

Il futuro della mobilità green in un convegno Ascom

Quale sarà il futuro della mobilità green e quali sono i vantaggi di passare all'auto elettrica? Se ne parla lunedì 27 gennaio a partire dalle ore 15 alla sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137 (sala conferenze) nel corso del convegno "L'auto elettrica, vantaggi da subito. Bergamo si prepara alla nuova mobilità" organizzato dal Gruppo Autosalonisti Ascom in collaborazione con Federmotorizzazione, l'associazione di rappresentanza dell'automotive.

Nonostante il mercato delle auto elettriche in Italia sia ancora ristretto- pari al 2,5% del mercato totale del settore- rispetto all'andamento della mobilità in Europa, il 2019 è stato un anno di grande sviluppo della mobilità green. A incentivare l'acquisto di vetture ecologiche ha contribuito in modo determinante l'Ecobonus, che ha di fatto permesso di ridurre l'elevato costo iniziale delle auto elettriche pure (Bev, Battery Electric Vehicle), sommato al bonus regionale e all'esenzione dalla tassa di circolazione.

"Il tema è di grande attualità, per questo abbiamo voluto fortemente un seminario di approfondimento del mondo delle auto elettriche, un segmento ancora poco conosciuto nonostante la sua grande espansione- spiega Lorenzo Epis, presidente Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo-. L'interesse è elevato, ma tanti sono gli interrogativi e i dubbi che chiariremo nel corso dell'incontro, dall'investimento iniziale alla presenza di reti di ricarica, dai vantaggi economici all'autonomia dei veicoli".

Il convegno, moderato dal giornalista Andrea Iannotta, si apre con i saluti dei rappresentanti Ascom Confcommercio Bergamo e delle istituzioni locali. Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione Italia fa il punto su "La nuova Era

della Mobilità”; Angelo Zambetti, co-fondatore TwoGreen evidenzia i vantaggi economici della scelta dell’auto elettrica, Stefano Zenoni, assessore all’ambiente del comune di Bergamo illustra le azioni per favorire la mobilità verde in città. Non manca il punto sulla diffusione delle reti di ricarica, per cui la Lombardia primeggia con oltre mille punti per fare il pieno: Gianluigi Piccinini, presidente Ressorlar illustra come investire nella mobilità elettrica, evidenziando i progetti territoriali per lo sviluppo delle reti.

Benzinai contro la manovra, gestori in sciopero il 6 e 7 novembre

Dalle 6 di mattina del 6 novembre fino alle 6 di mattina dell’8 novembre i distributori di carburanti stradali e autostradali saranno chiusi per sciopero nazionale. Lo sciopero è promosso dalle organizzazioni di categoria tra cui Figisc/Anisa Confcommercio per protestare contro la politica fiscale del Governo e contro la negazione dei diritti a una categoria allo stremo.

Stati generali della mobilità: la priorità è

rinnovare il parco circolante

Il settore dell'automotive è stato al centro della seconda edizione degli Stati generali della mobilità. L'appuntamento di confronto e studio, organizzato da Federmotorizzazione e Assomobilità Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, si è tenuto oggi nella sede milanese di Confcommercio e ha visto dialogare politici e rappresentanti di tutti i comparti del settore, una realtà che conta circa 125.000 imprese.

Al centro della giornata la necessità di dare risposte concrete al settore dell'auto alla luce della lotta all'inquinamento.

Il focus del dibattito è stato il futuro della mobilità elettrica. Malgrado gli incentivi della politica, l'elettrico rimane un obiettivo di lungo periodo dal momento che, come ha sottolineato il direttore di "Quattroruote", Gianluca Pellegrini, «gli incentivi fino a 6.000 euro per l'acquisto di auto che costano 50.000 euro non servono a chi oggi guida e si può permettere solo una Punto del 1997». «Secondo le previsioni i prossimi dieci anni le auto elettriche ed elettrificate non supereranno quote del 20-30 per cento. Il resto resterà legato ai motori termici» ha detto il professor Sergio Savaresi del Politecnico di Milano. «Non bisogna cadere nell'errore di pensare che l'energia elettrica sia la soluzione per tutti i problemi; purtroppo non è così, poiché non è un'energia primaria, ma deve essere prodotta prodotta» ha ammonito l'onorevole Luca Squeri.

Il dibattito ha chiarito che diesel, elettrico e altre soluzioni devono convivere, per fare in modo che merci e persone possano continuare a circolare, migliorando la qualità della vita.

È emersa soprattutto la necessità, condivisa, di intervenire sul rinnovamento del parco circolante, poiché già eliminando i modelli più vecchi in circolazione con veicoli Euro 6, ma anche Euro 5, si otterrebbe il raggiungimento degli obiettivi fissati per il 2030 in tema di riduzione di emissioni di CO2.

