

Vie della Luce. Il Natale è nell'aria: Il progetto dei commercianti che scalda il cuore

Chi addobba l'albero natalizio e accende le lucine in anticipo è più felice. Questo sostengono i psicologi e notano che decorare la casa e portare un'aria di Natale molto prima delle feste, mette di buon umore.

Questo lo sa bene il DUC Distretto Urbano del Commercio che provvede a far migliorare l'umore dei bergamaschi con un'iniziativa all'insegna delle luci strabilianti.

Il progetto "Vie della Luce. Il Natale è nell'aria" dal 25 novembre al 6 gennaio 2019 illuminerà il centro della città, i borghi e Città Alta spargendo un tocco di magia e allegria festiva.

La luce di Natale brillerà grazie ai commercianti che contribuiranno a illuminare la città: oltre 700 negozi, tra cui 387 nel cuore del centro con 30 vie coinvolte, 67 in Borgo Santa Caterina, 100 in Borgo Palazzo, 65 per le via di Città Alta e molti ancora.

A contraddistinguere l'iniziativa e valorizzare la partecipazione dei negozianti che hanno aderito al progetto, il brand "Natale a Bergamo", rappresentato dal luccichio di una stella come simbolo del Natale in città e visibile sulle vetrine dei negozianti aderenti, sulle etichette dei pacchi regalo, come card augurale o simpatica spilla da indossare.

Volete scoprire quali vie e quali negozi si "vestiranno" di luce? Basta visitare il sito www.ducbergamo.com cliccare sulla sezione Natale a Bergamo e si farà subito festa!

Una mappa interattiva consentirà infatti di visualizzare i negozi delle vie illuminate, scegliere la categoria commerciale di interesse e individuare quello più adatto all'acquisto del regalo di Natale.

Natale senza spettacolo però non può esistere, quindi ad inaugurare il progetto ci sarà l'evento speciale "Luce al Natale. Lo spettacolo" con l'emozionante accensione del grande Albero di Natale che avverrà domenica 25 novembre alle 17:30 in Piazza Matteotti: un vero e proprio spettacolo di luci scintillanti, suggestivi canti natalizi, trampolieri luminosi e l'imperdibile sorpresa finale ispirata alle magiche Boules de neige (palle di vetro con neve), che incanterà grandi e piccini portando l'atmosfera natalizia in tutta la città.

L'evento "Luce al Natale. Lo spettacolo" è curato da MYM Group, organizzato dal Distretto Urbano del Commercio in collaborazione con il Comune di Bergamo e realizzato grazie al contributo di ATB Azienda Trasporti Bergamo che favorirà l'accessibilità al centro con un biglietto promozionale nella zona urbana per l'intero giorno di convalida su autobus, funicolari e tram al costo di 2,50 anziché 3,50, acquistabile e utilizzabile da venerdì 23 novembre in occasione di Black Friday a domenica 6 gennaio 2019.

Nicola Viscardi, presidente del DUC Distretto Urbano del Commercio nota: «In un contesto generale molto difficile per le attività commerciali su scala nazionale e non solo, Bergamo si conferma anche questa volta una città straordinaria. Quest'anno saranno oltre 700 gli esercenti ad aver aderito al progetto Natale, di certo merito anche di una visione chiara e unita che vuole promuovere il tessuto commerciale della città mettendo in luce la ricca e variegata offerta commerciale dei negozianti del centro città, dei borghi e di Città Alta».

Il direttore artistico, Giuseppe Acquaroli, che ha disegnato le luci e ha curato l'installazione in collaborazione con il Distretto Urbano e tutti i responsabili di ogni via e borgo, dichiara che l'evento dell'accensione lo ha fortemente voluto

il sindaco, Giorgio Gori, “che è un uomo di gusto ha desiderato portare un’aria di New York a Bergamo, come l’accensione dell’albero che da l’inizio al periodo natalizio”. Acquaroli aggiunge l’importanza del coinvolgimento dei commercianti in questo progetto perché “sono stati loro a coprire i costi dell’impianto delle illuminazioni, con l’aiuto della Camera di Commercio e del Comune di Bergamo”.

