

L'Assemblea Aspan nomina il consiglio direttivo per il 2019-2023

L'Assemblea dell'Associazione Panificatori di Bergamo, riunitasi lunedì 25 maggio, ha nominato il nuovo Consiglio Direttivo che resterà in carica fino al 2023. Il Consiglio Direttivo di 11 membri si è riunito al termine dell'assemblea per la nomina del presidente e dei vicepresidenti, confermando il mandato al presidente e ai vicepresidenti uscenti.

All'assemblea erano presenti Oscar Fusini direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Riccardo Martinelli presidente Fogalco, Roberto Capello, presidente nazionale Federpanificatori, Carlo Vimercati, presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca, Raoul Tiraboschi e Enrico Radicchi di Slow Food Bergamo.

Il Consiglio Direttivo risulta quindi così composto:

Ferrandi Massimo – Treviglio presidente

Suardelli Andrea – Urgnano vicepresidente vicario

Rota Giovanni Paolo – Almè vicepresidente

Bonadei Giuseppe – Clusone

Casati Francesco – Brembate

Finardi Elio – Curno

Ghirardi Marcello – Bergamo

Gipponi Ettore – Osio Sopra

Morosini Ivan – Torre Boldone

Testa Matteo – Treviglio

Zaninoni Patrizio – Nembro

Nominati revisori dei conti:

dott. Gozzoli Giorgio (presidente)

Boschini Donathien – Stezzano

Pezzotta Marco – Scanzorosciate

Soffrono il commercio e le micro e piccole imprese che cercano di reagire

Non è un momento facile per la nostra economia. L'Osservatorio del terziario commissionato da Ascom Confcommercio a Format Research evidenzia che il clima di fiducia delle imprese del terziario orobico sta peggiorando.

Nella nostra provincia le aspettative restano comunque alte, addirittura migliori rispetto alla media nazionale: solo, si fa per dire, il 27% degli imprenditori ravvisa un peggioramento dell'economia italiana, meno che a livello nazionale (45,6%), mentre il 15% sono ottimisti. Il clima di fiducia è pari al 44% contro il 30,7% a livello nazionale. Il dato non è omogeneo: pessimista resta il commercio la cui fiducia è precipitata al 29,8%, il turismo si attesta al 46% e i servizi al 47,2%.

Anche le dimensioni di impresa influiscono sulle aspettative per il futuro, con una forte differenza: le imprese con un addetto fiduciosi sono il 28,2%, quelle con due-cinque addetti il 28,5% e quelle sopra i 49 fino al 50%.

In altri termini i più pessimisti restano i commercianti, rispetto agli operatori del turismo e dei servizi, e i piccoli imprenditori che avvertono maggiormente le difficoltà.

Il fattore chiave del peggioramento sta nella previsione sull'andamento dei propri ricavi: il 53,5% degli imprenditori dichiara di attendersi ricavi almeno pari o superiori. Una fiducia superiore a quella nazionale (40%) ma comunque in discesa: 43% per le imprese con un addetto, 46% per quelle con

due-cinque addetti, 66% per le attività con più di 49 addetti.

Se spaventa che un imprenditore su due tema un peggioramento dei suoi ricavi è la forbice tra le categorie ad essere significativa. Venti punti di differenza sulle previsioni dei ricavi evidenziano l'abisso nella fiducia nel futuro tra le imprese piccole e quelle grandi. Anche qui è il commercio il settore più in difficoltà e quindi pessimista: 43,3% contro il 52,6% del turismo e il 59% dei servizi.

Mentre la dinamica dei prezzi di materie prime e merce e i tempi di pagamento seguono la stessa linea delle previsioni dei ricavi, con le difficoltà dei piccoli e del commercio, quello che si rileva nell'occupazione costituisce l'aspetto più significativo della ricerca.

La curva dell'occupazione va esattamente al contrario rispetto alle previsioni dei ricavi e quindi alle dimensioni: le piccole imprese, che sono quelle che avvertono maggiormente la difficoltà, stanno producendo lo sforzo massimo sulle assunzioni per risalire la china, mentre le imprese più grandi, che sono più ottimiste, stanno razionalizzando prevedendo la diminuzione degli occupati.

In conclusione, le imprese del terziario bergamasco sono pessimiste ma non demordono e anche le più piccole restano reattive.

Scrivere di cibo: che passione!

Cosa hanno in comune una bibliotecaria, una giornalista, un'avvocata e una graphic designer? La passione per la

cucina e il desiderio di condividere tramite le loro pagine web ricette succulenti, storie golose e fotografie che fanno venire l'acquolina in bocca. Spadellatissima, A Thai Pianist, Senza Sale ma con Gusto e Il Grande Cocomero sono i diari di cucina di quattro bergamasche che ogni giorno raccontano i loro piatti preferiti accompagnandoli agli aneddoti della loro vita da donna, mamma, lavoratrice e viaggiatrice. Tante ricette spiegate passo dopo passo e corredate dalle immagini che fanno venire la voglia di mettersi ai fornelli. Buon appetito.

