

Note d'estate 2019: musica, artigianato, cibo e divertimento a Curno

Giunge ormai alla settima edizione Note d'Estate, l'evento che anima l'estate di Curno e che ogni anno si arricchisce di vivacità. Organizzata dall'Associazione Botteghe di Curno e dal Comune di Curno, in collaborazione con il DID, Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, è un'occasione unica per trascorrere una serata all'insegna del divertimento e del buon cibo.

E così anche quest'anno torna Note d'estate, in programma il 15 giugno per le strade di Curno, dalle 18 alle 24 circa, con una serata carica di energia e di proposte per tutte le età.

Come sempre, obiettivo del progetto, è quello di accontentare un pubblico sempre più numeroso e attratto da eventi che coinvolgono non solo l'intrattenimento ma anche la ricchezza del tessuto commerciale, in grado di soddisfare tutte le richieste e appassionare diverse tipologie di pubblico. Saranno infatti numerosi gli espositori presenti che rappresenteranno diverse categorie merceologiche per accontentare tutti i gusti e tutti gli interessi. E in tutto questo, non mancherà come di consueto, il buon cibo, presentato attraverso postazioni espositive con prodotti tipici enogastronomici e aree di ristoro che accompagnano i diversi luoghi della manifestazione.

L'edizione 2019 ha ulteriormente ampliato gli spazi dedicati all'intrattenimento, raggiungendo il numero di ben 4 postazioni distribuite tra Piazza Papa Giovanni XXIII e Largo Vittoria. Qui si susseguiranno musica country, concerti, danze popolari e zumba. Il tutto accompagnato da postazioni enogastronomiche diffuse in grado di soddisfare tutti i gusti.

Nello specifico, il ballo sarà ancora una volta protagonista con il gruppo "AdD Aria di Danze" che si esibirà in piazza Papa Giovanni XXIII in una lunga serie di danze popolari tradizionali provenienti da diversi paesi d'Europa e con l'ormai noto e coinvolgente MONSTER COUNTRY GROUP che animerà via Sant'Agata con una no stop dedicata a balli e musica country. Mentre in Largo Vittoria gli atleti della palestra WOW FITNESS HOUSE si esibiranno in dimostrazioni di Zumba, BODYCOMBAT e SH'BAM.

E a proposito di musica, special guest della serata sarà il gruppo ATOMI che si esibirà alle 20:30 in Piazza Giovanni XXIII.

Ma ecco un'altra grande novità dell'edizione 2019: quest'anno NOTE D'ESTATE raddoppia e si unisce alla manifestazione SOLIDARIETA' IN PIAZZA, che sarà presente in piazza Papa Giovanni XXIII già dalle 15 e che, in occasione di NOTE D'ESTATE presenterà laboratori di origami e truccabimbi. Mentre, intorno alle 19, un momento speciale con la cerimonia intitolata "Nel domani cittadini", con la consegna della Costituzione ai diciottenni accompagnata dall'intrattenimento musicale a cura di DanzArea.

Durante tutta la durata della manifestazione, lungo le strade che attraversano Curno e le 4 postazioni dedicate all'intrattenimento saranno quindi presenti numerosi stand espositivi a cura dei commercianti della zona che presenteranno al pubblico alcuni prodotti inediti e offriranno promozioni e scontistiche riservate all'evento. Infine artigiani e hobbisti mostreranno la loro creatività con oggetti innovativi di tipologia varia e realtà rappresentative di servizi attivi nel territorio coinvolgeranno il pubblico presente.

A tal proposito sarà presente anche ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste con uno spazio espositivo dedicato alla scoperta delle bellezze naturali del

territorio lombardo e della ricchezza della biodiversità delle nostre foreste.

Per informazioni:

