenzione è rivolta infatti anche alle imprese che stanno

cercando nuove risorse per il proprio team, che in fiera possono trovare un punto di incontro tra domanda e offerta in un mercato in continua evoluzione.

Sapori ed eventi enogastronomici, concorso Ascom per salumieri bergamaschi

Immancabile la tradizionale e variegata offerta enogastronomica della Campionaria, con decine di stand impegnati nella valorizzazione del prezioso patrimonio costituito dai prodotti della bergamasca: vini, salumi, formaggi, con la presenza tra gli altri di ASPAN – Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo – e di Qubeer, birra prodotta nel microbirrificio artigianale di Montello che ha inaugurato recentemente la "Birra dell'Atalanta". Tanti i sapori dalle regioni italiane, dal pane di Altamura ai sottoli calabresi passando per i cannoli siciliani. Per tutta la durata della manifestazione si alterneranno show-cooking e concorsi enogastronomici, degustazioni e assaggi, è il caso di dirlo, per tutti i gusti.

Gli esperti nella selezione e nella cura di salumi, formaggi e specialità gastronomiche sono protagonisti dello spazio gestito dal gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo, presenza fissa delle varie edizioni della Fiera Campionaria di Bergamo: domenica 31 alle ore 16, presso l' "Area show-cooking" del padiglione B della Fiera, Luca Bonicelli – Consigliere e Responsabile Gastronomi e Salumieri di ASCOM Confcommercio Bergamo – organizza un concorso aperto a tutti i salumieri bergamaschi che intendono esibirsi nell'abilità di porzionatura e pesatura del formaggio, così come in quella del disosso e del taglio al coltello del prosciutto crudo. In entrambe le competizioni verrà valutata la qualità nel taglio e la precisione nel raggiungimento del peso stabilito. Il tutto con degustazione finale.
L'obiettivo del gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo è quello di promuovere la figura del "salumiere di prossimità", riscoperta durante i mesi di lockdown, quando nei paesi si è tornati ad apprezzare la professionalità dei piccoli negozi di vicinato che in quel periodo hanno attivato anche preziosi servizi a domicilio.

Focus casa: ristrutturazione e innovazione

Tra i temi al centro dell'edizione 2021 della Fiera Campionaria ci sono l'edilizia e la ristrutturazione della casa. Quello diretto a valorizzare il recupero dell'esistente non è un approccio circoscritto al solo "Superbonus 110%" – il noto sistema di incentivi per l'efficientamento energetico degli edifici promosso dal governo -, ma una tendenza di lungo periodo e un cambio di mentalità che ha l'obiettivo di promuovere uno sviluppo delle città nell'ottica della sostenibilità. Sono diverse le aziende che in Fiera proporranno le ultime soluzioni nel campo del risparmio e dell'efficientamento energetico applicate a serramenti, impianti di riscaldamento e condizionamento, pompe di calore e materiali innovativi, accanto ai tradizionali macchinari per

la movimentazione industriale. A Campionaria partecipano inoltre alcune delle migliori start up made in Bergamo con le ultime novità della tecnologia nel campo della ricarica rapida delle auto elettriche ma anche della sanificazione di superfici e ambienti, della gestione e controllo degli impianti, dell'automazione industriale, della robotica e dell'Intelligenza Artificiale.

Mobilità sostenibile

Attenzione all'ambiente anche nelle aree dedicate alla mobilità. Accanto alla tradizionale esposizione di automobili per tutti i gusti, messe a disposizione dai concessionari della città, ampio spazio è dedicato alle ultime novità nel settore dei veicoli elettrici: un'occasione per confrontarsi sul futuro della mobilità e di un mercato – quello dell'automotive – coinvolto in pieno nel processo di transizione ecologica avviato a livello europeo e globale, e per conoscere opportunità e criticità sia del motore termico che delle nuove tecnologie. Ospite della Campionaria sarà nella giornata di giovedì 28 ottobre l'Ing. Enrico Pagliari, Direttore Area Tecnica di ACI – Automobile Club d'Italia.

