

La “guerra” delle mimose. L’Ascom contro le vendite abusive

Emergenza venditori abusivi di fiori. A pochi giorni dall’8 marzo,

i fioristi Ascom chiedono alle Amministrazioni più controlli e lanciano la campagna di sensibilizzazione “Rispondi no alla vendita abusiva compra in negozio”

“Al Vigneto”, serata con crudità di mare e champagne



Giovedì 12 marzo, “Al Vigneto” di Grumello del Monte, locale che si fregia di una stella Michelin, si terrà la serata a tema “Crudità di mare e

Champagne” con le case “JM Gobillard Brut Rosè” e “Benoit Beaufort Brut Tradition Grand Cru”. Il menù prevede come antipasti Tortino di salmone fresco marinato in casa, mousse di avocado e salsa passion fruit e Involtini di tonno fresco con cremoso di patata, spuma di ricotta e uova di salmone. A seguire, Zuppa di pomodoro fredda, ricci di mare, burrata tartare di verdure e canocchie, quindi Sashimi di scampi e gambero rosso mazarese con crudo di carciofi, mandorle tostate e sorbetto ai mandarini. Piccola pasticceria fresca e secca, nonché la Dadolata di mele renette, croccante di biscotto, mantecato alla vaniglia e salsa al cioccolato completeranno la

proposta. Prezzo a persona, 75 euro. Per informazioni: info@alvigneto.it, tel: 035 831979 – 339 5893145.

Dalmine, al Point si presentano gli “Angeli anti burocrazia”



“La nostra aspettativa è che migliori la qualità del servizio, della risposta della Regione alle imprese con minori costi e minori tempi per la burocrazia. Compito degli Angeli sarà segnalare in Regione le criticità per consentirci di intervenire. E’ una

novità rilevante e un impegno forte che va nella direzione di rendere più semplice la vita agli imprenditori; soprattutto in un momento di crisi economica e di difficoltà è una cosa fondamentale”. E’ quanto ha dichiarato il governatore della Regione Lombardia, Roberto Maroni presentando a Lecco il servizio “Gli Angeli anti burocrazia”. “A giugno faremo una prima valutazione – ha proseguito Maroni – e se funziona, come mi auguro, andrà avanti. C’è un interesse molto forte del mondo delle imprese per questo servizio. Credo che sia una risposta giusta”.

L’iniziativa verrà presentata anche a Bergamo, con lo stesso governatore chiamato a illustrare il progetto a sostegno delle imprese. L’appuntamento è fissato per martedì 10 marzo, alle 10, al Point di Dalmine, alla presenza dell’assessore regionale alle Attività produttive, ricerca ed innovazione

Mario Melazzini e del presidente di Bergamo Sviluppo e componente della Giunta Camerale, Angelo Carrara.

Gli “Angeli anti burocrazia” sono 30 giovani neolaureati, entrati in servizio lo scorso 7 gennaio (2 per ogni provincia, uno a Sondrio e 9 a Milano), selezionati dalla Regione con un bando realizzato in collaborazione con Unioncamere, che sono a disposizione delle imprese per aiutarle a superare gli ostacoli che si trovano a fronteggiare nei rapporti con le Pubbliche amministrazioni. Gli Angeli devono recarsi nelle imprese per verificare i problemi, per poi andare nelle sedi competenti e trovare risposte in tempi rapidi. L’obiettivo è intervenire sulle procedure più importanti, quelle con cui gli imprenditori si devono confrontare quotidianamente, a partire dai bandi, e accelerare il più possibile i tempi di risposta. Sette/dieci giorni al massimo è l’obiettivo che si è posto il sottosegretario alla Presidenza della Regione Lombardia (con delega all’Attuazione del programma, Rapporti con le istituzioni nazionali e Relazioni internazionali) Alessandro Fermi subito dopo l’incarico ricevuto dal presidente Roberto Maroni di coordinare il lavoro dei 30 Angeli anti burocrazia entrati da poco in servizio in tutte le province lombarde. “So che non sarà facile – aggiunge Fermi – ma desidero lavorare fianco a fianco con tutti e 30 i ragazzi per raggiungere questo obiettivo”. Un punto Fermi l’ha già fissato: “Li incontrerò almeno una volta al mese – ha spiegato – non solo per capire come stanno evolvendo le diverse situazioni, ma per creare una vera e propria squadra. Una rete di cui tutti possano beneficiare reciprocamente mettendo a fattor comune l’esperienza maturata sui diversi territori”.

