

# **“Elettricità” torna alla fiera di Bergamo: nuove tecnologie, idee green e design**

Tutti i riflettori puntati sul Polo fieristico di Bergamo che il 10 e 11 maggio da appuntamento con Elettricità, la biennale dedicata a efficienza energetica, installazione civile e industriale, illuminazione, domotica, sicurezza, automazione e climatizzazione.

L'idea è promossa da Barcella Elettroforniture, azienda bergamasca leader nella distribuzione di materiale elettrico che taglia il traguardo dei settant'anni di attività, la kermesse si prepara alla sua quarta edizione, forte del patrocinio di Regione Lombardia, Provincia e Comune di Bergamo, Fme, Alme, Ascom Bergamo e Confartigianato Bergamo.

Con più di 110 espositori provenienti da Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, Elettricità si propone come un appuntamento altamente qualificato.

“Il nostro è un settore che si evolve rapidamente – afferma Guido Barcella, amministratore unico dell'azienda promotrice-. Il nostro obiettivo è presentare agli operatori tutte le novità presenti sul mercato, per supportarli nella loro crescita”.

Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, nota: “Barcella è un esempio di eccellenza del terziario della nostra provincia. È un'impresa che sta dimostrando come la terziarizzazione, cioè l'apporto che può dare la distribuzione oggi, può caratterizzare addirittura il discorso legato alla produzione come avviene anche in altri paesi e la proiezione di questo mercato che è internazionale. Oggi le imprese innovative sono

quelle che sanno progettare e sanno produrre dove la produzione risulta essere più efficiente e meno costosa e sanno vendere in tutti i mercati di sbocco. Questa è un'azienda che ha deciso di non de-localizzare ma di restare fortemente ancorata al territorio dove sono le sue radici. Le aziende di questo tipo, con crescita e innovazione, favoriscono la crescita e lo sviluppo del sistema fieristico bergamasco”.

Nata nel 2013 e affermatasi fin da subito come una delle più importanti manifestazioni del comparto elettrico, Elettrocittà si è sviluppata fino a divenire un evento apprezzato dal pubblico professionale non solo della Bergamasca, ma di Lombardia, Veneto ed Emilia, dove hanno sede le filiali del Gruppo.

Con questa nuova edizione, Barcella Elettroforniture ribadisce il suo importante ruolo nel mercato della distribuzione di materiale elettrico, confermato da numeri che non lasciano spazio a dubbi: 16.000 prodotti sempre disponibili presso il centro logistico per garantire la consegna entro 24 ore; oltre 75.000 articoli distribuiti ogni anno; 14.300 clienti registrati negli ultimi due anni, oltre a un fatturato 2018 di 140 milioni di euro e 255 dipendenti.

Punto di forza dell'azienda è da sempre l'attenzione ai più attuali trend di mercato. Focus di Elettrocittà 2019 sarà infatti uno spazio dedicato all'illuminazione di design, con lampade ambientate in spazi governati dalla domotica, per ricreare l'esperienza di una vera e propria “casa intelligente”. Inoltre, per avvicinare i professionisti al mondo della mobilità elettrica, saranno esposte automobili a emissioni zero che sfruttano i più moderni sistemi di battery storage e propulsione “pulita” e un'area relax a tema “green”.

La fiera sarà aperta dalle 9 alle 18. La partecipazione, riservata a tutti i professionisti del settore, è gratuita previa registrazione sul sito [www.elettrocittabarcella.com](http://www.elettrocittabarcella.com).

---

# **Torna in Città Alta la festa del Casoncello**

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019 torna De Casoncello. Tre giorni di incontri, filmati, proiezioni di immagini d'autore sui prodotti bergamaschi, lezioni di cucina, gara di chiusura di paste ripiene, rievocazioni storiche e street casoncello

---

# **Un pomeriggio goloso per i piccoli pazienti del Policlinico San Pietro con i gelatieri Ascom**

Anche quest'anno i gelatieri bergamaschi fanno un omaggio ai più piccoli. L'iniziativa del gruppo Gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo, "La merenda non si paga", prevede fino a venerdì 10 maggio la distribuzione, da parte delle gelaterie aderenti, di coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca.

