

# **Decalogo della Coldiretti, «L'agricoltura torni al centro dell'attenzione»**

«Ridare centralità al settore agricolo, valorizzando il suo legame con il territorio e la sua funzione sociale ed economica». È la richiesta del presidente della Coldiretti provinciale Alberto Brivio ai candidati delle varie formazioni politiche che tra poco meno di un mese si confronteranno nella sfida elettorale che porterà al rinnovo di buona parte delle amministrazioni dei comuni bergamaschi.

Il nodo più spinoso è senza dubbio quello del consumo indiscriminato di suolo che nel corso degli ultimi 10 anni ha sacrificato quasi il 25% della superficie agricola della provincia. «Serve un'urgente inversione di tendenza – sottolinea Brivio -. Troppo spesso negli strumenti urbanistici osserviamo che il suolo agricolo viene considerato solo come base di nuovi insediamenti produttivi o civili, senza considerare che esso è il principale fattore di produzione dell'attività agricola, è sinonimo di paesaggio e ambiente e per questo suo ruolo andrebbe tutelato e salvaguardato».

Per stimolare un dibattito sui temi fondamentali per il settore agricolo, la Coldiretti bergamasca ha stilato un decalogo con le priorità che chiede vengano inserite nei vari programmi elettorali e lo ha messo a disposizione di tutti i suoi 120 dirigenti territoriali affinché ne facciamo una bandiera nel corso dei vari incontri con i candidati, ma soprattutto affinché diventino indicazioni preziose per l'attività delle future amministrazioni comunali.

«Crediamo molto nell'importanza di puntare sul settore primario – afferma Brivio – ma in modo concreto e non solo quando si celebra l'Earth Day e ci si deve per forza ricordare del futuro del nostro pianeta e dell'ambiente. Non abbiamo bisogno di un'agricoltura “da salotto” ma di un'agricoltura

vera, che possa esprimere le sue potenzialità e contribuire a far crescere tutta la comunità, perché gli agricoltori non delocalizzano e il valore che producono rimane dove vivono e lavorano con risvolti positivi per tutta la collettività».

Oggi l'agricoltura si sta rivelando anche un ambito lavorativo di richiamo per i giovani che hanno riscoperto il valore della terra e del lavoro in campagna. «Se sapremo assecondare questo ritorno – conclude il presidente – creeremo nuove speranze e un nuovo futuro per le giovani generazioni. Come Coldiretti crediamo molto in questa opportunità per questo abbiamo messo in campo il nostro progetto per una filiera agricola italiana e la valorizzazione del Made in Italy. Chiediamo alle istituzioni locali di sostenerci e di favorire la diffusione di un modello di sviluppo con al centro il nostro agroalimentare, la salvaguardia del territorio e del cibo».

---

## **Fino al 30 giugno / Le ricette bergamasche regalano premi**

*Fino al 30 giugno gli appassionati di cucina possono partecipare al concorso della Camera di commercio con piatti che esaltino i sapori del territorio. Le proposte raccolte in un blog. In palio cesti di specialità e cene al ristorante*

I prodotti e le ricette della tradizione bergamasca regalano premi. La Camera di commercio ha infatti lanciato il concorso "Bergamo Mille ricette", dedicato agli appassionati dei fornelli che vorranno condividere i loro piatti legati alle tipicità della nostra cucina. L'iniziativa si snoda attraverso gli strumenti della comunicazione social, le ricette vengono

infatti pubblicate in un blog sul portale Giallozafferano (<http://blog.giallozafferano.it/bergamomillesapori/>), su Facebook e Youtube e la selezione dei finalisti avverrà con una votazione via Internet. Nel percorso di promozione e valorizzazione dell'enogastronomia del territorio, dopo produttori e ristoratori, l'ente camerale coinvolge ora la community dei food lover (di tutta Italia, che abbiano compiuto i 18 anni di età al momento della registrazione), chiamati a mettere in campo ricette di famiglia o proprie creazioni che esaltano i sapori nostrani.

Due le categorie previste: "fotoricette e ricette", ossia ricette descritte tramite la lista degli ingredienti e la spiegazione dettagliata della preparazione, accompagnate eventualmente da immagini della lavorazione e del prodotto finito; e "videoricette", descritte tramite la lista degli ingredienti e la spiegazione scritta della preparazione, accompagnate da un filmato che illustra il procedimento con eventuale commento sonoro.

