

# **San Valentino, ecco “La cucina di coppia” secondo l’Accademia del Gusto**

Anche all’Accademia del Gusto si festeggia San Valentino. Ascom Formazione propone per la sera del 14 febbraio il corso “La cucina di coppia: aspettando San Valentino”, una serata dedicata alle coppie e “diretta” dallo chef Mirko Ronzoni. I temi trattati durante le 3 ore di lezione – dalle 20 alle 23 – saranno: la cucina afrodisiaca, la scelta dei cibi che seducono, gli abbinamenti per ottenere l’effetto desiderato, la mise en place e la realizzazione di tre ricette. «E’ un corso che ha sempre un grande successo – spiega Daniela Nezosi, responsabile di Ascom Formazione -. Ed è il corso di formazione ideale per prendere per la gola il tuo lui o la tua lei. L’esperienza di manipolare il cibo, di partecipare insieme alla sua preparazione può rivelarsi un’attività sorprendentemente stimolante e divertente». Il corso si svolge all’Accademia del Gusto in piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto.

---

## **Milano, un fine settimana per scoprire tutti i gusti del cioccolato**



Il 12 febbraio, il più importante evento dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il Salon du Chocolat ritorna al MiCo Portello con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso. 80 gli espositori (contro i 40 della scorsa edizione), 111 gli eventi e, soprattutto, una crescita del 236% dei biglietti venduti. Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Tra gli showcooking, una menzione particolare va a "L'albero dell'amore", un happening artistico, in programma sabato, alle 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l'applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica "dripping", resa nota dall'artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la

finalizzazione dell'opera. Alle 19.15 il Salon du Chocolat di Milano presenterà la "Chocolate Gallery" una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Quest'anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il Perù e il Camerun, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il "Villaggio Bean to Bar", uno spazio a cura di Fermento Cacao. Il "From Bean to Bar" è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All'interno di quest'area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area ChocoFocus a cura di Compagnia del Cioccolato, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio Tavoletta d'Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

Per festeggiare San Valentino la Chocolate Academy Milano realizzerà il Giardino dell'Amore; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà anche uno spazio tutto dedicato al mondo vegan con la partecipazione di Ghita Academy dello chef Simone Salvini, che nasce nel contesto più ampio della Funny Veg Academy, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo

è dedicato alla cucina Raw con l'esperta Emanuela Caorsi che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente. L'Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef Carlo Cracco presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", dopo l'incontro, l'autore sarà disponibile a firmare le copie. Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai bambini tutti i segreti.

[www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)

---

**Bolkestein, a giorni  
l'emendamento che prolungherà  
i tempi tecnici**



Da sinistra Cesare Rossi, Oscar Fusini, Mauro Dolci e Giulio Zambelli

Per metà settimana prossima dovrebbe essere approvato l'emendamento che prolungherà i tempi tecnici della Bolkestein. Per gli ambulanti il consiglio è di preparare comunque le domande, sarebbe rischioso non farlo».

Sono queste le indicazioni di Fiva Bergamo e Anva Bergamo, le associazioni rappresentanti degli ambulanti bergamaschi. Ne hanno parlato ieri sera, alla Casa del Giovane di Bergamo, nell'incontro "Il complicato caso Bolkestein", a cui hanno partecipato oltre duecento operatori dei mercati.

L'incontro era finalizzato a fare chiarezza dopo che il decreto Milleproroghe, non ancora convertito in legge, ha allungato i tempi sulle decisioni gettando tutta la categoria nel caos e spaccato i Comuni tra quelli che hanno sospeso i bandi e quelli che hanno deciso di espletare comunque le procedure, riservandosi eventuali correttivi dopo la conversione in legge del decreto.

«La riunione è servita a sciogliere molti dubbi creati in parte da spinte ideologiche di alcuni rappresentanti della categoria, in parte dalla confusione creata dalla proroga – dice il direttore dell'Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar

Fusini -. La Bolkestein come associazione purtroppo la conosciamo bene. Negli anni è intervenuta nella regolamentazione di altre categorie, ad esempio stabilendo la liberalizzazione delle medie superfici e la soppressione degli agenti di commercio e la liberalizzazione delle medie superfici». «Pensare che gli ambulanti potessero rimanere immuni era pura utopia – prosegue Fusini -. Da cinque anni abbiamo intrapreso il percorso più corretto, che è la difesa del principio dell'anzianità di servizio e dell'impresa come criteri premianti nell'assegnazione dei posteggi, in un percorso che ha visto coinvolto lo Stato, le Regioni gli Enti locali. Oggi si attende l'approvazione dell'emendamento che permetta ai Comuni che già hanno promosso il bando di portarli a termine nei tempi stabiliti e agli altri di avere più tempo”.