Ieri pomeriggio, però, è stato ancora più speciale e sicuramente goloso per i gelatieri bergamaschi che hanno offerto ai piccoli ricoverati nel reparto di Pediatria del Policlinico San Pietro gelati di vari gusti. All'ora di merenda nelle corsie del reparto, tra lo stupore dei bambini,

è comparso un carrello pieno di vaschette di gelato.

Alla guida del carrello il vicepresidente di categoria del gruppo Gelatieri, Matteo Corna, (gelateria Gelatiamo di Treviolo), con simpatia e allegria ha distribuito deliziosi coni e coppette per l'immane gioia di grandi e piccini.

Le gelaterie che partecipano all'evento hanno distribuito coni gelato gratis e oltre 20 mila buoni ai ragazzi delle scuole primarie e degli asili dei comuni in cui hanno l'attività.







## All'Accademia del Gusto al via un corso di cucina giapponese

L'Accademia del Gusto propone per il 21 maggio un corso sulla cucina giapponese. Tre ore – dalle 20 alle 23 – per scoprire la cultura gastronomica giapponese attraverso piatti caratteristici, ma soprattutto per sperimentare sapori nuovi. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni

partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette.

Il corso si tiene all'Accademia del Gusto in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto

Per informazioni [info@ascomformazione](mailto:info@ascomformazione); tel . 035 4185706.

---

## **È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola**

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola.

In questo nuovo numero siamo andati alla scoperta delle nuove tendenze in tema di cucina, gelati e cocktail.

La chef Antonia Klugmann del ristorante L'Argine a Vencó ci ha parlato della sua esperienza a Masterchef e di come è passata in pochissimo tempo dal fare la lavapiatti alla stella Michelin, quattro food bloggers bergamasche, Spadellatissima, Senzasalemacongusto, Il grande cocomero-blog di cucina e A Thai Pianist – La Mia Storia Thai di Vatinée Suvimol, ci hanno raccontato della loro passione in rete e Daniela Chiari di Chiari Formaggi specialità alimentari ci ha raccontato la storia della sua famiglia di formaggiai. Troverete inoltre le tecniche naturali per colorare i vostri piatti, nuovi consigli di lettura e tanti indirizzi per mangiare bene a Bergamo.

Buona lettura!

---

# **Gromo. Al Posta al Castello 40 anni di tradizione in cucina**

Il ristorante Posta al Castello di Gromo ha festeggiato 40 anni con il riconoscimento consegnato dall'associazione Ristoranti Regionali – Cucina DOC, presieduta da Marinella Argentieri. Tutto ha avuto inizio con la partecipazione ad una rassegna enogastronomica organizzata dall'Ascom di Bergamo per valorizzare le ricette delle valli orobiche.

Il piccolo ristorante era sulla piazza medioevale di Gromo e solo nel 1979 si è trasferito nel duecentesco palazzo Ginami, cambiando il suo nome in Posta al Castello. Vittorino Tonoli, prematuramente scomparso, si è adoperato per promuovere la conoscenza dei luoghi attraverso la cultura enogastronomica, affiancato dall'insostituibile moglie Alba che, ancora oggi, è responsabile della cucina, anima del locale guidato dai figli Mauro e Chicco. Specialità del locale i funghi porcini, protagonisti in ogni stagione, gli insaccati (tra i quali segnaliamo il prosciutto crudo "a km 0" Ca' del Botto di Ardesio) e i piatti di carne. Per concludere il pasto non può mancare uno dei dolci fatti in casa.