L’obiettivo principale del progetto è rendere la città ancora più bella con eleganza e sobrietà, perché come sottolinea il direttore artistico “a volte con le luci di colore diverso non si ottiene un buon risultato. Noi, invece, abbiamo scelto un’illuminazione pop. Inoltre, abbiamo preso in prestito dal servizio verde del Comune di Bergamo 14 alberi che verranno illuminati e dopo la fine dell’evento troveranno dimora nei giardini bergamaschi”.

Il progetto “Vie della Luce. Il Natale è nell’aria” è promosso da Duc Bergamo con il patrocinio del Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e la partecipazione delle associazioni dei commercianti del Distretto del Commercio, Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo.

Spirulina, il superfood del momento è coltivato a Credaro

Nutriente, energizzante, al 100% naturale, poco calorica e con zero colesterolo, l’alga spirulina è il super food del momento

e l'alga più venduta al mondo. Sempre più presente sugli scaffali dei negozi biologici, questo alimento dal colore verde-azzurro sta conquistando il mondo della pasticceria e della ristorazione, soprattutto vegan e gourmet. Perché è ricchissimo di proprietà, insapore e dona ai piatti un coreografico colore verde. Nella sua forma in polvere (c'è anche in compresse) si può aggiungere a bevande e ricette sia dolci che salate: frullati, estratti, verdure cotte e crude, impasto di pasta fresca, pane biscotti, zuppe, vellutate e persino a creme e gelati. Secca, in filamenti, è ideale per donare croccantezza al piatto. Unita al sale marino e al sesamo dà un gomasio gustoso con cui condire verdure, primi e secondi piatti. E in commercio è sempre più facile trovare prodotti già pronti addizionati con la spirulina: pasta, biscotti, piadine, barrette energetiche.

Un aiuto prezioso per organismo e cervello

Il nome spiritoso – che deriva dalla sua caratteristica forma a spirale – non tragga in inganno: gli Atzechi la consideravano il cibo degli dei per le sue proprietà nutritive, la Fao l'ha dichiarata 'il cibo del futuro', visto anche il basso impatto ambientale della sua produzione, e l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'ha eletta l'alimento più completo dal punto di vista nutrizionale del 21esimo secolo. Non a caso, fa parte della dieta degli astronauti della Nasa e

in Africa è usata da decenni per rispondere all'emergenza malnutrizione. Per dire: ha tre volte le proteine della carne, quarantacinque volte il ferro degli spinaci, nove volte il calcio del latte, inoltre è un concentrato di vitamine (soprattutto la C e quelle del gruppo B), acidi grassi essenziali, sali minerali, Omega 3 e 6 e antiossidanti. È quindi di grande aiuto per gli sportivi e per chi segue diete vegetariane e vegane. Secondo Ulrich Arndt autore del libro 'Le alghe della salute', questo straordinario integratore, privo di effetti collaterali, ci disintossica dai metalli

pesanti e dai veleni, rinforza le difese immunitarie e rende tutto il nostro organismo (cervello compreso) più vitale e reattivo". Inoltre previene l'insorgenza di patologie cardiovascolari, riduce il colesterolo cattivo, regola gli zuccheri nel sangue e velocizza il metabolismo dando un senso di sazietà. Basta assumerla regolarmente, magari mettendone pochi grammi nei piatti di tutti i giorni o utilizzarla per impacchi curativi e depurativi.

La prima produttrice in Italia è di Credaro

La spirulina che troviamo sui banchi di negozi e supermercati arriva principalmente da Cina (che è il più grande produttore al mondo), India e America Latina. Ma anche in Europa stanno nascendo coltivazioni. In Italia la prima (e anche più giovane) produttrice è bergamasca. Anna Valli, 23 anni e un diploma di agraria, a Credaro in Val Calepio, è la punta di diamante di una realtà di nicchia che conta meno di 20 aziende, la maggior parte nate nel Mantovano e in Emilia Romagna che si stanno organizzando in consorzio. Alla sua azienda agricola Prato della Voja, in mezzo ai boschi della Valcalepio, coltiva la spirulina shadow in vasche che ricreano il microclima tropicale. Appassionata di agricoltura e cresciuta in una famiglia dedita alla coltivazione, Anna ha restaurato e adattato le serre dove la mamma coltivava le erbe aromatiche, vicine alla casa dove vive con la famiglia, e ci ha installato dieci vasche da 24mila litri ciascuna. Ora ne sono attive quattro ma per il prossimo anno saranno tutte e dieci in funzione. Nel progetto è affiancata da un giovane chimico di Mantova, Alessandro Algeri (anche lui 23enne) che si occupa di tutte le analisi di laboratorio a Mantova in un laboratorio mobile e da questa estate la aiuta un coetaneo della zona, Gabriele Lochis."Produciamo Spirulina pura e 100% italiana, secondo metodo biologico e seguiamo la stagionalità, quindi nel periodo invernale fermiamo la produzione – spiega – Utilizziamo acqua di fonte che è naturalmente ricca di calcio e magnesio, sostanze indispensabili per garantire la piena

