

Be-Tech e Go-In, due percorsi di alta formazione per Imprese 5.0

Bergamo Sviluppo e Università di Bergamo promuovono iniziative di alto valore per guidare le imprese nel futuro

La collaborazione tra l'Azienda Speciale della Camera di commercio Bergamo Sviluppo e l'Università degli Studi di Bergamo si rafforza di anno in anno, grazie a una serie di iniziative, che negli anni i due enti hanno promosso insieme con l'obiettivo di rafforzare e far crescere il tessuto imprenditoriale locale. La partnership, e in particolare le iniziative che vedranno i due enti impegnati anche nel 2024, sono stati al centro della conferenza stampa svoltasi ieri, martedì 9 aprile, nella Sala Giunta della Camera di commercio di Bergamo.

Nell'occasione sono state presentate le novità dei 2 corsi "BE-TECH. Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale: i nuovi paradigmi di Impresa 5.0" e "GO. IN' 2024 – Scenari internazionali e opportunità di crescita per le MPMI", destinati alle imprese locali e realizzati con il supporto tecnico-scientifico del Centro di Ateneo SdM-Scuola di Alta Formazione dell'Università degli Studi di Bergamo.

In particolare il percorso executive BE-TECH, che si presenta sempre più strutturato con un'attività formativa esperienziale, ha l'obiettivo di aiutare le imprese a valutare la possibilità di adottare nuove tecnologie e modelli di business che possano sia integrarsi con i sistemi esistenti sia aumentarne la competitività alla luce anche dei nuovi progressi introdotti dall'Intelligenza Artificiale. Una cospicua parte esperienziale è stata introdotta anche nel programma 2024 del corso di Alta Formazione GO. IN', che punta a trasferire alle imprese partecipanti conoscenze e strumenti efficaci per affrontare al meglio le future decisioni

strategiche e organizzative necessarie ad operare in un contesto sempre più dinamico e internazionalizzato.

“La conferenza stampa – ha dichiarato il Segretario Generale della Camera di commercio di Bergamo Maria Paola Esposito – ci permette di evidenziare il doppio ruolo che la Camera di commercio svolge in quanto ente che accompagna le imprese a intraprendere processi sia di innovazione sia di internazionalizzazione. Si tratta di due ambiti che rientrano tra gli obiettivi strategici della mission camerale. Il supporto all'introduzione di innovazione e alla transizione digitale nelle imprese rappresenta un impegno che la nostra Camera porta avanti da anni con progetti affidati a Bergamo Sviluppo, come Bergamo Tecnologica, di cui è parte il percorso executive BE-TECH, e tutte le attività del PID-Punto Impresa Digitale e del MaTech Point sui nuovi materiali. Non dimentichiamo però che tra i ruoli istituzionali affidati al sistema camerale c'è anche il sostegno all'internazionalizzazione, sostegno volto in particolare a preparare le imprese del territorio ad affacciarsi su nuovi mercati, anche internazionali, attraverso attività di informazione, formazione e supporto organizzativo, tra cui rientrano corsi come il GO. IN'.”

“Le due iniziative formative presentate sono un esempio della partnership in atto con l'Università – ha evidenziato il Presidente di Bergamo Sviluppo Giacinto Giambellini – Questa collaborazione permette all'Azienda Speciale, e quindi alla Camera di commercio, di realizzare iniziative progettuali di valore destinate alle mpmi bergamasche, che possono così beneficiare, versando solo una quota ridotta di iscrizione grazie al finanziamento della nostra Camera di commercio, di attività formative non solo attuali, ma anche strutturate sulle reali necessità di aggiornamento delle imprese. Entrambi i percorsi quest'anno prevedono l'inserimento di parti laboratoriali esperienziali, di tipo più tecnico per il corso BE-TECH e di tipo più trasversale e organizzativo per il GO.IN'. L'obiettivo in entrambi i casi è di arricchire il bagaglio esperienziale di ogni partecipante, che potrà poi

veicolare in azienda quanto appreso ai corsi”.

“Il percorso BE-TECH – ha sottolineato il Direttore di Bergamo Sviluppo Cristiano Arrigoni – è una delle attività previste dal progetto Bergamo Tecnologica, giunto alla decima annualità; nell’ambito del progetto, in questi anni, le ore di formazione realizzate, tra corsi e seminari, sono state 847, a cui hanno preso parte 245 tra titolari e dipendenti di imprese locali, mentre i check-up tecnologici realizzati sono stati 238, in altrettante imprese del territorio, che hanno beneficiato di 14.396 ore di consulenza specialistica erogate successivamente all’effettuazione dei check-up. Il percorso executive “BE-TECH.Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale: i nuovi paradigmi di Impresa 5.0” prevede, per l’edizione 2024, 60 ore di lezione (in presenza o da remoto) con laboratori per sperimentare l’applicazione di diverse tecnologie come IA, robotica e interazione uomo-macchina.

Per quanto riguarda i corsi G0. IN’, dal 2012 al 2023 sono state realizzate 19 edizioni dei percorsi: vi hanno partecipato 365 tra imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali, usufruendo in totale di 1740 ore di formazione. L’edizione 2024 del corso “G0. IN’ 2024 – Scenari internazionali e opportunità di crescita per le MPMI”, le cui iscrizioni sono aperte fino alle ore 12 del 19 aprile prossimo, avrà una durata di 120 ore, articolate in moduli tematici e di approfondimento (84 ore parte online e parte in presenza) e laboratori esperienziali (36 ore in presenza). Due percorsi quindi che rappresentano, per le mpmi del territorio, importanti opportunità per rafforzare la propria capacità innovativa, sfruttare e gestire il cambiamento, comprendere un contesto sempre più globalizzato per assumere decisioni strategiche e organizzative efficaci, rafforzando o acquisendo al contempo competenze tecniche o imprenditoriali/manageriali”.

“Si tratta di iniziative – ha rilevato il Vice Direttore di SdM-Scuola di Alta Formazione dell’Università degli Studi di

Bergamo Paolo Gaiardelli – che incarnano la ferma volontà dell'Università di operare per e con le aziende e gli enti locali, per favorire una crescita culturale che non sia fine a sé stessa, ma che possa realmente contribuire al progresso socio-economico e alla crescita sostenibile del territorio. Esperienze di formazione come i corsi presentati ben evidenziano, infatti, come l'adattamento di contenuti, metodologie e strumenti formativi innovativi con le esigenze e le preziose esperienze maturate sul campo dalle aziende e dagli enti locali, possa favorire l'acquisizione delle competenze più adatte ad affrontare le nuove sfide poste da un contesto competitivo in costante evoluzione”.

