

“Palma il Vecchio”, l'inaugurazione coi finger food di Trentacinqueuro.it



Nei giorni scorsi, nella sala dei Giuristi del palazzo della Ragione, in Città Alta, l'Amministrazione comunale ha organizzato un rinfresco in collaborazione con il gruppo di ristoratori Trentacinqueuro.it per inaugurare la mostra “Palma

il Vecchio, lo sguardo della bellezza”. E' stato predisposto un ricco buffet di finger food studiati apposti per valorizzare i prodotti tipici del territorio orobico, soprattutto quelli dei luoghi del Palma. Per fare qualche esempio sono state proposte: Praline di formaggio Branzi, timo e pane, Agrì di Valtorta con cuore di mirtillo e sfogliatine di mais croccante, Savarin di Strachitunt al profumo di miele ed ancora Stracchino all'antica servito in carrozza. Le aziende Latteria di Branzi e l'Azienda agricola Caminella hanno contribuito alla riuscita della serata proponendo i loro prodotti. In questi ultimi tempi si stanno creando delle interessanti sinergie per il gruppo Trentacinqueuro.it. Oltre alla consolidata collaborazione con l'Ascom di Bergamo, l'iniziativa con l'Amministrazione comunale contribuisce ad implementare le relazioni del gruppo di ristoratori al fine di migliorare la propria visibilità all'interno delle istituzioni.

Obbligo del Pos / Anche i medici, nel loro piccolo, si arrabbiano



Dal 1° luglio dello scorso anno tutti i medici sono obbligati a dotarsi di un lettore bancomat (POS) per riscuotere pagamenti oltre 30 euro sulle prestazioni in libera professione, chiedendo ai pazienti di dotarsi di una carta di credito. Non essendo però previste sanzioni, in pochi, fin ora, si sono dotati del necessario strumento elettronico. Un disegno di legge

da poco presentato prevede per i professionisti l'introduzione di multe fino a 500 euro, con l'intimazione a mettersi in regola entro 30 giorni, l'eventuale raddoppio della multa al secondo mancato impiego del POS e, infine, la sospensione dalla professione. Sulla proposta è intervenuto il Segretario della Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici, Luigi Conte sostenendo che: "L'obbligo di Pos è stato accolto favorevolmente da Fnomceo, come contributo di trasparenza e tracciabilità. Ciò detto l'iter di introduzione delle sanzioni è un logico completamento del progetto". Netto, al riguardo, invece il dissenso dell'Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Milano che rappresenta oltre 22.500 Medici e 3.800 Odontoiatri della Provincia. "Si tratta – come spiega Roberto Carlo Rossi, presidente dell'Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Milano – di una misura vessatoria ben lungi dall'essere efficace nel contrasto all'evasione fiscale. Di fatto, gli studi dei medici sono popolati da persone anziane che sono affezionate al contante e non hanno

la minima intenzione di dotarsi di carta di credito o di tessere bancomat; e allora cui prodest? Poiché i pazienti che beneficerebbero di tale misura si possono contare in un anno sulle dita di una sola mano, si deduce una sola cosa: che si tratterebbe di una misura che avrebbe un solo beneficiario: le banche". "La soglia di 30 euro fissata dal Governo è ridicola – aggiunge Rossi -. Molti professionisti (i Medici di Medicina Generale, ad esempio), anche solo per un certificato per idoneità all'attività sportiva non agonistica per una persona che decide di frequentare una palestra, dovrebbero dotarsi di un lettore di carta di credito. Pur capendo le ragioni che spingono verso un maggior utilizzo della moneta virtuale, mi sembra che la norma e le sanzioni ipotizzate nel disegno di legge siano prive di buon senso".

Auto, salgono le immatricolazioni ma non a Bergamo

Nel primo bimestre del 2015 la crescita in Italia è stata del 12,3%. Nella nostra provincia invece c'è stato un calo dell'1,7%. Unrae: «Risultati influenzati dal boom del noleggio»

