

Gelato, a ferragosto previsto un boom di richieste

Il gelato è uno dei protagonisti indiscussi di questa estate e lo sarà soprattutto a ferragosto. Lo dice l'Osservatorio SIGEP di Italian Exhibition Group secondo il quale nei prossimi giorni ci sarà un aumento dei consumi del 15%. Secondo la speciale classifica Sigep in Italia ci sono 39mila gelaterie con 150mila addetti e un fatturato di 3 miliardi di euro. Il giro d'affari del gelato artigianale è di 3 miliardi per l'anno in corso con un trend di crescita, se confermato, del 10% (2,7 i miliardi di euro nel 2018). Roma si attesta come la capitale del gelato: da sola conta 1.400 gelaterie specializzate con 4.200 addetti. Bergamo nella classifica degli "italiani amanti del gelato", si piazza la settimo posto. Nella Bergamasca ci sono 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d'affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio.

Gli altri numeri del gelato artigianale:

- 4,48 miliardi di euro: volume d'affari della filiera del gelato artigianale made in Italy
- 481 milioni di euro: fatturato dell'industria delle macchine e degli arredi per la gelateria
- 90%: quota di mercato mondiale detenuta dai produttori italiani di macchine per il gelato
- 24: le aziende specializzate in macchine e arredi per la gelateria
- 600 milioni di euro: fatturato dell'industria degli ingredienti per gelato e dei semilavorati

- 45: le principali aziende specializzate in ingredienti e semilavorati con un fatturato aggregato da 1,6 miliardi di euro
 - 125.000 euro: export generato per l'Italia da ogni gelateria avviata all'estero.
-

A Bergamo record di turisti stranieri, sono oltre un milione

Bergamo piace sempre di più, soprattutto ai turisti stranieri. La nostra provincia ha superato il traguardo del milione di visitatori oltre confine ed è un record per la nostra provincia. Secondo i dati dell'Osservatorio turistico della Provincia nel 2018 sono state due milioni e 340.788 le presenze (turisti che hanno pernottato almeno una notte sul territorio) e un milione e 212.980 gli arrivi. Rispetto al 2017 le presenze in Bergamasca sono aumentate del 2%, dato calcolato dalla media tra la percentuale di crescita di pernottamenti di turisti stranieri (+7,1% sul 2017) e quella delle presenze di turisti italiani (-1,7% sul 2017).

Anche per il 2018, quindi, si registrano la progressiva internazionalizzazione turistica di Bergamo e provincia e il ridimensionamento dell'incisività del turismo nostrano, che è passato dal 65,3% del 2008 al 55,7% del 2018 sul totale delle presenze. La provincia di Bergamo raggiunge il 5° posto, tra le province lombarde, in termini di numero di pernottamenti e per la prima volta, il numero delle presenze di turisti stranieri supera il milione.

In città per la prima volta il comparto extraalberghiero

supera quello alberghiero

Gli ultimi anni hanno visto anche il consolidarsi del comparto extralberghiero e la conseguente crescita delle presenze turistiche in questa tipologia di struttura (+6,4 nel complesso e +17,2 le variazioni delle presenze straniere presso b&b, case vacanze ecc). Mentre a livello regionale e provinciale la maggior parte dei turisti sceglie ancora le strutture alberghiere per i propri pernottamenti (rispettivamente 71,2% e 50,8%), in città le presenze in strutture extralberghiere hanno superato, per la prima volta, quelle in esercizi alberghieri.

I tedeschi i turisti stranieri più affezionati

Tra i Paesi di provenienza dei turisti stranieri anche nel 2018, la Germania rappresenta la comunità più cospicua (11,5% del totale delle presenze straniere), seguita dalla Francia, dalla Spagna e dalla Polonia la quale si posiziona, con un balzo in avanti rispetto agli anni precedenti, al quarto posto facendo registrare un incremento nel numero delle presenze pari a +23,5% rispetto al 2017. Molto felici anche le performances della Romania (+29,5%), della Russia (+17,2%) e dell'Ucraina (+107,5%). A conferma di quanto già evidenziato nel Rapporto 2017 del presente Osservatorio turistico, anche la Bergamasca, così come il resto delle mete turistiche dell'Italia del Nord Est ed alcune altre aree balneari della penisola, è interessata dal progressivo consolidamento del mercato dei turisti provenienti dall'Est Europa.

