

Campionaria da Guinness: il mosaico lenticolare è da record

La spettacolare costruzione, che rende omaggio a Bergamo Brescia capitale della cultura, supera di quasi 2mq il record precedente

La Campionaria 2023 tiene a battesimo un Guinness World Record® Official Attempt, grazie al Mosaico lenticolare LEGO® più grande del mondo dedicato alle immagini dall'alto di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura, promosso e realizzato dalla Città del Mattoncino di Bergamo, in collaborazione con Promoberg e LEGO® Italia. L'opera è stata ultimata domenica 29 ottobre nell'area Mattoncini a Bergamo, l'evento più importante della fiera multisettoriale di Promoberg in agenda sino a mercoledì 1° novembre alla Fiera di Bergamo. La certificazione dell'importante traguardo è stata data pochi minuti dopo, direttamente da Lorenzo Veltri, giudice ufficiale del Guinness World Record, conosciuto al grande pubblico televisivo per il suo ruolo nella trasmissione 'Lo Show dei Record', condotta da Gerry Scotti su Canale 5. "Con l'aiuto di un architetto abbiamo fatto tutte le misurazioni del caso – spiega il giudice internazionale Veltri – e con 51,65 metri quadrati il mosaico lenticolare della Città del Mattoncino di Bergamo ha conquistato con pieno merito il guinness dei primati, battendo i 50 metri quadrati del record precedente. Il mosaico fa parte di una nuova categoria di record alla quale stiamo lavorando da molti mesi anche in termini di regolamento ufficiale. In questo caso si tratta di un nuovo progetto, con due immagini bellissime dei centri storici di Bergamo e Brescia: al di là del record, l'opera mi ha davvero impressionato ed emozionato". Per conquistare il nuovo Guinness World Record sono state necessarie oltre 5mila ore di lavoro, assemblando 811.008

mattoncini LEGO® di 25 colori diversi. Quello che a tutti gli effetti è un vero e proprio capolavoro artistico si estende su una struttura di oltre 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Per terminare la sua realizzazione durante le prime due giornate della Campionaria sono state impiegate 3.168 basi e oltre 15.300 pin di collegamento LEGO® Technic, per un peso complessivo di circa 400kg.

“Nel momento della grande soddisfazione per la conquista di un record tanto sognato – sottolinea Pierluigi Cervati, titolare della Città del Mattoncino e organizzatore dell'area Mattoncini a Bergamo in Campionaria -, c'è anche la forte emozione e commozione per la mancanza di Beatrice (Da Ros, la moglie di Cervati scomparsa prematuramente nel 2021 ndr) vera anima della Casa del Mattoncino e fonte inesauribile di tante idee ed iniziative: in questo momento il pensiero va soprattutto a lei e alle tante persone che hanno reso possibile questo record, come Pietro Morello (influencer e Ambassador di Lego, presente in Fiera ndr) e i bambini ricoverati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo e all'Ospedale Pasquinucci di Massa, Fondazione Monasterio, che hanno realizzato le prime tessere di questo mosaico. Attraverso eventi speciali dedicati, questi giovani costruttori, in un particolare momento della loro vita, sono diventati, nei mesi di agosto e settembre, parte integrante di questa avventura unica. Un gesto di amore e speranza che rende l'evento ancora più significativo”.

“Siamo molto felici che il Guinness World Record® sia stato certificato all'interno della Campionaria – spiega – Luciano Patelli, presidente di Promoberg -, perché da sette anni è la casa di Mattoncini a Bergamo, uno degli eventi di punta in assoluto della Bergamasca e capace di richiamare appassionati da tutta la regione. Oltre ad essere un'imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini LEGO®, l'evento comprende anche 'Il mondo di Beatrice' l'area gioco in memoria di Beatrice Da Ros nella quale, con oltre 200 postazioni gioco, ci si può lasciar andare alla fantasia con mattoncini di ogni genere. Un luogo certamente di

divertimento, ma nel contempo di condivisione tra grandi e piccini, perché in fondo, in ogni adulto alberga sempre il bambino che si è stati”.

La Campionaria prosegue sino a mercoledì 1° novembre. Orari: dalle ore 10 alle ore 21 (tranne mercoledì 1° novembre, chiusura alle ore 19). Ingresso manifestazione gratuito.

Info: www.campionaria-bergamo.it.

Ats e associazioni in campo per promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro

Intesa biennale, siglata alla presenza del Prefetto, per diffondere cultura e buone prassi in azienda

Ascom Confcommercio Bergamo è tra i firmatari del nuovo Protocollo di Intesa per la diffusione della Cultura della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro, biennio ottobre 2023-ottobre 2025. L'accordo è stato siglato giovedì 26 ottobre, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza nella sede dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo, dagli attori del territorio coinvolti nel tema della Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro. La prima firma dell'Accordo, preceduta dall'attività di governance portata tutt'ora avanti da ATS Bergamo, risale al biennio ottobre 2018-ottobre 2020, prorogato al 2021 causa pandemia. Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro con il coinvolgimento dei vari soggetti portatori di interessi presenti sul territorio bergamasco, era stata avviata una nuova modalità di collaborazione, integrata ed unitaria, denominata "Protocollo di Intesa", con l'obiettivo di

potenziare le azioni di contrasto al fenomeno degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, promuovendo la collaborazione tra le diverse organizzazioni portatrici di interessi presenti nella comunità bergamasca.

La peculiarità del Protocollo sta nella condivisione della scelta degli obiettivi da perseguire, partendo dall'analisi delle criticità del territorio e nella definizione condivisa di progetti che sono realizzati grazie alla partecipazione diretta di personale proveniente dai diversi Enti, Istituzioni e parti sociali, agendo mediante la costituzione di specifici Gruppi di Lavoro, che collaborano attivamente per promuovere azioni di miglioramento nelle aziende del territorio.

Il Protocollo rappresenta un vero e proprio patto di collaborazione concreta tra gli attori del sistema, cioè Istituzioni, Parti Sociali datoriali e Sindacali e il mondo della cultura, per dare alle imprese un forte segnale di interesse e di presa in carico della problematica della tutela della Salute e Sicurezza dei lavoratori.

Le azioni previste riguardano la realizzazione di interventi e progetti di prevenzione a favore delle realtà produttive del nostro territorio, con successiva ricaduta finale attesa sui lavoratori e sugli studenti, relativamente alla personale competenza sui rischi per la propria e altrui incolumità.

