



X Cerca nel sito..



(/)

« East Lombardy, via ai seminari gratuiti

19 Ott 2016



Prendono il via i primi 5 percorsi formativi gratuiti destinati agli operatori dei settori agricolo, turismo e commercio-servizi di Bergamo e provincia, iscritti al portale del progetto EASt Lombardy o interessati all'iscrizione.

Il progetto EASt Lombardy- Regione Europea della Gastronomia 2017 si pone l'obiettivo di integrare maggiormente il food nell'offerta turistica locale, per incrementare nei turisti la percezione positiva della destinazione, destagionalizzare le presenze, diversificare le economie rurali, generando impatti positivi sull'economia, sull'occupazione e sul patrimonio locale.

Al progetto EASt Lombardy possono aderire strutture ricettive, esercizi di ristorazione, produttori di prodotti del territorio, rivenditori di prodotti del territorio,



(/chiamo/cescot/)



SEGUICI SU FB

(<HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM>

/CONFESERCENTI-BERGAMO-

297066340318730/TIMELINE/)



CONFESERCENTIBG

(<HTTPS://TWITTER.COM>

/CONFESERCENTIBG)



(<http://www.comfidi.it>

/richiedi-finanziamento-online/)



R.E.T.E.
IMPRESE ITALIA

(<http://www.reteimpreseitalia.it/>)



società di servizi come guide, tour operator, scuole di cucina, ecc. che per far parte della rete devono rispettare alcuni requisiti indicati nel portale www.eastlombardy.it (<http://www.eastlombardy.it/>), tra cui anche la partecipazione ad attività formative.

Queste date e titoli dei 5 incontri in programma:

RACCONTARE I PRODOTTI E IL TERRITORIO CON LO STORYTELLING ENOGASTRONOMICO: IL VINO – LUNEDÌ 24 OTTOBRE, DALLE ORE 16

Sede incontro: Azienda vitivinicola/agrituristica "La Rocchetta" – via Verdi 3, Villongo

L'incontro, affidato ad un esperto del Seminario Permanete Luigi Veronelli, coinvolgerà 4 produttori locali (La Rocchetta di Villongo per spumante e vino rosè, La Collina di Grumello del Monte per vini rossi e bianchi, l'azienda Biava di Scanzorosciate per il Moscato di Scanzo e la Tenuta degli Angeli per il Balsamo degli Angeli).

Questi i temi trattati nel percorso formativo:

- Cosa è lo storytelling e perché è importante: il volto umano della propria struttura
- Storie e narrazioni dei prodotti tipici del territorio (interventi dei produttori coinvolti).

RACCONTARE I PRODOTTI E IL TERRITORIO CON LO STORYTELLING ENOGASTRONOMICO: IL FORMAGGIO – LUNEDÌ 7 NOVEMBRE, DALLE ORE 16

Sede incontro: Azienda vitivinicola/agrituristica "La Rocchetta" – via Verdi 3, Villongo

L'incontro, affidato a due esperti ONAF-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, coinvolgerà 4

(<http://www.sogemispa.it/>)

I CORSI



Corso igiene e sicurezza degli alimenti - H.A.C.C.P. (/corsi_confe/dettaglio/corso-igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-haccp/)

Primo soccorso pediatrico (/corsi_confe/dettaglio/primo-soccorso-pediatrico/)

Addetti al controllo dei presidi di emergenza (/corsi_confe/dettaglio/addetti-al-controllo-dei-presidi-di-emergenza/)

Addetti all'utilizzo della piattaforma elevabile con o senza stabilizzatori (/corsi_confe/dettaglio/addetti-allutilizzo-della-piattaforma-elevabile-co/)

Tutti i corsi
(/corsi_confe/)

INIZIATIVE



Fon.Ter: nuove opportunità di finanziamento gratuito in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (</news/fonter-nuove-opportunita->

produttori locali (in fase di definizione).

Questi i temi trattati nel percorso formativo:

- Cosa è lo storytelling e perché è importante: il volto umano della propria struttura
- Storie e narrazioni dei prodotti tipici del territorio (interventi dei produttori coinvolti).

L'OFFERTA TURISTICA TRA SOSTENIBILITÀ E DISTINTIVITÀ - LUNEDÌ 14 NOVEMBRE, DALLE ORE 15.30

Sede incontro: Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni – via Petrarca 10, Bergamo

L'incontro, affidato a Lorenzo Bazzana, Capo Servizio Tecnico-Economico della Confederazione Nazionale Coldiretti, tratterà i seguenti temi:

- Lo spreco alimentare (fasi, cause, conseguenze, soluzioni)
- La nuova legge sullo spreco alimentare
- La conoscenza e l'utilizzo dei prodotti nazionali
- La conoscenza e l'utilizzo dei prodotti tipici locali per creare distintività
- L'utilizzo dei prodotti a filiera corta e stagionali per contenere lo spreco e l'impatto ambientale
- Come veicolare al cliente/consumatore il tema della sostenibilità (es. idee per occasioni di festa, occasioni speciali, Giornata della Terra, ecc.)

