

Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di “Storica Attività” sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

La quattro attività storiche

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a

pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come “Da Camillo” dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella “bibbia” rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare “Da Camillo” o al “Tre Noci”, significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

“Abbigliamento Candida”: il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tasseti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto

della famiglia è “buona qualità a prezzi buoni”, mentre l’attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l’attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l’assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un’importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».











<https://www.youtube.com/watch?v=EE5UF7RRmN4>

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari

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

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

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

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

Convention regionale Fimaa:

Acquisti in risalita, immobili da investimento in calo

Il mercato immobiliare bergamasco in risalita, ottimismo e progressiva stabilizzazione, ma anche un calo alla domanda di immobili da investimento: È quanto emerge dai dati presentati durante la prima convention regionale Fimaa Lombardia all'Università di Bergamo, "REinterpretare la professione dell'agente immobiliare". L'incontro è stato dedicato al ruolo dell'agente immobiliare, mentre gli illustri relatori si sono focalizzati sull'andamento e le prospettive del mercato immobiliare, le considerazioni dell'abitare in Lombardia, i bisogni del mercato che cambia e molto altro.

Un dato importante che emerge dalla ricerca Nomisma presentata nel convegno e aiuta a capire come cambia il mercato immobiliare è quello dell'aumento degli acquisti di abitazioni rispetto agli affitti. Su cento operazioni oltre il 53% riguarda compravendita e quasi il 46% l'affitto.

Inoltre, la stessa ricerca dimostra che il mercato immobiliare bergamasco è in risalita raggiungendo 1.582 compravendite residenziali nel 2018 in città, mentre in provincia in totale sono state 10.835.

Contemporaneamente i prezzi per il 2019 presentano una deflazione del -0,3% per le residenze, mentre in crescita (+0,5%) è il costo dei canoni d'affitto.

Come ha notato l'amministratore delegato di Nomisma, Luca Dondi Dall'Orologio "una maggiore efficienza del mercato ha favorito le condizioni per la ripartenza ma i prezzi sono ancora in calo per via di un eccesso di offerta e di una domanda che è andata componendosi in modo differente".

Inoltre, la domanda di immobili di investimento presenta un

calo del 5,6% a Bergamo rispetto la media del mercato nazionale.

“Con grande orgoglio, la nostra città è stata scelta dai presidenti provinciali lombardi per ospitare la prima importante convention del nostro settore” – afferma Oscar Caironi, presidente di Fimaa Ascom Confcommercio Bergamo.

Tra gli illustri ospiti che sono intervenuti nel convegno il presidente di Fimaa Lombardia, Sergio Colombo, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Ascom Giovanni Zambonelli, e il presidente di Camera di Commercio di Bergamo, Paolo Malvestiti.

Santino Taverna, presidente nazionale Fimaa è intervenuto sul tema ‘Interpretare il mercato per guardare al futuro’; Vincenzo Albanese, presidente Fimaa Milano Monza e Brianza parlerà di ‘Relazione umana e strumenti digitali: la consulenza evoluta dell’agente immobiliare’; Luca Dondi Dall’Orologio, amministratore delegato di Nomisma; Enrico Quadri, amministratore delegato di Hgroup Spa, che si è focalizzato sul mercato del credito immobiliare.

Hanno chiuso la giornata con le loro testimonianze, Plinio Agostoni, vicepresidente Icam spa, che ha trasformato la piccola impresa familiare in industria, grazie a tecnologia e standard sempre più alti di qualità; o scrittore Andrea Vitali che ha fatto diventare la sua passione per la letteratura una professione di successo; e Enzo Muscia, presidente di A Novo Italia srl, l’imprenditore che è tornato da titolare nell’azienda che l’aveva licenziato e che ha riassunto 35 operai in cassa integrazione (la sua storia è stata recentemente raccontata in una fiction sulla Rai). L’iniziativa è stata patrocinata e sostenuta da Fimaa Italia, Fimaa Lombardia e Credipass.

























Il video istituzionale:

<https://bit.ly/2Un6Kwi>

Libri per Sognare: Prorogato al 29 marzo il termine per votazioni e recensioni

Libri per Sognare: Grazie alle numerose richieste il termine per votazioni e recensioni è prorogato al 29 marzo

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari

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

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

Lunedì 25 marzo il professore Orlando ha tenuto il terzo appuntamento "Il Negoziato" del corso al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Seguono i due ultimi incontri: 8 aprile con il professore Orlando e "Comprendere e identificare una negoziazione" e 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".