qualità alle nostre coltivazioni“. La sua giornata inizia alle 7.30 con la raccolta: «Con due filtri separiamo l'alga dall'acqua di scarto che poi ributtiamo nella vasca. Poi in laboratorio la pressiamo – viene una pasta tipo pongo verde – e la lasciamo essiccare fino alla mattina dopo a basse temperature. Una volta pronta, la mettiamo nei sacchi e nel momento in cui ho richieste la confezioniamo“. Oggi produce sei chili di spirulina al giorno “La resa è bassa – spiega – per questo i prezzi sono importanti (Ndr conti alla mano, circa 360 euro al chilo), ma offre moltissimi benefici. Io stessa la consumo ogni giorno, è più un cibo che un integratore, ti dà un sacco di energia. La dose che consiglio è di 5 grammi al giorno per persone adulte“. La sua spirulina viene venduta, in buste o vasetti da 50 e 100 grammi, in loco o on line sul sito www.pratodellavoja.it, ma si può acquistare anche in occasione di fiere e mercatini (segnalati sulla pagina facebook). “Abbiamo molte richieste on line e stiamo prendendo dei contatti con la grande distribuzione. Vendiamo agli sportivi, ai ristoranti. Stiamo iniziando a fare le creme e presto avremo le barrette per gli sportivi“. Da ottobre a marzo-aprile, quando la produzione è ferma, Anna si dedica alle fiere – la si può incontrare alle rassegne sul benessere e mangiar sano in tutta Lombardi e in Veneto – e a far crescere il suo sogno, creare una fattoria didattica: “Oggi abbiamo sei asini, pecore e un maialino da compagnia, nei prossimi mesi metterò l'orto e 10 galline per uova biologiche. Lo spazio qui c'è. Non riesco a immaginare un futuro diverso“.



A Sirmione la XI edizione del Forum del Gruppo Giovani Imprenditori

Si è aperta oggi Sirmione la XI edizione del Forum del Gruppo Giovani Imprenditori in programma al Palazzo dei Congressi di fino a domani. Il Forum, dal titolo "Giovani del mio stivale", si focalizza sulle opportunità e le difficoltà che incontrano i giovani imprenditori nel fare impresa nell'attuale contesto politico, economico, sociale. Dal 2008 il Forum dei Giovani Imprenditori è occasione di incontri e confronto tra imprese, politica, istituzioni, mondo accademico e sociale. Per il programma e maggiori dettagli sulla conferenza giovaniimprenditoriconfcommercio.it.

Fatturazione elettronica, ultimo incontro Ascom a Clusone

Ultima tappa per il tour di Ascom Bergamo che spiega in modo semplice come si produce la fatturazione elettronica. L'incontro si terrà a Clusone lunedì 26 novembre alla delegazione Ascom di via San Vincenzo De Paoli ed è aperto a tutti gli imprenditori (anche non associati). Verranno spiegati gli strumenti necessari per effettuare il passaggio all'e-fattura. Per informazioni e per registrarsi scrivere alla mail soci@ascombg.it o telefonare al numero 035.4120304.

A Bergamo sarà 'Black Week' non solo 'Black Friday'

Il mondo del commercio e i fashion addicted sono in fermento. Anche i Bergamaschi si stanno preparando all'appuntamento con il Black Friday, il 'venerdì nero' in cui si possono acquistare a prezzi scontati numerosi generi di prodotti, nei negozi fisici e in quelli on line. Ma in realtà è più corretto parlare di 'Black Week' perché le occasioni in molti negozi si estenderanno da venerdì a domenica, e in alcuni casi si potranno trovare già da oggi.