“È stato un cambio di passo decisivo – evidenzia Oliviero Rinaldi Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Bergamo – che va ad integrare le storiche attività di vigilanza, controllo e ispezione svolte da ATS, con quelle più innovative dell'assistenza, informazione e promozione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro. Grazie a questo Protocollo abbiamo investito, in modo significativo, sullo sviluppo e sull'incremento della cultura della sicurezza per ogni fascia di età, mettendo in luce anche sistemi di gestione della sicurezza virtuosi attivati da Aziende che hanno saputo ridurre nel tempo gli infortuni sul lavoro”.

Esaurito il primo biennio del Protocollo, l'ATS di Bergamo e la Prefettura di Bergamo avevano proposto a tutte le parti

sociali e istituzionali di riproporre questa esperienza per un nuovo biennio (ottobre 2021- ottobre 2023), a conclusione del quale si è ritenuto importante condividere i risultati ottenuti da ciascun progetto.

I sei progetti realizzati nel biennio ottobre 2021- ottobre 2023 hanno riguardato: monitoraggi-audit sull'organizzazione aziendale della sicurezza; sensibilizzazione dei neoimprenditori; inserimento di aspetti di salute e sicurezza nei programmi scolastici; prevenzione delle cadute dall'alto; programmazione di modalità per attuare break formativi sul campo in azienda; sicurezza nelle fasi di movimentazione dei materiali.

I risultati ottenuti hanno spinto a continuare su questo percorso: le parti Sociali hanno chiesto di poter continuare il cammino intrapreso, una nuova "ripartenza" con la firma del nuovo Protocollo d'Intesa per il biennio ottobre 2023- ottobre 2025, in occasione della Settimana europea per la sicurezza e la salute sul lavoro. La cerimonia della firma del testo dell'Accordo da parte dei rappresentanti di tutte le Organizzazioni, alla presenza del Prefetto di Bergamo Giuseppe Forlenza, è stata seguita dalla comunicazione definitiva della composizione degli 8 gruppi di lavoro che daranno l'avvio ufficiale all'attivazione dei nuovi progetti.

La tutela della salute e sicurezza sul lavoro rappresenta uno dei temi fondamentali della mission dell'ATS di Bergamo, impegnata storicamente attraverso il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nella continua attività di vigilanza ed ispezione negli ambienti di lavoro del territorio. Il mandato operativo del coordinamento generale del Protocollo è affidato per ATS Bergamo al Direttore SC Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro Giuseppina Zottola e a Sergio Piazzolla, Dirigente Medico della stessa Struttura Complessa.

È importante – sottolinea Massimo Giupponi, Direttore Generale dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo – contrastare il fenomeno infortunistico e delle malattie professionali anche attraverso la diffusione della cultura della Salute e della Sicurezza sul lavoro, che è per tutti noi una priorità e

un valore. Per questo obiettivo la strategia che ATS Bergamo persegue è quella della collaborazione, condivisione ed integrazione tra le forze in campo che si occupano di lavoro e di sicurezza, in stretto raccordo tra Enti Istituzionali e Parti Sociali aderenti al Protocollo. Questa modalità operativa, già sperimentata nei due bienni precedenti, ha prodotto utili strumenti operativi messi a disposizione delle aziende, creando anche un clima collaborativo tra i rappresentanti delle Organizzazioni". Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, e firmatario dell'intesa, ha sottolineato l'importanza della prevenzione a tutela della salute di tutti: "Per nostra fortuna le aziende del commercio, turismo e servizi e i loro dipendenti sono più al riparo di altri comparti da incidenti gravi, ma l'attenzione non è mai abbastanza alta quando si parla di sicurezza. Un tema che ci sta particolarmente a cuore e che ci vede impegnati da anni nel supporto alle imprese con attività di consulenza e formazione dedicata, per rispondere a tutte le esigenze specifiche delle imprese dei settori rappresentati. Diffondere cultura e sensibilità rispetto a un tema fondamentale come la sicurezza rappresenta il primo passo per la messa in atto di tutte le buone prassi evidenziate".

Campionaria, torna la fiera dal 28 ottobre al 1° novembre

Ascom e Enti Bilaterali promuovono un ricco calendario di incontri e corsi (padiglione B) Conto alla rovescia per la 44esima edizione della Campionaria, la fiera multisettoriale di Promoberg che mette in vetrina il più alto numero di settori merceologici rappresentati. Da sabato 28 ottobre a mercoledì 1° novembre 2023 (festa di Ognissanti), al centro

espositivo e congressuale di via Lunga torna infatti la 'Fiera delle Fiere' di Promoberg (www.bergamofiera.it), tagliando così il traguardo delle 44 edizioni, nelle quali ha rappresentato al meglio la filiera del commercio e dei servizi, così come il costume e la storia del territorio non solo orobico. La manifestazione più storica e completa del portfolio della società che da sempre gestisce la Fiera di Bergamo (inaugurata esattamente vent'anni fa, era il 25 ottobre, proprio in occasione della Campionaria 2003), grazie alla capacità di proporre una quarantina di settori merceologici, agevola le imprese e le famiglie (ancora alle prese con la crisi economica), confermando l'ingresso gratuito per l'intera durata della manifestazione. Rafforzato ulteriormente il format, che abbina alla ricca proposta espositiva un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali. Come da tradizione, sui 16mila metri quadrati al coperto del centro espositivo di via Lunga dedicati all'evento si troverà di tutto, grazie alla partecipazione di circa duecento imprese (metà delle quali bergamasche) provenienti da 14 regioni italiane (la più rappresentata è la Lombardia, con dieci province, per un totale di 135 espositori) e tre paesi stranieri (Croazia, Pakistan ed Ecuador), per una quarantina di settori merceologici rappresentati. Tra i macro-temi proposti dalla Campionaria, citiamo, nel padiglione A, l'ampia area dedicata ai servizi, i comparti dell'edilizia, mobilità, automotive e nuove tecnologie (per una Campionaria green e sempre più all'insegna della sostenibilità); nel padiglione B, invece, spazio ad arredo e ai suoi complementi, enogastronomia, abbigliamento, beauty. Tra le novità di quest'anno Pet shop e Dog Camp, due nuove aree (in interno ed esterno del padiglione B) con Monge nel ruolo di partner tecnico, dedicate agli amici a quattro zampe, in linea con la capacità dell'evento di sapersi rinnovare di anno in anno, dando spazio alle nuove richieste del pubblico e anticipando spesso dei nuovi trend del mercato. L'area Dog Camp sarà teatro di numerose dimostrazioni gestite dall'associazione cinofila Zero Impact Dog di Nicola Carrara, in campo con demo