«La preoccupazione della maggior parte degli operatori era di salvaguardare il proprio lavoro, di continuare a lavorare senza problemi – spiega Mauro Dolci, presidente di Fiva Bergamo -. Abbiamo sfatato alcune false certezze e dato più tranquillità agli operatori. Crediamo che le cose si stiano mettendo a posto. Molto probabilmente ci sarà una proroga tecnica a fine anno. Tra martedì e mercoledì l'emendamento dovrebbe passare al Senato e diventare definitivo». Intanto rimangono aperte le querelle con alcuni Comuni di natura interpretativa. «Stiamo dialogando con alcune amministrazioni, esempio Trescore, Ranica e Curno dove si vorrebbe mettere mano alla distribuzione dei banchi».

La Bolkestein (direttiva 2006/123/CE) è nata nel 2006 per disciplinare la concorrenza nel mercato interno ed è stata recepita nel 2010 dal Governo italiano, che ha rinviato a un'intesa, in Conferenza unificata, i criteri per il rilascio e il rinnovo delle concessioni di commercio su aree pubbliche. L'intesa del 2012 ha definito i criteri, salvaguardando la

professionalità d'impresa e quella maturata sul posteggio in concessione, prorogando le concessioni, secondo una diversa scansione di tempi, al 7 maggio e al 4 luglio 2017. Tutte le Regioni (ad eccezione di Molise, Basilicata e Sardegna) hanno adottato i relativi atti di recepimento, insieme a una modulistica a beneficio dei Comuni, che, a loro volta hanno elaborato e pubblicato i bandi. In questo iter, a fine 2016, è intervenuto il decreto legislativo 244 (Milleproroghe), il cui articolo 6 comma 8 ha stabilito una proroga delle concessioni al 31 dicembre 2018, non specificando nulla sui bandi già avviati, molti dei quali in pieno corso di espletamento. In bergamasca sono coinvolti 246 mercati per un totale di circa 7 mila posteggi

---

## **Go.In', l'alta formazione che fa più competitive le pmi**

Aperte fino al 24 febbraio le adesioni alla nuova edizione del corso di Bergamo Sviluppo dedicato a innovazione e internazionalizzazione

---

## **Ascom, al via le assemblee**

# dei Gruppi di categoria



Paolo Malvestiti

Prende il via lunedì 13 febbraio l'iter per il rinnovo dei Consigli delle categorie merceologiche di Ascom Bergamo Confcommercio, in vista della Assemblea elettiva del prossimo 8 maggio. Per un mese e mezzo, fino al 20 marzo, in Associazione si susseguiranno gli incontri con gli imprenditori del terziario per eleggere i presidenti e i consiglieri delle 28 categorie merceologiche. Tra le novità di questa tornata elettorale c'è l'accorpamento di alcuni gruppi e la nascita di nuovi. La categoria degli Articoli sportivi entrerà a far parte di quella dell'Abbigliamento – calzature, in quanto entrambe fanno riferimento a FederModaItalia. I Mercanti d'arte si uniranno al Gruppo dei commercianti di preziosi. Nasceranno due nuovi gruppi: Grossisti non alimentari – forniture industriali e una categoria che riunirà tutti gli imprenditori che esulano dai settori tradizionali. Rinnovati i consigli dei 28 gruppi, il 4 aprile si riunirà il Consiglio Generale delle categorie che stabilirà la lista dei candidati al Consiglio Direttivo per il prossimo quinquennio; in calendario l'8 maggio l'assemblea elettiva e il 15 maggio il nuovo Consiglio direttivo eleggerà il presidente dell'Associazione.

Da nuovo Statuto, la durata delle cariche sarà di 5 anni e il limite di età dei candidati di 75 anni; il nuovo direttivo passerà da 11 a 13 membri più tre cooptati e il presidente non potrà essere eletto per più di due mandati consecutivi. «Dopo l'approvazione dello Statuto iniziamo il percorso per l'elezione dei vertici dell'Associazione che tiene conto delle novità introdotte – spiega Paolo Malvestiti, presidente di Ascom Bergamo Confcommercio -. Sono alcuni mesi di lavoro che porteranno alla nascita del nuovo direttivo. In questo nuovo percorso ci piacerebbe che ci fosse un ampio coinvolgimento di donne e di giovani». Le prime assemblee saranno lunedì 13 febbraio: alle 15.30 si riuniranno gli imprenditori che fanno riferimento ai “Servizi alle Imprese” e alle 17 i Dettaglianti di ortofrutta. Ascom Bergamo Confcommercio conta oltre 7 mila associati così suddivisi: 40% non alimentari, 30% pubblici esercizi, 15% alimentari e 15% servizi.