Secondo le stime di Ascom Bergamo il giro d'affari complessivo potrebbe andare dai 43 ai 50 milioni di euro, solo per

abbigliamento e calzature e coinvolgere il 60% dei negozi tradizionali, oltre ovviamente agli store on line. I commercianti sono divisi tra chi fa resistenza a una tradizione che 'non c'entra nulla con il nostro Paese e danneggia le vendite dei piccoli negozi' e chi 'cavalca l'onda' e la coglie come una opportunità per stimolare le vendite e vedere entrare dalla porta qualche cliente nuovo. È il caso di Marco Sartori di Landisport a Bergamo: *“La gente se lo aspetta e noi ci adeguiamo – dice -. Faremo gli sconti da venerdì a domenica e ci aspettiamo un buon riscontro, soprattutto se nel weekend ci sarà bel tempo e quindi molto passaggio in centro. Ogni occasione di vendita va assolutamente colta. Il problema sarà dopo, quando i prezzi torneranno pieni, a poca distanza dai saldi”*.

Il comparto degli elettrodomestici, salvo rare eccezioni, è di diverso avviso. Con la concorrenza della grande distribuzione e dei grandi marchi, fare sconti in condizioni in cui i margini sono già bassissimi significherebbe perdere ulteriormente guadagno. *“Se vendiamo a un prezzo più basso un articolo, vendiamo in perdita”*, sintetizza Antonio Campana del negozio C&D elettronica di Bergamo.

Ad ascoltare i dati, a Bergamo i commercianti scelgono di aderire a questa iniziativa, applicando sconti su tutti i prodotti, o solo su alcuni, per conquistare nuovi clienti e cercare di mantenerli nel tempo.

“Legalità mi piace!”: Torna

domani in Confcommercio l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

Torna domani, 21 novembre, in Confcommercio a Roma l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

I lavori della Giornata nazionale "Legalità mi piace!", che promuove la cultura della legalità, si apriranno con un'indagine di Confcommercio, svolta in collaborazione con GfK-Italia. I risultati, che presenterà Direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, riguardano i fenomeni criminali e il danno per le imprese del commercio e dei pubblici esercizi.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, gli imprenditori del territorio hanno espresso la loro opinione e hanno contribuito alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

In programma l'intervento del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del ministro dell'Interno, Matteo Salvini.

La giornata sarà trasmessa in streaming sul sito di Confcommercio.

Pedrengo, contributi per chi apre negozi in centro

L'Amministrazione Comunale di Pedrengo ha aperto un bando per la concessione di un contributo di 10.000 euro complessivi a fondo perduto per la creazione di due nuove imprese commerciali o artigianali o per l'apertura di due nuove unità locali nel centro abitato del paese. L'obiettivo è favorire e migliorare l'accoglienza e l'attrattività dell'offerta commerciale del centro cittadino e ridurre il numero dei negozi sfitti. Le domande devono essere presentate entro il 28 febbraio 2019. Il bando è pubblicato sul sito internet www.comune.pedrengo.bg.it. Per informazioni: Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio tel. 035.661027 int.211 – mail. protocollo@comune.pedrengo.bg.it




COMUNE DI PEDRENGO

“INCENTIVIAMO LE ATTIVITA' COMMERCIALI”

10 MILA EURO

PER FARE IMPRESA IN CENTRO ABITATO

Bando Pubblico per la concessione di un contributo di Euro 10.000,00 a fondo perduto finalizzato alla creazione di due nuove imprese o all'apertura di due nuove unità locali.
Termine presentazione domande: 28 Febbraio 2019



Per partecipare consulta la sezione
BANDO E ALLEGATI SUL SITO www.comune.pedrengo.bg.it
del Comune di Pedrengo

Chiedi informazioni presso il Settore Edilizia Privata-Urbanistica-Commercio
al n. 035 661027 int. 211

oppure scrivi all' indirizzo e-mail:
protocollo@comune.pedrengo.bg.it
Pec: protocollo@peccomunepedrengo.it



A Bergamo la presentazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

Dopo l'anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di Fondazione Giorgio Cini e dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha presentato a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Qui, infatti, è nata nel 1986 l'Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il Seminario Veronelli organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati.

La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso Ristorante Ezio Gritti con un approfondimento dedicato alle produzioni di Lombardia. Nelle sue 1.154 pagine, con 2.038 produttori recensiti per un totale di 16.256 vini selezionati, la provincia di Bergamo è presente con 8 aziende, delle quali 3 sono new entry, con vini giudicati discreti (una stella, 80-85/100), buoni (due stelle, 86-89/100) e ottimi (tre stelle, 90-93/100). Sulla base della proposta di cantina e della cura riservata al servizio vini il volume segnala, inoltre, 11 "Luoghi del Buon Bere" orobici, ristoranti in cui il vino è protagonista.