**Bergamo Jazz in vetrina.
Premiate le cinque**

installazioni vincitrici

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici. Sono Mister Michetta, Hotel Cappello D'oro, Parrucchiere Baggi, Gioielleria Riva e Alba Abbigliamento che con eleganza, creatività e semplicità hanno espresso il loro amore per il jazz

Ascom all'evento "Smart Idea 4 Smart City" con il progetto Hermes

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori hanno organizzato, in occasione della seconda Milano Digital Week, l'evento "Smart Idea 4 Smart City" dedicato all' "Intelligenza Urbana" che mette in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità.

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato all'evento presentando il progetto Hermes con il presidente Giovani Imprenditori, Alessandro Capozzi, e il funzionario Ascom, Roberto Ghidotti, che nel suo intervento ha affermato: "Dobbiamo essere a favore delle nuove tecnologie e le nuove idee per rendere il commercio a passo coi tempi e trovare nuove sinergie con le associazioni".

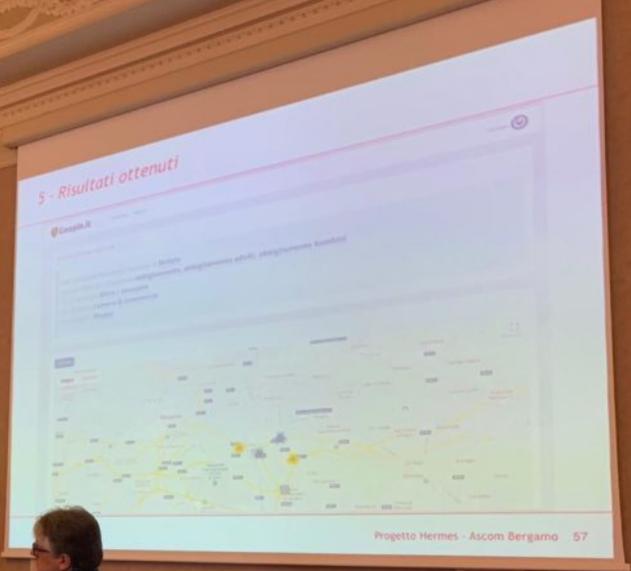
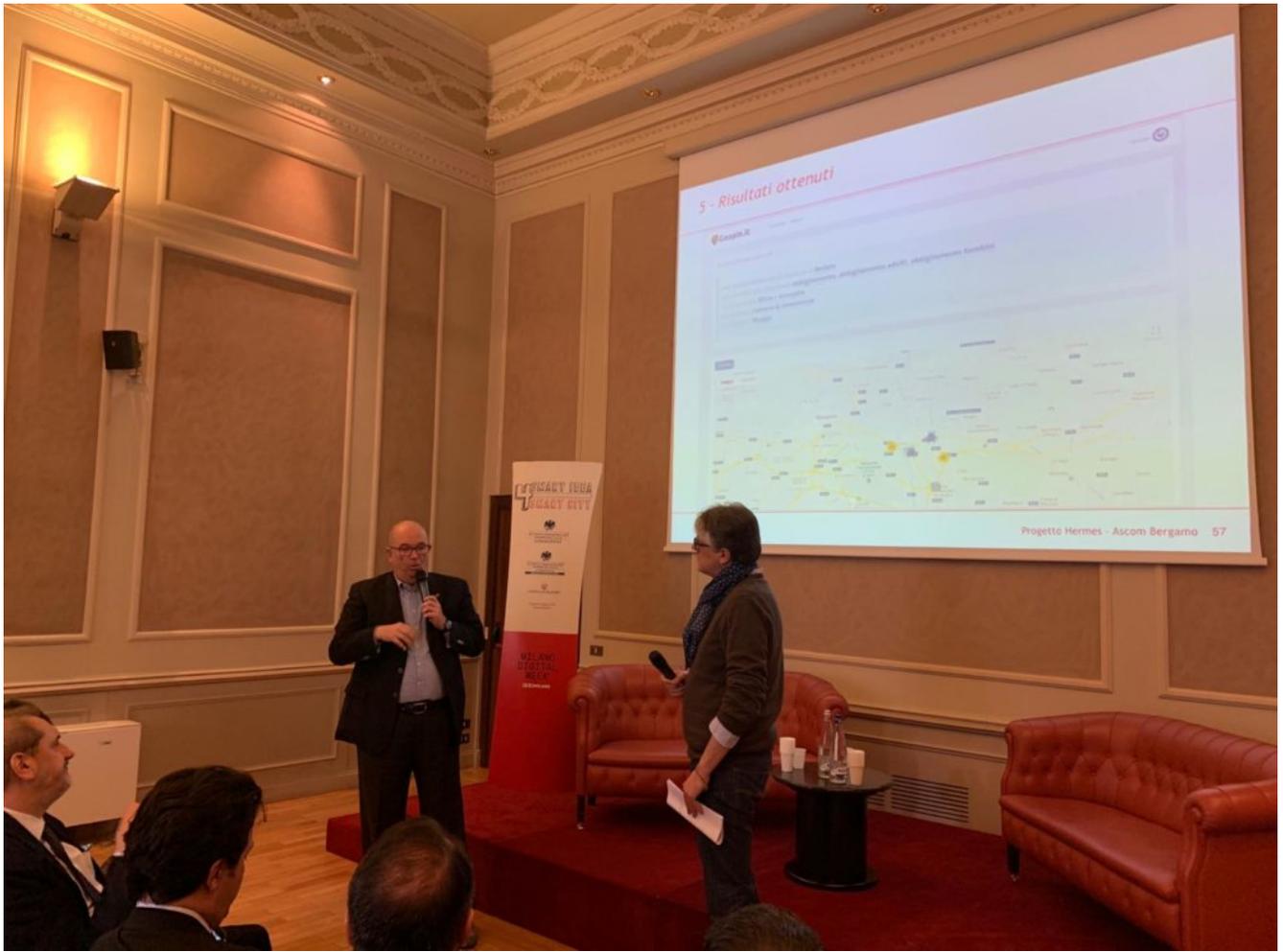
Il progetto Hermes è un portale web che permette la geo-mappatura territoriale delle attività commerciali attive e inattive per lo sviluppo di azioni di promozione, riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