Lina D'Ambrosio, la graphic design con la passione per gli gnocchi



È nata a Bergamo, ma vive a Milano. La sua passione per la cucina si è sviluppata grazie alla nonna che le ha insegnato a fare gli gnocchi. Nonostante i suoi studi e la sua carriera come graphic designer, il suo amore per la gastronomia non è mai finito. Anzi, è cresciuto ed è diventato un progetto colorato, profumato e saporito: Spadellatissima.com è un blog pieno di ricette sfiziose e di foto 'golose' che fanno venire l'acquolina in bocca.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Per merito della mia famiglia. La mia è sempre stata una casa

di 'golosi', amanti del buon cibo e delle tavolate chiasse. Quando ero piccola passavo molto tempo con la mia nonna materna. Con lei ho sempre avuto un contatto ravvicinato con il cibo, perché fin da piccola mi coinvolgeva in cucina e preparavamo un sacco di cose: la marmellata, il gelato, gli gnocchi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Mi è sempre piaciuto leggere ricette. Piano piano mi sono detta che invece di leggerle e basta potevo aprire un mio blog da usare come una sorta di diario dove appuntare le ricette che preparavo e che mi piacevano. Mai però avrei pensato che anche gli altri iniziassero a leggerlo sul serio. Invece col tempo i lettori aumentavano e iniziavano a commentare i post, a scrivermi, a fare domande.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Trovare il nome è stata un'impresa. Un giorno mi è venuto in mente Spadellatissima, che è un mix fra il mio mondo di 'padelle' e qualcosa di un po' pazzo e divertente.

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Il mio primo post era un'introduzione sull'inizio di questa strana e nuova avventura, ho pubblicato il 29 settembre del 2011 la foto della mia gatta sul balcone in mezzo alle piantine di basilico. La prima ricetta è stata una marmellata di mele e cannella senza foto di preparazione; la prima vera ricetta completa di foto, anche se veramente inguardabile, era un tortino di riso venere e zucchine.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

La maggior parte delle volte sono le ricette che cucino a casa, banalmente sono i miei pasti o i dolci che preparo per la colazione. Poi c'è una piccola percentuale di ricette che invece sono state pensate per qualche occasione specifica, qualche concorso o qualche "gioco" tra blogger con un tema

definito da rispettare. Ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Aiuto...golosa come sono potrei avere almeno 20 piatti preferiti! Però se devo proprio ridurre la rosa dei pretendenti al titolo, posso arrivare a due piatti pari merito, tra questi proprio non saprei scegliere e piacendomi così tanto potrei anche metterli tra i miei cavalli di battaglia. Sono gli gnocchi al pomodoro e basilico, uno dei miei comfort food per eccellenza. E poi Sua Maestà la parmigiana di melanzane, fatta alla napoletana, con le melanzane impanate con l'uovo e fritte, con il sugo fatto in casa con pomodoro fresco e tanto basilico...che meraviglia, sto immaginando il profumo e mi viene fame solo a pensarci!

A chi ti ispiri?

Principalmente ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram per esempio, che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano. Le immagini hanno un grande potere su di me, se vedo la foto di una cosa che mi fa venire l'acquolina, stai sicura che di lì a poco tempo proverò a prepararlo.

Qual è il tuo segno distintivo?

Non lo so. È una domanda difficile perchè non ho una tipologia di cucina che preferisco, mi piace spaziare e sperimentare in più campi. Mi sposto dal dolce al salato, passando dalla tradizione alla cucina etnica in base a quello di cui ho voglia, come fosse il vestito della giornata che cambia quotidianamente. Il denominatore comune è sicuramente cercare di fare piatti che siano sempre replicabili a casa, fattibili da tutti e con le attrezzature che comunemente ci sono nella maggior parte delle cucine.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Legata legata no, nel senso che i piatti di casa mia erano altri e quindi sono più legata agli gnocchi, ai risotti o alle polpette di mia nonna, ma mi piace molto la cucina bergamasca e vado matta per un buon piatto di casoncelli fatti bene. Mi piace tantissimo anche la polenta taragna ben condita e accompagnata dallo strinù!

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Sul blog la più cliccata è il pollo al curry con riso basmati, è una ricetta semplice che riesce sempre, io poi lo adoro quindi lo faccio molto spesso.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Frida Kahlo: è un personaggio che mi piace moltissimo, una grande donna che non si è mai arresa nonostante la vita le abbia remato contro prepotentemente. Le preparerei uno dei miei cavalli di battaglia, la parmigiana di melanzane.

Qual è la tua destinazione "food" preferita?