“Le nuove tecnologie digitali – ha spiegato il Delegato del Rettore alla ricerca applicata e Responsabile scientifico del corso BE-TECH. Gianluca D'Urso – giocano un ruolo sempre più importante per le imprese: è fondamentale quindi governare la trasformazione digitale dei vari processi aziendali per assicurare sostenibilità e competitività. Il corso “BE-TECH. Tecnologie e modelli a supporto della trasformazione digitale” intende rispondere ai bisogni della transizione digitale a tutti i livelli della catena del valore. La proposta formativa di questa edizione offre un numero di tematiche ancora più ampio rispetto agli scorsi anni. Una parte dei moduli formativi affronterà contenuti trasversali e centrali in tutti i settori come supply chain, logistica, service e manutenzione, lean 4.0. Una parte del corso sarà invece dedicata a moduli più specifici come ad esempio: internet of things, additive manufacturing, robotica ed interazione uomo-macchina, simulazione e virtual commissioning. Quest'anno si è deciso inoltre di dare spazio al tema dell'Intelligenza Artificiale, un argomento quanto mai attuale, di interesse e dalle potenziali ricadute in tutti i settori. Come per la scorsa edizione, alcuni moduli avranno una forte connotazione applicativa, attraverso lezioni svolte presso i laboratori anche dell'Università. La struttura del corso prevede dei moduli da 4 o 8 ore per ciascun tema. Non vi è dunque la pretesa di affrontare i vari argomenti in modo estremamente

approfondito ed esaustivo, ma di fornire ai partecipanti un'ampia visione d'insieme delle tecnologie, degli strumenti e dei modelli a supporto della transizione digitale. In questo modo i partecipanti potranno incrementare la propria conoscenza in diversi ambiti, ricevendo spunti e stimoli da trasferire all'interno dei propri contesti aziendali.

“Internazionalizzazione, innovazione e imprenditorialità sono i tre grandi pilastri che stanno da sempre alla base del corso di Alta Formazione GO. IN' – ha dichiarato la Responsabile scientifica del corso per l'Università degli Studi di Bergamo Mara Brumana. – Più precisamente il corso intende fornire ai partecipanti strumenti efficaci utili anche per operare a livello internazionale, promuovendo l'innovazione e rafforzando lo spirito imprenditoriale. Nella progettazione del corso, costante è l'attenzione alle sfide che contraddistinguono l'operato delle MPMI: l'attrazione di capitale umano di qualità che gioca un ruolo fondamentale per la crescita e l'innovazione; la promozione di una cultura organizzativa basata sulla fiducia reciproca e sulla valorizzazione del capitale umano; la crescita tramite aggregazioni tra imprese per ottimizzare le risorse e favorire la penetrazione sui mercati. Per superare queste sfide è di fondamentale importanza concentrarsi sulla diffusione di competenze imprenditoriali a tutti i livelli della gerarchia. Nella proposta formativa dell'edizione 2024 abbiamo quindi dato ulteriore spazio a iniziative laboratoriali di tipo esperienziale, volte al potenziamento di soft skills come la creatività, la gestione del cambiamento e la capacità di cogliere opportunità. In aggiunta ai moduli tematici e di approfondimento su

contesto e strategia imprenditoriale, marketing e internazionalizzazione, innovazione e gestione del cambiamento, sono quindi previsti momenti laboratoriali realizzati nella sede delle imprese partecipanti o in altri contesti rappresentativi dell'ecosistema imprenditoriale della nostra provincia. Questi alcuni dei temi che verranno

affrontati in modalità laboratoriale: strategie e strumenti per favorire il lavoro di squadra, ricerca e analisi dei dati per formulare una strategia efficace, imprese familiari e passaggio generazionale, cultura imprenditoriale, leadership e gestione dei talenti”.

Tutte le info sul corso G0. IN' 2024 (calendario, requisiti e modalità di iscrizione) si trovano sul sito di Bergamo Sviluppo: scadenza iscrizioni, ore 12 del 19 aprile https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com_eventbooking&view=event&id=2076

Tutte le info sul corso BE-TECH. 2024 (calendario, requisiti e modalità di iscrizione) si trovano sul sito di Bergamo Sviluppo: scadenza iscrizioni, ore 12 del 13 maggio https://bergamosviluppo.it/sito/index.php?option=com_eventbooking&view=event&id=2082

Lavoro e progresso economico, 75 premi dalla Camera di Commercio

Riconoscimenti alla fedeltà al lavoro e alle imprese più longeve e innovative, 3 premi al femminile

Domenica 22 ottobre il presidente della Camera di commercio Carlo Mazzoleni ha premiato, nell'ambito dell'iniziativa di riconoscimento del lavoro e del progresso economico, 41 lavoratori

dipendenti, 31 imprese – di cui 4 coltivatori diretti – e 3 donne imprenditrici. La cerimonia si è svolta a partire dalle ore 10 presso la centrale Daste e Spalenga con la presenza

dei premiati, accompagnati in molti casi dai famigliari con cui hanno voluto condividere la gioia di questo momento.

Il riconoscimento del lavoro e del progresso economico è l'iniziativa con cui la Camera di commercio tradizionalmente celebra in una cerimonia pubblica coloro che, con l'esempio di una

vita dedicata al lavoro, hanno contribuito con impegno costante alla crescita dell'economia locale, nei diversi settori economici.

Il concorso prevede, come da tradizione, il riconoscimento alle imprese con più di 30 anni di ininterrotta attività e ai dipendenti del settore privato con almeno 30 anni di servizio presso la

stessa impresa (25 se donne). L'edizione di quest'anno ha visto per la seconda volta la premiazione delle donne imprenditrici con oltre 30 anni d'età, una specifica categoria istituita l'anno scorso per riconoscere la partecipazione della donna al mondo dell'impresa. In questo ambito la provincia di Bergamo rimane ancora di oltre due punti inferiore al dato nazionale, mentre le cariche d'impresa femminili sono solo un terzo di quelle maschili.

Il presidente della Camera di commercio, Carlo Mazzoleni – complimentandosi con tutti i premiati, che hanno raggiunto nella propria vita professionale una tappa significativa sancita dal

premio di un'istituzione pubblica – ha sottolineato l'importanza dell'esperienza accumulata da ogni lavoratore nel corso degli anni.