legate alla Pet Therapy. Disc dog e Agility. Nella stessa area, saranno attive anche le forze dell'ordine (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Vigili del Fuoco, Guardia di Finanza e Areu) che vedranno protagonisti i cani utilizzati nei servizi di prevenzione, quali antidroga, ricerca sotto le macerie, antiesplosivo, ecc. "C'è sempre un'emozione particolare nel parlare della Campionaria – osserva Luciano Patelli, presidente di Promoberg-, perché è la nostra fiera più longeva e alla quale tutti i bergamaschi sono molto legati. Un legame che la unisce anche alla Fiera di Bergamo, perché è stata proprio la Campionaria, ad inaugurare esattamente vent'anni fa la nuova struttura in via Lunga, che gestiamo da sempre con tanto amore e competenza. Mi sono riguardato con interesse e curiosità le foto di allora, e poi sono andato a recuperare anche quelle scattate durante la prima edizione nel 1979 sul piazzale della Celadina. Tra i tantissimi cambiamenti, alcune cose sono rimaste inalterate e migliorate, come la passione che noi bergamaschi mettiamo in tutte le cose che facciamo e la voglia di crescere e di innovare, di fare bene e di rappresentare al meglio un territorio e la sua gente, che sono un'eccellenza nel panorama nazionale e mondiale. Ringrazio le imprese, i partner e tutte le realtà che a vario titolo hanno creduto nel nostro progetto. Mi piace evidenziare la partecipazione degli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo che insieme ad Ascom Confcommercio Bergamo promuovono una serie di incontri sul palco Eventi per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio: una presenza che abbiamo fortemente voluto, per metter al centro temi di stretta attualità e di grande interesse. Con piacere ed orgoglio 'lancio' quindi l'edizione numero 44 e tutte le cose belle che la Campionaria porta con sé, certo che rappresenti al meglio, oggi più di allora, le caratteristiche imprenditoriali e umane che contraddistinguono Bergamo in Italia e nel mondo". "La Campionaria di Bergamo – evidenzia Davide Lenarduzzi, Amministratore delegato di Promoberg -, rappresenta una vetrina d'eccellenza di prodotti e servizi

lunga più di tre chilometri: a tanto corrisponde il percorso complessivo che il pubblico è invitato a fare nelle corsie. Quest'anno torna con numeri in crescita, con oltre duecento imprese provenienti da 14 regioni italiane e tre paesi stranieri. In ogni edizione ci chiediamo in cosa possiamo migliorare la Campionaria, che deve essere al servizio del territorio. Abbiamo ulteriormente migliorato il format, già molto apprezzato dalle imprese, che hanno risposto con entusiasmo; sono certo che anche il pubblico avrà molti motivi per essere soddisfatto di questa nuova tappa. I momenti formativi firmati Enti Bilaterali Territoriali e Ascom, consentiranno di declinare in un modo più semplice e attrattivo delle tematiche non sempre facilmente comprensibili ai più. La nuova area Pet shop e Dog Camp permetterà di conoscere meglio i nostri amici a quattro zampe, che oltre a farci compagnia, sono straordinari nel salvare vite umane in pericolo. Cito poi l'imperdibile mostra di 'Mattoncini a Bergamo', che quest'anno punta ad un Guinness World Record; Fieramente Birra, con i microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali; la collettiva 'Io Compro Siciliano', dedicata ad una selezione di prodotti d'eccellenza dalla Sicilia; Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più ampia rispetto allo scorso anno. Infine, le dirette di Radio Aut di Spazio autismo, per promuovere e rendere viva l'inclusività. Insomma, anche quest'anno alla Campionaria ce n'è per tutti i gusti e tutte le età".

Gli eventi Ascom Confcommercio Bergamo ed Enti Bilaterali

Tra i tanti appuntamenti collaterali studiati per coinvolgere a 360 gradi il pubblico, formato tradizionalmente soprattutto dalle famiglie, quest'anno si aggiungono in particolare i numerosi incontri promossi sul grande palco Eventi della

Campionaria dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo e Ascom Confcommercio Bergamo per parlare di lavoro, professionalità, economia, turismo e commercio. Alessandro Locatelli, Presidente Ente del Terziario, ha espresso tutta la sua soddisfazione “nel partecipare ad un evento così amato e partecipato come la Campionaria, che ci consente di presentare anche al grande pubblico le tante attività messe in campo dagli Enti Bilaterali Territoriali del Terziario e del Turismo, con focus specifici sui temi più caldi del momento. I nostri enti sono molto importanti nell’attività sindacale perché, in un contesto di settori molto frammentati in cui il confronto non è semplice, la bilateralità consente quel dialogo necessario per trovare le soluzioni più adeguate in tema in particolare di contratti e servizi aggiuntivi ai lavoratori ed imprese. Ci auguriamo che la Campionaria segni l’inizio di una collaborazione lunga e fruttuosa con Promoberg”. Il palco (allestito nel Padiglione B) vuole essere un luogo di incontro e confronto con la cittadinanza. Nello stand degli Enti sarà inoltre possibile a tutti inserire il proprio curriculum vitae sul sito Eblink degli Enti, portale gratuito messo a disposizione di aziende e lavoratori per favorire l’incontro tra domanda e offerta di lavoro. Sempre in casa Ascom, catturerà come sempre l’attenzione del pubblico il concorso di porzionatura e pesatura del formaggio e di disosso e taglio al coltello del prosciutto crudo organizzato dal gruppo Gastronomi e Salumieri di ASCOM – Confcommercio Bergamo. Ecco il [programma completo](#)

Legò e mattoncini, Fieramente Birra, Bergomix e Io compro siciliano

Dopo i grandi successi delle scorse edizioni, la Campionaria ripropone ‘Mattoncini a Bergamo’, l’imperdibile mostra di opere uniche realizzate con i mitici mattoncini firmati LEGO®. Quest’anno si punta in particolare ad un Guinness World Record, con “Il mosaico lenticolare LEGO® più grande” sul tema di Bergamo Brescia Capitale italiana della Cultura. La principale

attrazione di quest'anno sarà composta da un incredibile numero di 811.008 mattoncini LEGO® di 25 colori diversi, che si estende per poco di 3 metri d'altezza e 16 metri di lunghezza. Ma i numeri impressionanti vanno oltre: al termine della sua realizzazione saranno impiegate 3.168 basi e oltre 15.300 pin di collegamento LEGO® Technic con un peso complessivo di circa 400kg, mentre il lavoro complessivo è stato portato avanti per oltre 5mila ore.