Appena ho letto questa domanda ho pensato a qualche gita fuori porta o a qualche weekend gastronomico e mi è venuta subito in mente la Toscana. Poi mi son detta che forse non era questo ciò che mi chiedevi e allora ho pensato ad un ristorante...però onestamente non riesco a trovarne uno specifico, la destinazione food preferita, indipendentemente da dove mi trovo, è una buona trattoria casereccia. Adoro gli ambienti casalinghi, informali e amichevoli. Le signore che impastano la pasta fresca e vengono al tavolo a dirti cosa ti hanno preparato di buono come se fossi una nipote che non vedono da tanto. Mi piace l'ambiente caldo, semplice e accogliente che questi posti regalano. A Bergamo, mi ricordo che quando ero piccola con mio papà andavo spesso a mangiare alla "Osteria D'Ambrosio Da Giuliana", che giuro non è mia parente anche se abbiamo lo stesso cognome!

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Progetti ce ne sono parecchi ma non solo per il mio blog. Spadellatissima è un mio spazio che continuerò a coltivare con passione e che spero di riuscire a far crescere sempre di più, ma il progetto con la P maiuscola lo stiamo portando avanti in un altro modo. Con altre 4 amiche food blogger abbiamo deciso di aprire una società e di lanciare un portale che si chiama Say Good. La community racchiude molte blogger provenienti da tutta Italia e su saygood.it scriviamo di cibo, viaggi, eventi e molto altro. Abbiamo in cantiere nuovi progetti e siamo molto felici di poter lavorare con una passione comune che ci lega. Se volete rimanere aggiornati seguitemi sui social cercando i profili "Spadellatissima" e "Say Good".

Roberta Lochis, la bibliotecaria gourmet



Roberta Lochis classe 1975 di Credaro è una food blogger un po' per caso. Laureata in Scienze dei Beni Culturali alla Cattolica di Brescia, sposata con una figlia di 8 anni di nome Viola, di professione fa la bibliotecaria. Un anno fa ha creato Senza sale ma con gusto, contenitore di ricette

apprezzato da chi segue diete ipotoniche ma anche da vegetariani e cuochi alle prime armi o con poco tempo a disposizione.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Mi è sempre piaciuto cucinare. Mia mamma è una brava cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Quando ero al liceo preparavo torte e le vendevo per pagare la gita. Negli anni dell'Università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho migliorato la tecnica.

Cosa c'entrano i libri con la cucina?

Mi rilassano entrambi. E poi negli ultimi anni i libri che parlano di cucina sono molto richiesti, anche in biblioteca. Consiglio a tutti di leggere "Alla tavola di Yasmina" un romanzo storico in cui la protagonista seduce il sovrano Ruggero I con i suoi racconti e la sua cucina da Mille e una notte.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Me l'ha trasmessa mia mamma, è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante gli anni del liceo realizzavo torte e le vendevo per raccogliere fondi per la gita e quando studiavo all'Università ho fatto esperienza lavorando nella cucina di un servizio catering.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

È stata una conoscente a darmi l'idea. L'ho creato con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire un'alimentazione iposodica. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Non mi piaceva nulla senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene. Nel blog mostro come creare o modificare ricette per rendere gustosi piatti senza usare il sale.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare bene e con gusto anche senza sale. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e con alcuni trucchi si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. In famiglia mangiamo tutti senza sale, anche la mia bambina. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Degli hamburger di verdure veramente molto buoni. Li ho impiattati con cura e li ho postati sul mio profilo personale. Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri? Seguo il blog "Fatto in casa da Benedetta", riprendo ricette vecchie di Benedetta Parodi, preparazioni prese da riviste, articoli letti a caso. Alcuni piatti li invento di sana pianta. Li sperimento con mio marito e mia figlia, se piacciono li pubblico.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane e dei panini con grana, che sono piaciuti molto. Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti? Il Re Sole, alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei 'L'arrosto del commendatore', una ricetta di mia mamma. È un arrosto semplice accompagnato da una salsina fatta con tantissime verdure frullate insieme al brodo.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Durante il periodo del liceo ho coltivato la passione della cucina grazie anche a una vendita di torte per raccogliere fondi per la gita. La mia mamma è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante l'università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho fatto esperienza.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

In verità è stata una conoscente a buttarmi l'idea. L'ho fatto con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire una dieta iposodica. Senza sale ma con gusto nasce

dall'esigenza personale di creare e/o modificare ricette per rendere gustosi anche dei piatti senza sale. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Nulla mi piaceva senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare senza sale ma con gusto. Si pensa non sia possibile, ma ci sono molti escamotage. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. La mia bambina mangia senza sale come noi. Tutta la nostra famiglia mangia senza sale. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica. Io cucino così

anche per i miei invitati. Poi metto in tavola il sale per chi lo desidera, ma molti finiscono con non usarlo. I miei lettori non necessariamente hanno problemi di dieta e apprezzano i piatti molto semplici senza avere particolari abilità.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Ho fatto degli hamburger di verdure veramente molto buoni, li ho impiattati in modo carino e li ho postati sul mio profilo personale...