**Posta al Castello è a Gromo, in piazza  
Dante n. 2. Tel 0346.41002**

nella foto di apertura da sinistra: Chicco Tonoli, Marinella Argentieri, Alba Tonoli, Alberto Lupuni e Mauro Tonoli





Alba e Vittorino Tonoli



---

## **Rendere scenografici i piatti. Un libro spiega come si fa**

Per i ristoratori migliorare la presentazione dei piatti è diventato essenziale. Questo libro in tal senso può essere un aiuto prezioso; mostra, spiegandole nei dettagli, una serie di tecniche che possono essere applicate a piatti dolci e salati e 40 ricette selezionate con allestimenti particolari. Le fotografie dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che mostrano la posizione di ogni singolo elemento. È una guida utile anche per gli appassionati.



**La scenografia del piatto. Tecniche di presentazione e decorazione**

di Alexis Vergnory

Bibliotheca Culinaria, 2018

---

# **Tempura tecnica di frittura gentile**

Il tempura, o anche al femminile “la tempura”, è un piatto della cucina giapponese a base di verdure o pesce, messi in pastella e fritti. Per tradizione si fa risalire il piatto al 1500, quando avvennero i primi contatti tra i giapponesi, i marinai portoghesi e i missionari cristiani.

All’inizio di ogni stagione i cristiani si astenevano dal cibarsi di carne per tre giorni consecutivi e cucinavano solo verdure e pesce. Questi quattro periodi dell’anno erano chiamati in latino “quattuor tempora”. Da qui il nome tempura. Questa tecnica è ovunque molto diffusa perché consente di friggere in modo leggero e dona al cibo un gusto goloso ma delicato. Gli elementi fondamentali per un’ottima tempura sono la pastella e l’olio. Per la pastella è bene scegliere una farina di riso di qualità ed amalgamarla con dell’acqua

frizzante.

Il principio sul quale si basa questa tecnica di cottura è quello dello shock termico per cui è importante che la pastella risulti molto fredda (così come devono essere freddi i cibi da cuocere). In questo modo l'incontro con l'olio caldo darà origine a quella croccantezza leggera proprio tipica della tempura.

Quale olio utilizzare? Sono molti i pareri circa l'olio ideale per friggere. Noi preferiamo fornirvi, per indirizzare la vostra scelta, gli elementi scientifici divulgati da Dario Bressanini, ricercatore presso il dipartimento di scienze ed alta tecnologia dell'Università degli Studi dell'Insubria di Como e autore del Blog Scienza in Cucina. Bressanini afferma: "Un olio è più resistente se contiene una quota maggiore di acidi grassi monoinsaturi. È il caso dell'olio di oliva, il cui contenuto di acido oleico è superiore a tutti gli altri. Ma anche l'olio di arachide ha un'alta resistenza che lo rende ideale per una buona frittura. Gli oli di semi di girasole, mais e soia tendono a deteriorarsi facilmente se esposti all'aria e ad alte temperature. L'extravergine di oliva, non essendo raffinato e quindi dotato di una scorta di acidi grassi liberi superiore, ha una quota di sostanze che lo rendono pregiato ma che ad alte temperature vengono degradate. Ecco perché il suo utilizzo nelle frittture non è consigliato. Non si deve friggere a una temperatura inferiore a 160 e superiore a 180 gradi. È in questo intervallo che, con un tempo adeguato, si ottiene la migliore cottura senza la liberazione di sostanze tossiche. È inoltre fondamentale cucinare in un'adeguata quantità di olio. Quando se ne usa poco e si cuoce tutto assieme, la temperatura scende e gli alimenti tendono ad assorbire l'olio, senza completare la cottura. Meglio, invece, usare più olio e friggere gli alimenti di volta in volta, scolando quelli pronti e mettendo nella padella quelli da cuocere. È sempre meglio evitare il riutilizzo o il rabbocco dell'olio".