Olio d'oliva, crollano gli acquisti. In calo anche frutta e verdura



La crisi ha tagliato i consumi alimentari ma ha anche profondamente modificato le abitudini degli italiani che sono stati costretti a dire addio ai prodotti base della dieta mediterranea dall'olio al vino, dall'ortofrutta alla pasta fino al pane, sceso al minimo storico dall'unità d'Italia. Per

quest'anno comunque è attesa una ripresa dopo che gli acquisti alimentari hanno toccato il fondo nel 2014 tornando indietro di oltre 33 anni sui livelli minimi del 1981. Ad analizzare la spending review degli italiani nel carrello della spesa a partire dal 2008 è la Coldiretti. Il crollo più pesante – sottolinea – si è avuto per l'olio di oliva, con acquisti in calo del 25% e consumi a persona scesi nel 2014 a 9,2 chili all'anno, dietro la Spagna 10,4 chili e la Grecia che con 16,3 chili domina la classifica. Il vino è calato del 19% con consumi che si aggirano attorno ai 20 milioni di ettolitri. Molto preoccupante è la situazione per la frutta e verdura fresca poiché, per effetto di un calo del 7%, i consumi per persona si sono fermati a poco più di 130 chili all'anno, che equivalgono a non più di 360 grammi al giorno rispetto ai 400 grammi consigliati dall'organizzazione mondiale della Sanità. Ma soprattutto – precisa la Coldiretti – in Italia solo il 18% della popolazione di età superiore a 3 anni consuma almeno 4 porzioni di frutta e verdura al giorno. In calo il consumo di pasta anche se gli italiani restano i maggiori consumatori con circa 26 kg all'anno a persona, che è 3 volte il consumo di

uno statunitense, di un greco o di un francese, 5 volte quello di un tedesco o di uno spagnolo e 16 volte quello di un giapponese. Non è però mai stato così basso il consumo di pane che, dall'inizio della crisi è praticamente dimezzato, scendendo nel 2014 al minimo storico con circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona

Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati – precisa la Coldiretti – un elisir di lunga vita per gli italiani, che fino ad ora si sono classificati tra i più longevi del mondo con una vita media che ha raggiunto i 79,8 anni per gli uomini e gli 84,8 per le donne. Ma la situazione potrebbe cambiare in futuro anche per colpa del cambiamento degli stili alimentari soprattutto nelle giovani generazioni con quasi 1/3 (30,8%) dei bambini che sono obesi o in sovrappeso. In particolare – sottolinea la Coldiretti – i bambini in sovrappeso sono il 20,9% mentre quelli obesi sono il 9,8% sulla base del campione di età compresa 8-9 anni nelle scuole primarie dell'indagine «Okkio alla Salute» promossa dal ministero della Salute. A pesare sono le cattive abitudini con l'8% dei bambini che salta la prima colazione e il 31% che la fa non adeguata, ma anche con il 41% che assume abitualmente bevande zuccherate e gassate mentre solo il 25% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura. Per «formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti e valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea, ricostruendo il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno», la Coldiretti ricorda il proprio impegno nel progetto «Educazione alla Campagna Amica» che coinvolge oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia in oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e negli oltre cinquemila laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe.

Ristorazione, la mafia allarga i propri tentacoli



Approfittano della crisi economica per penetrare in modo sempre più massiccio e capillare nell'economia legale e quello della ristorazione per le organizzazioni criminali è uno dei settori maggiormente appetibili. E' quanto rileva la Coldiretti, che aggiunge: "La criminalità organizzata in alcuni casi possiede addirittura franchising, forti dei capitali assicurati dai traffici illeciti

collaterali, e queste attività aprono in breve tempo decine di filiali in diversi Paesi".

Come è emerso dal terzo Rapporto Agromafie elaborato da Coldiretti, Eurispes, e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, sono almeno 5mila i locali della ristorazione nelle mani della mafia nel nostro Paese. Attività "pulite" che si affiancano a quelle "sporche", avvalendosi degli introiti delle seconde, assicurandosi così la possibilità di sopravvivere anche agli incerti del mercato ed alle congiunture economiche sfavorevoli, ma anche di contare su un vantaggio rispetto alla concorrenza, la disponibilità di liquidità, e di espandere gli affari. La frequenza con cui si verificano questi fatti si accompagna ad un cambiamento culturale: fare affari con esponenti delle organizzazioni mafiose viene spesso considerato "normale", inevitabile se si vuole sopravvivere. Viene considerato inevitabile non rispettare regole percepite