Segreteria Manager DID 035/252090

distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it

www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo



NOTE

15 GIUGNO

dalle 18.00

D'ESTATE

Curno

Largo Vittoria

P.zza Papa Giovanni XXIII

Via Terzi S. Agata

musica*buon cibo*spettacolo*artigianato*divertimento

I NOSTRI MOMENTI MUSICALI

CONCERTO CON ATOMI...THE BAND

MUSICA COUNTRY CON MONSTER COUNTRY GROUP

DANZE POPOLARI CON ADD ARIA DI DANZE

ZUMBA CON WOW FITNESS HOUSE

DALLE 15.00

"SOLIDARIETÀ IN PIAZZA" CON LA COMPAGNIA LA PULCE

LABORATORI DI ORIGAMI E TRUCCABIMBI

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON DANZAREA

CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA COSTITUZIONE AI 18ENNI

*IN CASO DI PIOGGIA LA MANIFESTAZIONE SARÀ RIMANDATA

La Famiglia Rossi all'Happening delle Cooperative sociali

Dopo tre anni lontano dalle scene, La Famiglia Rossi torna per un solo e indimenticabile concerto. L'occasione è unica per ammirare degli autentici «dinosauri» della musica indipendente italiana nel loro habitat naturale e cioè il palco dell'Happening delle Cooperative Sociali, storica kermesse cittadina organizzata al Lazzaretto di Bergamo dai consorzi del territorio (Coesi, Solco Città Aperta, Cum Sortis, Il Solco del Serio e Ribes) con la collaborazione di Federsolidarietà-Confcooperative Bergamo.

Tanti gli spunti della serata: il concerto sarà infatti l'occasione per il chitarrista e cantante Carlo «Skizzo» Biglioli di presentare anche il suo disco da solista «La scomparsa dell'Uomo Invisibile». Ma non solo Skizzo celebra quest'anno 33 anni di onorata carriera e il concerto al Lazzaretto è il sesto ed ultimo evento della rassegna «Skizzo 3punto3» andata in scena in 6 diverse location e in collaborazione con artisti di diversi generi e generazioni.

Per il resto, ai numerosi fan del quintetto bergamasco la formula dell'evento è confermata: due ore di spettacolo in cui ballare, cantare e ridere (senza rinunciare a pensare, come da tradizione), al suono delle irriverenti ballate di sempre e di qualche nuova canzone «invisibile». Sul palco faranno capolino anche alcuni vecchi amici di Famiglia. Tra gli ospiti anche Valerio Baggio, pianista, compositore e produttore.

Questa sera la danza di Simona Atzori

Intanto questa sera grande attesa per lo spettacolo di Simona Atzori, un grande esempio di come le passioni, nel suo caso la danza, il disegno e la scrittura, possano elevarci oltre gli ostacoli. La ballerina, pittrice e coach, nata il 18 giugno 1974 a Milano senza braccia, porterà in scena uno spettacolo unico ed emozionante. Già direttrice della Simonarte Dance Company e autrice di diversi libri, Atzori ha danzato in occasioni prestigiose: tra le più significative, ricordiamo il Roberto Bolle and Friends, il Grande Giubileo del 2000, la cerimonia di apertura delle Paralimpiadi di Torino 2006 e il Festival di Sanremo 2012. Dopo anni come testimonial del Pescara Dance Festival, oggi firma tre spettacoli che porta in scena con la sua compagnia, della quale fanno parte danzatori e solisti del Teatro alla Scala di Milano. Oltre ai concerti serali (con inizio ore 21 e a ingresso gratuito) e al servizio bar, ristoro, pizzeria, cocktaileria, non mancheranno attività parallele pomeridiane per tutte le età.

LE SERATE IN PROGRAMMA

Mercoledì 12 giugno (Danza)

Simona Atzori

Giovedì 13 giugno (Musica)

Carlo «Skizzo» Biglioli con la Famiglia Rossi e Valerio Baggio

Venerdì 14 giugno (Musica)

La Bandabardò + La Malaleche

Sabato 15 giugno (Musica, danza, teatro, video)

Open Orchestra

Domenica 16 giugno (Musica)

Ottocento – Tributo ai 20 anni di De André

Procedono spediti i lavori di ristrutturazione per il nuovo stadio

Procedono spediti i lavori di ristrutturazione che porteranno ad uno stadio tutto nuovo. Il cantiere è aperto da circa un mese e già si vede sorgere la nuova Curva-Tribuna Nord del Gewiss Stadium.

Il punto della situazione è stato fatto da Roberto Spagnolo, direttore operativo dell'Atalanta B.C. e responsabile dei lavori del nuovo stadio.

Dopo l'abbattimento della vecchia curva Nord ad opera dell'impresa bergamasca Despe Spa, sono iniziati i lavori per i sottoservizi e la posa delle fondamenta del nuovo tempio atalantino. Anche in questo caso Atalanta si è avvalsa delle imprese bergamasche Milesi e Smv.

“Siamo perfettamente in linea con il cronoprogramma – ha commentato Roberto Spagnolo – Da lunedì 10 giugno stiamo lavorando fuori terra e dal 17 entreremo nella fase più calda dei lavori con la posa del prefabbricato in cemento insieme alla copertura in metallo”.