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

La cucina ai giorni nostri ci circonda, la troviamo dappertutto in tv, in edicola, sui social. Mi piacciono le ricette semplici, a portata di tutti o quasi. Seguo "Fatto in casa da benedetta", tante

ricette vecchie di Benedetta Parodi, 55Winston55. Ricette prese da riviste quando sono in coda, articoli letti a caso o che mi invento di sana pianta.

Qual è il tuo segno distintivo?

Direi che l'omettere il sale dalle ricette è un bel segno distintivo. E' difficile abituarsi ad apprezzare il gusto degli alimenti senza sale.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane. Ricordo anche dei panini con grana con più di 500 like! Dalla dieta iposodica sono esclusi tutti gli insaccati, per questo i vegetariani mi amano. Anche se la carne la cucino e la mangio.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Direi che la sacher torte mi esce molto bene! Difficile dire quale sia il mio piatto preferito. Amo le verdure. Forse tra le ricette che ho provato, si sono rivelate una vera sorpresa le zucchine ripiene di carne, ma anche il cavallo con trevisani, gli hambugher di melanzana.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Mi piace tantissimo andare a Monte Isola e mangiare il persico del lago panato e fritto! Anche se fritto è buono tutto! Così, magari insieme a degli amici prima si fa una bella passeggiata e poi si mangia. La cucina è stare insieme.

Qual è la tua destinazione "food" preferita a Bergamo?

Se intendi Bergamo città...mi metti in difficoltà. In provincia mi piace la "Cascina Latini" a Grumello del Monte perchè hanno un'ottima scelta di secondi di carne, anche ai Burattini ad Adrara San Martino mi piace andare per la ricerca accurata della materia prima cucinata in modo semplice.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Il Re Sole. Alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei l'arrosto del commendatore, una ricetta di mia mamma. Ha fatto la cuoca per un commendatore e gli preparava spesso questo piatto che poi ha preso il suo titolo. È un arrosto semplice ma accompagnato da una salsina fatta da tantissime verdure frullate insieme al brodo. Per una

cena con gli amici mi piacciono tanto i finger food che permettono di mangiare e conversare insieme, muoversi, servirsi del vino. All'ultima cena per 5/7 persone che ho organizzato ho

preparato del chili con carne, con la ciotola da servizio al centro del tavolo, le varie salse e ognuno che si serviva da solo.

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Ultimamente è stata dura seguire la pagina Facebook. Ho un lavoro che in alcuni periodi dell'anno mi occupa anche tutta la giornata. Per cucinare serve veramente tempo e oltretutto ho

molti interessi tra cui giostrarmi. Cucinare senza sale resterà una costante nella mia vita, per questo mi piacerebbe fare altri corsi di aggiornamento. Ho frequentato dei corsi in Bakelab a

Paratico con Rosalind e Carlo vincitore dell'ultima edizione di Bakeoff (mi piace molto questa trasmissione). Ho fatto dei corsi anche con "Dai Cuciniamo con la Iaiia". Ora mi piacerebbe fare

qualcosa per migliorare la qualità di miei lievitati. Forse questa passione un giorno diventerà il mio lavoro. Nella vita non si sa mai come va a finire.

Laura Ceresoli, la giornalista blogger che ama le torte



Laura Ceresoli è una giornalista con una grande passione per la cucina, la musica rock e la scrittura. Laureata in Lingue e letterature straniere con indirizzo in Scienze dell'editoria, ha collaborato con L'Eco di Bergamo, Il Corriere della Sera, il settimanale nazionale Visto, e anche per la nostra rivista. Ora scrive per Bergamo Post, vive ad Azzano San Paolo con la figlia Margot e cura Il Grande Cocomero, blog di cucina, itinerari golosi e interviste gastronomiche a personaggi famosi.

Come è nata la passione per la cucina?

Da piccola osservavo mia nonna Anna mentre impastava gnocchi e ravioli a mano. Anche mia madre Lori preparava spesso torte fatte in casa e mi divertivo ad aiutarla. Il mio sogno era di aprire una cioccolateria come quella del film "Chocolat". Invece nel 2012 mi sono trasferita per un breve periodo a Nizza e ho aperto un ristorante. Un'esperienza ormai conclusa che però mi ha dato la possibilità di far conoscere alcuni dei miei piatti ai francesi. Perché hai deciso di scrivere un tuo blog di cucina? Quando mi recavo in una città nuova amavo visitare i ristoranti tipici, scoprire i segreti delle ricette

locali. Tornata a casa cercavo di riprodurre a modo mio alcuni dei piatti che avevo assaggiato. Prima annotavo le ricette su un quadernetto. Poi, dieci anni fa, ho iniziato a fotografare i miei piatti e a diffondere le ricette attraverso un blog collegato alla mia pagina Facebook, in modo che tutti potessero consultarle, dividerle e lasciare qualche commento.

Perché l'hai chiamato così?