La permanenza media è di 1,8 giorni

Anche nel 2018 si conferma la marcata brevità della permanenza media la quale si attesta, nel settore alberghiero, attorno all'1,8 giorni mentre, nell'extralberghiero, sul 2,3 (esattamente come nell'anno precedente) per una media di 1,9 giorni. Si tratta di un fenomeno globale che ha colpito anche la Lombardia la cui media, nel 2018, è pari a soli 2,4 giorni (6,2 la media nazionale).

Oltre trentamila i posti letto

La crescita dei flussi rispecchia naturalmente l'enorme crescita del sistema di accoglienza turistica della provincia di Bergamo che al 31 dicembre 2018 contava 1.890 strutture per un totale di 30.101 posti letto. Anche nel 2018 la capacità complessiva, in termini di posti letto, è infatti aumentata di 329 unità rispetto al 2017 e di 1.365 nel decennio 2008-2018. (Tab. 1.2 e Tab. 1.4).

Cosa è cambiato negli ultimi dieci anni

La ricettività extralberghiera è stata caratterizzata da un fortissimo incremento (+1365 strutture e + 9211 posti letto), un vero e proprio moltiplicarsi di quasi tutte le tipologie di strutture e soprattutto di case ed appartamenti vacanza, foresterie lombarde e locande che sono passate da 62 a 1.078 strutture dal 2008 al 2018 per un aumento di posti letto da 673 a ben 6.566.

La ricettività alberghiera ha fatto registrare un decremento di 18 unità (per un totale di -553 posti letto) principalmente classificate come strutture ad una o due stelle. La contrazione dell'offerta alberghiera è una tendenza in atto anche a livello regionale: il calo dell'1,5% di Bergamo è in linea con il dato medio regionale.

“Siamo davvero soddisfatti nel constatare anche per il 2018 il trend positivo relativo ai flussi turistici e cogliamo con grande entusiasmo il processo di espansione e soprattutto di internazionalizzazione di questo importante segmento dell'economia bergamasca – commenta il presidente della Provincia Gianfranco Gafforelli -. L'ampliamento dell'offerta in termini di capacità ricettiva soprattutto del settore extralberghiero (+ 110% negli ultimi 4 anni) ha rappresentato in questi anni una grande opportunità di sviluppo per il nostro territorio, che i bergamaschi hanno saputo cogliere con il grande spirito di imprenditorialità che da sempre li caratterizza”.

“L'andamento degli arrivi dimostra una forte crescita dell'attrattività del nostro territorio che possiede

caratteristiche distintive grazie al ricco patrimonio storico – culturale, alle importanti eccellenze naturalistiche e alle pregiate raffinatezze enogastronomiche locali che consentono al visitatore di vivere un’esperienza turistica unica, diversificata e appagante in termini di benessere – aggiunge Claudio Bolandrini consigliere delegato al Turismo - . La strategia dei prossimi anni dovrà essere quella di proseguire nel lavoro di costruzione di reti e collaborazioni con tutti i soggetti istituzionali ed economici che possono permettere la valorizzazione dei diversi prodotti turistici integrando le opportunità della nostra offerta territoriale”.





[Scarica il rapporto 2018](#)

Cucina e musica internazionale in riva al Lago di Endine

Buon cibo, bancarelle, spettacoli, musica folk, blues e country da ogni parte del mondo con le luci che illuminano lo specchio lacustre. Ritorna per il sedicesimo anno “Notte sotto le Stelle”, il festival estivo di Spinone al Lago, sul Lago di Endine. Da giovedì 8 all’11 agosto sul Lungolago Marinai d’Italia è possibile mangiare, bere, vivere un’atmosfera piacevole e ascoltare buona musica.

La manifestazione è organizzata dall’Associazione sotto le Stelle, con la collaborazione del Comune di Spinone al Lago. La data di apertura prevista per il 7 agosto è stata annullata per maltempo.

Per conoscere il programma: <https://www.nottesottolestelle.it/>



Bonus Edicole, il 1 settembre al via le domande

Dal 1 al 30 settembre le edicole possono fare domanda per il credito d'imposta 2019. Il bonus concesso ad ogni esercente è di 2 mila euro per ciascun punto vendita.

Per fare domanda sono a disposizione gli uffici Ascom ATA, tel. 035-4120340 ata@ascombg.it.