## **OLIO PER FRIGGERE**

**SI** olio di oliva, olio di arachidi

**NO** olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, mais e soia = no

## **TEMPERATURA PER FRIGGERE**

mai sotto i 160° e mai sopra i 180°

## **REGOLE ESSENZIALI**

La pastella deve essere fredda

Utilizzare un termometro da cucina

Mai rabboccare l'olio

# **LA RICETTA**

# **TEMPURA DI GAMBERI, ZUCCHINE E CAROTE**

**per 4 persone**

*Ingredienti*

*16 GAMBERI*

*2 ZUCCHINE*

*2 CAROTE*

*120 g FARINA DI RISO*

*220 g ACQUA FRIZZANTE MOLTO FREDDA*

*1 litro OLIO DI OLIVA (O DI ARACHIDE)*

Pulite le verdure e tagliatele a bastoncino, sgusciate i gamberi e puliteli. Mettete tutti gli ingredienti in frigo. In una ciotola versate la farina di riso ed aggiungete poco per volta l'acqua fredda fino ad ottenere una pastella fluida (non dovete amalgamarla troppo, non deve risultare perfettamente omogenea). Mettete la pastella in frigo mentre in una casseruola portate l'olio a 180° gradi. Una volta raggiunta la temperatura, passate le verdure e i gamberi in pastella e poi friggeteli per pochi minuti. Il fritto deve risultare croccante ma non deve scurirsi. Adagiate le verdure ed il

pesce su una carta assorbente, salate e servite subito.

---

## **Convegno. La sfida dell'innovazione per il commercio**

Convegno. La sfida dell'innovazione per il commercio. Tre imprenditori raccontano la loro esperienza. L'appuntamento è promosso dai Giovani Imprenditori Ascom martedì 15 maggio dalle 14.30 nella Sala Galeotti dell'Università degli Studi di Bergamo. Info e iscrizioni: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

---

## **Ascom è vicina alla famiglia Fedeli**

Ascom, il presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi Ascom, Diego Pedrali, insieme alla Federazione Moda Italia sono vicini alla famiglia Fedeli, dopo la tragica morte del commerciante Norveo Fedeli.

Il commerciante di 74 anni ucciso venerdì scorso nel suo negozio di abbigliamento, era titolare della storica boutique del jeans griffato di via San Luca nel quartiere San Faustino di Viterbo. "Era stimato e apprezzato sia professionalmente che moralmente", ha commentato il procuratore Paolo Auriemma che ha seguito le indagini.

Federazione Moda Italia ha inviato una lettera di condoglianze alla famiglia Fedeli esprimendo dolore e un "grazie a Norveo non solo per quello che ha fatto ma soprattutto per essere stato testimone di come una vita, diversamente da quello che dice il mondo fuori, può essere vissuta sotto la bandiera dei valori che erano suoi e sono nostri: la dedizione, il sacrificio e soprattutto il lavoro inteso non come mezzo per campare ma come passione, come desiderio di compimento di sé stessi e della propria umanità".



Alla Famiglia Fedeli  
C/O Fedeli Vogue  
Via San Luca 43/45  
01100 Viterbo

Milano, 6 maggio 2019  
Prot. 20

Carissimi Maria Chiara, Nathalia e Pierluigi,

*Norveo era uno come noi ed oggi è un po' come se noi commercianti del settore moda fossimo stati uccisi con Lui.*

*FederazioneModaItalia rappresenta 30.000 punti vendita sul territorio italiano, attività come quelle di Norveo che hanno contribuito a fare la storia della moda, finanche del Made in Italy e che oggi tutte insieme con grande spirito unitario si stringono con un abbraccio forte ed autentica partecipazione al dolore della Vostra famiglia e dei Colleghi di Viterbo.*

*Facciamo un mestiere che è sempre più difficile in un mercato sempre più all'insegna del liberismo, con sempre meno regole e dove le autostrade aperte sono solo per le multinazionali su internet e i grandi gruppi e così le aziende del piccolo dettaglio, quelle a conduzione familiare, vengono lasciate sempre più sole sulle nostre strade.*