Finora sono stati utilizzati 700mila chili di ferro per le fondamenta, a cui si aggiungerà un milione di chili di ferro per la copertura

Ai 6mila m³ di cemento già gettato se ne sommeranno altri 4 mila del prefabbricato che verrà posato e darà forma ai nuovi gradoni.

Nella zona stanno operando 4 gru da 4mila e 5mila tonnellate e i nuovi gradoni della Nord verranno via via assemblati grazie a calcoli che prevedono l'utilizzo di ferro e cemento, legati

da 90mila tonnellate di placche d'acciaio.

Numeri veramente importanti per un'opera che rappresenta di per sé un'operazione ingegneristica di grande rilevanza che mette Bergamo al centro dell'attenzione mondiale del settore.

Bergamo sempre più "appetibile" per i turisti stranieri

Bergamo rimane una delle mete turistiche più amate dei turisti stranieri che visitano la città e tornano entusiasti nei loro paesi d'origine.

In testa ci sono i tedeschi, seguiti da francesi, spagnoli, i turisti provenienti dai paesi dell'Est e anche l'Israele, nota Giorgio Lazzari, segretario Federalberghi Bergamo e responsabile marketing Ascom, durante il suo intervento su Bergamo Tv.

Nonostante la primavera insolita e il giugno non esattamente estivo nella città di Bergamo "non ci sono stati grossi segnali di indebolimento dell'offerta, mentre sulle zone più turistiche, ovvero laghi e montagne, il clima piovoso ha influito parecchio".

Ogni anno però, si nota una crescita costante del numero dei turisti che si fermano nella nostra provincia e un aumento della permanenza media.

"C'è evidentemente un passaparola positivo. Abbiamo più di 13 milioni di passeggeri che transitano dal nostro aeroporto. Ai turisti piace Bergamo e chi viene tendenzialmente torna e fa

pubblicità positiva quando rientra nel proprio paese di origine. Inoltre, si nota un aumento del turismo di vicinato. Tanti turisti italiani dalle province vicine vengono a visitare Bergamo”, ha aggiunto.

Riguardo le strutture alberghiere “sono notevolmente cresciute negli ultimi anni. Abbiamo strutture importanti e valide. Abbiamo un patrimonio artistico e architettonico che ci aiuta. Città alta è una bellezza che pochi hanno. Inoltre, abbiamo un territorio dedicato al turismo naturale per le montagne e i laghi. Sui laghi c’è stato un incremento notevole negli ultimi anni dopo The Floating Piers l’installazione dell’artista Christo che ha portato una crescita di doppia cifra nelle zone lacustri”.

L’aumento del turismo ha spinto i professionisti del settore a focalizzarsi anche sulla conoscenza delle lingue straniere del proprio personale. Per questo motivo, come nota Lazzari, negli “ultimi anni è cresciuta tanto la presenza di operatori giovani che parlano lingue straniere. Oggi trovi tanti ragazzi giovani preparati e difficilmente un turista rimane a disagio se entra in un locale. Ovviamente si può fare di più, anche sull’aspetto del prodotto tipico perché una fetta importante di turisti è quella dei turisti che si muovono per assaggiare i prodotti tipici”.

BERGAMOTG

ORE 12



TURISMO

CITTA' REGGE, CALO IN MONTAGNA



BERGAMOTG

ORE 12



BERG

BERGAMOTG

GAMOTG





Crea e migliora il sito della tua azienda con il seminario Ascom

Dopo il successo del primo incontro organizzato dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business", continua il percorso pensato dal gruppo.

Il secondo appuntamento dei quattro previsti (gli appuntamenti non sono propedeutici l'uno all'altro) dal titolo "Crea e migliora le attività digitali della tua azienda attraverso il sito web" ha come obiettivo di aiutare le piccole e medie imprese realizzare un sito che non sia visto solo come semplice "vetrina", ma una vera e propria piattaforma "centrale" e strategica per veicolare il proprio marketing e la propria comunicazione.

Il seminario è in programma giovedì 20 giugno dalle ore 15:30 alle ore 17:30 in sede Ascom Confcommercio Bergamo.

La partecipazione al corso è gratuita previo accreditamento [cliccando qui](#).

Per informazioni: Ascom Confcommercio Bergamo, tel. 035.4120135, alessandro.rota@ascombg.it

[corso_giovaniImprenditori_WEB](#)

Una nuova torta Donizetti in onore al grande maestro

Si avvicina la Donizetti night e per l'occasione lo chef Vittorio Fusari dello storico Balzer ha sfornato un'ottima rivisitazione della torta dedicata al compositore bergamasco.