AD OGNUNO IL PROPRIO CIBO: COME SODDISFARE I CLIENTI CON ESIGENZE ALIMENTARI SPECIALI –MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE, DALLE ORE 15.30

Sede incontro: Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni – via Petrarca 10, Bergamo

L'incontro, affidato a Concetta D'Emma, formatrice e consulente nel settore turismo e ospitalità, tratterà i seguenti argomenti:

- Chi sono gli UnconventionalGuests e qual è il loro comportamento
- I numeri del mercato "non convenzionale"
- Necessità vs scelta alimentare e di vita

[di-finanziamento/1/\)](#)

[East Lombardy, via ai seminari gratuiti \(/news/east-lombardy-ai-seminari-gratuiti/1/\)](#)

[Salone delle eccellenze enogastronomiche, incentivi per chi partecipa \(/news/salone-delle-eccellenze-enogastronomiche-incentivi/1/\)](#)

[Sicurezza, contributi regionali per negozi: prorogato il termine \(/news/sicurezza-contributi-regionali-esercizi-commercial/1/\)](#)

[Tutte le iniziative \(/news/search_promozioni/\)](#)

CONVENZIONI LOCALI

[Exergia \(/convenzioni_confe/dettaglio/exergia/\)](#)

[Happydent, sconti dal dentista \(/convenzioni_confe/dettaglio/happydent-sconti-dal-dentista/\)](#)

[Sil WinVaria \(/convenzioni_confe/dettaglio/sil-winvaria/\)](#)

[Astor Arredamenti \(/convenzioni_confe/dettaglio/astor-](#)

- Intolleranza vs allergia
- Le 3 regole d'oro per conquistare gli UnconventionalGuests
- I 5 tipi di UnconventionalBreakfast
- L'Unconventional Food&Beverage Experience e il "Fattore Fiducia"
- Menu dedicati vs menu anonimi
- Storytelling a costo zero su Youtube
- Il piano d'azione per ogni regola d'oro
- Riconoscere e saper soddisfare i bisogni del cliente

IL PROGETTO ERG E IL TURISMO ENOGASTRONOMICO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE- MARTEDÌ 29 NOVEMBRE, DALLE ORE 15.30

Sede incontro: Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni – via Petrarca 10, Bergamo

L'incontro, affidato a Roberta Garibaldi, Direttore scientifico progetto EASt Lombardy per Università degli Studi di Bergamo, tratterà i seguenti temi:

- Presentazione progetto ERG
- La Rete e gli eventi ERG 2017
- Food e turismo
- Innovazione e creatività
- Il profilo del turista
- La creazione di esperienze enogastronomiche

Al seguente link

(<http://www.bergamosviluppo.it/sito/chiamo/media-video/news/402-%E2%80%9Ceast-lombardy-regione-europea-della-gastronomia-2017%E2%80%9D.html>) trovate la scheda di iscrizione da compilare per la partecipazione e gli eventuali approfondimenti sul programma di ogni singolo incontro. Vi invitiamo quindi ad iscrivervi al più presto ai seminari di interesse!

L'iniziativa è finanziata dalla Camera di Commercio di Bergamo e realizzata dall'Azienda Speciale Bergamo Sviluppo in

arredamenti/)

Tutte le convenzioni
(/convenzioni_confe/)

SERVIZI:

QUICKLINKS



Start up e gestione d'impresa



Risorse umane



Contabilità e gestione



Formazione



Credito agevolato



Sicurezza, ambiente e privacy

collaborazione con East Lombardy 2017, le Organizzazioni di categoria Coldiretti, Confesercenti e Ascom.

Categorie

TURISMO (/ASSOCIAZIONIDICATEGORIA /DETTAGLIO/TURISMO/)

[Commenti](#)
[Comunità](#)
1 [Accedi](#)

♥ [Consiglia](#)
✉ [Condividi](#)
[Ordina dal migliore](#)

Inizia la discussione...

Commenta per primo.

SEMPRE SU CONFESERCENTI BERGAMO

Confesercenti "mobilitata" per la

1 commento • 4 anni fa •

Santo Manetta — Quello che viene speso la domenica difficilmente

Distretti del commercio, l'unione fa la forza.

1 commento • 3 anni fa •

StudioCinque Di Moreno — Ottima iniziativa! abbiamo veramente

Moratoria sui centri commerciali

1 commento • 3 anni fa •

Formaggi Gigi — bravo....

Commercio, torna il segno positivo. In ripresa

1 commento • 3 anni fa •

Catania Roma — Questo sito è davvero eccellente.

[Iscriviti](#)

[Aggiungi Disqus al tuo sito web](#) [Aggiungi Disqus](#) [Aggiungi](#) [Privacy](#)

ENTI DEL SISTEMA CONFESERCENTI