Le Super Tre Stelle sono state assegnate a 338 vini italiani giudicati con valutazione uguale o superiore a 94/100. Tale premio è andato, però, a 13 vini di Lombardia, benché regione fuoriclasse dell'edizione 2019 sia la Toscana, depositaria di ben 116 "super stellati", seguita dal Piemonte con 58 eccellenze.

Sono due, poi, i vini lombardi che, recensiti per la prima

volta, hanno raggiunto o superato la soglia dei 94/100, conquistando il titolo di Grande Esordi. Tra i cinque, come da tradizione, Migliori Assaggi, ovvero i vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi, la Lombardia enologica ha piazzato un vero e proprio vertice: Miglior Vino Spumante dell'edizione 2019 è stato, infatti, riconosciuto nel Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), valutato con lo straordinario punteggio di 98/100. Infine, con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi (Chiuro, SO), la Lombardia figura anche tra gli ambiti "Sole", i premi speciali assegnati dalla Redazione alle dieci etichette che più rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani.

«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzioni enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali» – ha dichiarato Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e Fondazione Giorgio Cini. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio sistema agroalimentare italiano, ma anche i loro rimandi con il mondo

della cultura, dell'arte e del design. Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito altascuolaveronelli.it).

La presentazione, condotta da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, ha visto la partecipazione di Andrea Alpi, Responsabile della didattica del Seminario Veronelli, e di Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, Curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Gli stessi curatori hanno guidato la degustazione dei "Sole", dieci "racconti in forma di vino", a cui sono seguite le specialità create dallo chef Ezio Gritti, proposte grazie alla collaborazione di Acqua Bracca, fonte bergamasca di acque minerali, partner, fornitore ufficiale e "acqua da degustazione" del Seminario Permanente Luigi Veronelli.



Omaggio alla selvaggina, al via sei tappe nei ristoranti

Dopo il successo della prima edizione ritorna l'iniziativa culturale-gastronomica 'Selvatici e buoni...a tavola' realizzata nell'ambito del progetto scientifico Selvatici e buoni una filiera alimentare da valorizzare sostenuta da Fondazione UNA con capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Un nuovo percorso alla scoperta delle esclusività del territorio bergamasco a base di grossa selvaggina certificata proveniente dal territorio e dai centri di lavorazione della selvaggina (CLS) riconosciuti.

Saranno sei le tappe che si svolgeranno tra fine novembre e i primi mesi del 2019. Il via è fissato per giovedì 29 Novembre presso l'osteria Al Gigianca di Bergamo dove sarà possibili degustare i primi piatti a base di selvaggina proposti in modo innovativo affiancati ad altri prodotti della tradizione, vini compresi.

Seguiranno altre due tappe nel 2018: giovedì 6 dicembre al ristorante Peccati di gola di Vilminore di Scalve e venerdì 14 dicembre alla Trattoria gastronomica Selva di Gelso di Clusone. La rassegna riprende poi a fine gennaio con altre 3 serate presso Chalet Engadina di Vilminore di Scalve, Locanda Blum In di Rovetta e Agriturismo Cascina Lorenzo di Costa Volpino.

Inizio ore 20. Per info e prenotazione obbligatoria direttamente ai ristoranti.

[LocandinaSelvaticiATavola2018](#)

La pasticceria “In croissanteria Lab” premiata per il miglior panettone classico

La pasticceria ‘In croissanteria Lab’ di Italo Vezzoli a Carobbio Degli Angeli è stata premiata con il titolo di miglior lievitato classico alla manifestazione milanese ‘Re Panettone’. Vezzoli si è imposto con un panettone nella versione più tradizionale ma senza uvette e canditi, per rispondere al gusto dei nuovi consumatori.

Il pasticciere gestisce la pasticceria insieme alla moglie Laura da circa vent’anni. Negli ultimi anni grazie ai figli Nicolò e Cristiano l’attività – ha aggiunto nell’insegna ‘In croissanteria’ l’acronimo Lab, per rimarcare l’evoluzione produttiva della pasticceria che è diventata anche ristorante e cocktail-bar.