Questo patrimonio, ha sottolineato il presidente, “oltre che rappresentare un motivo di orgoglio individuale, dà fierezza all'intera comunità economica e sociale bergamasca, la quale si costruisce

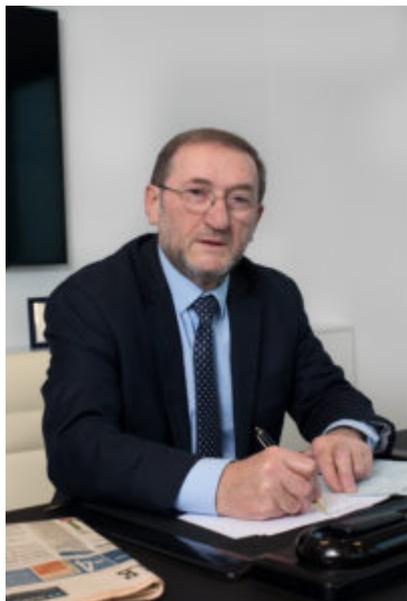
grazie all'apporto di ciascuno e ora è una ricchezza, morale e certamente anche materiale, di cui tutti godiamo. Raggiungendo tappe personali ognuno ha – ciascuno per la sua parte – contribuito a

far perseguire importanti mete alle realtà imprenditoriali in

cui opera o ha operato, così come all'intero territorio bergamasco. È questo l'impegno che vogliamo celebrare oggi". La cultura d'impresa e quella del lavoro rappresentano una sfaccettatura importante di quanto quest'anno la città di Bergamo festeggia insieme alla città di Brescia, entrambe "Capitale italiana della cultura". Le due città sono accomunate da una operosità con pochi pari, e sono caratterizzate da una concentrazione manifatturiera senza eguali a livello europeo. La capacità di fare impresa è stata recentemente celebrata attraverso il progetto della Camera di commercio di Bergamo MADE Film Festival, dedicato al racconto d'impresa e del lavoro, svoltasi proprio a Daste, luogo che testimonia la storia manifatturiera del territorio.

Benemeriti

Tra i premi, anche tre riconoscimenti speciali a Paolo Malvestiti, al professore Mario Comana, ordinario di Economia degli intermediari finanziari alla Luiss Guido Carli di Roma, e all'amministratore delegato di Ipsos e fondatore di Ipsos Public Affairs Nando Pagnoncelli "per il loro contributo al progresso economico della nostra collettività, per il loro impegno a favore del benessere e della crescita culturale del nostro territorio, anche al di fuori della nostra provincia", ha dichiarato il presidente Mazzoleni, nel consegnare la benemerenzia camerale.



Giovanni Paolo Malvestiti inizia il suo percorso lavorativo come dipendente nel settore delle calzature – pelletteria per poi approdare nel mondo dell'imprenditoria nel settore del commercio aprendo nel giro di alcuni anni più società e gestendo più punti vendita nel territorio bergamasco. Il percorso lavorativo di Malvestiti rappresenta l'iter di crescita professionale, personale e imprenditoriale tipico degli imprenditori bergamaschi. Nel suo percorso lavorativo ha anche saputo incarnare l'anima sociale che caratterizza il settore del terziario, favorendo la costituzione di un' importante associazione locale: Acea, Associazione Commercianti e Artigiani di Osio Sotto, realtà che ha creato l'humus per la futura nascita dei Distretti del Commercio, realizzati da Regione Lombardia nel periodo in cui è stato Presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e per la cui costituzione si è speso personalmente.

Dal vertice del sistema associativo del terziario bergamasco è stato chiamato a presiedere la Camera di Commercio di Bergamo per un doppio mandato, nel quale ha saputo rappresentare in modo trasversale gli interessi di tutte le categorie economiche del territorio. La sua capacità di ascolto e di dialogo con tutti gli interlocutori, insieme al suo spirito di intraprendenza, hanno contribuito a sviluppare il ruolo e la rappresentatività dell'ente camerale all'interno del mondo istituzionale bergamasco e lombardo.

Premio imprese in rosa

Sono tre le donne imprenditrici premiate per il loro impegno e

la loro capacità di resilienza. Raffaella Andreini, fondatrice e titolare di Half Crown Pub di Antegnate, ha ottenuto il riconoscimento per l'introduzione di innovazione digitale in un'attività tradizionale come quella di ristorazione e intrattenimento. Tra il 2019 e il 2020 ha investito nell' App Cei Food per consentire ai clienti in piena pandemia di ordinare comodamente da casa menù e specialità e continuare a lavorare in piena sicurezza. Oggi l'App continua a riscuotere un ottimo successo e consente di ricevere ordini e consegne.

Sara Bosatelli della Gelateria Mandorlacchio di Bergamo ha "puntato a rimodernare le attrezzature dell'attività rilevata, scegliendo macchine a minore impatto ambientale e realizzando gelati, partendo solo da prodotti naturali. Ogni semilavorato è bandito e gli ingredienti vengono selezionati con cura; alta l'attenzione ai clienti intolleranti con gelati senza lattosio, a basso indice glicemico. Marella Genini, titolare di Bau House a Sorisole, è stata premiata per la sua particolare attività di asilo diurno per cani. Un servizio innovativo, che risponde a una domanda in forte crescita

Imprese



Sono 31 le imprese premiate per la loro storia: Schiavi spa di Bossico con 94 anni di attività familiare nelle costruzioni edili; Arredamenti Premarini sas di Spirano, con 64 anni di attività familiare arredamenti e arredo ufficio; Cooperativa

Consumo Ardesio di Ardesio, con 63 anni di ininterrotta attività commercio di prodotti alimentari; Mcf srl di Canonica d'Adda, con 61 anni di attività nelle lavorazioni, costruzioni meccaniche di materiali metallici; La dolciaria bergamasca degli eredi di Tironi Giovanni di Tironi Costanza & c sas di

Albano sant'Alessandro con 54 anni di attività nella produzione confetti e dolci; Spada Roberta di Bottanuco, con 54 anni di ininterrotta attività commercio elettrodomestici; Cooperativa agricola e di consumo di Treviglio di Treviglio con 49 anni di attività familiare commercio al dettaglio di attrezzature e prodotti per l'agricoltura; Fratelli Marabini srl di Orio al Serio, con 46 anni di attività commercio, noleggio, manutenzione carrelli elevatori; Autoriparazioni Merisio di Merisio Aldo e c snc di Bergamo, con 44 anni di ininterrotta attività riparazione automezzi in genere e applicazione dispositivi motulesi; Parrucchiere da Nando di Confalonieri Fernaldo di Clusone con 44 anni di ininterrotta attività; Azzola Maria Teresa di Bergamo con 43 anni di attività di disegnatrice; Cooperativa edilizia Acli casa soc. coop di Bergamo con 43 anni di attività nelle costruzioni edilizie; Neodecortech spa di Filago con 41 anni di attività nella produzione di carte decorative per l'industria del mobile e del pavimento; Publiluce srl di Villa d'Ogna, con 41 anni di attività impianti elettrici; Verpol srl di Ghisalba, con 41 anni di attività nelle verniciature industriali; Effegieffe srl di Azzano San Paolo, con 40 anni di attività nella lavorazione del ferro; Gasparina di Sopra Soc. coop. sociale di Romano di Lombardia, con 40 anni di attività nei servizi terapeutico-educativi a carattere residenziale; La sirena srl di Serina con 38 anni di attività pasticceria; Caffetteria Gritti Alessandra di Zogno, lavanderia da 37 anni; L'oasi Piu' srl di Villongo, con 37 anni di attività di gelateria; Salus-srl di Bergamo con 37 anni di ininterrotta attività commercio al dettaglio di calzature; Vailati Luigi sas di Vailati Antonella e Vailati Raffaele di Fontanella, con 37 anni di ininterrotta attività commercio di prodotti alimentari; Vavassori Pulizie snc di Tiraboschi v & c di Nembro con 37 anni di ininterrotta attività pulizie civili e industriali; Albergo Miralago di Arrighetti Bruno & c snc di Bossico con 35 anni di ininterrotta attività di ristorante albergo; Gelateria Pandizucchero di Tellini Ivano di Treviolo con 33 anni di