Gli ingredienti sono stati migliorati e amalgamati in modo da creare un dolce più soffice e amabile al palato.

Se la torta Donizetti tendeva ad essere asciutta e asciugare la bocca, la nuova versione – disponibile da venerdì al Balzer – garantisce una maggiore morbidezza.

Merito di Vittorio Fusari e degli ingredienti selezionati con metà farina integrale macinata a pietra, lo yogurt di bufala per abbattere il colesterolo, uova biologiche, lievito madre, vaniglia del Madagascar, ananas candito in casa e una spolverata di zucchero a velo speziato con cardamomo, chiodo

cannella e anice.

La nuova versione della torta Donizetti si propone come un cadeau disponibile tutto l'anno, in affiancamento ai dolci tipici (panettone e colomba) prodotti nei periodi di festa.



Torna a Bergamo la “Donizetti Night”

Torna a Bergamo la “Donizetti Night”. Sabato 15 giugno in città bassa la festa musicale dedicata al bergamasco più famoso del mondo in collaborazione con Ascom

Lungo il viale: grande successo per l'evento di tre giorni a Mapello

Enorme successo per l'evento “Lungo il viale. Profumi e sapori della terra bergamasca” organizzato da Promoisola che si è tenuto a Mapello dal 7 al 9 giugno tra il centro storico - vestito con abiti medievali- la piazza e la Torre della città.

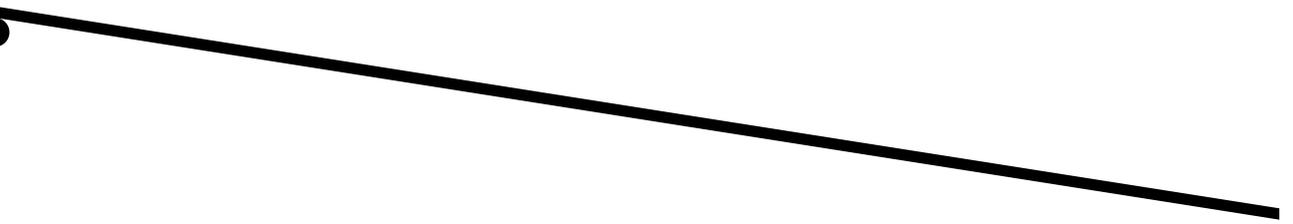
Solo domenica 9 giugno hanno partecipato alla manifestazione circa 15.000 persone che con entusiasmo hanno avuto l'occasione di fare un viaggio culinario gustando e comprando eccellenze enogastronomiche della provincia di Bergamo che le aziende agricole e non solo hanno proposto. Interessanti e divertenti i laboratori organizzati come quello de “La Compagnia del Re gnocco” e il “Prepariamo il pane” con farine antiche a cura dell'Agricola Santa Giulia.

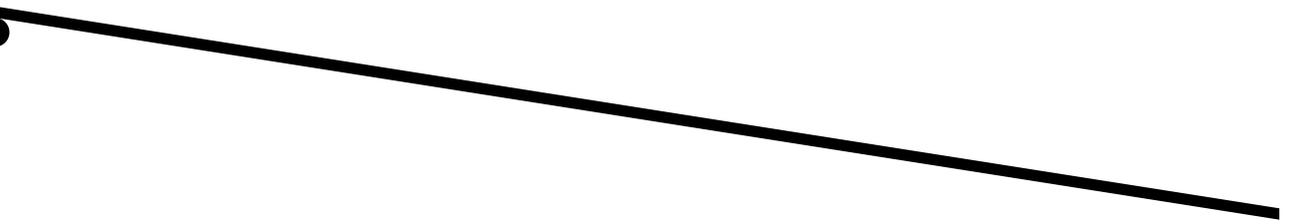
Sabato 8 giugno si è tenuta l'inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre comunale, ma anche quella della mostra “Club Modellisti e Collezionisti” presso la Sala Pelliccioli Sede Pensionati. Invece la sera a Prezzate presso il campo sportivo, in occasione del 60° della

