

# **La Valle Imagna si fa ambasciatrice della Carta della Montagna**

L'associazione degli imprenditori Isot ha partecipato ai progetti dell'Ascom di Bergamo legati all'Expo. Ecco cosa ha realizzato e come svilupperà il proprio percorso

---

## **Innovativo, sostenibile e internazionale. Il commercio visto dall'Ascom**

Dopo Expo, l'Associazione prosegue nel sostegno alle aziende sui versanti che la kermesse milanese ha messo in luce come strategici. Malvestiti: «Tre parole chiave di un modo di fare impresa». Fusini: «A disposizione nuovi servizi»

---

## **Agenti di commercio in crescita, ma il presidente frena l'ottimismo**

Nell'ultimo anno a Bergamo sono un centinaio in più. Bottaro (Ascom): «Talvolta sono la strada di chi ha perso o rischia di

perdere il lavoro». «La nostra professione? Aumentano costi e incombenze ma si incassa meno. Una soluzione può essere l'aggregazione»

---

## **«Cari automobilisti, abitatevi a fare a meno dei benzinai»**

«Gli impianti ghost, completamente automatizzati, sono la conferma della tendenza ad estromettere i gestori», dice il presidente del Gruppo Ascom Giuseppe Milazzo. «La nostra è una categoria sempre più schiacciata dalle compagnie petrolifere»

---

## **Ascom, lunedì 7 dicembre chiusi gli uffici in provincia**

Le delegazioni dell'Ascom rimarranno chiuse lunedì 7 dicembre 2015 per il Ponte dell'Immacolata. Gli uffici di Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore Balneario, Treviglio e Zogno riapriranno mercoledì 9 dicembre.

La sede di Bergamo di via Borgo Palazzo 154 il 7 dicembre sarà invece aperta al pubblico.

---

# Due corsi per un Natale goloso



Per uno dei momenti più golosi dell'anno, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto offre due corsi che permettono di sbizzarrirsi ai fornelli e fare bella figura.

Lunedì 14 dicembre si tiene **“A Natale sorprendili con stile”**, un corso con lo chef di talento e di stile Mirko Ronzoni, reduce dalla vittoria di Hell's Kitchen. In tre ore, dalle ore 20 alle 23, si potranno avere consigli per rendere i piatti di Natale tanto belli quanto gustosi. Il laboratorio spiegherà come preparare il menù di Natale, quali portate servire, quali ingredienti usare, le preparazioni da fare i giorni prima, lo stile dei piatti e, ovviamente, le ricette, pensate per chi vuole stupire i propri cari con un menù raffinato ma accessibile. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente i piatti. Si realizzeranno almeno tre ricette che poi verranno degustate insieme allo chef.

Mercoledì 16 dicembre, invece, c'è il laboratorio **“A Natale regala i tuoi biscotti”** condotto dal maestro Diego Mei (ore 20 – 22.30). Si imparerà a realizzare ricette semplici, gustose e

friabili, come i diamanti alla vaniglia, i viennesi al burro e sale, gli ovis mollis e l'omino di pan di zenzero. Un'occasione per apprendere l'arte di fare i biscotti e trovare un modo originale ed economico per realizzare i doni natalizi.

[Info: www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

---

## **Bar e caffetterie, Beltrami: «È il momento di investire»**

«Se ci sono le idee si lavora anche in tempi difficili e una volta terminata la crisi si raccoglierà a piene mani», dice Giorgio Beltrami, presidente della categoria in Ascom. Le criticità maggiori l'improvvisazione e la gestione economica delle attività. «Presto un'iniziativa per migliorare gli acquisti»

---

## **Commercianti, «sempre più danneggiati da abusivismo e contraffazione»**

Insieme ai furti e alle rapine sono i fenomeni che gli imprenditori segnalano in maggiore aumento. Oggi la giornata "Legalità, mi piace!" che a Bergamo ha coinvolto gli studenti. Malvestiti (Ascom): «Chi acquista illegalmente ne è consapevole, ma non sa che danneggia l'intero sistema

## **A Natale il cuore dei commercianti batte per le missioni**

L'Ascom rinnova l'impegno al fianco del Centro missionario diocesano per il sostegno a tre progetti di solidarietà, in Palestina, Vietnam e Perù. Nei negozi le stelle testimonial dell'iniziativa

---

## **Mezzo secolo in Ascom, Angelo Manzoni: «Vi racconto come è cambiato il commercio»**

Dalla gavetta come fattorino all'area della consulenza generale, il funzionario premiato dell'Associazione. «Resto ottimista, ma oggi l'eccessiva commistione delle merceologie mi sembra rischiosa»