Torna anche Fieramente Birra, evento dedicato ai microbirrifici artigianali, che ha proprio in Bergamo una tra le province più attive nel panorama nazionale delle birre artigianali. Tra una birra e l'altra ci si potrà deliziare anche al punto ristoro dedicato ai gustosi tortellini di Valeggio sul Mincio e al ristorante con le specialità altoatesine, a cui si sommano i tanti stand e spazi dedicati al food e beverage, con la possibilità di degustare ed acquistare moltissimi prodotti tipici dell'enogastronomia italiana.

Quest'anno la Campionaria vedrà una partecipazione organizzata della Sicilia. Con un'area collettiva voluta da Io Compro Siciliano, in collaborazione con Promoberg. Come spiega il presidente di 'Io Compro Siciliano', Davide Morici, stiamo parlando del brand che rappresenta il Made in Sicily. Questa prima partecipazione alla Campionaria di Bergamo, con una selezione di prodotti di assoluta eccellenza dalla Sicilia, intende avviare un percorso di cooperazione stabile con Promoberg al fine di favorire scambi in cooperazione e collaborazione tra Sicilia e Lombardia.

La galleria centrale della Fiera ospita in uno stand firmato Bergomix, con i suoi favolosi ospiti dal mondo della Nona Arte; un'occasione imperdibile certamente per i fans dei fumetti, ma soprattutto per chi ancora non conosce alcuni dei più importanti artisti locali e nazionali di questo media, per farsi raccontare tutti i segreti del mestiere, scattarsi un selfie e vederli all'opera nel realizzare disegni dal vivo.

(Per il calendario degli appuntamenti presso lo stand di Bergomix, vedasi documento allegato). Dopo il grande successo ottenuto lo scorso anno, torna l'Associazione Arma Aeronautica di Bergamo, con una presenza ancora più importante per celebrare al meglio il centenario di fondazione dell'Arma. Nell'ampio stand (pad. B) ben quattro simulatori aerei, un viaggio virtuale nella Stazione spaziale internazionale (ISS, International Space Station), un simulatore della Torre di controllo e molto altro ancora. Anche per la Campionaria saranno alla consolle gli speaker di Radio Aut, sintesi delle radio web UPT Pod (www.uptpod.com) e Indie Life Radio (www.indieliferadio.it) per l'inclusione sociale promossa da Spazio Autismo Bergamo presieduto dall'inesauribile Tino Manzoni.

Terziario e sostenibilità, cresce la sensibilità sui temi Esg

La crisi energetica ha accelerato la svolta green : il 66% delle imprese ha investito in efficientamento Crescono interesse e sensibilità tra le imprese del terziario rispetto ai temi Esg (Environmental, Social, Governance), centrali nell'agenda Onu 2030. È quanto emerge dalla terza analisi sulla sostenibilità lanciata da Confcommercio Lombardia nel secondo semestre 2023, in collaborazione con Fondazione

Lombardia per l'Ambiente, nell'ambito di un gruppo di lavoro con accademici ed esperti del mondo delle imprese e delle tematiche green. L'“Osservatorio sostenibilità nel terziario” è stato presentato durante l'evento in Confcommercio Lombardia “Terziario e sostenibilità: parametri ESG per crescere e competere”. “Il tema dei fattori Esg è strategico e anche critico per tutti i settori produttivi. Da una parte è già attuale nelle scelte dei consumatori e nella valutazione del merito del credito degli istituti bancari e lo sarà sempre di più- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La ricerca evidenzia che sebbene la sensibilità delle imprese del terziario bergamasco sia migliorata, c'è ancora molto da fare per far comprendere l'urgenza del cambiamento. Un'accelerazione è comunque in atto, spinta dai rincari energetici, che ha visto la maggior parte delle imprese mettere in campo investimenti su questo fronte. Questo non basta però: nei prossimi anni sarà compito della nostra Associazione mettere in agenda come prioritario questo tema”. In questa direzione, dal questionario emerge l'importanza delle organizzazioni di rappresentanza, in particolare nel sollecitare incentivi economici (richieste dal 56% delle imprese), linee di credito dedicate e avviare percorsi formativi (27%).

I dati bergamaschi

Al questionario ha risposto un campione rappresentativo di imprese del commercio (51%), turismo (17%), ristorazione (17%) e servizi e professioni (15%) di Bergamo e provincia. Il 59% delle imprese ha una donna tra i soci e titolari. Dalla ricerca emerge che solo il 27% delle imprese non è a conoscenza delle tematiche Esg. Il 70% le conosce ma non in dettaglio, mentre il 3% ha approfondito già il tema. L'interesse si conferma alto per tutti: il 73% ha espresso la propria disponibilità ad approfondire con webinar ed eventi le tematiche, mentre il 27% è disponibile a corsi e formazione sui criteri Esg. Per le pmi del terziario la figura del

sustainability manager è appannaggio di una minoranza di imprese: solo il 2% degli intervistati dichiara di avere una figura specializzata in azienda. Negli ultimi 12 mesi il 66% delle imprese ha però investito nell'ammodernamento o sostituzione di attrezzature per l'efficientamento energetico. Il 12% delle pmi del terziario ha avviato collaborazioni con altre imprese con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. In particolare nei servizi congiunti (80%), nella logistica condivisa (20%) oltre che nei fornitori locali (20%). Il 37% delle imprese usa anche criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori e degli input, contribuendo a creare una filiera Esg virtuosa. Il 5% delle imprese ha già effettuato un check-up della propria impresa sull'impatto ambientale e sui possibili miglioramenti in tema di sostenibilità. Solo il 29% ha espresso il suo interesse ad effettuare uno studio approfondito per mettere alla prova la propria impresa. Il 48% delle imprese non ha ancora modificato la propria offerta di prodotti e servizi in direzione della sostenibilità. Il 38% ha invece apportato diverse modifiche all'offerta di prodotti e servizi, anche in risposta alla crescente attenzione pubblica e dei clienti ai temi. Il 12% ha pianificato un aggiornamento dell'offerta con opzioni più sostenibili da attuare entro il 2024.