Sono sempre stata un'appassionata lettrice dei fumetti di Charles M. Schulz, il creatore di Snoopy e Charlie Brown. La saga del "Grande Cocomero" è ricorrente nelle strisce dei Peanuts che festeggiavano Halloween travestiti da fantasmi e andavano di casa in casa chiedendo "dolcetto o scherzetto?". La zucca, con la sua polpa duttile adatta sia alle preparazioni dolci che salate, ha una certa connotazione magica che mi affascina da sempre, forse perché sono nata ad ottobre.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Probabilmente una delle mie torte.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

Quando sei mamma, devi per forza essere creativa a tavola. Per fare apprezzare le verdure a mia figlia ho iniziato a sperimentare: gnocchi di zucca, ravioli ricotta e spinaci, frittatine a forma di Hello Kitty. A volte il pomeriggio prepariamo insieme dolci o biscotti e le foto finiscono immancabilmente sul blog. Alcuni piatti invece sono ispirati alle ricette del cuoco e conduttore televisivo Jamie Oliver, che amo molto.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Lo strudel di pasta frolla alle mele.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

L'attore bergamasco Alessio Boni. Visto che ha interpretato il ruolo di Don Chisciotte a teatro potrei sorprenderlo con una cena spagnola a base di paella e sangria.

Vatinee Suvimol, dalla Thailandia alla toga e ai fornelli



La sua vita sembra tratta da un romanzo o un film Hollywoodiano. Ha la Thailandia nel cuore ma da anni la sua città è Bergamo. Nata a Bangkok, si è trasferita in Italia con la mamma. È diventata avvocato e ha cominciato la sua avventura nel mondo digitale della gastronomia per un bisogno di esprimersi e un desiderio di raccontare la sua storia personale. Ha dedicato il suo blog "A Thai Pianist" al padre thailandese che non ha mai conosciuto ma da sempre immagina come un'artista, un pianista. Il suo 'diario' ha avuto enorme successo e Vatinee Suvimol è ormai una tra le foodblogger più

appreziate in rete.

Come è nata la tua passione per la cucina?

In realtà non sono un'esperta di cucina, ma mi mancano tanto i piatti thai e ho pensato di provare a proporre le ricette tipiche per cercare di ricordare la mia infanzia attraverso il cibo, i profumi e i gusti thailandesi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Ho iniziato a scrivere il blog perché avevo il desiderio di parlare della mia storia. Sono diventata mamma e avvocato e cercavo di ricostruire un po' la mia vita partendo dalle mie origini: dall'infanzia in Thailandia, la mancanza del mio padre e una vita vissuta in povertà. Ho creato la pagina pensando che nessuno l'avrebbe letta. Invece a mio stupore sono state tantissime le persone che l'hanno letta. Tra cui anche i miei genitori che erano rimasti male perché non volevano che si parlasse della nostra vita. Ho dovuto virare quindi e ho cominciato a scrivere ricette thailandesi.

Sono stata molto perfezionista e ho capito che per avere consenso era presentare bene le ricette, quindi accompagnarle con fotografie. Allora ho pensato di rendere il piatto molto bello e suggestivo che facesse venire l'acquolina in bocca. Quindi mi sono messa a studiare fotografia in modo dilettante e ho comprato la macchina fotografica, senza fare corsi, ma mi sono informata sul web e ho fatto foto molto belle. Molti bloggers si fermavano sul mio blog per le foto ampie, molto nitide e luminose. Ho iniziato a condividere il mio backstage su come fotografavo perché non mi interessava nascondere tutto ciò che ho imparato. Così ho creato una piccola community su Facebook e in poco tempo siamo arrivati a 400 foodbloggers. Essendo già avvocato tutelavo i loro diritti sul copywrite ecc.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Ogni volta che vedo un pianoforte mi emoziono, quindi ero convinta che mio padre facesse il pianista. Ho chiamato quindi

il blog "A Thai Pianist". Chi ha letto il mio libro si è emozionato così tanto che ha cercato di aiutarmi a trovare mio padre. Una delle mie amiche è riuscita a rintracciarlo: vive in Thailandia e fa... il pianista!

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Una delle prime ricette che ho pubblicato e una delle più cliccate è il riso col pollo molto semplice che l'ho imparato dalla mia nonna che mi insegnava a mangiare tre bocconi grandi-grandi di riso perché costava poco e solo un pezzettino di pollo perché era caro.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

Non so cucinare bene, ma mi focalizzo sui piatti thailandesi. Mi piace provare le ricette delle mie amiche bloggers e poi le fotografo.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Il curry tipico thailandese con la noce di cocco. È un piatto molto facile da fare e chi lo prepara lo ripete.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Il riso col pollo ovviamente.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Giorgio Gori, il sindaco di Bergamo e mi piacerebbe preparargli un piatto thailandese.

Qual è il suo segno distintivo?