Esplode la Pokemania

Colorato, fresco, salutare, magro, pratico e, soprattutto, buono. Dalle onde dei surfisti della West Coast americana, il poke ha conquistato le tavole internazionali, compresa la nostra, tanto da far dimenticare il sushi. Il piatto tipico delle Isole Hawaii è un'insalatona di pesce, ideale da consumare nella stagione estiva: in origine era il cibo povero dei pescatori, che consisteva spesso in scarti tagliuzzati a dadini e insaporiti con sale marino, spezie e alghe. La sua pronuncia è "po-kay", che significa, infatti, "tagliato a pezzi grossi". Ma non è semplicemente pesce crudo. Gli altri ingredienti che compongono la maxi ciotola che lo contiene o bowl sono altrettanto importanti. Amatissimo da Barack Obama che lo mangiava da ragazzo sulle isole dove è cresciuto, e arrivato

in Italia un paio d'anni fa, il poke è oggi tra i piatti più trendy. E anche a Bergamo si sta facendo conoscere e apprezzare.

COSA C'E' NELLA POKE BOWL

Il poke è un piatto a base di pesce crudo, in genere piovra, tonno o salmone, senza lisce, con verdure, come cipolla, pomodoro e cetriolo, condito con olio di sesamo e salsa di soia. Comodo e pratico, si consuma anche a temperatura ambiente, mangiandolo come un take away, stando seduti alla scrivania dell'ufficio. La regola prevede la presenza di pesce crudo o marinato, una base che in genere è il riso, il condimento di una salsa, più altri ingredienti che danno una sferzata di sapore. Nelle isole d'origine, si può gustare ovunque da bar a ristoranti e perfino stazioni di servizio, preparato con l'aggiunta di cipolla dolce del Maui e altri sapori che in genere sono avocado, noci Macadamia, peperoni, peperoncino, a volte alghe o uova di pesce. Immane, il condimento Inamona, che si ritrova anche nella cucina Thai, ricavato dalle noci tostate del kukui, albero delle Hawaii, o

noci delle Molucche.

POKEMANIA IN ITALIA (E A BERGAMO)

Il boom è scoppiato agli inizi del 2018 con un'invasione di locali soprattutto a Milano e Roma. La specialità esotica sta avendo un ottimo riscontro anche a Bergamo tanto che, lo scorso novembre, in via Papa Giovanni XXIII, ha aperto il locale della catena Hawaii Poke. In via Matteotti si trova, invece, il franchising Mahalo (che in hawaiano significa grazie) Poke, inaugurato lo scorso aprile. Il cliente può sbizzarrirsi con la fantasia, creando la sua bowl come desidera, divertendosi a mettere insieme gli ingredienti. Il risultato appaga sia il palato, sia la vista, tanto che il poke è tra i piatti più "instagrammabili" del momento. Le combinazioni proposte dai due locali permettono di scegliere tra il formato: il regular (da due proteine) o il large da tre, tra salmone, tonno, branzino, tonno sott'olio, polpo, tofu e pollo. Abordabile il costo: 9,90 per il primo, 12,90 per quello più corposo. Poi viene la scelta della base, che può essere riso bianco, integrale, insalata o metà e metà. I condimenti (o marinatura) vanno dallo zenzero al mais, dall'ananas a edamame, rapanelli, alghe nori, sesamo, oltre ai classici pomodori, cipolla, carote, cetrioli, finocchio. Per le salse ci si può sbizzarrire tra soya, ponzu con aceto di riso, succo di limone e soia, teriyaki con soia, mirin (sake da cucina) e zucchero, sriracha a base di peperoncini, salsa di sesamo. Sono considerati extra sfiziosi avocado, mango, alghe wakame, mandorle, tobiko, polpa di granchio. Il più richiesto dai bergamaschi è la bowl con riso integrale e insalata, salmone e tonno, cetrioli, pomodorini, cipolle croccanti e avocado.

VARIANTI SPECIALI

L'ahi poke è il più comune, nato nel 2012 in California, composto da tonno rosso o a pinne gialle, condito con sesamo e olio di soia. L'he'e poke è a base di polipo, il lime poke ha, invece, un forte sapore di lime. E ancora si può gustare lo

shoyu poke, la versione piccante con salsa di soia e cipolle dolci. Il poke si può trovare anche marinato in salsa di zenzero, con wasabi o alghe, peperoncino fresco o essiccato e cipollotti. C'è chi usa la carne al posto del pesce e la quinoa in sostituzione del riso. Altre combinazioni sono salmone con salsa spicy, tonno al naturale o tataki, pesce spada per una versione ispirata ai sapori mediterranei. E, per completare, uova di pesce, avocado, carote, fagioli edamame, cipolle e ravanelli tagliati sottili.