ininterrotta attività gelateria; Fae Technology spa di Gazzaniga con 32 anni di ininterrotta attività realizzazione schede ed apparecchiature elettriche/elettroniche; Carlessi Loredana e Marinella snc di Castel Rozzone con 31 anni di ininterrotta attività commercio al minuto drogheria. Quattro i coltivatori diretti premiati, tutti allevatori di bovini o bovini da latte: Giovan Battista Ghirardi di Algua, Società Agricola Brembofarm di Pontirolo Nuovo, Agostino Lazzarini di Fontanella e Sperandio Filisetti di Endine Gaiano.

Dipendenti

Dai 25 anni di anzianità ai 48: una vita spesa alle dipendenze della stessa azienda, con un legame di fiducia fortissimo, costruito giorno per giorno. Sono 41 i dipendenti premiati domenica dalla Camera di Commercio, qui nella foto di gruppo.



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’imprese 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%).

Il futuro del commercio? L'impegno di tutti per la vitalità dei centri urbani

Il roadshow "La Regione per le imprese" fa tappa in Camera di Commercio per gettare le basi per un piano ambizioso a lungo termine, da qui al 2050



Dopo il primo incontro, dedicato all'industria tenutosi a Brescia, il Roadshow "Lombardia la Regione per le imprese" voluto dall'assessore lombardo allo Sviluppo Economico Guido Guidesi e organizzato da Regione Lombardia con la preziosa collaborazione delle

associazioni di categoria e de "Il Sole 24 ore", ha fatto tappa in Camera di Commercio di Bergamo. Per parlare de "Il futuro del commercio" sono intervenute allo stesso tavolo le principali associazioni di categoria. A fare gli onori di casa, Giovanni Zambonelli, vicepresidente Camera di Commercio di Bergamo e presidente Ascom Confcommercio Bergamo che ha ricordato, snocciolando alcuni dati economici, il valore dell'imprenditorialità orobica: "Qui ha sede il terzo aeroporto italiano, che apre la nostra provincia al mondo e al turismo, oltre a 92.400 imprese attive, per la maggior parte nel settore dei servizi. Con oltre 500mila occupati, la provincia presenta altresì un tasso di disoccupazione inferiore al resto della Lombardia. Bergamo è la terza provincia dopo Milano e Brescia per l'export. E' un territorio che tra i primi ha puntato e creduto nello sviluppo dei distretti urbani del commercio, tanto da diventare una provincia leader per concentrazione e qualità degli stessi. Su queste ottime premesse apriamo quindi un dibattito per condividere riflessioni e strategie per il futuro della nostra economia". Il 'sistema lombardo', come sottolineato dall'assessore regionale Guido Guidesi, si è posto obiettivi ambiziosi ("siamo la Lombardia, innovatori e abituati ad anticipare sempre i tempi"). Sul fronte del commercio, la riflessione parte dai distretti per guardare ai prossimi decenni. "Già possiamo dire di avere vinto la sfida dei distretti del commercio - ha spiegato Guidesi -. Oggi, affinché tra vent'anni i progetti messi in campo ora possano essere considerati innovativi, al pari di quello che sono

stati i distretti del commercio, dobbiamo continuare a investire sulle misure che possono rinvigorire il sistema in cui operano queste realtà. Costruiamo quindi insieme, a sistema, il commercio del 2050 ed è per questo che istituimo un tavolo specifico per il mondo del commercio". Si parte dal piano del commercio: "Le assicurazioni di categoria hanno condiviso gli obiettivi del piano commercio, che sarà a lungo termine. Conterà sapere offrire ai commercianti l'ambiente ideale per professare la propria attività e non con aiuti a singole aziende. Serve identificare una peculiarità commerciale per il territorio per assicurare così il coinvolgimento automatico di iniziative, a partire dalla rigenerazione urbana. Non è facile, l'obiettivo è ambizioso ma la Lombardia deve farlo e può farlo". "Il commercio - ha affermato Carlo Massoletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia - rende le città vive e sicure ed è il termometro della dinamicità e dello sviluppo delle comunità. Un ruolo esaltato dai Distretti del commercio, straordinarie opportunità di partenariato pubblico-privato, acceleratori dell'evoluzione imprenditoriale e sociale e laboratori di rigenerazione". "Il settore - ha proseguito Massoletti -, per vivere il presente e guardare al futuro, non può prescindere dalla formazione del personale e degli imprenditori e non può ignorare l'innovazione tecnologica, compresa l'intelligenza artificiale, ricordando sempre che il commercio si fonda sull'incontro e non sulla distanza, sulla relazione e non sull'alienazione. Allo stesso tempo, è necessario intervenire in modo deciso sul potere d'acquisto, attraverso la detassazione degli aumenti contrattuali e delle tredicesime, sul problema della carenza di personale e sulla stretta creditizia".