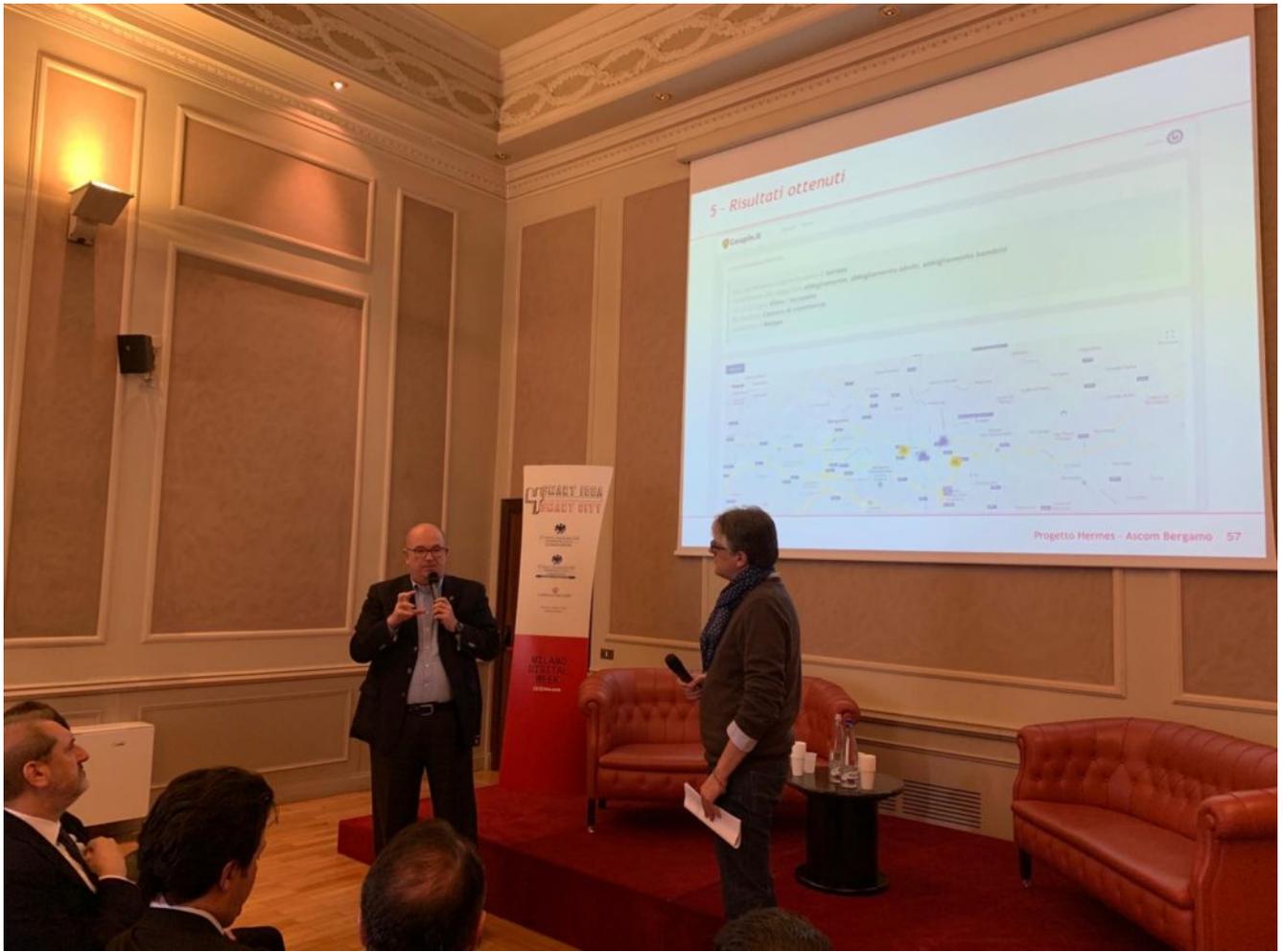
L'evento "Smart Idea 4 Smart City" ha confermato l'impegno di tutto il sistema lombardo verso strumenti di analisi e di soluzioni innovative per rendere le imprese sempre più al passo con la veloce evoluzione del mercato e dei consumi.