Il dato lombardo

Il 64% delle imprese del terziario lombarde è a conoscenza dei parametri ESG, anche se solo il 12% in modo approfondito, oltre la metà ha effettuato interventi di efficientamento energetico negli ultimi 12 mesi e più di una su quattro utilizza criteri di sostenibilità per la scelta dei fornitori, con in testa prossimità geografica e logistica a basso impatto. Emerge chiaro come le imprese siano consapevoli che investimenti in sostenibilità abbiano ricadute positive sul loro business: per migliorare la reputazione aziendale e aumentare l'attrattività, oltre che per fronteggiare – si pensi all'efficientamento energetico – eventi avversi. Così

consapevoli, che il 45% delle attività ha apportato modifiche all'offerta di prodotti e servizi o ha pianificato un suo aggiornamento. Questo dato incoraggiante si scontra però con il numero di imprese – il 26% – che hanno adottato una strategia formale di sostenibilità. Se il 30% non ritiene prioritario il tema, il 60% è invece frenato dalla carenza di risorse economiche e di personale formato e dall'inadeguatezza di strumenti e procedure. Per incrementare il processo per la sostenibilità le imprese chiedono alle istituzioni soprattutto investimenti a fondo perduto (36%), formazione (27%) e liquidità attraverso finanziamenti agevolati (20%).

La Trattoria Visconti porta i primi “3 gamberi” in Bergamasca

Il riconoscimento, che solo 38 locali italiani hanno raggiunto, va al primo locale bergamasco

Per la prima volta viene assegnato ad un ristorante bergamasco il prestigioso premio “Tre gamberi” assegnato dalla nuova guida “Ristoranti d'Italia 2024” del Gambero Rosso, Il premio va alla Trattoria Visconti, storico indirizzo di Ambivere che, forte della sua cucina di stagione e dell'orto e della sua tradizione nell'ospitalità che dura da quasi un secolo, ha conquistato l'ambito riconoscimento di cui possono fregiarsi solo 38 locali italiani. Il premio è stato ritirato dalla famiglia a Roma, da Fiorella Visconti che guida l'attività con

a fianco il marito Giorgio Caccia e i figli Daniele, in sala, e Roberto in cucina. La famiglia Visconti guida il locale da quattro generazioni, tra tradizione e innovazione, facendosi autentica interprete della cucina del territorio, dalla selezione di materie prime a km zero alle antiche ricette di famiglia, a partire dai casoncelli di nonna Ida, preparati sempre rigorosamente a mano da Fiorella. Il nuovo premio arriva dopo una serie di riconoscimenti, tra cui anche il premio per la migliore carta dei vini d'Italia di Slow Food, assegnato nel 2020.

Confcommercio e Banca d'Italia: economia in frenata in Lombardia, si rischia la stagnazione

Il Prodotto interno lordo lombardo è cresciuto solo dell'1,3% rispetto al corrispondente periodo 2022. Un rallentamento che preoccupa

Frena l'economia lombarda con il rischio di una possibile stagnazione per questa seconda parte del 2023. Uno scenario preoccupante che emerge da alcuni fra i dati illustrati oggi nell'evento di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Banca d'Italia (Sede di Milano) svoltosi in Confcommercio Milano con il Report di Banca d'Italia sull'economia regionale. Nel primo semestre dell'anno il Prodotto interno lordo lombardo è cresciuto solo dell'1,3% rispetto al corrispondente periodo 2022. Un evidente rallentamento dato che lo scorso anno il Pil nei confronti del 2021, era stato del 3,8%. L'inflazione ora è al 5,3%, ma le componenti di

fondo indicano una stabilizzazione. La prospettiva, insomma, è che non prosegua la discesa. In crescita il costo medio dei prestiti per le imprese: fra il 5,4% e il 6% con una forte esposizione di rischio di rialzo dei tassi. Preoccupazioni, inoltre, per l'aumento dei costi di materie prime ed energia – in particolare gas e petrolio – dovuti soprattutto agli effetti della guerra tra Israele e i palestinesi di Hamas. In calo gli investimenti: – 3,6% nel settore industriale secondo le previsioni delle imprese per il 2023 nei confronti dell'anno precedente.

Cresce invece il commercio al dettaglio (+ 4,7% nel primo semestre di quest'anno), ma a valori correnti: non tenendo perciò conto dell'andamento dei prezzi e dei volumi effettivi di vendita.

Nel Report della Banca d'Italia, indicazioni più positive sono emerse per turismo e ristorazione e nel mercato del lavoro (con una crescita dell'occupazione dell'1,5% nel primo semestre 2023 e migliori performance in particolare per i servizi).

“Dopo un 2022 in decisa crescita, il rallentamento quest'anno dell'economia lombarda è preoccupante. Soprattutto per due motivi: aumento dei costi di materie prime ed energia a causa del più che drammatico conflitto in Israele che rischia di ampliarsi e che si aggiunge a quello in Ucraina. E per l'inflazione che ha fermato la sua discesa e potrebbe invertire la rotta” ha affermato Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio. Per quanto riguarda il salario minimo, da Sangalli giunge l'indicazione di valorizzare lo strumento della contrattazione collettiva. “Sul salario minimo – rileva – sarebbero controproducenti interventi legislativi. Il punto centrale è dare più forza alla contrattazione collettiva tra le organizzazioni d'impres e dei sindacati maggiormente rappresentativi. Nei contratti stipulati da Confcommercio, infatti, il salario minimo orario al livello più basso è già oltre i 9 euro”.

Nei contratti collettivi nazionali del terziario (applicato a 2,8 milioni di lavoratori) e del settore turismo la paga

oraria, nel livello più basso, va dai 9,47 ai 9,80 euro. La retribuzione oraria più alta dai 16,73 ai 20,60 euro.

“La contrattazione collettiva – prosegue Sangalli – è un valore aggiunto perché contiene un sistema articolato di welfare aziendale (come, ad esempio, assistenza sanitaria integrativa e previdenza complementare), dunque uno strumento prezioso che può garantire maggiore sostenibilità economica e sociale”. In Confcommercio Milano il Report di Banca d'Italia è stato illustrato da Giorgio Gobbi, direttore della Sede di Milano di Banca d'Italia assieme a Paola Rossi (capo Divisione analisi e ricerca economica territoriale e Francesco Bripi (Divisione analisi e ricerca economica territoriale) di Banca d'Italia (Sede di Milano). Sui temi economici di attualità – inflazione e riduzione del potere d'acquisto; aumento dei tassi d'interesse e difficoltà di accesso al credito; lavoro e formazione; mercato immobiliare – si è focalizzata la successiva tavola rotonda – moderata da Andrea Silla, caporedattore vicario Rai Tgr Lombardia – con Vincenzo Albanese (titolare Wea Consulting); Babila Bruni (direttore Risorse Umane Mandarin Oriental Hotel Group); Paolo Ferré (presidente FederAscomfidi); Sebastian Gatto (amministratore delegato Savini Group); Antonio Morgese (amministratore Gelaterie Rigoletto).