come ingiuste, soffocanti per chi gestisce un'azienda, a cominciare dalla pressione fiscale. Acquisendo e gestendo direttamente o indirettamente gli esercizi ristorativi le organizzazioni criminali anche la possibilità di rispondere facilmente ad una delle necessità più pressanti: riciclare il denaro frutto delle attività illecite. E se Cosa Nostra manifesta un particolare interesse nei confronti dell'acquisizione e della costituzione di aziende agricole, ma anche della grande distribuzione alimentare (centri commerciali e supermercati) e la Camorra mira a tutto il settore agroalimentare ed alla ristorazione in modo specifico, la 'Ndrangheta, per infiltrarsi nel comparto agroalimentare, sfrutta in particolar modo le connivenze all'interno della Pubblica amministrazione. Le attività ristorative – osserva la Coldiretti – sono dunque molto spesso tra gli schermi “legali” dietro i quali si cela un'espansione mafiosa sempre più aggressiva e sempre più integrata nell'economia regolare. La politica imprenditoriale della mafia moderna si caratterizza per una vocazione colonizzatrice ed una struttura tentacolare, di crescente complessità. Grazie ad una collaudata politica della mimetizzazione, le organizzazioni riescono a tutelare i patrimoni finanziari accumulati con le attività illecite. Si muovono ormai come articolate holding finanziarie, all'interno delle quali gli esercizi ristorativi rappresentano efficienti coperture, con una facciata di legalità dietro la quale è difficile risalire ai veri proprietari ed all'origine dei capitali. Le operazioni delle Forze dell'ordine – conclude la Coldiretti – indicano con chiarezza gli interessi di tutte le organizzazioni criminali nel settore agroalimentare, ma anche in modo specifico nella ristorazione nelle sue diverse forme, dai franchising ai locali esclusivi, da bar e trattorie ai ristoranti di lusso e aperibar alla moda.

Vini, ecco la Top 100 di Luca Gardini



Di guide dei migliori vini al mondo ce ne sono. Quella che uscirà domani in allegato con la Gazzetta dello Sport è però made in Italy, stilata da Luca Gardini, sommelier “campione del mondo nel 2010”, che cura già da

quattro anni la sua top 100 e che in virtù della sua collaborazione con il quotidiano sportivo – con la rubrica “Sorseggiando” sulla pagina “Gazza Golosa” del venerdì – viene ora proposta in abbinata,

Con oltre 40 vini, l’Italia è la più rappresentata , poi – secondo quanto anticipato da La prima di Wine News .it – c’è tanta Francia, ma anche Australia, Argentina, Libano, Sud Africa, Usa, Brasile, Siria e Regno Unito.

Ecco le prime dieci posizioni della classifica Gardini-Gazzetta

1. **Trimbach Clos St Hune 2009 (Francia),**
2. **Chateau Léoville Las-Cases 2012 (Francia)**
3. **Casanova di Neri Brunello di Montalcino
Tenuta Nuova 2010**
4. **Egon Muller Scharzhofberger Riesling Auslese
gold kapsel 2013 (Germania)**
5. **Giuseppe Mascarello & figlio Barolo Monprivato**

2010

- 6. Dominus Estate Napa Valley 2011 (Usa)**
- 7. Pol Roger Champagne Cuvée Winston Churchill 2002 (Francia)**
- 8. Chateau du Beaucastel Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin 2012 (Francia)**
- 9. Paul & Marie Jacqueson Rully 1er cru La Pucelle 2013 (Francia)**
- 10. Tenuta Sette Ponti Oreno 2012**

La "Top 100" viene realizzata degustando alla cieca i vini, divisi per tipologie, prendendo in considerazione le ultime annate che entrano in commercio. Tante, come detto, le cantine italiane in classifica: Casanova di Neri, Giuseppe Mascarello & Figlio, Sette Ponti, Dal Forno, Luciano Sandrone, Marisa Cuomo, Vietti, Tenuta San Guido, Le Potazzine, Sottimano, Ettore Germano, Argiolas, Podversic, Ciacci Piccolomini, Polvanera, Barone Ricasoli, La Cerbaiola-Salvioni, Marroneto, Le Piane, Giacomo Conterno, Palari, Ar.Pe.Pe, Valentini, Castello del Terriccio, Tenuta dell'Ornellaia, Tramin, Montenidoli, De Bartoli, Fattoria di Fiorano Fiorano, Massolino, Mazzei, Cortaccia, Cantine Ferrari, Chiappini, Elvio Cogno, Caparra e Siciliani, Di Prisco, Palladino, Marchesi Antinori, Ca' del Bosco, Ronco del Gelso e Paltrinieri