*Quelle strade delle città che proprio i nostri negozi tengono vive dando decoro, luce, servizi e soprattutto relazioni umane di cui oggi, in questi tempi nuovi e complessi, c'è un grande bisogno; quelle strade che purtroppo sono anche luoghi di morte.*

*La nostra Federazione chiede Giustizia con la "G" maiuscola e che vengano comminate pene severissime e certe per chi ha dimostrato disprezzo per la vita di un uomo come Norveo che, con la sua azienda, ha creato per il territorio lavoro e ricchezza e a cui deve andare la riconoscenza dei viterbesi.*

*Il nostro grazie va a Norveo non solo per quello che ha fatto ma soprattutto per essere stato testimone di come una vita, diversamente da quello che dice il mondo fuori, può essere vissuta sotto la bandiera dei valori che erano suoi e sono nostri: la dedizione, il sacrificio e soprattutto il lavoro inteso non come mezzo per campare ma come passione, come desiderio di compimento di sé stessi e della propria umanità.*

./.



aderente alla

CONFCOMMERCIO  
RAPPRESENTANZA PER L'ITALIA



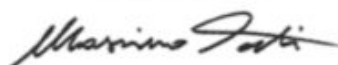
*Qualcuno, non appartenente al genere umano, ha voluto barbaramente fermarlo ma non ha ucciso il suo spirito che vive in tutti noi e che, proprio per fare memoria di Norveo, continueremo a fare il nostro lavoro all'insegna dei suoi valori.*

*Non ci sono parole che possano lenire il vostro strazio ma desideriamo mandarvi il nostro abbraccio e garantirvi le nostre preghiere perché il Signore possa aiutarvi a portare questa croce!*

*Il Presidente  
Renato Borghi*



*Il Segretario Generale  
Massimo Torti*



*con tutti i Presidenti, componenti del Consiglio Nazionale di Federazione Moda Italia  
Confcommercio di:*

*Brescia: Carlo Massoletti - Vice Presidente Vicario*

*Palermo: Patrizia Di Dio - Vice Presidente*

*Pisa: Federica Grassini - Vice Presidente*

*Trento: Gianni Gravante - Vice Presidente*

*Padova: Riccardo Capitanio*

*Bologna: Marco Cremonini*

*Venezia: Giannino Gabriel*

*Bergamo: Diego Pedrali*

*Perugia: Carlo Petrini*

*Genova: Gianni Prazzoli*

*Bari: Carlo Saponaro*

*Chieti: Marisa Tiberio*

*Aquila: Riccardo Savella*

*Cosenza: Giovanni Antonio Amendola*

*Livorno: Gianni Cuccuini*

*Milano: Maurizio Di Rienzo*

*Trieste: Massimo Donda*

*Novara: Andrea Ferri*

*Verona: Mariano Lievore*

*Arezzo: Paolo Mantovani*

*Milano: Guido Orsi*

*Asti: Dino Penna*

*Pordenone: Antonella Popolizio*

*Vercelli: Domenico Sabatino*

*Foggia: Marino Tagarelli*

*Udine: Mario Ulian*

*Rimini: Giammaria Zanzini*

*Caltanissetta: Angelo Pio Cammalleri*

*Pavia: Pietro Ferretti*

*Belluno: Vittorio Zampieri*



aderente alla

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESSE PER L'ITALIA

Presidenza e Segreteria: 20121 Milano - Corso Venezia, 53 - tel. 02.76.015.212 r.a. fax 02.76.003.779  
Sede in Roma - Piazza G.G. Belli, 2 [fedmoda@confcommercio.it](mailto:fedmoda@confcommercio.it) [www.federazionemodaitalia.it](http://www.federazionemodaitalia.it) - cod. fisc. 80057730154