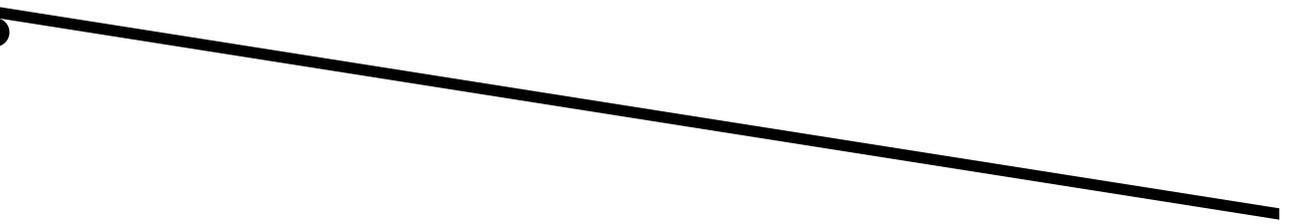
fondazione della Fanfara Alpina di Prezzate, si è tenuta la sfilata e il concerto delle fanfare alpine della provincia di Bergamo. Venerdì 7 giugno il pomeriggio era dedicato ai ragazzi che sono stati accolti dagli studenti dell'Istituto Comprensivo "Piera Gelpi". La sera nella piazza del Comune i gruppi "Sbandieratrici e musicisti di Capriolo", "La Compagnia del Re gnocco", "Gli scacchi viventi" e i soldati mercenari in abiti medievali hanno teatralizzato la battaglia tra Guelfi e Ghibellini alla conquista della torre.

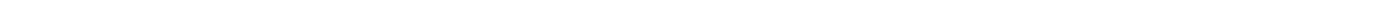
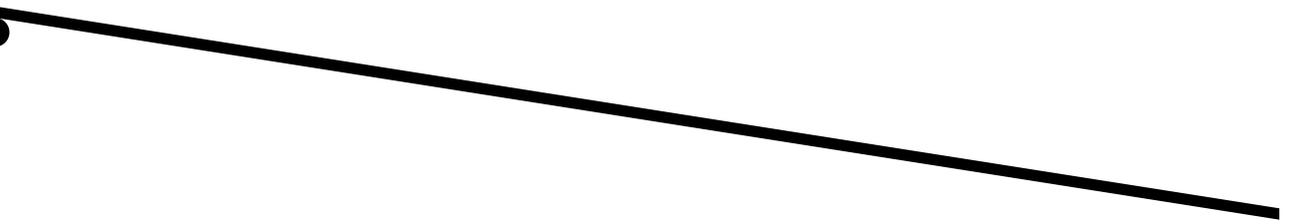
"L'afflusso è stato enorme. Solo di domenica sono stati calcolati circa 15.000 persone. La location è molto bella, tranquilla con un viale alberato, fattori importanti per il successo dell'evento. L'aiuto anche di amici e associazioni come l'Ascom Bergamo ha contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Un insieme di sinergie ha permesso il successo dell'iniziativa. La gente era entusiasta e i commenti molto positivi. Siamo stati attenti a inserire delle eccellenze locali come i taleggi di Casa Arrigoni e i vini della Val Calepio. Inoltre, i professionisti coinvolti fanno parte dell'alta ristorazione della bergamasca. Importanti anche i laboratori del pomeriggio. Si pensa già alla prossima edizione. Punteremo sui produttori della pianura e aggiungeremo anche altri nomi importanti della gastronomia di alto livello", ha commentato Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale del turismo e della cultura.











Sangalli: “No all’aumento dell’Iva o diremo addio alla crescita”

Il presidente del Gruppo Dettaglianti Ortofrutticoli di Ascom Bergamo, Livio Bresciani: “C’è stato un impegno chiaro e preciso che l’Iva non aumenterà”

L’aumento dell’Iva non dovrà scattare, altrimenti l’Italia potrà dire addio alla crescita. È stata molto chiara la posizione del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, durante l’assemblea annuale tenutasi a Roma giovedì 7 giugno. Nella sua relazione ha sottolineato che “non basta quello che si sta facendo, la ripresa è quasi nulla e per la crescita si deve e si può fare di più”, aggiungendo che “restano sfide strutturali che vanno vinte per imboccare un nuovo sentiero di sviluppo”. Tra queste “una maggiore produttività nei servizi, perché sono i servizi di mercato il polo attrattore di produzione ed occupazione: prima, durante e dopo la crisi. In particolare, le imprese condotte dalle donne. Sono le nostre imprese, le imprese del commercio, del turismo, dei servizi, della logistica e delle professioni, che negli ultimi venti anni hanno difeso l’occupazione di questo Paese”.