Quanto alla pluralità dell'offerta commerciale e alla pianificazione e al governo del suo sviluppo, si è posto l'accento sul rapporto- che si conferma sempre teso- tra le esigenze degli esercizi di vicinato e la grande distribuzione. "Parlare di grande distribuzione- ha sottolineato Carlo Alberto Buttarelli, presidente di

Federdistribuzione- non è corretto e anzi forse è un termine superato perchè più che grande la distribuzione è moderna ed asseconda l'evoluzione del mercato e dei consumi. Si sta sempre più orientando verso uno sviluppo di prossimità, anche in Lombardia, con punti di vendita di dimensioni adatte ai contesti presidiati e con molteplici effetti positivi per le comunità sul piano sociale, economico e ambientale. Uno di questi, attraverso il recupero delle aree dismesse, è la rigenerazione urbana, che consente di contenere il consumo di suolo". Carlo Massoletti ha ribadito in questo senso il valore del commercio tradizionale: "Se la grande distribuzione si definisce moderna allora quella dei piccoli negozi e delle piccole attività è contemporanea perchè attraverso propria credibilità opera in termini qualità e servizio che si adatta ad esigenze consumatori. Se il piccolo negoziante vuole avere futuro deve avvicinarsi ulteriormente a clienti. Si dice sempre che l'Italia è indietro per liberalizzazione di mercato, quando invece- vedi l'avanzata delle grandi superfici all'imbocco dei nostri centri urbani- , indici europei su restrittività alla mano, risulta meno rigida e più liberale di Germania e Francia". L'inflazione invece coinvolge e travolge tutti: "Per la prima volta dal secondo dopoguerra da ottobre 2022 rileviamo una regressione dei consumi alimentari- ha dichiarato Buttarelli-. Il segno meno nei prodotti alimentari è per sua definizione preoccupante. Quando flettono inizialmente i consumi può esserci alla base un aspetto virtuoso legato alla riduzione degli sprechi, ma il perdurare della crisi dei consumi alimentari e della spesa di tutti i giorni diventa privazione di beni necessari e primari". "La salvaguardia del commercio di vicinato – ha sottolineato Gianni Rebecchi, presidente Confesercenti Lombardia- non è una battaglia di retroguardia a vantaggio degli interessi di pochi, ma una sfida imprescindibile per salvaguardare l'identità, la vivibilità e l'attrattività dei nostri centri urbani". Dopo decenni di profonda trasformazione delle reti commerciali, con riflessi negativi sul numero di attività di piccole dimensioni, anche e soprattutto in Lombardia, si può

cercare di costruire, grazie ad una nuova alleanza tra le diverse forme distributive- un equilibrio e gettare le basi per un futuro più sostenibile e vitale per i nostri centri urbani.

La Camera di Commercio propone l'alta formazione per le mpmi locali

In 11 edizioni il corso ha formato 290 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a mpmi locali

Saranno accettate fino a mercoledì 26 aprile le domande per l'ammissione al Corso di alta formazione "GO. IN' 2023 – Scenari internazionali e opportunità di crescita per le mpmi, corso rivolto a imprenditori, manager e lavoratori di micro, piccole e medie imprese della provincia di Bergamo. In 11 edizioni di attivazione il corso ha consentito la formazione di 290 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a MPMI locali.

L'iniziativa, realizzata con il sistema associativo territoriale e grazie al finanziamento della Camera di Commercio di Bergamo, prevede, per la parte tecnico-didattica, il coinvolgimento dell'Università degli Studi di Bergamo, ed in particolare dei Centri di Ateneo SdM – Scuola di Alta Formazione e CYFE – Center for Young and family enterprise.

Il percorso, della durata di 120 ore, verrà avviato venerdì 5 maggio con lezioni che si svolgeranno parte online e parte in presenza (le lezioni in presenza si terranno nelle sedi dell'Università di Bergamo e di Bergamo Sviluppo, a Bergamo e a Dalmine).

La partecipazione al corso permetterà ai partecipanti di acquisire conoscenze, competenze e strumenti efficaci per comprendere e affrontare un contesto sempre più dinamico e

internazionalizzato; rafforzare competenze imprenditoriali/manageriali per poter assumere efficaci decisioni strategiche e organizzative in un periodo caratterizzato dal continuo cambiamento; accrescere la dimensione innovativa nella conduzione aziendale, grazie alla creazione di un mindset favorevole allo sviluppo dell'innovazione sostenibile, della crescita e del rinnovamento strategico; favorire la formazione e la valorizzazione dei talenti.

METODOLOGIA DIDATTICA

Durante i moduli tematici e di approfondimento i partecipanti verranno stimolati e coinvolti utilizzando diverse metodologie didattiche: la formazione frontale (in aula o da remoto) sarà accompagnata dall'utilizzo di strumenti multimediali, dallo svolgimento di giochi di ruolo o di business game, da momenti laboratoriali di simulazione, da lavori di gruppo (anche questi realizzabili in presenza o da remoto). Saranno inoltre previste testimonianze e incontri con stakeholder del sistema economico territoriale.

I laboratori di networking, infine, favoriranno momenti di condivisione e scambio di esperienze con imprese che hanno già preso parte alle precedenti edizioni dei corsi Go. In'.

DESTINATARI E QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Le micro, piccole e medie imprese (MPMI) che hanno sede legale e/o operativa in provincia di Bergamo, in possesso dei requisiti sotto elencati, potranno usufruire del finanziamento della Camera di commercio di Bergamo: tali imprese potranno iscrivere un solo lavoratore versando una quota a titolo di cofinanziamento privato pari a € 330,00 + Iva 22%. L'accoglimento della domanda di iscrizione è da considerarsi quale concessione di un contributo in natura, soggetto al regime de minimis ai sensi del Reg. UE 1407/2013 e s.m.i. o del Reg. UE 1408/2013 e s.m.i., e quantificato in € 3.760,00.

Sarà inoltre ammessa la partecipazione di altri lavoratori e di soggetti diversi da quelli sopra citati (imprese non aventi sede legale e/o operativa in provincia di Bergamo, liberi professionisti, funzionari di organizzazioni di categoria, privati, imprese che hanno già partecipato all'ultima edizione del percorso, imprese che desiderano iscrivere un secondo partecipante a questa edizione del corso, ecc.) a fronte del

versamento di una quota di iscrizione pari a € 4.000,00 + Iva 22%. *In questo caso per iscriversi è necessario contattare la referente dell'iniziativa indicata a fondo pagina.*

REQUISITI DI AMMISSIONE PER LE MPMI CON QUOTA DI ISCRIZIONE RIDOTTA E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per avere diritto al versamento della quota di iscrizione ridotta, l'impresa deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- avere sede legale e/o operativa in provincia di Bergamo
- essere iscritta al Registro delle Imprese
- essere attiva ed in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla C.C.I.A.A. di Bergamo
- essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali (DURC regolare)
- non deve trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione (anche volontaria), di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la normativa vigente, e nei cui riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni
- non deve aver ottenuto nell'ultimo triennio (compreso l'anno in corso) aiuti in regime de minimis che, sommati all'agevolazione richiesta, superino i limiti definiti dal Reg. UE n. 1407/2013 e s.m.i. o dal Reg. UE n. 1408/2013 e s.m.i., con riferimento al concetto di impresa unica [1].
- non deve avere in corso forniture con la Camera di commercio di Bergamo, anche a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 4, comma 6, del D.L. 95 del 6 luglio 2012, convertito nella L. 7 agosto 2012, n. 135 [2]
- non aver partecipato all'ultima edizione del corso.