Sport e solidarietà

All'interno dei padiglioni della Fiera sono presenti gli stand e, in diversi momenti, anche le atlete e gli atleti, di alcune delle realtà sportive più rappresentative della provincia: Volley Bergamo 1991 (nata dall'eredità della Foppapedretti), BB14-Bergamo Basket e Rugby Bergamo. Oltre alle associazioni di volontariato, cuore pulsante della realtà bergamasca: sono presenti con i loro stand CESVI, impegnata nella cooperazione e sviluppo e nella promozione dei diritti umani nel mondo, l'Associazione Paolo Belli, in campo nella lotta alla leucemia, e La Passione di Yara, che da anni in tutta Italia sostiene passioni sportive, culturali e artistiche di numerosi giovani con famiglie in difficoltà economica e sociale.

Ingresso gratuito con Green pass

La sicurezza di visitatori ed espositori è al centro dell’attenzione degli organizzatori di Campionaria 2021, dove è garantita l’applicazione delle norme anti Covid-19 e l’adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi che ospitano le diverse attività in programma.

Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall’obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni. È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata allestita in prossimità dell’ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore) sarà possibile accedere ai locali della Fiera.

L’ingresso a Campionaria 2021 è gratuito. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l’utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d’ingresso. Durante la prenotazione si deve selezionare il giorno e indicare la fascia oraria della propria visita (mattino, pomeriggio o sera a seconda degli orari di apertura previsti nelle diverse giornate della manifestazione): il sistema di biglietteria emetterà un numero massimo di ticket d’ingresso per fascia oraria. Una volta entrati in fiera non vi è limite orario alla permanenza.

SCHEDA SINTETICA CAMPIONARIA 2021

Date: 28-31 ottobre, 1ˆ novembre 2021

Location: Fiera di Bergamo, via Lunga – Bergamo

Orari: giovedì 28, venerdì 29 e sabato 30 ottobre dalle 15 alle 22, domenica 31 ottobre dalle 10 alle 22, lunedì 1ˆ novembre dalle 10 alle 19.

Ingresso: GRATUITO.

Prenotazione non obbligatoria ma fortemente consigliata sul sito bergamofiera.it o al Numero Verde 800 599 444 (dal lunedì al venerdì e nei giorni di Fiera dalle 8.30 alle 18).

Accesso con Green pass, possibilità di effettuare tampone in loco (accanto all’ingresso principale della Fiera. Servizio a pagamento, 15 euro).

Costo del parcheggio: 3 euro a giornata

Organizzazione: Promoberg

Programma ed eventi: www.campionaria-bergamo.it

Contatti: Promoberg – via Lunga c/o Fiera di Bergamo – 24125 Bergamo

Tel. 035 32 30 911, Numero Verde 800 599 444, email: campionaria@promoberg.it

---

Il 23 ottobre scatta il primo "Think Local Day": gli esercizi di vicinato protagonisti della vita di quartiere

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce alla Giornata Nazionale della Prossimità Locale in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda

Anche Ascom Bergamo Confcommercio aderisce al Think Local Day – Giornata Nazionale della Prossimità Locale – iniziativa in programma domani in tutta Italia per festeggiare il valore di quello che ci circonda, il proprio quartiere, la propria città. Alla sua prima edizione e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, la Giornata Nazionale della Prossimità Locale nasce dalla spinta di un gruppo di cittadini, imprenditori, impiegati, professionisti uniti in una "action tank" con l'associazione eroiNORMALI per promuovere iniziative di sensibilizzazione anche verso l'importanza del commercio di vicinato.

In occasione del Think Local Day, Ascom Confcommercio Bergamo ha pubblicato sui propri canali social sei video con brevi interviste ad attività associate di Bergamo e provincia che, in modalità diverse, mantengono vivo il tessuto sociale ed

economico: l’albergo ristorante Il Sole in Città Alta, il Panificio Marchesi e il ristorante-pizzeria Gennaro e Pia Maria in Borgo Palazzo, l’Hotel Best Western Cappello d’Oro e lo Spaccio del Parmigiano in centro città e Ortofrutta Vaglietti di Zanica. L’intento è di mettere in “vetrina” realtà storiche del quartiere e di valorizzare i rapporti umani che creano senso di comunità e appartenenza.

“La filosofia di Think Local è quella riscoprire il luogo dove si vive sotto tutti gli aspetti – dalla bottega storica al sito culturale – connettersi con le realtà del proprio quartiere, vivere la cultura di prossimità, valorizzare e rilanciare l’economia limitrofa – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Erroneamente abbiamo inteso l’utilizzo del digitale al fine di creare un mondo parallelo, attratti dal fascino della non distanza, perdendo il significato originario di qualsiasi innovazione tecnologica. Ecco questo è il nostro messaggio: vivere consapevolmente di prossimità locale utilizzando il digitale come mezzo abilitante per semplificare l’accesso al valore che ci circonda: il nostro quartiere, la nostra città”.