Locanda della Corte, serata con le specialità galiziane



Il ristorante Locanda della Corte di Alzano organizza per il 20 marzo una serata a tema con specialità galiziane. Si parte con il ricco buffet di tapas – Empanadas di Bonito (piccoli tonni dell'Atlantico) e cipolle;

Empanadas di ternera (carne di manzo galiziana) e patatas ali e oli, Patatas Bravas, Fabada (fagiolata) – e si continua con la specialità della serata: Pulpo Gallego, polpo dell'atlantico bollito servito con olio, sale grosso e paprika dolce. Per finire la torta di Santiago. In abbinamento uno dei più caratteristici vini bianchi d'Europa, l'Albarino della zona Rias Baixas, Terras Gauda "San Campio" e la sua riserva "O Rosal".

Costo a persona, menù completo con bevande incluse: 35 euro.

Tel 035 513 007 – info@locandadellacorte.it

**Installatori idraulici,
rinnovate le cariche.
Fiorendi resta alla guida**



Il CAIB, Consorzio

Artigiani Installatori Idraulici Bergamaschi, aderente a Confartigianato Bergamo, ha un nuovo consiglio di amministrazione, che resterà in carica per il triennio 2015-2017.

L'elezione, avvenuta nel corso dell'Assemblea generale, ha visto la riconferma alla presidenza di Claudio Fiorendi. In qualità di vicepresidente è stato eletto il consigliere uscente Giovanni Mascolo, consiglieri Alex Baroni, Giacinto Giambellini, Piergiorgio Magoni, Antonio Perani e Giovanni Vecchierelli.

Il Consorzio CAIB, costituito nel 2002, è impegnato nella formazione e nell'aggiornamento costante degli imprenditori artigiani del settore. Tra le varie attività organizzate, spicca l'importante progetto "Progettare e costruire l'efficienza energetica: le pompe di calore", realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo, e il percorso formativo per l'internazionalizzazione delle aziende consorziate.

Il nuovo cda ha garantito il proprio impegno a portare avanti con rinnovato entusiasmo le idee e le iniziative avviate dall'organico uscente.

Finché si parla di Masterchef possiamo star sereni in Borsa



L'indice Nasdaq è tornato sopra quota 5 mila, riportando le lancette indietro di 15 anni. Era il marzo 2000 quando per la prima volta l'indice tecnologico di New York ha superato questa soglia. La macchina del tempo però funziona solo fino a un

certo punto. Allora eravamo in piena euforia da "new economy", dove bastava avere una desinenza ".com" per strappare prezzi inauditi anche se dietro il nome a volte c'era solo un'idea e spesso neanche quella. Dopo avere toccato il massimo storico di 5.132 punti il 10 marzo 2000, la sbornia finì in America e in tutto il mondo, come del resto era giusto che finisse. In due anni l'indice precipitò a un terzo dal suo record. Scommettere sulle aziende innovative va bene, ma quando ci sono troppe aspettative e poca sostanza il bluff alla fine viene scoperto, trascinando anche le aziende che invece qualcosa da dire ce l'avevano.

In questi quindici anni, oltre a una serie di crisi, si sono viste tante altre bolle crearsi e poi sgonfiarsi, il bioetanolo, l'oil shales "le sabbie bituminose", l'energia fotovoltaica... Quella del Nasdaq del 2015 non sembra essere una bolla, ma piuttosto una conseguenza di aziende che stanno marciando in un'economia americana che tira.

L'indice inoltre nel frattempo ha allargato la sua platea ad altri titoli non solo del mondo del computer c'è, tanto per dire, anche la catena di caffè Starbucks – e questa è una

condizione di maggiore stabilità. Soprattutto però il Nasdaq non è più un listino fatto principalmente di possibili promesse in una mistificazione che voleva dare più valore ai click degli utenti che ai dollari che effettivamente entravano in cassa. Ora è formato, con le inevitabili eccezioni, da aziende ben strutturate, con utili che mostrano tassi di crescita elevati, solidità patrimoniale e flussi di cassa stabile. Cioè aziende della new economy con parametri da old economy.

La grande differenza è che rispetto a quindici anni fa sono scomparse molte aziende che gli utili li hanno solo sognati: Google, Facebook, Amazon o eBay che all'epoca erano solo promesse o magari non esistevano ancora, adesso macinano profitti.