Potrà iscriversi al corso il lavoratore che in tali imprese ricopre uno dei seguenti ruoli: titolare, socio, amministratore delegato o consigliere delegato, amministratore unico, coadiuvante o collaboratore familiare iscritto all'Inps, dipendente a tempo indeterminato

Per maggiori informazioni

Silvia Campana

email: campana@bg.camcom.it

tel. + 39 035 388 8036

FORME, Bergamo caput mundi del formaggio

Mancano pochi giorni alla quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione. Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 Dop su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.



FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale

FORME è l'evento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano, un progetto con lo scopo di promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia. Un sorprendente viaggio nel mondo caseario in spazi ben definiti e distinti con eventi B2B dedicati esclusivamente agli operatori del settore in un'ottica di sviluppo e collaborazione, e con appuntamenti aperti al pubblico per assaporare prodotti esclusivi e vivere esperienze dirette grazie a convegni, workshop, cheeselab e degustazioni. Un'esperienza unica per ampliare la cultura dei formaggi e affinare la propria tecnica d'assaggio seguendo alcune semplici regole, come il taglio e la porzionatura per esaltare gusti e proprietà organolettiche.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "The Cheese Valleys" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

FORME 2019 non sarà solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Dal 18 al 20 ottobre all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "Paesaggi sonori" dell'autore Carlo Giordani, sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura.

World Cheese Awards: Le "Olimpiadi dei formaggi"

Quest'anno il progetto FORME si apre al mondo e ospita in fiera i World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che arrivano per la prima volta in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione della competizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti.

Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. In fiera l'appuntamento con i WCA è da venerdì 18 ottobre, giorno in cui verrà eletto il formaggio campione del mondo, fino a domenica 20 ottobre per poter accedere all'arena e assaporare prodotti introvabili in Italia.



“And the winner is...”: la mostra dei vincitori di tutte le edizioni in Città Alta

Per ripercorrere la storia di questo premio, il 19 e il 20 ottobre nel cuore della Città Alta sarà infatti allestita la mostra a ingresso gratuito “And the winner is...” che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Il Cheese Festival

Nello stesso padiglione dei World Cheese Awards venerdì 18 ottobre verrà ufficialmente inaugurato al pubblico il Cheese Festival, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Inoltre, il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all'arena dei WCA e partecipare ai Cheese tour organizzati per andare la scoperta della produzione casearia internazionale.

Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura

Per gli operatori del settore l'appuntamento invece è alla Fiera di Bergamo il 17 e il 18 ottobre, dove si terrà la prima edizione di B2Cheese, il primo e inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. La formula è agile ed economica, con stand preallestiti, pensati per ottimizzare costi e impegno delle aziende. Un'occasione unica dove trovare tutti gli operatori del settore e aziende di servizi per logistica, food tech, marketing e consulenza, per creare sistema e opportunità di business. Un programma dedicato accompagnerà e supporterà centinaia di buyer nazionali e internazionali già accreditati.



FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare, una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi, sarà anche presente con uno stand all'interno della Fiera di Bergamo, dove il pubblico potrà effettuare una donazione da convertire in formaggio. Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop "Niente sprechi: una responsabilità da condividere" di giovedì 17 ottobre, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

La serata di beneficenza “Buono come il formaggio”

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo “Buono come il formaggio”. L’evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l’artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto Verdi’s Mood e l’intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare. A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

La “Carta dei Formaggi”

Tra questi Regione Lombardia che presenterà la “Carta dei Formaggi”, un progetto in collaborazione con l’Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all’interno delle loro attività un’offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video. Un’iniziativa che nasce nel territorio orobico e diffondibile in tutte le realtà turistiche italiane.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° Visit Bergamo, il marchio dell’Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l’occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a “Enjoy Your Stay” chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà

arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie esperienze in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'Accademia del Panino Italiano, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il "Racconto dell'autentico Panino Italiano", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "Quale pane per quale formaggio", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.



La regia tecnico-formativa affidata a Onaf

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. Principale collaboratore sin dalla prima edizione di FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione.

Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai World Cheese Awards come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra "And the Winner is..." al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del 30° Anniversario dell'associazione che ha visto impegnate le

Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il “Miglior Assaggiatore d’Italia dell’Anno”.

Commercianti e ristoratori tra i protagonisti

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad Ascom Confcommercio Bergamo, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall’anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal “Tagliere di FORME” proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il “Centrotavola di FORME” con design e colore che richiama il mondo caseario alla “Carta del pane e dei formaggi” studiata da Aspan, l’Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l’Ente Fiera Promoberg, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L’Ente ha come mission principale l’ideazione e l’organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell’organizzazione.

IL PROGRAMMA

FORME Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo 17
– 20 ottobre

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle
ore 14.30

B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per
operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle
ore 10

WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato
esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia.

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico, con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking.

MOSTRA-MERCATO "THE CHEESE VALLEYS" Palazzo della Ragione – Loggia porticata 19-20 ottobre | Aperto al pubblico Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto che vede Bergamo candidata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

MOSTRA "AND THE WINNER IS..." Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate 19-20 ottobre | Aperto al pubblico La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore 10

Il calendario di tutti gli eventi è disponibile su www.progettoforme.eu

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

Commercio e servizi, inversione di tendenza. Crescono giri di affari e occupazione

Tiene il commercio, meglio i servizi, e buoni segnali per l'occupazione. Dopo tre segni negativi in altrettanti trimestri consecutivi, l'indagine congiunturale sul secondo trimestre del 2019 registra una variazione positiva per il fatturato delle imprese del commercio con almeno tre addetti: la variazione su base annua è pari al +0,8%. L'indice destagionalizzato del fatturato, che si attesta a una quota inferiore di circa mezzo punto al valore del terzo trimestre 2017, sembra aver interrotto la fase discendente, pur essendo ancora molto lontano dai livelli pre-crisi. Anche la Lombardia registra la stessa crescita di fatturato per le imprese del commercio (+0,8% su base annua).

“Il miglioramento che leggiamo nei numeri era stato anticipato dalle aspettative degli imprenditori – commenta il presidente Paolo Malvestiti -. La crescita risente tuttavia anche dell'effetto della Pasqua, dato che nel 2019 le vendite legate a questa festività si sono concentrate nel mese di aprile, mentre lo scorso anno si erano realizzate soprattutto in marzo. Non dimentichiamo che rispetto al 2007 l'indice del fatturato è ancora sotto di oltre 25 punti.”

Commercio: crescita trasversale a tutti i comparti

L'analisi settoriale evidenzia come lo sviluppo registrato nel trimestre sia condiviso dai principali comparti oggetto dell'indagine sul commercio al dettaglio. Anche le vendite di ipermercati e supermercati confermano il miglioramento

registrato dall'indagine congiunturale con una crescita su base annua significativa sia in valore che in quantità. Tali incrementi rappresentano una svolta positiva rispetto ai trimestri precedenti e confermano il miglioramento evidenziato nel trimestre scorso.