Scarica il “dodecalogo” di ThinkLocal

Best Western Hotel Cappello d’Oro

ALBERGO RISTORANTE IL SOLE

PANIFICIO MARCHESI

RISTORANTE GENNARO E PIA

LO SPACCIO DEL PARMIGIANO

ORTOFRUTTA VAGLIETTI

https://youtu.be/s-mO-Kr6pgg

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”: come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l’origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della filiera di “QuiVicino”

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l’occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell’Agenda EU 2030.
Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la

blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel , il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storyelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per “QuiVicino”, iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D’ora in poi agricoltori, molini e panificatori posso infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell’autenticità e della qualità produttiva: uno storyelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell’intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine “QuiVicino” – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i

consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a “km0” di “QuiVicino” e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.

La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all’industria e formazione, in qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi

requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato dell’arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata “blockchain pubblica EOS.IO” che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.

I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa – riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.
Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.
L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in

ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa, contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.
Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

Bar e ristoranti in crisi di personale? Non cerchiamo alibi. È ora di cambiare passo

I bar e i ristoranti non trovano più personale per ogni mansione e soprattutto in sala, dove la situazione è drammatica al punto da arrivare a dover togliere tavoli o rinunciare ai clienti. Il problema affligge il settore da tempo e si è acuito nelle ultime settimane, mentre riguadagna clienti dopo la pandemia.

Se gli imprenditori della ristorazione lamentano da anni la difficoltà a trovare e trattenere persone capaci, oggi sostengono di non ricevere più alcuna candidatura per i posti scoperti. Temono una forte crisi vocazionale e la perdita di considerazione per questi. Eppure le motivazioni che vengono spesso addotte sembrano troppo semplicistiche e superficiali, perché siano esaustive della questione e della soluzione.

Il rapporto di Unioncamere

Il rapporto Excelsior di Unioncamere stima il fabbisogno nazionale delle imprese della ristorazione in 42.000 nuove assunzioni delle quali il 46% sarà di difficile reperimento: uno su due, come per gli informatici e gli ingegneri con comprovata esperienza. La questione non torna anche perché il settore ha perso 50.000 addetti nel 2020 rispetto ai 350.000 totali.

Come è possibile che non si possa immediatamente riprendere questa manodopera? Sgomberiamo subito il campo da un luogo comune: i dipendenti del settore non sono malpagati, perché la paga base di un addetto sala o cucina è in linea e addirittura superiore a quella di altri settori (1.200/1.400 euro netti mese con tredicesima e quattordicesima e diverse settimane di ferie e permessi l'anno). Nella logistica e nelle cooperative la paga è molto meno.

Non tiene neppure la motivazione secondo cui questo lavoro non piaccia più alle persone perché disdicevole e di basso valore aggiunto. Vale per alcune mansioni ma non in generale per l'intero settore. Certo i fattori stagionalità e imprevedibilità, evidenziati dai tanti "stop and go" causati dalla pandemia, possono aver spostato le persone verso altri settori il cui lavoro è più stabile.

Anche l'elemento economico può avere il suo peso. Ammortizzatori sociali e reddito di cittadinanza, pompato in overdose nel sistema, può non aiutare nel reclutamento. Per

molti potrebbe essere conveniente valutare il ritardo nel rientro al lavoro invece che darsi da fare subito.

Le ragioni sono però di ordine educativo. In generale c’è la sottovalutazione delle competenze che servono per lavorare nel settore e questo allontana chi è ambizioso rispetto a chi si accontenta. La questione è influenzata anche dalla fatica e dalla mancanza di tempo libero (soprattutto negli orari che le persone dedicano al divertimento) che incidono nelle scelte. In altri termini dopo la “sbornia” televisiva si è passati in fretta dall’effetto mediatico alla dura realtà.