Il professore Associato di Multichannel Customer Strategy del Dipartimento di Ingegneria Gestionale Politecnico di Milano, Lucio Lamberti, ha stimolato la platea a riflettere sull'importanza sempre maggiore della relazione e della qualità del servizio nell'esperienza di vendita, come dell'accoglienza.

Mentre, è stata lanciata la Call4Idea, coordinata dal dr. Andrea Granelli, con il Politecnico per approfondire i comportamenti e le attese dei millenials e dei nuovi consumatori sui nuovi concept per spazi commerciali in grado di aumentare la presenza di consumatori ed i millenials, i nuovi modelli esperienziali che vedano fusione di diverse merceologie (food and fashion, healthy e sport, ecc) e molto altro.







5 - Risultati ottenuti

Cityidea.it

La Cityidea è un sistema di gestione, monitoraggio e reporting per la gestione delle attività di lavoro. È un sistema di gestione delle attività di lavoro che consente di monitorare e gestire le attività di lavoro in modo efficiente e trasparente.



commercio e la rigenerazione urbana

La rivoluzione digitale, unita ai cambiamenti in corso nel mercato e nella società, stanno trasformando non solo le attività commerciali ma le città stesse. Cambiano i prodotti, i servizi e anche i comportamenti di acquisto dei clienti/cittadini. Spesso i cambiamenti non sono indolori e il commercio al dettaglio e gli esercizi di vicinato sono stati tra più esposti a questi cambiamenti.

Ma sarebbe pericoloso dare tutta la colpa al digitale e all'eCommerce. Anzi il digitale – come tutti gli ambienti tecnologici ricchi di novità e funzionalità – può essere una minaccia ma anche un'opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare "ciò che si è sempre fatto".

Il fatto che Amazon compri catene di negozi e che ogni apertura di un Apple store crei una piccola rivoluzione urbana dimostra altresì che il negozio non è morto anzi ... La questione è dunque come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi.

E allora i distretti urbani del commercio riletti con la lente del digitale, le tecnologie digitali per potenziare l'esperienza fisica d'acquisto, i temporary store visti come aule didattiche su strada per provare il digitale, i sensori per analizzare i flussi pedonali e la permanenza davanti alle vetrine, i nuovi sistemi di pagamento usati dai più giovani, le comodità della consegna a domicilio per alcuni segmenti di clientela, ... sono esempi delle fondamenta su cui si costruirà

il negozio 4.0. Negozio 4.0 inteso come modalità con cui il commercio di prossimità e i negozi tradizionali potranno cogliere in pienezza le opportunità offerte dalla rivoluzione digitale senza snaturar le loro origini e la loro specificità.