Per raggiungere l’obiettivo della crescita il presidente di Confcommercio ha suggerito l’utilizzo di “due ali – innovazione e infrastrutture – e un motore, la riforma fiscale”. Bisogna dunque “puntare sul digitale”, ma per le imprese rappresentate da Confcommercio ciò significa anche “un cambiamento di prospettiva della pubblica amministrazione. La digitalizzazione funziona benissimo per i controlli e per le tasse, mentre la cattiva burocrazia continua ad ingessare le imprese e ad essere un costo aggiuntivo”.

Occorre però “eliminare definitivamente gli aumenti delle aliquote Iva previsti nel prossimo biennio”. Questa, ha scandito Sangalli, “non è una battaglia della Confcommercio,

per la Confcommercio. E' una battaglia della Confcommercio a beneficio di ciascuno e di tutti i cittadini".

va migliorata la "qualità del vivere e del lavorare, dai centri storici alla rigenerazione delle periferie", esaltando "la capacità dell'impresa diffusa di contribuire al lavoro di 'rammendo' di città grandi e piccole". E quello del turismo, settore nel quale "pesano i ritardi nell'emanare – e a volte anche semplicemente nell'applicare – norme di contrasto all'abusivismo" e per il quale "va messa in campo una strategia a regole vigenti ripartendo dal Piano Strategico di Sviluppo del Turismo per il periodo 2017-2022".

Il presidente del Gruppo Dettaglianti Ortofrutticoli di Ascom Bergamo, Livio Bresciani, che è stato presente all'assemblea ha affermato: "E' stata un'assemblea molto sentita con un'affluenza molto alta. Si è espresso molto calore nei confronti del presidente Sangalli. Come al solito il presidente ha saputo dialogare con la platea portando avanti degli argomenti molto importanti. Riguardo l'Iva, c'è stato un impegno chiaro e preciso da parte del ministro dello sviluppo economico e ministro del lavoro, Luigi Di Maio, che non aumenterà. Inoltre, mi ha colpito che si è parlato anche della questione ambientale, soprattutto dell'ecosostenibilità, che nell'economia moderna ha un ruolo molto importante. Dobbiamo rispettare la natura per dare ai nostri figli e alle generazioni future la possibilità di avere a loro disposizione le risorse naturali".

Cool e con un tocco di esotico: ecco il ristorante

del futuro

Il mondo della ristorazione vive un momento di grande fortuna e di profonde trasformazioni. Secondo il neonato Osservatorio Ristorazione che racconta i trend del fuori casa, nel 2018 (dati anche di Fipe), con 85 miliardi spesi i consumi hanno toccato i massimi storici, e si sono affacciate tendenze che porteranno a nuove abitudini alimentari. Come la crescita dei ristoranti etnici, dei locali che fanno cibi da asporto e delle catene. Insieme all'ingresso crescente della tecnologia in cucina, questi fenomeni trasformeranno in modo radicale il concetto stesso di ristorante.

Benvenuta globalizzazione: l'imperativo in cucina oggi è contaminare

Senza rinnegare le ricette del territorio e i prodotti a km zero che finora hanno rappresentato il diktat ai fornelli, la cucina si apre alla contaminazione con tradizioni gastronomiche differenti. E questo vale sia per i prodotti che per le cotture. Le frontiere sono ormai permeabili ed è la cucina che osa quella vincente, perché il consumatore italiano under 35 cucina sempre meno e, quando esce, va spesso in cerca di sapori nuovi e di esperienze insolite.

Non solo sushi. Il giro del mondo nel piatto

Sushi, kebab, zighinì, tandoori, empanada, gyros, polpo alla galiziana, pokè (insalata hawaiana con pesce crudo marinato, tagliato a cubetti).

Dal giapponese al messicano le cucine dal mondo piacciono, soprattutto in città, e la tendenza è in crescita. Negli ultimi cinque anni i locali etnici sono cresciuti del 40% e alla fine del 2017 erano 22.608, il 6,78% del totale dei locali. Gusto e risparmio ci hanno fatto avvicinare ai gusti degli altri Paesi, in un melting pot che rappresenta una fusione di sapori, ma anche di culture. Dopo il boom di sushi e sashimi, che ancora spopola, scopriremo le cucine orientali: dai piatti coreani, filippini e indonesiani, a quelli dai

sapori decisi nordafricani e mediorientali – marocchini, tunisini, egiziani, libanesi, siriani e turchi.

Boom dei piatti «senza» e dei cibi funzionali

Senza carne, senza lattosio, senza glutine, salutari e con poche calorie. I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alla propria alimentazione. Nei menù, oltre ai piatti di carne e pesce, entrano così anche quelli veg e i prodotti energetici, i cosiddetti superfood, ovvero gli ingredienti che fanno bene all'organismo, come il miso, probiotico naturale che esalta la sapidità, permettendo di ridurre il quantitativo di sale.