---

## “Bergamo jazz”, in gara le vetrine più belle e originali



Un'immagine della precedente edizione del concorso

L'Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con Bergamo Jazz, ha indetto il concorso “Jazz in Vetrina”, in

concomitanza con l'evento musicale che si svolgerà nel prossimo mese di marzo e destinato agli esercizi commerciali. La partecipazione al concorso è libera e gratuita e l'adesione dovrà pervenire entro martedì 28 febbraio inviando la richiesta di partecipazione a [jazzinvetrina@gmail.com](mailto:jazzinvetrina@gmail.com). Nella mail va indicata la ragione sociale dell'esercizio, l'indirizzo, il nome e i contatti del referente. Gli organizzatori a loro volta forniranno a tutti i partecipanti al concorso il seguente materiale: locandina, depliant, t-shirt, shopper e una foto storica di Bergamo Jazz. I negozi potranno creare la propria vetrina sul tema di Bergamo Jazz secondo la loro libera interpretazione e fantasia. L'allestimento va ultimato entro il 14 marzo 2017 e dovrà rimanere in bella mostra fino al 26 marzo. Una o più immagini dell'allestimento dovranno essere inviate entro il 19 marzo all'indirizzo mail [jazzinvetrina@gmail.com](mailto:jazzinvetrina@gmail.com). Foto che saranno pubblicate anche sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di Bergamo Jazz.

Le 5 vetrine più belle verranno decretate tramite votazione. Il voto sarà composto per il 50% dal parere di una giuria composta dagli organizzatori del concorso e per il restante 50% dal numero dei like ottenuti dai profili Facebook e Instagram di Bergamo Jazz. Tutte le foto ricevute all'indirizzo [jazzinvetrina@gmail.com](mailto:jazzinvetrina@gmail.com) saranno inserite all'interno di una cartella dedicata al concorso con relativa didascalia. Si terrà conto dei like pervenuti entro la mezzanotte del 19/03/2017 e successivamente verrà stilata la classifica, pubblicata sul sito [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it) e sulla pagina Facebook/profilo Instagram di Bergamo Jazz. I 5 vincitori verranno premiati con 2 biglietti di ingresso al concerto inaugurale di Bergamo Jazz, in programma al Teatro Sociale giovedì 23 marzo, alle 21, e una targa a ricordo dell'iniziativa offerta da Ascom Confcommercio Bergamo.

La premiazione sarà effettuata mercoledì 22 marzo, alle 17.30, presso la sala Riccardi del Teatro Donizetti. "Jazz in Vetrina

– annota il referente per l'Ascom, Giorgio Lazzari -, mira a favorire la creazione di una maggiore atmosfera di festa e di coinvolgimento non solo dei partecipanti alla manifestazione, ma anche dei cittadini”.

## Info:

**Ascom Confcommercio Bergamo**

**Giorgio Lazzari Tel. 035 4120202**

**giorgio.lazzari@ascombg.it**

---

# Olio extravergine d'oliva, ecco gli errori più comuni a tavola



Se un tempo era il vino a dover essere studiato da *enologi* e giudicato dai sommelier in base alle caratteristiche organolettiche, oggi è l'olio extra vergine di oliva a richiedere un'accurata selezione, per esaltare tutte le

sue proprietà. Ma gli italiani lo conoscono veramente? Ben il 78% degli abitanti del Bel paese ammette di non saper abbinare l'olio extra vergine di oliva al cibo. *“L'oro verde del*

*Mediterraneo*” ha un ruolo definito nella cultura culinaria italiana, ma accade che soprattutto a casa, non venga utilizzato nel modo giusto. Come sostiene l’ANAP00 – Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva – per ogni tipologia di alimenti corrispondono determinati oli che ne esaltano la qualità. Dalla Sicilia, alla Puglia fino all’Umbria, l’Italia rappresenta da sempre uno dei massimi produttori d’olio extra vergine di oliva. Secondo la mitologia, fu Atena a piantare il primo ulivo sulla Terra, albero che per millenni avrebbe dato con i suoi frutti un succo adatto alla preparazione di cibi, alla cura del corpo e alla guarigione delle malattie. Ma quali sono gli errori più comuni che fanno gli italiani con questo prodotto? Utilizzare sempre lo stesso tipo di olio (82%) e pensare che l’olio amaro sia di cattiva qualità (76%). È quanto emerge da uno studio condotto da Casa Coricelli, l’osservatorio sulle tendenze nel mondo dell’olio, condotto mediante la metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 2500 italiani e su panel di 80 esperti tra cui chef e assaggiatori professionisti d’olio, attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community dedicate al settore per capire che rapporto hanno gli italiani con l’olio.