L'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio evidenzia un saldo positivo dell'1%, confermando la tendenza in corso dal 2016. L'andamento delle aspettative degli imprenditori nei trimestri scorsi aveva evidenziato una tendenza al miglioramento, poi effettivamente rivelatasi. Queste previsioni sembrano però arrestarsi nel secondo trimestre, con saldi che, analizzati in media mobile, mostrano un lieve ripiegamento per tutte le variabili (volume d'affari, ordini ai fornitori, occupazione), fotografando una situazione di incertezza riguardo all'evoluzione attesa per la seconda parte dell'anno.

Bene il settore dei servizi

Il settore dei servizi nel secondo trimestre del 2019 archivia un risultato decisamente positivo: la crescita su base annua del fatturato per le imprese con almeno tre addetti è pari al +3,4%, in accelerazione rispetto sia al trimestre precedente che alla media del 2018. In Lombardia i servizi proseguono la fase di crescita ma a un ritmo rallentato rispetto alla velocità del 2018, situazione che per il momento non si è manifestata a Bergamo. Anche i prezzi proseguono la tendenza al rialzo con un +1,1%.

“Anche in questo trimestre le imprese bergamasche continuano a registrare un risultato significativamente migliore rispetto alla media lombarda – commenta Malvestiti -. Ma dato che la Lombardia che ha iniziato prima la fase di ripresa esiste ancora un divario tra Bergamo e la regione, seppure esso sia in fase di riduzione.”

Per comparti, aumentano il fatturato i servizi alle imprese, le attività di alloggio e ristorazione e il commercio all'ingrosso, che a livello regionale inizia a evidenziare delle difficoltà mentre in provincia continua a crescere.

Anche dal punto di vista occupazionale il secondo trimestre 2019 ottiene un risultato significativo: la variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre è pari a +2,5. Tale incremento conferma la fase positiva degli ultimi tre anni, che ha consentito il sostanziale recupero dei livelli occupazionali del 2010.

Food Film Fest, premiati i vincitori della sesta edizione

Cala il sipario sulla sesta edizione del Food Film Fest di Bergamo andato in scena da mercoledì 28 a sabato 31 agosto. Promosso dall'Associazione Culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di Ubi Banca, ASM e Comune di Bergamo, il festival è ad oggi uno dei più importanti festival internazionali cinematografici dedicato al tema del cibo e che per la sua originalità richiama ogni anno molti visitatori. L'obiettivo della kermesse è diffondere una cultura dell'alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che anche per questa edizione ha raccolto oltre 500 film provenienti da 71 nazioni in tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell'arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

I vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc e

Animation

Durante la serata finale di sabato 31 agosto, Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc e Animation.

Per la categoria Animazione il premio è andato al giovanissimo regista canadese Max Shoham per il film "Hearth".

Per la categoria Food Movie vince Gionata Zanetta, regista del film "Rossini, music for the palate". Una produzione del 2018 in collaborazione con Giuliana Altamura (sceneggiatrice) e Zeno Gabaglio (consulente musicale).

Nella categoria Doc si aggiudica il premio il film girato in Senegal «Golden Fish, African Fish» di Thomas Grand regista francese.

Premi e menzioni speciali

Anche per questa edizione sono stati assegnati il premio speciale Ubi Banca per il miglior film di "Valorizzazione delle persone e dei territori" e il premio speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati.

Due le menzioni speciali: Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e Sviluppo Economia Locale della Camera di Commercio di Bergamo, ha premiato Antonio Lastella, regista di Pathenopae Cornucopiam. La seconda menzione speciale è stata assegnata dall'avvocato Luigi Riccardi della Fondazione ASM a Claudio Pelizzer, regista di Wine on Garda Lake.

Il premio della Direzione Artistica, intitolato ad Emanuele Prati, è stato assegnato dalla moglie Antonella Prati ad Andrei Severny regista russo del film "Buried Seeds". Il premio conferito all'opera che più delle altre è stata in grado di promuovere la "Valorizzazione delle persone e dei

territori”, il premio UBI Banca, è andato a Clio Sozzani e Claudia Palazzi, registe di “Foodmakers go global – I noodles cinesi incontrano la pasta italiana”, film del 2018.

La serata finale è proseguita con l'appuntamento “Storie di Cibo”, con la partecipazione del Festival delle Lettere e dei musicisti Michela Podera al flauto traverso, Raffaele Mezzotti alla chitarra e Luca Andreini e Ottavia Sanfilippo alle letture.

Per ulteriori informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com



In Città Alta torna il “Food Film fest”

Mercoledì 28 agosto a Bergamo si apre la VI^a edizione del “Food Film Fest – Cinema & Cibo Festival”, manifestazione promossa dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di Ubi Banca, ASM e Comune di Bergamo. Ad oggi è uno dei più importanti festival internazionali cinematografici dedicato al tema del cibo e che per la sua originalità richiama ogni anno molti visitatori.

La kermesse sarà inaugurata mercoledì 28 agosto alle ore 18:30 presso Ubi City in Piazza Vittorio Veneto alla presenza delle autorità locali, degli organizzatori e dei molti partner che hanno contribuito alla realizzazione di questo appuntamento.

L’obiettivo è diffondere una cultura dell’alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che anche per questa edizione ha raccolto oltre 500 film provenienti da 71 nazioni in tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell’arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

Numerosi gli appuntamenti previsti fino a domenica 1 settembre nella cornice dell’evento che interesserà nello specifico Città Alta.

Il Food Film Fest village, allestito in Piazza Mascheroni, ospiterà tutti i giorni i dibattiti, le proiezioni dei film in concorso, le degustazioni offerte da Coldiretti Bergamo in collaborazione con l’Azienda Agricola San Fermo di Calcio, l’Azienda Agricola Molino dei Frati di Trescore Balneario e l’Azienda Agricola Cascina dei Prati di Credaro ed infine i Laboratori del Gusto con Slow Food Bergamo Valli Orobiche

La Sala Curò, nell'adiacente Piazza Cittadella, sarà destinata invece per le proiezioni, le serate in lingua e i laboratori per bambini.

I film finalisti, scelti dal Direttore Artistico Luca Cavadini, verranno proiettati dalle ore 18:30 alle ore 20:30 in Sala Curò e dalle 20:30 alle 23:30 in Piazza Mascheroni. Produzioni speciali, recupero delle tradizioni, sostenibilità ambientale, ossessioni e dipendenze, lo spreco alimentare, il pensiero degli chef così lontano dagli stereotipi televisivi sono solo alcuni dei temi trattati dai registi di ogni parte del mondo.