Verso il piatto unico

Anche il menù cambia: la carta tradizionale lascia il posto a offerte più veloci e leggere, articolate al massimo in tre sole portate, sul modello internazionale: starter (spesso condivisa da più persone), piatto principale con contorni e dessert oppure percorsi degustativi fatti di tante piccole portate. Una tendenza che si sta già vedendo. Il dolce diventerà il momento più conviviale del pasto, in una nuova veste: costruito come un blocco unico "dolce-caffè-amaro".

Bevande con meno alcol

Nei bar si berranno vini biologici, naturali e leggeri e aumenterà il consumo di bevande analcoliche. I drink con gin e vodka lasceranno il posto a quelli con Prosecco, Vermouth e distillati botanici, come il Seedlip, fatto di erbe aromatiche e completamente analcolico. Bollicine e aperitivi rimangono dei cult e a Bergamo come nelle altre città del Nord lo Spritz Aperol andrà per la maggiore.

I ristoranti del futuro? Economici e informali ma di qualità

Secondo l'Osservatorio Ristorazione, con un potere d'acquisto medio in forte calo, è prevedibile che i consumi si andranno a concentrare nella fascia dei ristoranti economici. In particolare spopoleranno i locali a metà tra il ristorante classico e il fast food, con un'offerta gastronomica veloce ma

di qualità, ambienti curati e servizio informale.

Cresce il cibo da asporto

Sempre più persone preferiscono consumare il pasto a casa invece che al ristorante. Il mercato del food delivery, senza contare il take away, nel 2018 valeva 1,1 miliardi in Italia. Il settore del cibo da asporto on line, secondo le stime di alcuni operatori del settore, è cresciuto in modo costante passando da 121 milioni nel 2016 a 350 milioni nel 2018 (+69%) e si prevede che raggiungerà i 590 milioni nel 2019. Con la comparsa di numerosi aggregatori e distributori di cibo a domicilio, arriveranno anche in Italia laboratori che producono cibo non aperti al pubblico che operano attraverso le piattaforme o che appartengono alle piattaforme stesse.

Ristorazione ovunque e a tutte le ore

Una volta se si usciva a mangiare la scelta era tra osteria, trattoria e ristorante. Poi sono arrivate le pizzerie. Ora le opzioni non si contano: bistrot, tavole calde, enoteche, agriturismi, senza dimenticare i locali che vendono un unico prodotto: hamburgerie, kebabberie, piadinerie, spaghetterie, prosciutterie. Il cibo inoltre si è spostato in luoghi nuovi e improbabili come librerie, negozi di alimentari, salumerie, pescherie e macellerie che hanno predisposto un angolo con tavoli e che stanno riscuotendo successo.

Il cibo diventa esperienza

I ristoratori dovranno ripensare il proprio locale non come erogatore di pasti, ma come fornitore di esperienze. Raccontare storie e tradizioni, creare esperienze diventano elementi di qualità per distinguersi e avere successo. Come insegna Starbucks che ha trasformato un prodotto semplice come il caffè in un elemento da cui partire per scoprire un'intera filiera produttiva, dal chicco alla tazza. Dall'esperienza culinaria multisensoriale ai ristoranti pop-up permanenti che consentono la rotazione di brand o chef, passando per le cene narrative e i ristoranti a tema cartoon e supereroi, le idee sono tante. Anche nel nostro Paese ci sono esempi interessanti

che via via si stanno diffondendo. Ad esempio i Bistrot Libreria RED che coniugano cibo e letteratura, eventi e intrattenimento in un ambiente familiare e la catena Antica Focacceria San Francesco che celebra i piatti, i sapori e la tradizione della cucina siciliana, e, a Roma, il Movie Restaurant, quasi sempre sold out, che ospita in sala riproduzioni dei personaggi che hanno fatto la storia del cinema, dei cartoni americani e dei fumetti, da Terminator a Goldrake, dalla leggendaria spada laser di Luke Skywalker alle armi Uruk-hai del Signore Degli Anelli. Ovviamente anche il menù qui è a tema cinema. La pasta alla Carbonara diventa 'la pasta alla Carbonite', per un omaggio a Star Wars, e l'Amatriciana si chiama 'Amatrix'.