Tortelli di magro con Scarola dei colli, ecco la ricetta di Bergamo per l'Expo



Arrivano le schede gastronomiche delle province lombarde, new entry dei cibi tipici locali, studiate per la vicinanza alla dieta Mediterranea, l'apporto energetico, di vitamine e micronutrienti. Il progetto é delle Camere di Commercio di

Milano, Bergamo, Monza, Lecco, Pavia, Varese in collaborazione con Università degli Studi di Milano. Le ricette si possono consultare nel ricettario globale di Expo. Per Bergamo la nuova ricetta è Tortelli di magro con scarola dei colli e pomodorini, per Milano il minestrone alla Milanese, per Monza tagliatelle fresche integrali con asparagi rosa di Mezzago De.Co all'olio di limone ed acciuga, per Pavia risotto con fagioli, per Varese mantecata di Carnaroli al Sebuino d'Angera glassata alla Formaggella del Luinese, per Lecco filetto di lavarello dorato con asparagi verdi e emulsione di capperi, bottarga di lavarello e olio e extra vergine di Perledo.

Quanto al capitolo export, nei primi 9 mesi del 2014, Milano ha esportato per un valore di 1,2 miliardi, Brescia, Bergamo, Mantova e Pavia per circa 400 milioni.

“La ristorazione – rileva Lino Stoppani, vicepresidente di Confcommercio Milano e presidente di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi – è uno strumento fondamentale per valorizzare e promuovere il territorio anche per le eccellenze della produzione agricola lombarda. Il miglioramento dei rapporti all'interno della filiera agroalimentare risponde ad esigenze di qualità, tipicità,

sostenibilità ambientale, salubrità e anche di convenienza, valori sui quali la ristorazione offre esperienza, competenze e interesse, non solo di natura economica”.

“Frutta e verdura – afferma Dino Abbascià, presidente del Sindacato dettaglianti ortofrutticoli di Confcommercio Milano e presidente di Fida, la Federazione nazionale Confcommercio dei dettaglianti dell’alimentazione – sono alla base di un’alimentazione salutare che da noi è diffusa nella vita di ogni giorno e che viene proposta tra i temi nutrizionali di Expo. L’agroalimentare italiano, nel totale delle sue esportazioni, vale circa 35 miliardi di euro e, come ho avuto occasione di rilevare ai recenti tavoli dell’Expo delle Idee all’Hangar Bicocca, possiamo raggiungere nell’agroalimentare, vero ‘petrolio’ del nostro Pil, i 50 miliardi. In tutto questo la Lombardia, con le eccellenze dei suoi prodotti, ha un ruolo di capofila”.

Treviglio, gli Alti formaggi Dop abbinati alla cucina anglosassone



Il 10 marzo, alle 18 si terrà, alla Casa di Alti Formaggi, il secondo appuntamento organizzato in collaborazione con l’Unione Italiana Ristoratori (UIR) per promuovere l’utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e

Salva Cremasco). Nel secondo appuntamento, i formaggi DOP

verranno interpretati in chiave “cucina anglosassone” dallo chef Nicola Batavia del ristorante Birichin di Torino. Prodotto ospite della serata, la birra Mastri Birrai Umbri del gruppo Farchioni, che verrà degustata insieme alle tre ricette proposte dallo Chef. A presentare l’evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

Riforma delle “Popolari”, Sapelli a Bergamo



Un rinnovato modello per le Banche Popolari. È quello che chiede la CISL di Bergamo, anche e soprattutto alla luce delle ultime vicende che hanno riguardato il sistema creditizio provinciale (dalla riforma del governo Renzi alle inchieste riguardanti UBI). A tal

proposito, la segreteria CISL di Bergamo, insieme alla categoria dei lavoratori bancari, FIBA, organizza, per l’ 11 marzo, alle 17, alla Sala Galeotti dell’Università di Bergamo, in via dei Caniana, un convegno al quale sono stati invitati Mario Masini, Docente di Economia degli Intermediari Finanziari all’università di Bergamo; Giulio Romani, segretario Generale Fiba Cisl e Giulio Sapelli, Docente di Storia Economica all’Università degli Studi di Milano.

“Le Banche Popolari – dice Ferdinando Piccinini, segretario generale della CISL di Bergamo – da sempre vantano un ruolo importante per l’economia del territorio. La riforma che in

concreto modifica la missione e le caratteristiche di questo modello creditizio trova la nostra ferma opposizione ferma. Da sempre sosteniamo che sia essenziale recuperare quel contesto di relazione e partecipazione diffusa che ha rappresentato il patrimonio genuino delle banche popolari”.

Se le soluzioni definitive andassero, come invece è ipotizzato nel testo di riforma attualmente in discussione, in direzione opposta si rischierebbe, secondo Piccinini, “di modificare in modo irreversibile la natura stessa della banca popolare, di porre fine alla sua specificità rispetto alle banche di credito ordinario e di favorire, in un secondo tempo, la loro acquisizione ed assorbimento da parte di queste ultime”.

Il modello della banca popolare, per la CISL di Bergamo, “molto può ancora dare in termini di specificità e di concorrenza in un sistema bancario che appare sempre più sottoposto ai rischi derivanti da una eccessiva concentrazione ed omologazione del mercato. Riteniamo, infatti, che anche se il modello della Banca Popolare, per dimensioni e volumi di affari, appare mutato rispetto alle origini, un’ipotesi di riforma debba cercare di conservare integralmente quel patrimonio di partecipazione dei cittadini e dei lavoratori che ha saputo finora esprimere e valorizzare nel corso della sua lunga storia”.