I dati dell'inflazione a Bergamo

In base ai recenti dati Istat sull'inflazione annuale, Bergamo è la settima provincia a livello lombardo, decisamente al di sopra della media nazionale, in cui occupa il 21esimo posto con un incremento pari a 1318 euro all'anno per famiglia, con un' inflazione che raggiunge il + 5% su base annua (era il +4,7% ad agosto). Il maggiore aumento tendenziale si rileva nei pacchetti vacanza, con +18,5%, a seguire i servizi di alloggio (+13,4%), i servizi finanziari (+7,6%), i servizi di trasporto (+6,7%), i prodotti alimentari (+6,1%), la ristorazione (+2,3%).

Emozioni dal mondo, si chiude il XIX Concorso: premio all'Australia

E' il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia



Ad aggiudicarsi l'ambito premio al XIX Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è stato il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia,

con un punteggio di 92,70. Ad assegnare la Gran Medaglia d'Oro e le 80 Medaglie d'Oro dell'unico Concorso Enologico al mondo dedicato ai Merlot e Cabernet e ai loro blend ufficialmente riconosciuto da OIV (Organization International de la Vigne et du Vin) sono stati i 79 giudici (tecnici e giornalisti) provenienti da 30 Paesi che, suddivisi in 7 commissioni, si sono riuniti ad Almenno San Bartolomeo nell'affascinante cornice di Villa Malliana per le degustazioni ufficiali di venerdì 13 ottobre 2023.

I campioni che hanno raggiunto Bergamo da 22 Paesi Produttori per partecipare a Emozioni dal Mondo sono stati 270 in rappresentanza di nazioni quali Argentina, USA, Sud Africa, Francia, Serbia, Brasile, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Ungheria, Bulgaria, Grecia, Chile, Bulgaria e Croazia.

Per la prima volta nella storia del Concorso i campioni esteri iscritti hanno superato quelli italiani (130 a dipingere un mosaico delle regioni italiane con vini prodotti dalla

Lombardia alla Sicilia, dalla Toscana alla Basilicata al Veneto). Le 80 Medaglie d'Oro assegnate rappresentano perfettamente la grande varietà di nazioni partecipanti: 36 le medaglie d'oro assegnate all'Italia (di cui 5 a vini bergamaschi), 17 alla Serbia e 5 ciascuna a Grecia e Croazia. Nel medagliere figurano anche Australia, Slovacchia, Romania, USA, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Moldavia, Slovenia, Sud Africa, Francia e Bulgaria.

Un format, quello di Emozioni dal Mondo, che conferma ancora una volta l'intenzione degli organizzatori (Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio) di promuovere il territorio bergamasco e i suoi prodotti nel mondo. Non solo vino, quindi, ma anche visite alle bellezze storiche e architettoniche della provincia orobica.

Il programma comprendeva, infatti, non solo la visita a due aziende vitivinicole socie del Consorzio Tutela Valcalepio (Il Castello di Grumello a Grumello del Monte e la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon) ma anche un pomeriggio alla scoperta del Castello Palma Camozzi Vertova di Costa di Mezzate. A fare da cornice ai momenti clou della kermesse (le degustazioni delle commissioni e la cena di gala) gli affascinanti spazi di Villa Malliana ad Almenno San Bartolomeo. "Una delle cose che i nostri ospiti, italiani e internazionali, apprezzano maggiormente è proprio l'incredibile varietà di ambienti che in questi 19 anni abbiamo mostrato loro. Il Concorso è stato ospitato in ville, palazzi storici, castelli, musei e ogni anno siamo riusciti a coinvolgere un pezzetto del nostro territorio" ha dichiarato Carlotta Grumelli Pedrocca, presidente di Vignaioli Bergamaschi, a capo dell'organizzazione di quella che a tutti gli effetti si può definire una manifestazione "Born in Bergamo loved all around the World". "Quello che rende Emozioni dal Mondo davvero unica nel suo genere" ha aggiunto l'enologo Sergio Cantoni, direttore dell'evento, "è la sua capacità di unire momenti di altissimo livello professionale come le degustazioni tecniche, le visite in cantina e il convegno internazionale del sabato mattina, a momenti di

convivialità e spensieratezza. I nostri ospiti si sentono a casa, in famiglia e questo contribuisce moltissimo all'Emozione che sono in questo concorso si prova".

Forme Cult, dal 20 al 22 ottobre Bergamo capitale dei formaggi in Città Alta

Da Piazza Vecchia al Circolino, dal Sole a Palazzo Terzi: convegni, lab eventi e mercati per celebrare il formaggio in tutte le sue Forme



Dal 20 al 22 ottobre Bergamo omaggia i suoi formaggi e le cheese valleys con l'ottava edizione di Forme. Il concept dell'edizione targata 2023 è "Forme Cult": l'obiettivo è quello di sottolineare come la cultura sia alla base del progetto, ma anche evidenziare il valore emblematico della manifestazione che è diventata un vero e proprio "cult event" per il settore e per il pubblico di appassionati di formaggio e food. Il naming dell'ottava edizione è inoltre un omaggio a Bergamo e Brescia nominate Capitale Italiana della Cultura 2023 e rappresenta l'occasione per valorizzare anche Bergamo come città creativa Unesco per la gastronomia, in gemellaggio e sodalizio con Alba e Parma, attraverso le tre associazioni Confcommercio dei territori. La manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura che si pone l'obiettivo di perseguire il progetto dedicato alla

valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano, si snoda in Città Alta tra Piazza Vecchia, Circolino e Palazzo Terzi. Durante questi tre giorni, appassionati e intenditori avranno la possibilità di partecipare a numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario, in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Per questa ottava edizione sono diverse le novità: i Cheese Labs, ben 25 masterclass dedicate al formaggio, quest'anno guidate direttamente dai più autorevoli e pluripremiati professionisti del settore. Ulteriore novità la presenza di imperdibili labs internazionali, da Inghilterra, Francia, Spagna, Svizzera e Ucraina. Un'occasione unica per scoprire prodotti introvabili e abbinamenti sorprendenti, tra grandi formaggi, vini, birre, acque aromatizzate, sidri e prodotti agroalimentari d'eccellenza, in affascinanti location storiche in Bergamo Alta come il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole. Nei giardini del Circolino sarà poi possibile degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) nel "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana". Non mancheranno poi convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, il concorso caseario internazionale "Stupore ed Emozione", la mostra organizzata con Coldiretti sulle grandi battaglie combattute a difesa del Made in Italy, i docufilm "I guardiani delle Cheese Valleys" di Ferdy Wild e "Living matter: Bergamo and the Cheese Valleys" a cura dell'Ufficio Unesco del Comune di Bergamo, il "Red Party", il talk "Parole al vino" di Ascovilo, l'evento di Charity organizzato da ARMR a favore della ricerca del Mario Negri, momenti didattici, l'iniziativa "FORME Cheese Ambassador" e la tradizionale Piazza Mercato del Formaggio nella meravigliosa cornice di Piazza Vecchia, con le degustazioni di prodotti tipici di Regione Lombardia, il laboratorio sensoriale di Slow Food e quello di caseificazione con la Scuola Casearia di Pandino e molto altro. "Quest'anno FORME ha un ruolo chiave non solo per

la città di Bergamo ma anche a livello nazionale, essendo, insieme a Brescia, Capitale della Cultura 2023 – dichiara Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME – Partendo dalle nostre Cheese Valleys, FORME sta diventando sempre più un evento con risonanza nazionale e quest'anno ospiterà anche esperti europei provenienti da Regno Unito, Spagna, Francia, Svizzera e Ucraina. L'elemento davvero differenziante è rappresentato proprio dal fatto che le masterclass dei Cheese Labs di quest'anno saranno tenute dai veri e propri protagonisti dell'arte casearia italiana e europea: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai. Saranno quindi i veri protagonisti della filiera lattiero-casearia a tramandare ai nostri visitatori informazioni e curiosità. L'evento vuole rappresentare un processo dinamico che si fonda su conoscenze da condividere e rielaborare per far nascere continuamente nuovi stimoli e opportunità per tutti". "FORME CULT mutua il suo nome dalla radice della parola 'cultura', in un anno particolarmente importante in cui Bergamo è con Brescia Capitale Italiana della Cultura. FORME è infatti soprattutto un prodotto culturale, e dalla cultura, che diventa conoscenza diffusa e quindi valore vogliamo partire per promuovere un prodotto straordinario come il formaggio, con il suo sapere millenario, il radicamento sul territorio, il gusto che non è mai uguale perché contiene tutta la ricchezza della sua terra, le erbe, i fiori, l'acqua, il respiro delle stagioni. – afferma Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME – Formaggio come cultura quindi, ma anche come opportunità economica e occasione per fare networking: questo è FORME e ogni anno ci impegniamo a fare di questa manifestazione un appuntamento unico per appassionati e professionisti del settore. E a ogni edizione il programma di FORME si arricchisce e siamo orgogliosi che istituzioni e associazioni di categoria supportino il progetto. Ci tengo quindi a ringraziare Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per l'importante supporto e tutte le associazioni di categoria, quest'anno con una menzione particolare per

Coldiretti che ha prodotto la mostra “Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy”, i consorzi e gli enti territoriali che da sempre sostengono il progetto”. **Carlo Mazzoleni**, Presidente Camera di Commercio di Bergamo, sede scelta per presentare l’iniziativa, ha ribadito il valore della manifestazione: “FORME è diventata un prodotto culturale, frutto di un processo dinamico di studio e condivisione delle conoscenze. Per la Camera di commercio, che la sostiene fin dalla sua prima edizione, rappresenta un’occasione concreta di sostenere gli operatori della filiera casearia e di favorire il consolidamento dell’attrattività del territorio. La consapevolezza di possedere in questo ambito un punto di forza e una caratteristica identitaria arricchisce i motivi per cui celebriamo quest’anno Bergamo Brescia Capitale italiana della cultura 2023”. Il sindaco **Giorgio Gori** ha sottolineato l’unicità del territorio: “In Italia esistono 53 Dop per quanto riguarda i formaggi. A Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Per questo credo che l’appuntamento di Bergamo sia di grande importanza: perché consente alla nostra terra di valorizzare quel che di importante sa produrre. Da anni lavoriamo perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è e farsi conoscere non solo in ambito nazionale, ma anche internazionale. Aumentare la consapevolezza tra i cittadini, gli operatori e i visitatori dello straordinario patrimonio che questo territorio sa offrire è di fondamentale importanza. Lo è anche in ottica di creazione di una rete di istituzioni che collaborano insieme per valorizzare il territorio e il patrimonio della città. Tra questi vi sono, appunto, i formaggi. I nostri, frutto di un sapere antico di secoli, rappresentano l’emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. Lo abbiamo fatto con FORME, lo abbiamo fatto ottenendo il

riconoscimento UNESCO Città Creative per la Gastronomia e con molto lavoro e impegno da parte di tante persone”. **Roberto Amaddeo**, consigliere Provinciale con delega al Turismo ha aggiunto: “Il progetto FORME rappresenta il modo migliore per qualificare e approfondire il valore dell’enogastronomia italiana. Parlare di formaggi significa parlare di montagna, di transumanza, di dialetti, di abbigliamento, di canti, di antiche pratiche che trovano in questo vero e proprio festival un’espressione moderna della connessione tra terre alte e città. Bergamo è la città dei formaggi ed è grazie a questo che UNESCO ha voluto premiarci come Città creativa per la gastronomia, titolo che condividiamo con città come Parma e Alba con le quali abbiamo stipulato un protocollo d’intesa. E se di UNESCO dobbiamo parlare ricordo che oramai quasi tutto il menù italiano è diventato patrimonio UNESCO a partire dalla dieta mediterranea, alle colline del Barolo e del Monferrato, all’arte di fare la pizza, alle colline del Prosecco, alla vite ad alberello del Passito di Pantelleria. Mancavano giusto i formaggi”.