Le foto. Ci sono persone che riescono a riconoscerle. Tra i bloggers anche ChiaraPassion, che è molto famosa ma si è ispirata a me. Ha visto le mie foto e le ho dato i consigli per il suo blog. Come lei, ho preso anche tanti altri bloggers sotto la mia ala. E questo ha portato alla nostra crescita. Come in un classico film americano eravamo molto affiatate e all'improvviso è arrivato l'editore di Giallo Zafferano chiedendoci di creare un bellissimo progetto con delle foto

bellissime. E così è stato. Siamo arrivati a un milione di visite al mese. Nel 2018, però, sono uscita dalla piattaforma e con me sono venute anche tutte le bloggers. Quindi, ho creato Say Food con le food bloggers e ho pubblicato tre libri, tra cui "La mia storia Thai".

Qual è il tuo piatto preferito della tradizione bergamasca?

I casoncelli e polenta con coniglio.

Qual è la tua destinazione food preferita a Bergamo?

Al ristorante San Vigilio perché ci mangio molto bene, e ha un atmosfera molto romantica, di altri tempi. Ci ho portato anche la mia mamma per festeggiare il suo compleanno.

Quali i tuoi progetti futuri?

Un nuovo libro che si pubblicherà a dicembre prossimo dove condivido con tutti il mio percorso e miei consigli su come fotografare.

Il maltempo stende il commercio: abbigliamento e calzature colpiti maggiormente

Questa primavera insolita non è complice degli acquisti che segnano un calo del 30% rispetto all'anno scorso.

Abbigliamento e calzature i settori della moda che ne hanno risentito maggiormente.

Per questo motivo le associazioni di categoria riflettono sulla questione e considerano di posticipare i saldi sia

invernali che estivi.

Come afferma il presidente del Gruppo Calzature e Abbigliamento di Ascom Bergamo, Diego Pedrali, che è anche consigliere di FedermodaItalia, “cambiare le date si può, ma serve condivisione. Posticipare le date è l’elemento trainante per poter salvare le nostre attività. Per questo motivo dobbiamo richiamare sia a livello politico che locale l’attenzione sulla situazione creata per via del brutto tempo. Dovremmo chiedere lo stato di calamità per i danni subiti”.

D'altronde durante i saldi dell'inverno scorso -nonostante la partenza promettente- si sono contraddistinti da un calo dei consumi per l'abbigliamento del 15% rispetto al 2018.

Tutti attorno alla gigante: giornata dedicata alla pecora gigante bergamasca

Lunedì 10 giugno presso il Selva di Clusone si terrà un meeting gastronomico con protagonista la pecora gigante bergamasca.

L'Azienda Agricola Massimo Balduzzi metterà a disposizione due kilogrammi di carne di pecora gigante che gli chef e i ristoratori partecipanti cucineranno a piacere.

A partire dalle 12.00 inizierà la degustazione delle pietanze preparate, si discuterà su come proporre la pecora nei menu e quali sono le diffidenze da parte del cliente nello scegliere le pietanze a base di pecora.

Le adesioni devono essere confermate entro e non oltre martedì

4 giugno, Presso l'Azienda Agricola Massimo Balduzzi al
azbalduzzimassimo@gmail.com e al 3287258866.

Prorogati gli orari dell'Infopoint di VisitBergamo all'aeroporto di Orio

L'aeroporto di Milano Bergamo decolla sempre di più e con esso anche l'Info Point Gate di VisitBergamo all'interno dello scalo internazionale gestito da Sacbo.

Per intercettare e dare la migliore assistenza possibile anche ai turisti che, sempre più numerosi, atterrano in serata allo scalo orobico, dal primo di giugno l'orario di apertura dell'Infopoint nelle giornate dal lunedì al sabato proroga di due ore l'apertura, dalle 8.00 alle 22.00 (rispetto alla chiusura fissata sinora alle 20.00).

Invariato l'orario della domenica, dalle 10.00 alle 18.00.

“Le due ore aggiuntive sono un ulteriore segnale concreto di attenzione verso i turisti che sempre più numerosi atterrano a Bergamo anche negli orari serali – spiega Luigi Trigona, Presidente di VisitBergamo – e rappresentano un unicum nel panorama degli uffici di informazione turistica, perché nessun altro infopoint fornisce un servizio così esteso. I dati del 2018 e quelli del primo quadrimestre dell'anno in corso registrati nel nostro infopoint confermano l'interesse in forte crescita che c'è nel mondo verso il nostro territorio. L'ufficio si trova nell'area Arrivi dell'aeroporto, collocato

in posizione strategica per i turisti; i quali sono accolti con competenza e cortesia da personale qualificato, che fornisce in diverse lingue informazioni di carattere culturale, storico-artistico, suggerendo itinerari per organizzare al meglio il soggiorno in città, provincia e regione. Grazie all'importante collaborazione con Sacbo - osserva Trigona -, VisitBergamo svolge da tanti anni in aeroporto quell'importante e indispensabile ruolo di promozione e accoglienza turistica del nostro territorio. Ruolo ancora più significativo e di responsabilità davanti all'aumento costante del numero di passeggeri che atterrano in città, sia per turismo sia per business".