Moda, acquisti su. In Lombardia balzo dell’8%

I dati su gennaio dell’Osservatorio CartaSi. La crescita in Italia è del 6,9% rispetto al 2014. Le migliori performance per accessori e abbigliamento sportivo

Percassi fa suo il brand “Vergelio Calzature”



Percassi ha acquistato da Roberto Vergelio tutta l'attività commerciale, i negozi, i brand e l'organizzazione aziendale di Vergelio Calzature, azienda milanese leader nella vendita al dettaglio di calzature di alta gamma tramite una rete di negozi con insegna Vergelio, Marilena e

Vierre, situati nelle più prestigiose vie milanesi dello shopping. Vergelio è un'azienda storica, fondata nel lontano 1939, e i suoi negozi hanno sempre rappresentato a Milano un punto di riferimento per l'offerta di calzature di qualità, e per una clientela che poteva ritrovare in un unico punto vendita un'ampia selezione dei migliori prodotti e delle migliori marche disponibili sul mercato. Il successo sempre crescente dell'azienda ha portato negli anni all'apertura di numerosi punti vendita, arrivando ai 12 attuali presenti nelle principali vie dello shopping milanese e dell'hinterland, a Monza. Grazie alla lunga e consolidata esperienza in ambito retail e nella gestione di marchi sia propri (quali Kiko, Madina, Womo e Bullfrog) che di terzi, Percassi punta a valorizzare e sviluppare ulteriormente il brand Vergelio sia a livello nazionale che internazionale, oltre che sul canale online, con un modello evoluto di vendita multicanale. Dream Capital Partners ha assistito Vergelio Calzature e i suoi azionisti nella ricerca dell'investitore e nella relativa negoziazione.

Volete diventare baby sitter? Il Comune di Bergamo ha pensato a voi

Arriva dal Comune di Bergamo un corso per diventare baby sitter. Lo realizza la cooperativa Percorsi per Crescere e il consorzio Sol. Co.

Venticinque persone – con età compresa tra i 18 e i 40 anni – saranno accompagnate in un percorso teorico pratico per acquisire o consolidare quelle competenze necessarie per svolgere questo tipo di lavoro. È titolo preferenziale per l'iscrizione al corso la residenza a Bergamo o nei comuni dell'ambito 1.

Martina va a “lezione” dai grandi chef. Anche Cerea in cattedra



Per la prima volta il ministero delle politiche agricole chiama a raccolta gli chef come consulenti per “far fare un salto di qualità al nostro agroalimentare”, come osserva il ministro dell’Agricoltura Maurizio Martina, e i grandi maestri della cucina italiana

rispondono in massa, presentando le loro proposte. E’ quanto accaduto nei giorni scorsi al Forum della cucina italiana ospitato al dicastero di via XX Settembre. Da Cracco a Bottura, da Cedroni a Oldani fino a Cerea, i grandi della cucina italiana hanno illustrato al ministro cosa servirebbe per un comparto alimentare ancora più forte, dal miglioramento dei percorsi formativi delle nuove leve della ristorazione alla necessità di favorire il lavoro delle imprese con meno burocrazia. “Intendiamo fare un progetto collettivo e in coordinamento con altri ministeri – spiega Martina -. Metteremo a punto un piano di lavoro individuando alcune priorità su cui muoverci, a cominciare dal miglioramento del percorso formativo, e ci riuniremo quindi di nuovo a luglio a Expo”. “Essere tutti qui radunati assieme grazie al ministro, direi che è un piccolo miracolo – osserva Carlo Cracco, star ai fornelli e sul piccolo schermo -. Dal forum usciranno proposte e idee in cui cercheremo di coinvolgere tutto l’agroalimentare. Prima istanza è la formazione e da lì in poi, la materia prima, la tutela del territorio, tutte cose che vanno messe insieme per comporre un puzzle che unito va benissimo, frammentato non vale nulla”. “La prima cosa da fare è formazione, far capire ai giovani tutta la filiera che si porta dietro un piatto ma è importante anche alleggerire la burocrazia – osserva l’altro chef stellato Niko Romito -. Le normative ci asfissiano; a differenza degli altri Paesi stranieri, per esempio, abbiamo difficoltà enormi nell’inserire gli stagisti in cucina. Dobbiamo mandar via tantissimi ragazzi che vorrebbero fare formazione”.

Al Forum erano presenti tra gli altri: Massimo Bottura, Carlo Cracco, Franco Pepe, Antonia Klugmann, Pietro Zito, Claudio Liu, Marco Reitano, Ugo Alciati, Cesare Battisti, Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Enrico Cerea, Aurora Mazzuchelli, Antonio Santini, Norbert Niederkofler, Niko Romito, Gennaro Esposito, Corrado Assenza, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Simone Padoan, Gianfranco Vissani, Antonello Colonna, Fulvio Pierangelini e Igles Corelli.