Alla radice del problema esistono quindi sia il tema educativo sia quello formativo. Di fronte ad una situazione così complessa non c’è soluzione unica. Certamente questa attività deve recuperare appeal perchè non è né così terribile ne’ priva di soddisfazione come spesso viene oggi dipinta. Per la maggior parte delle persone lavorare a contatto con gli altri offre soddisfazioni maggiori di un lavoro in solitario su una macchina o su un Pc.

Arriva la prima edizione del “Talent day”

Per questo Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha promosso la prima edizione del “Talent day”, al fine di valorizzare le professioni nella ristorazione e aiutare a qualificare i percorsi professionali. Dopo questo debutto toccherà agli attori della filiera favorire l’incrocio tra domanda e offerta attraverso iniziative ed eventi a livello territoriale.

Non sarà sufficiente e molto passerà dalle imprese del settore. Perché se la passione può costituire una molla verso questa professione, la partita con gli attuali e i futuri lavoratori del settore si giocherà soprattutto sulla qualità della vita. I lavoratori chiedono di avere più tempo libero e di qualità per vivere con la loro famiglia. Serviranno nuovi modelli organizzativi che ricerchino l’equilibrio, ovviamente sostenibile da un punto di vista economico, tra turni di lavoro e tempo libero. Per qualche ristorante potrebbe consistere nella doppia brigata o nel doppio turno giornaliero, per altri nel doppio o triplo giorno o chiusura. Perché la partita del reclutamento e del mantenimento del personale si giocherà soprattutto sul versante del tempo libero più che su quello economico.

Da soli però gli imprenditori non ce la potranno fare. La soluzione al collo di bottiglia è collegata al necessario processo di riforme che sono richieste al nostro Paese.
Il sistema degli ammortizzatori sociali deve essere rivisto senza creare un inasprimento insostenibile per le micro e le piccole imprese del settore e soprattutto per accorciare i tempi di reimpiego delle persone. Il reddito di cittadinanza deve garantire il sussidio a chi non è più occupabile ma non la via di fuga per chi non ha voglia di lavorare.

Anche la scuola deve cambiare. Perché un sistema evoluto come il nostro non può non prendere atto che il sistema della scuola, formazione e programmi, alternanza scuola lavoro, stage e tirocini debba essere oggetto di una revisione profonda alla luce della specificità e delle necessità del settore. Serve maggiore flessibilità. In altri Paesi il tirocinio nel settore non è così bloccato da lacci e lacciuoli. Serve l'affermazione di modelli formativi più versatili. Se il modello soluzione è quello dell'ITS allora è il momento di sterzare dopo ben undici anni dalla sua prima introduzione. L'ultimo monitoraggio ministeriale sugli ITS in questo comparto ha individuato 23 percorsi per circa 400 studenti l'anno. Troppo pochi per l'ospitalità italiana; non basterebbero nemmeno per una sola delle migliaia di città italiane che vivono di arte ed enogastronomia.

"Sos Lavoro": nella gestione delle risorse umane è meglio giocare d'anticipo

Le preoccupazioni legate alla ripresa pesano sul futuro del

terziario: da Ascom un progetto per adottare interventi sul fronte strategico e organizzativo

La fine degli ammortizzatori sociali imminente lo sblocco dei licenziamenti e le forti preoccupazioni legate ad una ripresa economica che riporti le imprese ai livelli precedenti all'emergenza Covid-19 pesano sul futuro di migliaia di lavoratori del terziario. Quello che si profila è infatti un autunno molto caldo sotto l'aspetto dell'occupazione e in questo scenario di incertezza Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il progetto "Sos Lavoro-Supporto, Organizzazione e Sostenibilità" per rispondere alla crescente richiesta da parte degli imprenditori, alle prese con una riassetto interno senza precedenti, di adottare piani e interventi sul fronte strategico e organizzativo per permettere alle imprese e ai lavoratori di affrontare con maggiore serenità i prossimi mesi. Nella nostra provincia, del resto, il settore del commercio e servizi è stato quello che ha pagato in modo importante la crisi economica nata dalla pandemia.
In concreto il progetto Sos-Lavoro prevede l'intervento di un team di professionisti qualificati ed esperti dell'area Lavoro e Welfare per assistere le imprese nella definizione e attuazione delle misure necessarie nel breve periodo, oltre a mettere in atto una revisione strategica nel lungo periodo. Attraverso una consulenza personalizzata, saranno valutati i punti critici e le priorità operative e saranno definiti gli interventi di ottimizzazione, riorganizzazione e cambiamento strategico inerenti i rapporti sindacali e le politiche del lavoro.