"L'estensione dell'orario di apertura dell'ufficio turistico presente in aerostazione risponde all'esigenza di offrire un'assistenza puntuale e completa ai passeggeri che sbarcano dai voli in arrivo nella tarda serata - dichiara Emilio Bellingardi, direttore generale di SACBO - La decisione conferma l'attenzione e la sensibilità che Visit Bergamo profuse e mostrate da sempre e che ha accompagnato nel corso degli anni la crescita dell'aeroporto. Si tratta di un valore aggiunto che rappresenta un biglietto da visita per la città e il territorio e concorre a tenere alto il livello di qualità dell'accoglienza. Consideriamo Visit Bergamo un partner fondamentale nel quadro dei servizi offerti ai passeggeri che, siamo certi, apprezzeranno la continuità di apertura dell'ufficio di informazioni turistiche e sempre più la disponibilità e professionalità del personale che vi opera".

L'infopoint è ricercato soprattutto dagli stranieri, mediamente il 78% del totale. Complessivamente nel 2018 sono stati 81.350 (63.088 stranieri, 18.262 italiani) i turisti che si sono affidati all'Infopoint di VisitBergamo.

Nei primi quattro mesi di quest'anno gli afflussi registrano una ulteriore importante crescita rispetto allo stesso periodo di un anno fa: 27.657 turisti , 6.499 in più rispetto ai 21.158 del primo quadrimestre 2018, con un incremento pari al

31%. Dati che confermano il grande interesse da parte degli stranieri per il nostro territorio.

L'aeroporto – che collega Bergamo con ben 135 destinazioni in 37 Paesi stranieri (Europa, Mediterraneo e Nord Africa) – nel 2018 ha infatti consolidato la terza posizione nella graduatoria degli scali nazionali, sfiorando quota 13 milioni di passeggeri (per l'esattezza, 12 milioni 938mila). I dati dei primi mesi del 2019 confermano il trend in crescita da anni, il che consentirà di conquistare a fine anno un nuovo record, andando ben oltre la soglia dei 13 milioni di passeggeri.

Ricordiamo che l'Info Point Aeroportuale, esattamente un anno fa, ha avuto l'onore di essere inaugurato, dopo un importante lavoro di restyling, quale primo degli Infopoint Gate operativi negli aeroporti lombardi previsti dalle delibere regionali per valorizzare, innovare e adeguare le strutture che intercettano i principali flussi turistici della regione. Ad oggi quello di VisitBergamo rimane l'unico Infopoint Gate operativo in Lombardia.

Tra i servizi a disposizione dei passeggeri citiamo: Informazioni turistiche, itinerari personalizzati alla scoperta del patrimonio ambientale, culturale e storico della città e del territorio provinciale; informazioni sulle strutture ricettive del territorio; distribuzione di materiale informativo, mappe, miniguide; indicazioni stradali, trasporti pubblici, parcheggi; informazioni su eventi e spettacoli, visite guidate, ristorazione e shopping; informazioni e indicazioni sulle vicine località della Lombardia. I passeggeri dispongono inoltre h24 di totem multimediali esterni all'ufficio per reperire a qualsiasi ora le informazioni per il proprio soggiorno e per poter effettuare le prenotazioni. Infine, grazie ad un accordo con Booking.com, top player mondiale tra le Online Travel Agencies (Ota), è possibile prenotare l'alloggio in tempo reale e alla miglior tariffa disponibile.

Un incontro per sfatare i falsi miti sull'alimentazione

Lunedì 3 giugno alle ore 18 Ascom in collaborazione con Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research organizza un incontro dal titolo "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" – Conversa sul tema la dottoressa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research. L'incontro si tiene alla sede di via Borgo Palazzo 137. Interverranno anche Carlo Alberto Panigo vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Giovanni Zambonelli presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa Direttore Ente Mutuo Regionale. Per informazioni 035 4120203. Per iscrizioni: [clicca qui](#)

[Convegno Ente Mutuo Regionale](#)

Iginio Massari è il miglior pasticciere del pianeta

Iginio Massari, 76 anni, il maestro dei dolci bresciano, è il miglior pasticciere del mondo. Lo ha decretato la giuria di esperti del World Pastry Stars 2019, il congresso internazionale di pasticceria tenutosi a Milano. L'importante riconoscimento ha inteso premiare la "personalità che a

livello internazionale ha saputo valorizzare la professione di pasticciere sia per quel che riguarda la creatività e i prodotti sia per il valore dell'impresa" e il suo spendersi per tramandare la professione, "riconoscendo l'impegno nella formazione e nella diffusione del sapere". "Con stupore e piacere ricevo un riconoscimento che innanzitutto premia la professionalità e la dedizione che da anni nutro nei confronti di questo mestiere – ha commentato Massari – un mestiere che ogni giorno comporta nuovi studi e che non mi permette ancora oggi di sentirmi arrivato".