A questo proposito, la scelta della politica di criminalizzare il diesel va nella direzione opposta, mentre la soluzione più efficace passa attraverso un utilizzo di tutte le tecnologie più attuali.

Anche per Raffaele Cattaneo, assessore all'Ambiente e al clima di Regione Lombardia "L'azione più efficace per ridurre le emissioni è senza dubbio la sostituzione del parco obsoleto con veicoli nuovi, a prescindere dalla loro tecnologia. Se il mercato offre soluzioni efficaci, non ci sono motivi per vietarne l'uso».

Dello stesso avviso anche **Loreno Epis**, presidente del gruppo autosalonisti Ascom e consigliere nazionale di Federmotorizzazione, tra i partecipanti alla giornata (nella foto è con Simonpaolo Buongiardino presidente Federmotorizzazione, Oscar Fusini, direttore Ascom Bergamo Confcommercio e Giorgio Lazzari, responsabile marketing Ascom): «È più realistico e concreto puntare sulle tecnologie attuali che consentono di abbattere le emissioni inquinanti, ovvero gli euro 6 che sono quasi a impatto zero, l'ibrido e anche i combustibili alternativi come metano, gpl. Il problema è che su 35 milioni di autoveicoli circolanti in Italia quasi 15 milioni sono altamente inquinanti. Le ricette sono più d'una: cercare di fare cambiare il parco circolante, potenziare i carburanti alternativi e perseguire l'ammodernamento del trasporto urbano».



Ascom, al via la nuova stagione formativa con 150 corsi a catalogo

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria



cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo). Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business.

“In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione” sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**.

“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti- spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo-. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”. Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. “Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con



grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati” continua Nezosi.

Nel settore business spiccano le conversazioni strategiche con l'esperto, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale, delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall'e-commerce alla web scrittura efficace, al come “capitalizzare” Facebook.

Tra i corsi di lingue, alle basi di russo, arabo e giapponese si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d'inglese, l'abc per ogni attività.

Anche quest'anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le novità quest'anno, il Master “Next level” per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

FORMAZIONE PROFESSIONALE



I laboratori del sapere colgono la sfida del marketing emozionale e delle strategie di vendita on line, attraverso Amazon e altri market place. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dalla vendita suggerita, all'allestimento

della vetrina, fino alla messa in pratica del decalogo per vendere di più. La sezione informatica si concentra sul web marketing e sulle strategie commerciali per cogliere l'opportunità delle vendite on line attraverso le grandi piattaforme e-commerce.

I corsi studiati per le categorie aiutano a mettere in campo strategie vincenti. I commercianti possono apprendere come aumentare lo scontrino medio e gli addetti alla vendita come diventare consulenti d'immagine; per i pubblici esercizi in calendario un corso per raccontare il cibo in modo appetitoso ed attrarre nuovi clienti e seminari su food cost e controllo di gestione.

Vendita convincente e intelligenza emotiva aiutano gli autosalonisti a incrementare le vendite; per i gestori di asilo nido e gli educatori la proposta di corsi – accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze- spazia dalle attività motorie e sensoriali alla relazione con le famiglie.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di team building, con tante novità: la visione d'impresa si costruisce a colpi di Paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist

rinnova con simpatia l'immagine d'impresa, strappando un sorriso anche ai dipendenti più seriosi.

Ascom pensa anche alla crescita personale con seminari di dizione, un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare personal branding e ancora elevator pitch per colpire gli interlocutori, storytelling e public speaking.

FOOD & BEVERAGE



Come ogni anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani e organizza 4 viaggi del gusto. Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert

Niederkofler al "Ristorante S. Hubertus", 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a "I tigli" alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al "Ristorante San Domenico", storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia.

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in

sottovuoto, l'azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto "serate wow". Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelée di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto

tel. 035 41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it

Epis (Autosalonisti Ascom): “Sbagliato demonizzare il diesel servono maggiori incentivi per rinnovare il parco auto”

La crociata contro i motori diesel non ha fine, tanto che sempre più istituzioni arrivano a prendere decisioni drastiche in merito. L'ultima in ordine di tempo è quella di Milano che avrebbe deciso di dare un ulteriore giro di vite contro le motorizzazioni a gasolio anticipando le limitazioni previste dalla Regione Lombardia. Ma questa psicosi anti-diesel è davvero motivata? Secondo **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom**, titolare del punto vendita www.autosaloneepis.it e consigliere nazionale di Federmotorizzazione “è in atto una crociata ridicola contro i motori a gasolio”. Il problema – spiega – è che c'è molta disinformazione. Le politiche nazionali in questi anni hanno penalizzato solo il motore diesel con le limitazioni perché si dice che inquinano di più del benzina, ma non è così”.