Tutte le ricette dovranno rifarsi alla tipicità della cucina bergamasca e prevedere almeno un ingrediente scelto tra i prodotti tipici a marchio "Bergamo, città dei Mille... sapori" il cui elenco è pubblicato sul sito della Camera di commercio ([www.bg.camcom.gov.it/millesapori/it/](http://www.bg.camcom.gov.it/millesapori/it/)). Ogni ricetta può essere proposta solo per una categoria di concorso.

Le ricette vanno inviate entro il 30 giugno 2014, tramite posta elettronica, all'indirizzo: [brevetti@bg.camcom.it](mailto:brevetti@bg.camcom.it), unitamente alla scheda di partecipazione, compilata e firmata (info Ufficio marchi e brevetti tel. 035 4225333)

Le ricette saranno pubblicate sul blog in ordine di ricezione. La fase di votazione on line andrà dal primo luglio al 31 ottobre 2014. Le dieci proposte più votate per ogni categoria saranno esaminate entro il 30 novembre 2014 da un'apposita giuria, che formerà una graduatoria e proclamerà i vincitori di entrambe le categorie. In palio per la sezione "fotoricette e ricette" cinque cesti di prodotti dei Mille sapori del valore commerciale di 157 euro. Per la categoria videoricette sono invece a disposizione buoni per menù o piatti della

tradizione in alcuni ristoranti dei Mille sapori ([www.bg.camcom.gov.it/ristorantideimillesapori/it/](http://www.bg.camcom.gov.it/ristorantideimillesapori/it/)) del valore commerciale di 302 euro.

Il regolamento è disponibile sul sito camerale [www.bg.camcom.gov.it/millericette](http://www.bg.camcom.gov.it/millericette).

Anche chi non è a proprio agio tra i fornelli potrà comunque trovare nel nuovo blog dei mille...sapori un utile strumento di informazione e aggiornamento. Lo spazio on line si occuperà infatti delle tradizioni gastronomiche e del valore dell'ospitalità bergamasca declinati a seconda delle stagioni, delle caratteristiche e della storia dei prodotti gastronomici, dai formaggi ai dolci, dai salumi alla polenta, capaci di soddisfare ogni palato. A disposizione dei buongustai anche una newsletter dedicata e un profilo Facebook.

---

## **L'offerta turistica a Bergamo, "Explora" incontra gli operatori**

Mercoledì 7 maggio, dalle 16, all'ex Borsa Merci di Bergamo, si terrà un incontro organizzato dalla Camera di Commercio in collaborazione con "Explora", società costituita tra Regione Lombardia e la Camera di Commercio di Milano, in coordinamento con le realtà istituzionali associative locali, per Expo Milano 2015.

è la seconda edizione dell'incontro già tenuto il 6 febbraio scorso.

In questo secondo appuntamento Explora presenterà gli strumenti ideati per valorizzare e commercializzare l'offerta turistica del territorio lombardo in vista dell'Esposizione

universale.

Explora ha compilato un manuale di vendita del territorio lombardo, da utilizzare in occasione di importanti appuntamenti internazionali, per la commercializzazione del prodotto turistico regionale.

Accanto a questa iniziativa, Explora propone i "Club di prodotto" a cui possono aderire, dietro pagamento di una contenuta quota, gli operatori in possesso dei requisiti che vogliono incrementare la propria visibilità e aumentare quindi il proprio vantaggio competitivo.

Sulla base dei prodotti turistici individuati nella regione Lombardia, sono stati selezionati diversi Club di prodotto destinati ad altrettanti mercati di riferimento.

L'incontro è rivolto a: agriturismi in zone rurali e aziende agricole che offrono la possibilità di effettuare visite, percorsi di scoperta, degustazioni; cantine vinicole che offrono la possibilità di effettuare visite guidate e degustazioni di prodotti propri; centri benessere di qualità e centri termali; fattorie didattiche; golf club aperti al pubblico; guide alpine; operatori turistici; produttori di prodotti tipici che offrono la possibilità di effettuare visite guidate e degustazioni di prodotti propri; strutture alberghiere ed extra-alberghiere.

Per partecipare all'incontro è necessario iscriversi compilando il modulo online sul sito della Camera di Commercio. Info 035 4225-270/223/213.

