

Come sviluppare il tuo negozio per contrastare la concorrenza dell'e-commerce? Lunedì se ne parla in Ascom Bergamo

Per aiutare i commercianti a fronteggiare la concorrenza delle vendite in rete, lunedì 18 novembre, a partire dalle 10 fino alle 17, nella sede di via Borgo Palazzo 137 di Bergamo si tiene "Come sviluppare il tuo negozio. Le nuove opportunità per migliorare, innovare e raccontare l'attività". La giornata prevede due momenti, entrambi gratuiti e su prenotazione: la mattina un seminario informativo, il pomeriggio incontri di consulenza individuali sul tema di interesse

"Master Pizza Champion": il bergamasco Federico Pavesi approda alla finalissima

Tempo di verdetto per "Master Pizza Champion", il contest televisivo che incoronerà il miglior pizzaiolo professionista d'Italia. Ad approdare in finale in programma lunedì 11 novembre, ore 20.15, c'è anche il bergamasco Federico Pavesi, giovane pizzaiolo 22enne di Verdello, che ha superato la quinta puntata del programma trasmesso su Canale Italia 83 del digitale terrestre o Sky 913.

Nella semifinale di lunedì 4 novembre, i 4 pizzaioli in gara (Antonio Di Tella, Francesco Marasciulo, Federico Pavesi ed Enea Savini) si sono sfidati nella preparazione della pizza in teglia composta da quattro ricette di cui una dessert. La degustazione proposta da Pavesi, "Il mio percorso", era composta da una pizza margherita come prima portata; la seconda con baccalà cotto al vapore, foglie di capperi e olive taggiasche; la terza fichi, formaggio Blu di bufala e noci; e la quarta, il dessert, con mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchi salati. Tutti e quattro i gusti sono stati apprezzati dalla giuria, composta dal campione del mondo di pizza Luciano Passeri, dal responsabile settore pizzeria di una nota azienda molitoria Tiziano Casillo e dalla chef e imprenditrice Imma Gargiulo.

Alla finalissima Pavesi dovrà vedersela con Antonio Di Tella e Francesco Marasciulo.

Fiera Campionaria da record: festa per oltre 90mila persone

Forte dei suoi primi quarant'anni portati splendidamente, la Campionaria 2019 conquista i bergamaschi. Durante le cinque giornate di apertura della manifestazione firmata Promoberg con il più alto numero di settori merceologici in vetrina, alla Fiera di Bergamo si sono infatti registrate oltre 90mila presenze, nuovo record assoluto da quando i giorni di apertura della kermesse sono passati da nove a cinque, anche per andare incontro alle esigenze operative degli espositori.

I visitatori sono giunti da tutta la provincia e in gran parte

anche da quelle limitrofe. Dopo le prime due giornate infrasettimanali, partite positivamente con presenze superiori a quelle degli anni scorsi, da venerdì 1 novembre, festa di Ognissanti, alla chiusura di domenica 3 novembre, sui 17mila metri quadrati (tutti al coperto) destinati alla Campionaria è stato un boom di visitatori come non si vedeva da anni.

Format vincente

L'evento che ha accompagnato dal 1979 a oggi diverse generazioni lungo le tante stagioni di una società in costante trasformazione, ha confermato di essere un appuntamento "localpopolare" capace di riunire attorno al mondo economico e dei servizi, in una sorta di grande festa collettiva, tantissima gente, famiglie in testa. Quest'anno, in modo particolare, si è percepita una soddisfazione più marcata rispetto agli anni passati da parte di tutte le varie componenti che ruotano attorno alla manifestazione. Piace il format che abbina a una ricca parte espositiva (quest'anno 205 imprese giunte da 15 regioni italiane e da sei nazioni straniere, con oltre 40 settori merceologici), un altrettanto corposo calendario di eventi collaterali, che, se da un lato hanno l'obiettivo di coinvolgere in prima persona il pubblico in un contesto anche "spettacolare", dall'altro consentono alle imprese e ai mondi dell'associazionismo e della scuola di farsi conoscere più approfonditamente. E' il caso, ad esempio, dei concorsi dedicati agli studenti delle scuole alberghiere del nostro territorio, che danno la possibilità alle nuove generazioni di entrare in contatto con il mondo del lavoro per un loro futuro impiego.



“Con la sua lunga e importante storia la Campionaria è entrata nel cuore dei bergamaschi – commenta Fabio Sannino, presidente di Promoberg -. Un appuntamento in grado di riunire contemporaneamente tradizione e innovazione e capace di rinnovarsi ogni anno, grazie alla qualità e alle novità portate in fiera dalle imprese, e a nuovi eventi collaterali studiati in modo mirato per soddisfare tutta la famiglia. Lo staff della Campionaria – prosegue Sannino, eletto presidente dell’ente nel luglio scorso – mi ha evidenziato, con comprensibile soddisfazione, che da anni non si vedeva una partecipazione così numerosa e attiva. Il pubblico viene alla Campionaria perché sa di trovare prodotti e servizi di qualità tra cui le ultime novità dei vari settori, e iniziative che consentono di passare una bella giornata in compagnia. Una festa popolare resa possibile anche dalla struttura: la Fiera di Bergamo è facilmente raggiungibile con ogni mezzo e consente di allestire ogni genere di manifestazione in spazi ampi e sicuri. Nel caso della Campionaria – conclude Sannino – parliamo di ben 17mila metri quadrati, tutti al coperto, il

che ha permesso alla gente, famiglie in testa, di partecipare alla manifestazione anche con il cattivo tempo”.

Tra le oltre 200 imprese che hanno vivacizzato la 41esima edizione della Campionaria, anche due espositori sempre presenti sin dal 1979. Sono le imprese Cà Rossa di Micaela Carrara di Bergamo, che si occupa di vini dell'Alto Adige, e Torrazza Angelo dell'omonimo proprietario, di Campomorone (Genova) e specializzato in salumi di cinghiale. La loro fedeltà è stata premiata dal presidente di Promoberg, Fabio Sannino, con una targa ricordo.

Infine, molto apprezzata dal pubblico la riproposizione dell'iniziativa che ha unito la Campionaria con l'imminente Salone del Mobile di Bergamo, in programma alla Fiera di Bergamo dal 16 al 18 e dal 22 al 24 novembre prossimo: in migliaia si sono registrati ottenendo così l'ingresso gratuito al Salone di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

La gara di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom

Domenica 3 novembre, infine, grande affluenza alle gare di taglio del prosciutto e del formaggio organizzate dal Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1). Per entrambe le gare si sono sfidati cinque concorrenti chiamati ad avvicinarsi il più possibile al peso richiesto dai giudici. Ad aggiudicarsi la gara del taglio del prosciutto è stato Enrico Rimoldini, quella del formaggio Nunzio Carrara.



“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di

taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.