La premiazione dei film in concorso avrà luogo sabato 31 agosto dalle ore 20:00, momento in cui la Giuria decreterà i vincitori delle tre categorie: FOOD MOVIE, DOC e ANIMATION.

In Giuria Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e sviluppo dell'economia locale Camera di Commercio di Bergamo; Enrico Radicchi, della Condotta Slow Food Bergamo; Gabriele Ancona, vice direttore di Italia a Tavola; Ivan Bonomi, Coldiretti Bergamo; Giancarlo Rolandi, scrittore, sceneggiatore e regista cinetelevisivo. Anche quest'edizione vedrà assegnati il premio speciale Ubi Banca per il miglior film di "Valorizzazione delle persone e dei territori" ed il premio speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati.

Novità di questa edizione la proiezione di alcuni short d'autore fuori concorso realizzati da giovani registi e gli incontri, moderate da Luca Cavadini, nati dall'attivazione di diverse collaborazioni con realtà a livello locale e nazionale e pensati per approfondire importanti ambiti: CIBO E ARTE in compagnia del curatore e critico d'arte Luca Beatrice, CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE con Don Giulio Dellavite Segretario Generale della Curia – Diocesi di Bergamo e Giacomo Petrarca responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del vino dell'Università San Raffaele. Una tematica molto

cara al festival e scelta in seguito alla recente collaborazione con il Festival Film di Peso di Latina è quella che verrà approfondita invece durante l'incontro CIBO E SALUTE che vedrà la partecipazione della Chef Laura Castoldi, dell'autrice Anna Chiara Merisio e dello specialista in cardiologia Flavio Doni in qualità di esperti. In chiusura del festival la mattina di domenica 1 settembre la tavola rotonda CIBO E FUTURO che darà modo ai cittadini di conoscere meglio 2 importanti progetti che riguardano la città e il suo futuro presentati da Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy, Gabriele Rinaldi direttore dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo e Gianfranco Drigo Direttore di Coldiretti Bergamo.

Tra gli altri appuntamenti da non perdere la serata STORIE DI CIBO, uno spettacolo di parole e musica in collaborazione con il Festival delle lettere di Milano che non mancherà di emozionarci attraverso le letture di Luca Andreini e le note del duo musicale composto da Michela Podera e Raffaele Mezzanotti.

Ai più piccoli saranno dedicati il laboratorio Facciamo RETE. Quando uniamo gli INTENTI tutto diventa POSSIBILE promosso da Moblarte e l'appuntamento Funky GAL, come sono BIO stamattina for Food Film Fest che avrà come obiettivo quello di avvicinare i bambini alla cultura del mangiare sano in modo giocoso e leggero con l'aiuto della mascotte del progetto, il gallo Funky.

La partecipazione alle proiezioni e a tutti gli eventi in programma è ad ingresso libero.

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma in Piazza Mascheroni si sposteranno presso la Sala Curò in Piazza Cittadella. Per ulteriori informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com

L'ente camerale pronto a rinnovare il direttivo

Il Consiglio della Camera di Commercio di Bergamo ha compiuto il primo passo verso il rinnovo del suo direttivo.

Il mandato dell'attuale Consiglio scadrà l'11 marzo 2020 e le operazioni di rinnovo saranno avviate il 13 settembre 2019, ovvero 180 giorni prima della scadenza.

In base alla nuova normativa, il Consiglio della Camera di Bergamo è composto da 22 consiglieri ai quali si aggiungono i 3 seggi in rappresentanza delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori, delle Associazioni di tutela degli interessi dei Consumatori e degli utenti e dei Liberi Professionisti.

I consiglieri sono ripartiti tra i diversi settori economici secondo procedure di calcolo definite dai regolamenti ministeriali. I parametri da prendere in considerazione per determinare il numero dei consiglieri spettanti a ciascun settore sono quelli riferiti al 31 dicembre 2018 per quanto riguarda il numero delle imprese e l'importo del diritto annuale versato, mentre quelli relativi all'indice di occupazione e al valore aggiunto sono riferiti al 31 dicembre 2016 e sono pubblicati sul sito del MISE con Decreto direttoriale 30 maggio 2019.

Il Consiglio ha pertanto approvato la futura composizione: 1 seggio spetterà all'agricoltura, 4 all'artigianato, 6 all'industria, 4 al commercio, 1 alla cooperazione, 1 al turismo, 1 ai trasporti e spedizioni, 1 al credito e assicurazioni e 3 ai servizi alle imprese. A questi si aggiungono, come detto, i 3 consiglieri in rappresentanza di Sindacati, Consumatori e Professionisti.

Con l'approvazione della composizione del nuovo Consiglio, la Camera di commercio si è dotata anche di un nuovo Statuto. Numerose novità introdotte negli ultimi anni dal legislatore hanno ridefinito il ruolo del sistema camerale e richiedevano un adeguamento statutario. Sotto il profilo delle funzioni, secondo il nuovo Statuto la Camera dedicherà specifica attenzione alla pubblicità legale e tutela del consumatore e della fede pubblica, al sostegno alla competitività delle imprese e del territorio mediante assistenza tecnica per la creazione di startup e per la preparazione delle PMI ai mercati internazionali; alla valorizzazione del patrimonio culturale nonché allo sviluppo e promozione del turismo, all'orientamento al lavoro e alle professioni, al supporto alle imprese attraverso la promozione della digitalizzazione e al miglioramento delle condizioni ambientali.

Novità anche per l'azienda speciale, Bergamo Sviluppo, dove è stato previsto che i membri del Consiglio di amministrazione durino in carica tre anni e decadano contestualmente al termine del mandato del Consiglio camerale.

A sottolineare il cambiamento è stato rinnovato anche il logo della Camera di commercio, che valorizza l'emblema del Sant'Alessandro in veste di ufficiale romano, campeggiante tra l'immagine della "Torre dei caduti" e quella della "Torre Civica", sullo sfondo di una linea di montagne, contornato dalla dicitura "Al servizio dei valori bergamaschi", affiancato dalla denominazione "Camera di Commercio Bergamo" secondo il tratto grafico proposto dall'Unioncamere Nazionale, con ciò contemperando il valore della dimensione locale a quello della linea grafica proposta dal livello nazionale del sistema.

"Sono soddisfatto di questo primo passaggio – commenta il Presidente Malvestiti – perché si è svolto nella piena sintonia tra i consiglieri e in un clima di dibattito positivo. Ciò mi rassicura sul fatto che il percorso che porterà al marzo 2020 con l'insediamento dei nuovi Organi e

l'elezione del nuovo Presidente sia caratterizzato dalla massima coesione".