IL TREND DEL PESCE CRUDO

Se negli anni '90 il sushi era ancora sconosciuto ai palati, in un decennio si è moltiplicato fino a diventare una preparazione che si trova nei banchi del supermercato. Grazie alla moda giapponese è stato rispolverato anche il crudo di mare del Sud Italia. Poi è stata la volta del ceviche peruviano servito con tanto limone, cipolla e un pizzico di peperoncino. La moda del poke è partita dalle isole paradisiache del mare incantato, sbarcando a Londra, Parigi e in Italia. In realtà, gli hawaiani sostengono che del poke si stia perdendo la vera essenza. A rivisitarlo, per prima, è stata la cucina giapponese con riso e salsa di soia. Proprio l'eccesso di contaminazione, soprattutto negli Stati Uniti, avrebbe trasformato l'esotica pietanza in un pretesto per mescolare in modo arbitrario zucchine, pomodori, quinoa, ravanelli e altri ingredienti in un insalatone svuotafrigo.

APPORTO NUTRIZIONALE

Leggero, fresco e a basso contenuto calorico, il poke è considerato un fast food salutare. Garantisce un ottimo apporto proteico, è digeribile e ricco di grassi buoni (gli omega 3), mentre il riso fornisce i carboidrati e le verdure la fibra, minerali, vitamine e antiossidanti. Una pausa pranzo a base di poke è, dunque, un toccasana per non ingrassare. Contiene nutrienti fondamentali per la salute della pelle e del metabolismo come la vitamina B1 o tiamina, B2 o riboflavina, l'acido pantotenico (vitamina B5) e il tocoferolo

(vitamina E). Tutte sostanze sensibili al calore: quando consumi un poke, quindi, assorbi una quantità maggiore di nutrienti proprio perché è crudo.

ATTENZIONE AI RISCHI NEL PIATTO

Il pesce crudo, proprio come nel sushi, richiede cautela perché può essere soggetto a contaminazione, ad esempio di *Anisarkis*, il parassita sempre più diffuso. È importante che gli esercenti facciano attenzione all'aspetto igienico sanitario e alla conservazione del pesce nel frigorifero. Come per il sushi, il poke può stancare e non essere adatto a palati che non hanno confidenza con i sapori nudi e crudi, appunto. È sempre bene chiedere informazioni sulla provenienza e la conservazione del pesce per non incorrere in pericolosi rischi per la salute.



Estate, è il cibo l'argomento più chiacchierato e fotografato in vacanza

È il food sharing il fenomeno dell'estate, che trascorre tra la fotografia di un piatto e l'altra. Di cibo si parla in spiaggia, in montagna e tra le vie delle città d'arte, ma è soprattutto sulla rete che si "scatena" la discussione. Con il selfiefood, il cibo diventa quasi un rito, con una regola fondamentale, prima di essere gustato, un piatto deve essere fotografato e postato. Anche per questo cresce sempre più l'attenzione verso il lato estetico dei piatti, i ristoratori non possono che adeguarsi ed assecondare la crescente propensione dei consumatori a pubblicare i piatti sui social attraverso foto e video, al fine di esaltarne forme e cromatismo.

Il food sharing è un fenomeno ormai globale, che riguarda tanto i piatti cucinati dagli chef quanto quelli "casalinghi" e, soprattutto se italiano, il food è un valore aggiunto, tanto da dare vita a decine di hashtag a tema, tra gli altri: #italianfood, #italianfoodlover, #italianfoodstyle.

"Anche in estate il rapporto con il cibo si dimostra un tratto distintivo della cultura degli italiani, ma non solo: il proliferare di hashtag che sintetizzano in una parola la ricchezza della nostra tradizione culinaria è l'ulteriore dimostrazione del fatto che la cucina italiana è una passione e un'ispirazione anche per milioni di turisti", dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe. "Sono orgoglioso di rappresentare una categoria che ancora una volta si dimostra fondamentale per la valorizzazione della filiera agro-alimentare del Paese in quanto vetrina del Food in Italy e formidabile strumento di promozione della cultura e dei valori dell'Italia".

I PIATTI DELLE VACANZE

Ma quali sono i piatti delle vacanze? Al primo posto il piatto unico, meglio se vegetariano, forse non tanto o non solo per esigenze salutistiche quanto piuttosto perché in vacanza il tempo dedicato alla cucina non è poi così tanto. Sul podio anche pasta e pesce, mentre si consuma meno la carne. Per le bevande, invece, tanta acqua per rimanere idratati e birra più che vino.

LA SPESA FUORICASA E L'ANDAMENTO DEI CONSUMI ESTIVI

La spesa per il cibo dei 24 milioni di italiani che andranno in vacanza quest'estate – 11 milioni solo ad agosto – è di 6,5 miliardi, tant'è che quella per pranzi e cene in locali e ristoranti è la prima voce di spesa nel budget dei turisti.