Massari è uno dei pasticceri più conosciuti, grazie anche alle sue ospitate in MasterChef Italia, dove ha rivestito il ruolo di giudice e ospite fisso durante le prove di pasticceria. La sua esperienza televisiva è iniziata nel 2012 e, da lì, i suoi spazi all'interno del piccolo schermo sono cresciuti sempre di più, fino ad ottenere un programma tutto suo, Iginio Massari – The Sweetman.

A Pisogne sul Lago d'Iseo l'aperitivo è dedicato a Woodstock

A Pisogne sulla sponda bresciana del Lago d'Iseo il Barbai è un locale 'museo'. Qui l'offerta di cocktail, drink realizzati con mestiere si unisce alla proposta di mostre, per lo più di artisti locali. La convinzione del patron Maurizio Domestici è che anche i baristi possono fare cultura, non solo gastronomica, e che la passione per il bello può raggiungere con facilità i giovani, in un ambiente informale e conosciuto. Domani, 25 maggio 2019, a partire dalle 19 è in programma una

mostra-concerto dedicata a Woodstock, in occasione del 50° anniversario del leggendario festival di Bethel. La mostra si intitola "WOODSTOCK 1969-2019".

Sulle pareti del locale 'sfilano' 25 opere – per lo più acrilici su tela formato 50x50 – in cui altrettanti studenti del Liceo artistico "Tartaglia-Olivieri" di Brescia interpretano e raccontano, con lo sguardo post millennial, i tre giorni di musica, peace and love sessantottini. Nel corso della serata il gruppo musicale Gillet Fusione & Lalla proporrà cover di alcune canzoni del concerto di Woodstock.

La partecipazione alla serata è libera, è gradito abbigliamento in stile anni '60/'70. La mostra è visitabile fino al 24 luglio negli orari di apertura del locale ed è ideata e curata da Bruno Zoppetti, apprezzato artista e professore del Liceo Tartaglia-Oliviero di Brescia,. L'iniziativa è legata a Nistoc il festival di Sulzano che quest'anno sarà dedicato appunto a Woodstock. Sulle tele sono ritratti giovani spettatori e i musicisti icona dell'evento, da Janis Joplin a Grace Slick, Richie Havens, Alvin Lee. Con loro riprende vita un'epoca lontanissima dalla realtà dei ragazzi di oggi, in cui i ragazzi erano mossi dalla appassionata fiducia di poter cambiare il mondo.

Dal 25 al 28 luglio la mostra si trasferirà a Nistisino di Sulzano all'interno del festival Nistock.

Barbai Piazza Vescovo Pellegrini Pisogne, Lago d'Iseo – Bs













[La locandina](#)

Asconfidi Lombardia: Riunita l'assemblea dei soci

Una rete che comprende 16 Confidi operanti in tutte le province lombarde e che conta oltre 50mila imprese socie: sono i numeri del sistema di Asconfidi Lombardia, che conferma la sua presenza ormai consolidata sul territorio.

Un aspetto evidenziato in occasione dell'annuale Assemblea dei soci di Asconfidi Lombardia, che si è riunita nel pomeriggio di ieri, giovedì 23 maggio, nella sede dell'Unione Artigiani Claa di Milano, in via Doberdò. Tra gli argomenti all'ordine del giorno, l'analisi della situazione economico-patrimoniale nel corso del 2018, cui si è aggiunta quella della dinamica degli ultimi 5 anni (dal 2013). Ne è scaturito un quadro complessivo dalle note positive, che ha messo in evidenza come Asconfidi Lombardia confermi il suo radicamento sul territorio lombardo, nonché la sua rilevanza per il sistema delle PMI e la sua solidità.

Vi sono, infatti, elementi di positività e stabilità operativa, con 150 milioni di flussi finanziari nel 2018 e uno stock a fine anno di circa 400 milioni di finanziamenti in essere; buona anche la qualità del credito con un deteriorato stabile al 10% circa e buoni gli indicatori di patrimonialità, con il CET1 oltre il 20% e il texas ratio al 62%.

Al centro dell'attenzione dell'incontro, anche il rinnovo cariche per il triennio 2019-2021. L'Assemblea, infatti, ha eletto il nuovo Consiglio di Sorveglianza – risultato composto da Attilio Aimetti, Luca Brenna, Giuseppe Ciresa, Federico Corrà, Gianluca Del Barba, Marino Del Curto, Paolo Ferrè, Riccardo Martinelli, Irene Paccani, Carlo Alberto Panigo e

Marco Sartorello -, confermando presidente del medesimo Carlo Alberto Panigo e vicepresidente Attilio Aimetti, e neovicepresidente Irene Paccani.

L'Assemblea, presieduta dal presidente della Gestione Enzo Ceciliani, ha quindi unanimemente incaricato il medesimo di strutturare la composizione del nuovo Consiglio di Gestione per la sua prossima approvazione da parte del Cds.