---

## **Negozi di vicinato tra crisi e innovazione, confronto in**

# Università con i Giovani

## Ascom

Il Gruppo Giovani dell'Ascom riporta in ambito accademico il confronto sul futuro del piccolo commercio. Per il secondo anno gli imprenditori under 40 partecipano con un proprio appuntamento ad Unibergamorete, il ricco calendario di eventi culturali che l'ateneo cittadino offre al territorio. L'iniziativa è in programma nella giornata di chiusura della rassegna, mercoledì 7 maggio alle ore 15, nell'aula 4 della sede di via Moroni 255 dell'Università di Bergamo, ed ha per titolo "Il commercio tradizionale alla prova della crisi – Innovazione e diversificazione per la sostenibilità dei negozi di vicinato". Inserito tra le iniziative che indagano sul rapporto tra l'Università, la comunità e il lavoro, l'incontro analizzerà i problemi e le prospettive del commercio di prossimità, una realtà il cui valore sociale e culturale è universalmente riconosciuto, ma a cui il perdurare della crisi impone di individuare nuove idee, strade e modalità. Apriranno i lavori Piera Molinelli, prorettore delegato all'Orientamento universitario di Ateneo, e Paolo Malvestiti, presidente dell'Ascom e della Camera di commercio di Bergamo. "Poche luci e molte ombre del commercio che resiste alla crisi" sarà l'intervento con il quale il vicedirettore dell'Ascom Oscar Fusini illustrerà la situazione generale, controbilanciato dalla sua stessa chiusura nella quale saranno invece analizzati modelli di aggregazione e proposte di sostenibilità per il commercio. Il punto di vista dei giovani imprenditori sarà portato da Luca Bonicelli, presidente del Gruppo Giovani Ascom, che affronterà la ricerca di nuovi sbocchi da parte del commercio di vicinato tra tradizione e innovazione, e Andrea Suardelli, consigliere del Gruppo e del direttivo dell'Ascom, che illustrerà le esperienze dei panifici bergamaschi sui versanti della specializzazione e della diversificazione. Per informazioni ed iscrizioni i recapiti della segreteria del

convegno sono: tel. 035 4120304, fax 035 4120149,  
info@ascombg.it

---

## **Imprese & Territorio ai candidati: «Ecco le priorità per le aziende»**

Dalla lotta alla burocrazia al lavoro, dal rilancio della città al turismo: molti i temi affrontati nell'incontro con Franco Tentorio (Centrodestra), Giorgio Gori (Centrosinistra) e Marcello Zenoni (M5S)

---

## **Bergamo-Albino, gli utenti danno la pagella al tram**

A cinque anni dal via, e con 15 milioni di passeggeri trasportati, Teb ha sondato gli umori di chi ogni giorno utilizza la tramvia. Più che buono il livello generale di soddisfazione, con punteggi più alti all'affidabilità. Puntualità e frequenza appagano il 90% dei viaggiatori. In leggera flessione invece il comfort del servizio, legato in particolare all'efficienza delle emettitrici alle fermate

---

# L'ortomercato cresce e punta all'ampliamento

Il Comune interessato ad acquisire lo spazio dell'ex mattatoio per realizzare servizi complementari come il centro del freddo, la vendita di fiori e un punto di distribuzione agroalimentare con carne, pesce e prodotti tipici. Nel 2013 record di scambi con un incremento del 9%, che porta la struttura cittadina al secondo posto in Lombardia

---

## **Valcalepio, Rota: «Il Consorzio non ha mai oppresso nessuno»**

Il presidente non si ricandida alla guida dell'ente di Tutela e all'assemblea dei soci attacca: «Sbagliata e dannosa la confusione creata sul mercato da chi non guarda all'interesse comune». L'appello ai produttori: «Importante difendere il territorio. Basta quindi manifestare buoni intenti senza poi dimostrarli con i fatti»

---

## **Piano dell'Ascom per**



# **rilanciare le edicole**

Messo a punto un progetto per preservare i punti vendita. Fusini: «Importante far crescere la redditività degli operatori ampliando la gamma di prodotti offerti, dalla cancelleria alla regalistica fino ai testi scolastici». Siglata una convenzione con la Dif per mettere in rete con il distributore gli oltre 600 esercizi nella Bergamasca, migliorando organizzazione e gestione. Corno: «Con l'Expo alle porte, le edicole possono trasformarsi anche in validi infopoint»

---

## **Negozi, «affitti calmierati per contrastare le chiusure»**

Con l'Appe definita una proposta per la futura Amministrazione: sgravi per l'imposta sugli immobili ai proprietari che applicano canoni calmierati. L'azione è riferita sia ai nuovi contratti sia a quelli già in atto. Fusini: «La crisi ha portato riduzioni di fatturato dal 30 al 60%, rendendo insostenibili le spese di locazione per tante attività». Pagani: «Una sfida a trovare un punto di incontro tra interessi considerati contrapposti»