Bergamo città creativa Unesco, con Alba e Parma al Circolino

A Forme Cult 2023 non poteva mancare il progetto “Tipicamente uniche”, nato dalle tre [città creative Unesco per la gastronomia](#): Alba, Bergamo Parma. L’iniziativa è il frutto di un protocollo sottoscritto nel gennaio del 2022 dalle Confcommercio delle tre città con l’intento di realizzare iniziative ed eventi che uniscano i tre territori italiani a partire dalle loro vocazione enogastronomica, nell’ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario. A Forme cult “Tipicamente Uniche” troverà spazio al “Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana” nell’inedito market che si terrà nei giardini del Circolino di Citta`Alta. Lì troveranno casa i prodotti più identitari e profondamente legati alla cultura e alla storia delle tre province; video e pannelli illustrativi

racconteranno i luoghi, i consorzi e i prodotti stessi. Spazio ai prodotti e ai consorzi delle tre città verrà dato anche in Piazza mercato del Formaggio. I visitatori potranno cogliere in unico spazio i sapori delle Langhe, della “Food valley” parmense e della provincia orobica, terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire insieme alla storia di ogni prodotto, delle persone che lo lavorano e del territorio in cui è nato. “Tipicamente Uniche” è un progetto triennale che ha fatto il suo esordio nell’edizione 2022 di Forme, quest’anno parteciperà il 4 e 5 novembre alla 93a Fiera internazionale del Tartufo Bianco di Alba e il prossimo anno sarà protagonista di un evento dedicato all’enogastronomia che si svolgerà a Parma Fiore all’occhiello del progetto è la realizzazione di un itinerario comune che vede nelle tre città una vera unica attrattiva destinazione enogastronomica. Un itinerario che si snoda tra Bergamo, Alba e Parma costituita da un pacchetto turistico che comprende pernottamenti in ogni città, visite ai borghi storici, paesaggi, castelli, incontri con i produttori e approfondimenti sulla conoscenza dei prodotti, degustazioni e cene, oltre che le più rappresentative esperienze nei vari territori.

Nuova sede Ascom per l'Alto Sebino a Lovere

Gli uffici all'interno del complesso dell'Accademia Tadini rappresentano un punto di riferimento per 11 comuni

Taglio ufficiale del nastro per la nuova sede Ascom Confcommercio Bergamo Alto Sebino. Gli uffici, situati in un contesto di grande pregio architettonico all'interno del complesso dell'Accademia di Belle Arti Tadini, rappresentano un punto di riferimento per le 827 imprese del terziario del territorio (Dati Ascom Confcommercio Bergamo su Elaborazione Dati Cciaa al 30 settembre 2023). Tra queste imprese, 347 rappresentano il commercio, seguono i servizi (285) e il turismo (195) per oltre 3mila addetti. Sono 11 i comuni dell'Alto Sebino cui si rivolge la nuova sede; oltre a Lovere, comune principale dell'area, gli uffici Ascom assicurano assistenza e consulenza alle attività con sede nei comuni di Bossico, Castro, Costa Volpino, Endine Gaiano, Fonteno, Pianico, Riva di Solto, Rogno, Solto Collina e Sovere. Con la nuova delegazione, Ascom rafforza la sua presenza sul territorio, radicata dal 2008, anno di inaugurazione della prima sede di Lovere, in Via San Giovanni al Rio. *“Dopo la ristrutturazione della sede di Treviglio e l'inaugurazione dei nuovi uffici di Clusone, proseguono gli investimenti sul territorio con questa nuova e prestigiosa sede, punto di riferimento per l'Alto Sebino-* commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo. *L'associazione punta ad essere sempre più vicina alle imprese e alle loro esigenze, in un territorio ricco di attività economiche e dal grande potenziale e appeal turistico”.* Alla cerimonia ufficiale di questo pomeriggio hanno partecipato tra le autorità, oltre al presidente Ascom Confcommercio Bergamo, il sindaco di Lovere **Alex Pennacchio** e l'assessore al commercio, turismo ed eventi del Comune di

Love **Sara Raponi**. In rappresentanza di Ascom Confcommercio Bergamo anche il vicepresidente vicario **Luciano Patelli**, il vicepresidente **Cristian Botti**, il direttore **Oscar Fusini** e **Giorgio Beltrami**, delegato del territorio. A benedire la nuova sede **Don Alessandro Camadini**.

Come cambia il mondo del lavoro? In Università un convegno su giovani e placement

Venerdì 13 ottobre si pone al centro il tema, tra analisi dello status quo e spunti internazionali. Ascom al tavolo con il direttore Oscar Fusini

La profonda fase di transizione demografica, tecnologica, sociale, ambientale ed economica in corso sta influenzando anche le modalità con cui i giovani si rapportano al lavoro e con cui rispondono alle dinamiche del mercato. Con il nuovo progetto di Ateneo “Giovani, lavoro e lavori: Nuove traiettorie e politiche nel contesto di transizione economica, sociale, demografica”, coordinato dalle professoresse Vera Lomazzi e Federica Origo, l’Università degli studi di Bergamo ambisce ad offrire un contesto di dialogo e scambio tra conoscenza scientifica ed expertise specifiche degli attori locali sul tema del rapporto tra giovani e lavoro. Il convegno, in programma venerdì 13, si apre con i saluti del prorettore alla didattica, orientamento e placement Adolfo Scotto di Luzio e di Laura Viganò, direttrice del Centro sulle Dinamiche Economiche Sociali e della Cooperazione (CESC). Sul tema “Giovani nella transizione demografica, economica e

sociale” intervengono Bobby Duffy (Director of the Policy Institute, King’s College London) su tema delle nuove generazioni, mentre Annalisa Dordoni, sociologa del lavoro, Università di Milano Bicocca, membro direttivo ESA-RN30 Youth and Generation, fa il punto sul lavoro giovanile in Italia, tra questioni strutturali e difficoltà nella transizione nella vita adulta. Eliana Viviano (direttrice Divisione famiglie e mercato del lavoro, Servizio struttura economica, Banca d’Italia) pone al centro della questione il tema di tutele e flessibilità nel mercato. Vera Lomazzi e Federica Origo (Università degli Studi di Bergamo): fanno il punto sul contesto lavorativo bergamasco nel panorama nazionale e internazionale. La parola passa agli stakeholder: Paolo Romano, Consigliere regionale Componente Commissione Permanente Attività produttive, istruzione, formazione e occupazione; Elisabetta Donati, Dirigente Mercato del Lavoro della Provincia di Bergamo; Loredana Poli Assessora all’istruzione, università, formazione, sport e tempo libero, politiche per i giovani, edilizia scolastica e sportiva, Comune di Bergamo. Tra le associazioni di rappresentanza interviene Ascom Confcommercio Bergamo con il direttore Oscar Fusini. Partecipano anche Acli, Bergamo Sviluppo, CGIL-NIDIL, CISL, Confartigianato, Confcooperative, Confindustria, Fondazione Adapt, Fondazione della Comunità Bergamasca.