Andrea Granelli: presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e change management. Da diversi anni lavora su temi legati all'innovazione: inizia come ricercatore al CNR e lavora per diverse aziende (CESI, Montedison, Fimedit, McKinsey). Nel 1996 entra in Telecom Italia dove fonda tin.it – facendone per molti anni l'amministratore delegato – e poi diventa CEO della ricerca e del Venture Capital del gruppo (Tilab). È stato membro del Comitato di valutazione del CNR, direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy, presidente dell'Associazione Archivio Storico Olivetti e membro del Consiglio Nazionale del WWF. Scrive periodicamente di innovazione su libri, quotidiani e riviste, con particolare attenzione alla rivoluzione digitale e ai suoi molteplici risvolti (anche quelli problematici). Ha inoltre curato la voce “Tecnologie della comunicazione” per la nuova enciclopedia Scienza e Tecnica della Treccani. Ha recentemente lanciato – insieme a Flavia Trupia – “PerLaRe”, associazione per il rilancio della retorica e il suo reinserimento tra gli elementi fondativi della leadership.

L'appuntamento è il 20 marzo 2019, ore 13.00 in Sala Ferruccio Galmozzi in via Torquato Tasso 4 a Bergamo

[invito_negozio_4.0-20.03.19](#)

“Save the planet”: La marcia per il clima anche a Bergamo

“Save the planet”: è questo lo slogan principale del movimento internazionale creato da Greta Thunberg, l’attivista svedese di soli 16 anni che è riuscita a mobilitare gli studenti di tutto il mondo per il cambiamento climatico.

Oggi, venerdì 15 marzo, c’è stato lo SchoolStrike4Climate che ha coinvolto scuole in tutto il mondo che hanno scioperato per salvare il clima. Tra le scuole medie che hanno partecipato anche quelle di Bergamo che con oltre 3.000 presenze tra studenti, insegnanti e genitori hanno fatto sentire la loro voce.

La Giornata di sciopero globale a Bergamo è stata promossa dalle Associazioni e dai Comitati Genitori con il patrocinio del Comune di Bergamo, Ascom Confcommercio Bergamo e altri enti e istituzioni.

Ascom da sempre attenta all’ambiente, a sua volta propone l’iniziativa “rimpiattino” in collaborazione con Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco-Consorzio.

I contenitori in cartoncino riciclabile, firmati da affermati designer e illustratori, permettono di portare a casa dal ristorante, in tutta comodità, il cibo e le bevande non consumate.

Il nome ‘rimpiattino’ è stato scelto attraverso un concorso tra i ristoranti italiani, che mirava a trovare un termine italiano alla doggy bag. Il termine è frutto della fantasia del Ristorante Duke’s di Roma e riporta alla cultura, tutta italiana, del ‘rimpiattare’, ovvero del rielaborare gli avanzi del giorno precedente.

“L’iniziativa è lodevole e interessantissima, lo spreco a

qualunque livello è da evitare o comunque da limitare il più possibile. Negli ultimi anni la sensibilità delle imprese della ristorazione e dei clienti sul tema dello spreco alimentare è notevolmente cresciuta. Nel nostro Paese non c'è tradizione di piatto unico e le porzioni sono limitate ma senz'altro va aumentato l'impegno per ridurre gli avanzi a tavola. Spero che all'iniziativa aderiscano quanti più ristoratori possibile", commenta Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo.



CAMBIAMENTI CLIMATICI

La grande sfida che tutti insieme possiamo affrontare

Con il Patrocinio di:



Con il supporto di:



Media partner:



[BrochureClima_v3](#)

24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019, firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto

la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: alessandro.rota@ascombg.it, tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO

Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



24 marzo **Giornata Europea del Gelato** **Artigianale**

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

Per saperne di più: www.gelato-day.com

CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



www.artglace.com





RICETTA TIRAMISÙ GELATO-DAY 2019

Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)

INGREDIENTI GELATO:

	quantità (gr):
Latte alta qualità	600
Saccarosio	120
Sciroppo di glucosio 30DE	26
Destrosio	54
Latte scremato in polvere	13
Neutro	7
Tuorlo fresco	40
Mascarpone	140
TOTALE	1000

INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:

Savoardi
Caffè dolce
Cacao amaro

WINNER

GELATO
TIRAMISÙ
ITALIAN CUP



**THOMAS
INFANTI**