Numeri importanti che, tuttavia, non sono sufficienti a fornire un quadro positivo dei consumi estivi dei due mesi già conclusi (giugno e luglio) e neppure di quello che sta per iniziare (agosto).

Tra i ristoratori i pessimisti prevalgono nettamente sugli ottimisti, e la maggioranza pensa che l'estate 2019 sarà come l'estate 2018. I risultati di giugno sono più o meno in linea con quelli dello scorso anno, è a luglio che la valutazione diventa più negativa, con un saldo tra chi ritiene che il mese sarà migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, ritiene che sarà peggiore pari a -21,9%. Ad agosto la situazione migliora, ma sempre con molte riserve (-15,8%).

È tuttavia sul turismo interno che i giudizi sono più cauti, mentre per gli stranieri le indicazioni risultano improntate a maggior ottimismo. Nel dettaglio, il saldo tra chi dice che sono in aumento i flussi di italiani e chi dice che sono in flessione è pari a -9,6%, mentre il saldo delle risposte sui flussi degli stranieri è positivo (+5,7%).

È già tempo di tirare le somme anche se la stagione è ancora lontana dalla chiusura. Il sentiment della ristorazione è fortemente negativo con un saldo tra chi si aspetta una

stagione migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, se l'aspetta peggiore pari a -22%.

“Anche quest'anno la stagione estiva, complici le sempre più ricorrenti condizioni meteo sfavorevoli, ha faticato a prendere il via. – commenta Stoppani – Ma il meteo da solo non basta a spiegare un quadro di pessimismo così accentuato tra i nostri imprenditori. Il clima di incertezza che si respira nel Paese è la vera zavorra che impedisce ai consumi, anche a quelli turistici, di spiccare il volo. Ma siamo ancora nel pieno della stagione e solo alla fine tireremo le somme”.

Torna Ardesio DiVino

Sabato 3 e domenica 4 agosto ad Ardesio si svolge la quindicesima edizione di Ardesio Divino. Due giorni di Vino e champagne, ma anche formaggi, salumi, miele, sidro, birra, musica, arte e visite.

La manifestazione è preceduta stasera dalla Cena DiVina, dedicata quest'anno ai sapori di Matera (ma i posti sono già completi).

La promuovono Pro Loco Ardesio, con il sostegno dell'Amministrazione comunale, la collaborazione del Gourmet Events & Consulting Paolo Tegoni e la partnership della Banca di Credito Cooperativo Bergamo e Valli. Un'alleanza di energie che dà vita a un'autentica cantina a cielo aperto.

Al castello di Urgnano c'è Fermento Festival

La condotta di Bergamo di Slow Food, in collaborazione con l'Associazione *Strada del Vino Valcalepio* e dei Sapori della Bergamasca, è felice di partecipare a «Fermento Festival», tre giorni di eventi ospitati nella meravigliosa e suggestiva Rocca Albani ad Urgano. Si tratta di tre giorni in cui la cultura sarà la vera protagonista: verrà infatti declinata in tutte le sue sfaccettature. Insieme a tanta musica, libri, spettacoli, cinema, sport e architettura ci saranno diversi momenti dedicati all'enogastronomia, ai prodotti km zero e ai produttori locali.

Slow Food Bergamo parteciperà proponendo un Laboratorio del Gusto previsto per venerdì 2 agosto alle ore 19.45 "Formaggi e Moscato a confronto" e con una conferenza, sempre programmata per venerdì 2 agosto alle ore 21.30, sul tema degli "Orti scolastici: educazione alimentare nelle scuole"

Non mancheranno poi visite guidate e tour nella storia in collaborazione con l'associazione Promo Urgnano e con la Proloco locale. L'appuntamento è quindi per il 2, 3 e 4 agosto al bellissimo castello di Urgnano con tre intense giornate per festeggiare insieme l'estate.

Per il programma completo, [clicca qui](#)



Fiori d'arancio per Alessandro Capozzi

Fiori d'arancio per Sabrina Cattaneo e Alessandro Capozzi, consigliere Ascom come presidente dei giovani imprenditori e vicepresidente degli albergatori. Sabrina e Alessandro si sono sposati nella chiesa romanica di San Pietro in Vincoli a Spinone al Lago, benedetti da don Vanni Foadelli e hanno poi accolto parenti e amici al Castello di Monasterolo. Ai novelli sposi gli auguri di buona

vita da tutta la famiglia Ascom.