“Nella cultura culinaria italiana l’olio extra vergine di oliva è molto importante, perché esalta i sapori e completa tutti i nostri piatti – afferma Marina Solinas, assaggiatrice professionista di una delle più importanti organizzazioni di settore. Può essere utilizzato sia in cottura, perché non copre i sapori, ma soprattutto a crudo, perché esalta le verdure come l’insalata, ma anche la zuppa di legumi, la carne e il pesce grigliati. L’utilizzo a crudo alla fine di una cottura serve per esaltare il piatto ed è importantissimo utilizzare l’olio giusto. In cottura non deve mai essere utilizzato ad altissime temperature, per non raggiungere il punto di fumo. È una regola generale. Lo studio e la cultura dell’olio extra vergine di oliva sono molto importanti e non devono essere trascurati. Dagli Stati Uniti al Canada fino a

Cile, Taiwan e Giappone ogni anno le Organizzazioni finalizzate alla formazione di assaggiatori ricevono tantissime persone che arrivano da tutto il mondo per studiare le caratteristiche di questo prodotto. Possiamo dire che la cultura dell'olio è diventata internazionale".

Ma gli italiani conoscono effettivamente l'olio di oliva? Il 78% gli italiani non sa distinguere tra le varie tipologie di olio extra vergine di oliva disponibili sul mercato. Se non fosse per l'etichetta, che molti non guardano, le differenze che caratterizzano un olio rispetto all'altro non verrebbero percepite da quasi nessuno. Ben il 65% pensa che l'olio extra vergine venga ottenuto da una semplice spremitura, mentre la maggior parte subisce dei processi attenti e accurati non solo di filtrazione, ma soprattutto di combinazione tra varie tipologie di extra vergine al fine di creare la "ricetta" scelta. Infine il 48% degli italiani non conosce l'effetto negativo della luce e del calore sull'olio. Per questo molte volte lo tengono a breve distanza dal piano cottura, rovinando in parte il prodotto.

Ma quali sono i principali errori che commettono? L'errore più comune è quello di utilizzare sempre lo stesso tipo d'olio (82%). In cottura per saltare le patate, a crudo sull'insalata, sulla carne rossa o sul pollame, utilizzare l'olio sbagliato rischia di rovinare un prodotto di qualità se usato in cottura, e rischia di essere sprecato se leggero e abbinato a gusti forti. Un altro grave errore degli italiani è pensare che un olio amaro sia cattivo (76%), perché ritenuto sgradevole al palato. Al contrario l'olio extra vergine amaro è indice di qualità e personalità. Pensare che l'olio extra vergine di oliva non faccia bene, perché troppo grasso (65%) è un altro degli errori più comuni. L'olio infatti è un grasso allo stato puro, per cui non esistono oli leggeri e oli pesanti nel senso calorico del termine: ogni olio sviluppa 900Kcal per 100gr di prodotto. Ma l'olio di oliva, rispetto ad un olio di semi ad esempio, oltre ad essere nutriente, è

salutare e naturale. viene spremuto meccanicamente e quando esce dal percorso estrattivo è "vivo", è praticamente un succo di frutta. Il suo effetto sul nostro corpo è totalmente benefico.

Ma quali sono i trucchi per conservare perfettamente l'olio extra vergine di oliva? Per il 78% degli esperti l'aspetto più importante è il contenitore, che deve essere in vetro scuro. Nella conservazione dell'olio d'oliva il problema principale è l'irrancidimento, dovuto alle reazioni di degradazione ossidativa. Per questo motivo si sono affermate le bottiglie in vetro scuro, perché capaci di schermare in parte gli effetti negativi della luce. Al secondo posto, per mantenere inalterata la qualità del prodotto, è fondamentale tenerlo alla larga da fonti di luce (75%), perché accelera le reazioni di degradazione ossidativa e allo stesso tempo da fonti di calore (72%). L'olio extra vergine d'oliva va conservato in luoghi freschi e asciutti, in ambienti con escursioni termiche non eccessive (con temperatura compresa tra i 15 e i 20°C). In questa situazione la qualità del prodotto resta integra.