Se si guarda la valutazione del rapporto tra i prezzi e gli utili (in gergo, p/e) nel Nasdaq del 2000 le quotazioni viaggiavano su valori intorno a 175 volte gli utili, ma in certi casi si arrivava sulle migliaia di volte; adesso siamo su un più ragionevole 30, che scende addirittura a 15 per Apple o 18 per Google, dato che la media viene alzata dal permanere comunque di start up innovative che devono ancora dimostrare il loro potenziale. All'interno del Nasdaq ci sono settori che potrebbero esprimere una bolla: l'indice delle società delle biotecnologie ad esempio ha quadruplicato il valore nel giro di quattro anni, ma si può anche pensare che dopo una sottovalutazione per effetto della crisi adesso ci sia piuttosto una quotazione più realistica. Va detto anche che le grandi di quindici anni fa, nell'ordine Microsoft, Cisco e Intel, non sono ancora tornate ai livelli persi nel 2000: rispettivamente il valore è sceso da 455 a 350 miliardi di dollari, da 450 a 150 miliardi, da 390 a 160 miliardi.

I grandi rialzi sono stati invece guidati da azioni trascurate nel 2000, a partire da Apple – con l'iPhone, lanciato nel 2007, che doveva ancora avere il suo successo planetario – salita da 20 a 750 miliardi di dollari o da Google, che si è

quotata solo nel 2004 e ora è la seconda società per capitalizzazione con 390 miliardi. Ma c'è qualcosa di determinante nel fare pensare che non si sia in presenza di una bolla: manca quella febbre generale che aveva fatto della Borsa uno spettacolo, il primo argomento del telegiornale, portando al listino un parco buoi fatto di casalinghe, pensionati, esperti da bar e soprattutto tanti illusi. Non è certo una regola, ma finché sport, Masterchef e Sanremo restano l'argomento principale la Borsa può stare relativamente tranquilla.

Lulliput, torna il Villaggio Creativo



Dal 19 al 22 marzo alla Fiera di Bergamo la dodicesima edizione del Salone educativo di Promoberg dedicato al mondo dell'infanzia. Come da tradizione, le prime due giornate del villaggio lillipuziano sono riservate alle scuole per un'uscita formativa unica nel suo genere, mentre durante il week end porte aperte a tutti per la consueta gioiosa invasione in particolare da parte

delle famiglie. Tra mille attività ludico-sportive, laboratori e didattici, concorsi, spettacoli e intrattenimenti vari, il villaggio lillipuziano è davvero "tanta roba".

L'appuntamento realizzato da Promoberg ha coinvolto sinora oltre 500mila persone e può contare sulla collaborazione con

l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo e l'Ufficio per la Pastorale Scolastica di Bergamo, che consente alle scolaresche di vivere da protagoniste un'uscita didattico-formativa sul territorio.

In totale sono oltre 500 i professionisti dell'educazione e dello spettacolo all'opera a Lilliput. La partecipazione delle più significative realtà del settore provenienti da gran parte del Paese – come ad esempio musei, enti, associazioni, federazioni sportive e aziende leader del settore – consente alle tante migliaia di bambini che ogni anno invadono con tanta passione il Villaggio creativo di apprendere e divertirsi in modo intelligente, innovativo, e sicuro.

Il Villaggio Creativo si estende su ben 20mila metri quadrati, che comprendono i tre padiglioni e la Galleria centrale al coperto del polo fieristico, e un'ampia area esterna. Oltre 100 gli spazi ludico-educativi allestiti che danno la possibilità ai bambini e alle loro famiglie di giocare, apprendere, scoprire, praticare sport, recitare, cantare, ballare e suonare. I due padiglioni principali sono dedicati all'area ludico-sportiva e alle attività laboratoriali, alla didattica, e ai due palchi

pronti a ospitare spettacoli e intrattenimenti vari. Il padiglione C anche

quest'anno vedrà protagonista l'Adasm-Fism (Associazione delle scuole dell'infanzia paritarie della provincia di Bergamo) con il progetto "Anche il sacro gioca con i bambini 2015. Nutriti dal Cielo. Il sapore della terra. Il profumo degli amici". L'iniziativa può contare sul sostegno dell'Aspan, l'associazione Panificatori.