La tecnologia arriva in tavola

La tecnologia prenderà sempre più piede nei ristoranti e diventerà parte dell'esperienza gastronomica, con il doppio obiettivo di migliorare il servizio per il cliente e di aumentare la produttività del locale. Menù di realtà aumentata, app per fare l'ordinazione, postazioni con tablet e/o totem interattivi, fino ai tavoli digitali – grande trend del momento – vere e proprie stazioni di intrattenimento dotate di schermo touchscreen che permettono ai clienti di ordinare, giocare, pagare il conto, e in alcuni casi persino di vedere cosa succede in cucina e farsi i selfie; un servizio che piace soprattutto ai più piccoli e per i quali i genitori potrebbero essere disposti a pagare un extra pur di offrire uno svago ai figli durante i pasti. Nonostante in Italia in ambito ristorazione tali tecnologie stiano tardando ad affermarsi, alcuni ristoratori particolarmente innovativi, a partire dai fast food, stanno proponendo soluzioni simili.

La ristorazione è sempre più sostenibile

I consumatori vorranno sempre più essere informati a tavola, in particolare sui luoghi di produzione e gli ingredienti del cibo che mangiano. Nasceranno quindi nuovi concept di ristorazione con la propria produzione. Ristoranti e aziende

alimentari, inoltre, non saranno più considerate solo per la bontà del cibo ma anche per il loro sistema di valori. Saranno premiate le attività che rispettano l'ambiente, i piccoli fornitori, il benessere degli animali, capaci di creare un posto di lavoro rispettoso e inclusivo e impegnate in attività solidali. Il mondo della ristorazione potrebbe rallentare e alcuni chef, anche nel nostro Paese, hanno già deciso di tenere aperto soltanto a cena e nei weekend. Ristoranti, catene di supermercati e produttori alimentari cercheranno di utilizzare sempre meno plastica e di ridurre la quantità di sacchetti e imballaggi e aumenterà il ricorso a imballaggi che derivano da materie organiche.

Dal passaparola a Instagram, come cambierà la scelta del ristorante

Un'indagine dell'agenzia di marketing RistoratoreTop contenuta nel Rapporto ed effettuata sui clienti di 500 ristoranti distribuiti tra Milano, Roma, Torino, Trento e Firenze, spiega con sorpresa che la scelta del ristorante oggi, come nell'era pre-internet, avviene per lo più con il passaparola (43,5%), seguito da Facebook (13,7%), Tripadvisor (13,3%) e Google (10,7%) e Instagram (7,9%). Ma a osservare ciò che sta avvenendo negli States è probabile che presto sarà Instagram il social network più utilizzato per il food.

Gadget e Playlist

I ristoranti cercheranno nuove idee per vendere e farsi conoscere, oltre al cibo. Ad esempio vendendo magliette o borsette con il proprio logo o rendendo disponibile su Spotify la propria colonna sonora o play list.

Pasti glitterati e app per mangiare bene

L'aspetto estetico delle pietanze diventerà ancora più importante. Negli Stati Uniti – che in fatto di tendenze fanno scuola – la catena Dag Foods ha lanciato una pizza ricoperta di glitter arcobaleno, sulla stessa scia Coffee by Di Bell ha inaugurato il cappuccino glitterato e la catena Lost Bread invita il cliente a partecipare al condimento del piatto: il

franch toast che si può personalizzare con diversi sapori da iniettare con siringhe. Il trend sta conquistando anche Milano dove c'è un boom di locali rosa.

Sono inoltre sempre più le start up che propongono diete bilanciate e calibrate sulle esigenze di ognuno.

Fenomeno kosher e halal

Kosher e halal sono sinonimi di puro, etico, lecito: alimenti che si possono consumare perché conformi alle severe regole ebraiche e musulmane che prevedono che il cibo venga cucinato in un certo modo e che gli animali vengano macellati con il rituale Dhabihah per i musulmani, Shechitah per gli ebrei.

Ultimamente però questo stile di vita alimentare si “apre” a un pubblico di consumatori più vasto perché gli alimenti sono oggetti di controlli meticolosi e quindi vengono considerati sicuri.

Non è un caso che quest'anno per la prima volta a TuttoFood 2019 sono stati integrati TuttoKosher e TuttoHalal per rispondere alle nuove domande di consumo.

Scelta azzeccata visto l'aumento dei ristoranti, locali e strutture in Italia che offrono alimenti halal e kosher. Determinante anche la tendenza mondiale: secondo uno studio di Persistence Market Research (PMR) il mercato kosher e halal crescerà dell'11,6% entro il 2025; il dato indica che i consumatori sono interessati, più che al lato religioso, alla sicurezza garantita del cibo.