## **I consigli degli esperti**

### **Olio extra vergine di oliva fruttato leggero, dolce**

È un olio equilibrato, come ad esempio l'olio ligure, fruttato, ma dolce. Si può abbinare a qualsiasi tipo di pesce dal sapore delicato.

### **Olio extra vergine di oliva fruttato medio**

Se andiamo sulla carne bianca andiamo su un medio fruttato, non qualcosa di troppo amaro, però utilizziamo un olio a metà di questa scala. Si può usare anche sul pesce, ma magari più saporito come salmone, cernia, oppure del formaggio come le caciotte. Può essere legato anche ai dolci, come la cioccolata fondente.

## **Olio extra vergine di oliva fruttato intenso, amaro**

Se saliamo ancora con il fruttato possiamo pensare ad una zuppa di legumi o a della carne rossa grigliata. La fiorentina si abbina perfettamente con un olio pugliese. Se utilizziamo un tipico olio ligure il suo sapore si spegne: sarebbe uno spreco. Se invece utilizziamo un olio più fruttato e più amaro, che non è mai da considerarsi un difetto, anzi è molto più salubre, allora va bene sulle carni rosse.

## **Olio extra vergine di oliva fruttato aromatico**

Ideale per i primi piatti: si tratta di un olio particolare, tipo l'olio siciliano, con un fruttato aromatico e mediamente tendente all'amaro. Quello più dolce sarebbe sprecato perché non si sentirebbe. Se ci sono le verdure nel piatto serve qualcosa di più aromatico, con più profumo che possa valorizzarle.

---

# **Sarnico, sabato e domenica torna lo Sbarazzo**



Per gli appassionati di shopping, sabato 11 e domenica 12 febbraio a Sarnico torna lo "Sbarazzo", il mercatino itinerante dei commercianti promosso da Sarnicom. Dalla mattina alle 10 sino alla sera alle 20, sulle piazze e nelle vie del centro storico, i negozianti in vista della chiusura dei saldi, proporranno supersconti sui capi in saldo, mettendo in mostra la

merce anche con banchetti all'esterno su strada offrendo un outlet a cielo aperto e in riva al lago.

All'iniziativa, che viene proposta ormai da qualche anno nel doppio appuntamento del fine saldi invernali e del fine saldi estivi, partecipano i principali esercizi commerciali della cittadina.

---

**Commercialisti, al via il nuovo Consiglio**



Il Consiglio dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Bergamo ha dato avvio ai lavori con la presidenza di Simona Bonomelli, in carica dal 1° gennaio 2017 al 31 dicembre 2020, e con i nuovi consiglieri dell'Ordine: Andrea

Berizzi, Giorgio Berta, Aldo Cattaneo, Andrea Cortinovis, Francesco Fassi, Roberto Mazzoleni, Mario Papalia, Paolo Attilio Rossi, Paolo Saita, Simone Santicoli e Renato Tassetti. Tesoriere del Consiglio Alessandro Testa, segretario Riccardo Trezzi e vicepresidente Alberto Carrara, past president dell'Ordine. Nel corso della seduta sono state istituite le commissioni di studio. «Abbiamo scelto di concentrarci su temi che più sono cari ai cittadini e alle imprese – sottolinea la presidente Simona Bonomelli – perché il nostro compito è essere al loro fianco ogni giorno nelle sfide continue e sempre più pressanti che il mercato impone. Come professionisti comprendiamo perfettamente quali siano le preoccupazioni delle imprese e siamo certi che, uniti, potremo dare il nostro contributo. Infatti, ci proponiamo di rendere ancora più forte il nostro supporto in relazione ai nuovi adempimenti introdotti dal Governo nel corso degli ultimi anni e con la legge di stabilità, che palesemente comportano l'aumento delle problematiche sia per le imprese sia per i privati. Contestualmente rivolgeremo il nostro sguardo attento al futuro, proiettando la nostra consulenza verso nuovi temi emergenti, quale la finanza d'impresa, l'internazionalizzazione, le problematiche del lavoro, nonché l'antiriciclaggio e la crisi da sovraindebitamento. A tali aspetti, di estrema attualità, abbiamo deciso di dedicare apposite commissioni di studio”.

---

# **Commercio, «negozi e web non sono più in competizione»**

La società di ricerche di mercato Nielsen fa un dettagliato quadro del rapporto degli italiani con l'e-commerce, evidenziando l'altissima percentuale (79%) di coloro che fanno acquisti all'estero. L'ammonimento dell'ad ai commercianti: «On line e off line non devono più essere considerati canali distinti»