

# Join the club, prosegue il successo del format con tanto di cena in vigna

*Esperti e liberi professionisti a confronto nelle stanze tematiche, dal metaverso a start-up e crowdfunding, da brand e digital identity a energia e fisco*

Join the Club, l'evento dedicato ai liberi professionisti bergamaschi e allargato anche agli imprenditori, replica il successo dello scorso anno, in una sede particolarmente suggestiva come quella di Villa Celinate a Scanzorosciate. Nel berceau dell'agriturismo, un'antica villa immersa nei vigneti, si è svolta una serata di formazione ma anche di svago e incontro informale. L'approfondimento, suddiviso in "stanze" tematiche, ha radunato attorno a un tavolo quasi cento tra professionisti, imprenditori e relatori per un focus interattivo sugli argomenti di maggiore interesse e attualità per il mondo delle libere professioni: dalle opportunità offerte dal metaverso a donne e imprenditoria, da start-up e crowdfunding all'identità fisica e digitale, passando per brand e digital identity, oltre alla sostenibilità energetica e al rapporto con il fisco. Docenti universitari, media specialist, legali, manager e altri esperti di settore hanno affrontato, in un confronto aperto e diretto, i diversi temi in un contesto informale e spontaneo. In un'ora intensa di full immersion (mezz'ora per ogni "room") e scambio e confronto di idee, ogni professionista ha partecipato a due tra le otto stanze tematiche proposte, spostandosi da un tavolo all'altro.

L'evento, organizzato dal Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato realizzato in collaborazione con Pro2B, il primo portale bergamasco che incrocia la domanda e l'offerta tra le prestazioni fornite dai liberi professionisti e le esigenze delle imprese.

«L'obiettivo è quello di continuare con eventi come questo ad agevolare il matching tra domanda e offerta -spiega Matteo Mongelli, presidente del Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo-. Tra mondo delle imprese e lavoratori autonomi le relazioni continuano a essere fondamentali e in questo sta la forza del nostro gruppo, che sa trasformare le connessioni virtuali in veri e propri scambi di opportunità e di crescita professionale, creando una community operativa. Crediamo nell'importanza del network, base per la ripartenza, in un processo in cui i liberi professionisti sanno dare, con la loro molteplice e variegata esperienza tra diversi settori di business, un valore aggiunto». La crescita dei professionisti è continua, basti pensare che nei primi tre mesi dell'anno, in base ai dati della Camera di Commercio di Bergamo, si sono iscritti 1239 nuovi professionisti: una crescita pari all'1,2% rispetto al 2021 per un peso sempre maggiore sul totale delle nuove partite Iva, di cui i professionisti assorbono il 41,1%. «Il percorso Confcommercio Professioni prosegue e viene costruito pezzo dopo pezzo in stretta collaborazione con le reti locali, offrendo una platea di professionisti motivata che intende rendersi riconoscibili al mercato – ha sottolineato la senatrice Anna Rita Fioroni, avvocato d'impresa presidente nazionale di Confcommercio Professioni-. È bello vedere un gruppo così coeso ed entusiasta come quello di Ascom Confcommercio Bergamo che con questo evento ha creato un format davvero interessante, da replicare anche in altri territori, con spunti di riflessioni stimolanti per il futuro». Luciano Patelli, vicepresidente vicario Ascom Confcommercio Bergamo ha sottolineato il valore di Join the Club: «L'anno scorso ho seguito da lontano e con interesse l'evento, ora sono contento di parteciparvi e di sentire tutta l'energia e la voglia di confrontarsi degli imprenditori». Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, ha ribadito l'importanza del creare relazioni: «Abbiamo parlato e approfondito il metaverso, ma nulla potrà ancora sostituire lo scambio e il confronto diretto, specialmente con format che favoriscono il dialogo, in uno

splendido contesto, tra un bicchiere di vino del territorio e una cena in vigna». La serata- trasmessa anche in diretta Facebook sulla pagina dedicata- è proseguita all'insegna della convivialità e dello scambio di idee tra la degustazione di un vino a metro zero, prodotto dall'azienda agricola Celinate, e specialità, con particolare attenzione ai prodotti locali, proposte a buffet, per poi rompere le righe con le danze con dj-set.