"Sos-Lavoro è stato lanciato sul finire del 2020 per rispondere alle crescenti richieste delle imprese in un momento di grande incertezza economica e disorientamento generale – sottolinea **Enrico Betti, responsabile Area Lavoro, Welfare e Relazioni sindacali** -. Con la fine della Cig Covid e lo sblocco dei licenziamenti, infatti, dal 31 ottobre è a rischio il futuro di migliaia di lavoratori. Per questo è

importante cambiare prospettiva e da un atteggiamento più attendista è ora di affiancare le aziende nella riorganizzazione interna per potersi adeguare a un mercato che, di fatto, è completamente diverso da quello dell'era pre-covid". Il progetto Sos Lavoro ha infatti il doppio fine di coniugare la gestione delle risorse umane con quella di riposizionamento strategico sul mercato e di miglioramento della situazione organizzativa aziendale. Un servizio che in questo momento diventa ancora più essenziale alla luce del fatto che il ricorso alla Cig è in netto calo come confermano i dati dell'Ufficio paghe di Ascom Confcommercio Bergamo: nel 2020 il 70% delle aziende gestite ha fatto richiesta per oltre 1 milione e 200 mila ore di cassa integrazione, mentre nel 2021 la percentuale si è quasi dimezzata con circa il 35% di aziende che ha fatto richiesta per poco meno di 400 mila ore.

“È un bel segnale che fa capire che le aziende sono ripartite e stanno usufruendo sempre meno degli ammortizzatori sociali ma bisogna prepararsi a sostenere l’auspicabile ripresa senza farsi trovare impreparati – prosegue Betti -. Il ricorso agli ammortizzatori emergenziali ha contribuito a sostenere imprese e lavoratori nella fase più critica, ma per affrontare al meglio i prossimi mesi in condizioni di sostenibilità è prioritario che le imprese adottino dei piani e interventi anche operativi, da eventuali procedure sindacali, vertenze e amministrative al ricorso a piattaforme dedicate per favorire l’incontro tra domanda e offerta di lavoro. In quest’ottica intendiamo avviare una collaborazione con le agenzie di somministrazione lavoro del territorio per aiutare le aziende a trovare personale qualificato e nuove risorse da inserire in organico. Ricordo che dal prossimo 31 ottobre, salvo proroghe, scade la seconda moratoria dei licenziamenti e con essa la copertura degli ammortizzatori Covid per quei settori che ne hanno potuto finora beneficiare. È quindi ancora più indispensabile cercare di anticipare come ripartirà il mercato dopo le nuove restrizioni, disegnare le esigenze in termini di risorse umane, ripensare alle figure che potranno essere di aiuto non tanto in termini quantitativi ma soprattutto qualitativi”.

“Alle origini del pane: dal campo al panificio con la blockchain”: il 21 ottobre al

Point di Dalmine

Alle 15 la presentazione del progetto di IeT Hub di Imprese e Territorio sviluppato per "QuiVicino" per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione

Giovedì 21 ottobre, alle ore 15,00 presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo con sede a Dalmine (via Pasubio 5) si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto "Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain" sviluppato per "QuiVicino", il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione.
Il progetto – finanziato dal bando SI 4.0 di @Regione Lombardia – è realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio, – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Grazie alla tecnologia della blockchain di Genuine Way – che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione – il pane prodotto con le farine "QuiVicino" recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a #km0 e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando il "made in Italy e sostenibilità.

IL PROGRAMMA DELLA CONFERENZA

- Alberto Brivio – Presidente Imprese&Terrritorio e Direttore Coldiretti Bergamo
  Introduzione

- Giovanni Malanchini – Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia
  Saluti istituzionali

- Nadia Fabrizio – Head of Cefriel Blockchain Lab – e Gian Marco Pettine – Cefriel Blockchain Expert
  "Supporto scientifico al progetto QuiVicino: il ruolo della Blockchain nelle filiere agroalimentari locali"

- Walfredo della Gherardesca – A.D Genuine Way
  "La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell'applicazione"

- Massimo Ferrandi – Presidente Aspan
  "QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain"

L'evento sarà trasmesso in streaming dai canali Linkedin, Youtube e Facebook di IeT Hub Imprese e Territorio.