“L’inquinamento globale delle nostre città generato dalle auto ormai oggi è determinato in misura marginale dalle vetture diesel perché negli ultimi 25 anni l’evoluzione tecnologica ha abbattuto quasi completamente l’inquinamento emesso da questi motori – spiega Epis -. In realtà sono più i freni e gli pneumatici, deteriorandosi, a inquinare perché generano polveri sottili che si depositano sull’asfalto e noi respiriamo”. Invece di ordinare i blocchi che danneggiano in particolare le famiglie con una sola un’auto e privi delle possibilità di cambiarla, basterebbe, a detta di Epis, lavare regolarmente le strade. “È un’operazione semplice e se fatta periodicamente porta via una quota di inquinamento altissima. Già a Bergamo la pulizia strade abbatterebbe i limiti quando inquinamento alto e non piove”. Questi temi saranno al centro di una riunione del Gruppo Autosalonisti in programma in Ascom a Bergamo lunedì 9 alle 20.30. L’obiettivo è di presentare in Regione, insieme a Federmotorizzazione, possibili soluzioni contro l’inquinamento alternative ai blocchi. “In Italia – dice Epis – ci sono 35 milioni di autoveicoli circolanti, il 45% di questi è ante euro4, quindi ha più di 12-13 anni. Gli incentivi alla rottamazione

introdotti per favorire la sostituzione di queste vetture con quelle di nuova generazione (euro 5 e euro 6) si stanno rivelando insufficienti, con i cambio auto registrati in questi due anni impiegheremmo 35 anni per arrivare a una situazione ottimale. L'incentivo è solo sul nuovo ed è finalizzato a poche categorie. tanto che non si esauriscono neppure i fondi destinati. La soluzione che vogliamo proporre è di prevedere una agevolazione sia per chi acquista vetture nuove in sostituzione sia per chi compra usato a norma, come avviene in Francia. Un tale incentivo permetterebbe di svecchiare più velocemente il parco macchine e faciliterebbe anche l'utente finale che spende meno". Epis sfata anche il 'mito' delle vetture elettriche come auto anti-inquinamento per eccellenza: "In Italia l'anno scorso sono state vendute quasi due milioni di auto nuove. I prezzi si stanno abbassando ma le vendite non cresceranno comunque come in altri Paesi perchè non abbiamo una rete di centraline che coprano il territorio nazionale. Di fatto, l'elettrico, nel nostro Paese, non è una soluzione a inquinamento zero. In Francia dove hanno le centrali nucleari lo è, infatti ne vendono 10 volte di più, ma in Italia le centrali sono a metano e a gasolio, quindi per generare la corrente elettrica necessaria a far funzionare le auto bisogna emettere gasolio o metano. Non solo, le stesse batterie poi vanno dismesse e anche questo provoca inquinamento". "La soluzione che mette d'accordo – sostiene il presidente degli Autosalonisti Ascom – è il motore ibrido senza la spina che genera potenza e carica la batteria. Ma la loro produzione è ancora limitata inoltre è adatto alla sola circolazione cittadina. Per il mercato extracittadino per il momento non è idonea. Attualmente l'euro 6 è il massimo dell'evoluzione tecnologica antinquinamento sia benzina che diesel".

Linea C, Atb al lavoro per una mobilità smart e con fermate hi-tech

Il primo passo è l'installazione di 16 nuove pensiline con totem live-touch e connessione wi-fi. Da gennaio la nuova linea sarà percorsa da 12 bus elettrici in collegamento con i quartieri e gli altri sistemi di mobilità, dai tram al bike-sharing

Aria migliorata, revocate le limitazioni per auto e riscaldamento

Da venerdì 27 ottobre niente divieti per motori diesel, stufe e camini

Smog, stretta alla circolazione dei veicoli commerciali

In città e in altri 17 comuni della Bergamasca scattano le misure temporanee di secondo livello: fermi dalle 8.30 alle

18.30 i furgoni diesel euro 3, dalle 8.30 alle 12.30 gli euro 4

Smog, ancora in vigore i divieti. Oggi il nuovo verdetto dell'Arpa

In base ai dati sulla qualità dell'aria di ieri e alle previsioni l'Agenzia deciderà se revocare o inasprire le limitazioni. Prosegue intanto lo stop ai diesel euro 3 e 4

Smog, ecco i divieti alla circolazione. I mezzi commerciali euro 3 fermi dalle 8.30 alle 12.30

Il superamento delle concentrazioni di pm10 per oltre quattro giorni fa scattare le misure di primo livello a Bergamo e in altri 9 comuni della provincia. Per le auto diesel euro 3 e 4 lo stop è dalle 8.30 alle 18.30. Ecco tutte le misure