

Gelato, una passione italiana senza stagioni

Quella degli italiani per il gelato artigianale è una passione che non conosce stagioni. La domanda pressoché costante da parte dei consumatori sta spingendo sempre più locali ad accorciare il periodo di chiusura invernale e restare aperti 12 mesi l'anno.

A certificarlo sono i dati raccolti da Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, inseriti all'interno della "Guida di business della gelateria" presentata a Rimini in occasione della 41esima edizione di Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, dove Fipe è presente con un apposito spazio espositivo.

Un vero e proprio manuale di 9 capitoli e 250 pagine che parte dalla fotografia della situazione attuale e analizza un comparto del fuori casa italiano il cui valore complessivo supera i 4,2 miliardi di euro. "Quello del gelato – sottolinea il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani – è un settore estremamente vivace nel quale la qualità, non solo del prodotto ma anche dell'imprenditoria, è sempre più decisiva per il successo. Un mercato in espansione, un prodotto sempre più apprezzato, ma un comparto caratterizzato da forte turnover, concorrenza agguerrita e margini ridotti. È proprio in contesti come questo che conoscere il mercato, sviluppare un modello di business credibile e impegnarsi ad innovare diventa decisivo per assicurarsi prospettive di successo imprenditoriale. In questa nuova Bussola di Fipe si offrono prima di tutto una mappa di contesto, e poi tante indicazioni operative per chi vuole investire in questo settore, o per chi vuole ripensare

il suo posizionamento e ricercare occasioni di innovazione commerciale nel settore del food italiano, affrontandolo nel suo complesso con una visione professionalmente strutturata".

UN TRAINO PER IL SUD

Quello del gelato è un business che affonda le proprie radici in particolare nel sud Italia e sulle isole. E' qui che si trova infatti il 43% delle 39mila gelaterie sparse per lo stivale.

Un'eccezionale fonte di lavoro, visto che l'intero settore, complessivamente, occupa in maniera diretta oltre 74mila persone e genera un fatturato complessivo di 4,2 miliardi di euro.

IN GELATERIA 365 GIORNI L'ANNO

I dati presentati nella Guida certificano come il 37% delle gelaterie lavori ormai tutto l'anno, tanto da rinunciare alle tradizionali chiusure stagionali. Un'attività su quattro, al contrario, sceglie comunque di chiudere i battenti durante il periodo invernale, in particolare tra novembre e gennaio. Per quanto riguarda le abitudini dei consumatori, invece, la voglia di gelato si concentra soprattutto nel pomeriggio: l'81,8% degli intervistati da Fipe si concede un cono o una coppetta come spuntino pomeridiano, mentre per il 66% del campione, si tratta di un ottimo dopocena. Poco meno di un italiano su quattro sceglie il gelato come alternativa al pranzo (22,3%) o alla cena (24,9), e solo il 16% degli intervistati si lascia tentare già nelle prime ore della mattinata.

GELATO ARTIGIANALE, PASSIONE NAZIONALE

Con il passare degli anni i palati degli italiani si stanno facendo sempre più fini, tanto è vero che sempre più persone, in particolare uomini over 65 residenti al sud o sulle isole, dichiarano di mangiare esclusivamente gelato artigianale. Ma cosa significa gelato artigianale? Per il 79% dei consumatori si tratta di un prodotto preparato con materie prime fresche, mentre per il 65% degli intervistati è quello che si trova nelle gelaterie dotate di un proprio laboratorio. Quel che è certo è che nell'88% dei casi quello che si ricerca quando si sceglie un gelato artigianale è un perfetto connubio tra

qualità e gusto.

Per questo il 95% degli intervistati predilige negozi specializzati: non pasticcerie o bar, insomma, ma gelaterie “pure” che quindi offrono soltanto questo tipo di prodotto.

Una garanzia di qualità, appunto, che si traduce in un’elevata capacità di fidelizzare i clienti. Il 63% delle persone dichiara infatti di avere una propria gelateria di fiducia, in cui è possibile trovare un prodotto genuino (66,8%) e un vasto assortimento di gusti (33,2%).

Quando capita di dover cercare una gelateria nuova, solo un italiano su tre si affida ai social network. La percentuale sale a sfiorare il 38% se si considera chi cerca consigli su TripAdvisor o su Google. A farla da padrone resta il passaparola: l’89,9% delle persone si fida infatti dei suggerimenti dei propri conoscenti.

SUL CONO VINCE LA TRADIZIONE

Quando entrano in gelateria, gli italiani si scoprono conservatori: le creme vincono di misura sulla frutta, ma in generale ognuno sceglie sempre gli stessi gusti. Sul gradino più alto del podio, con il 21,8% di preferenze, troviamo il cioccolato, tallonato dalla fragola (21,3%) e dalla nocciola (20,2%). Medaglia di legno per il limone, fermo al 19,5%, che stacca comunque di oltre 6 punti percentuali il pistacchio.

La pizza a Bergamo ha il sapore della Costiera, di Tramonti



Il Capodanno tramontino quest'anno si festeggia a Bergamo. Per il primo anno la pizzeria "Da Nasti" ha ospitato il tradizionale convivio annuale dei pizzaioli di Tramonti che hanno portato la più celebre e invidiata specialità campana al

Nord e nel mondo. Dal comune sparso e diviso in tredici frazioni nella vallata dei Monti Lattari, perle della Costiera Amalfitana, negli anni del boom economico partirono tanti "paesani" pronti ad abbandonare l'agricoltura per inseguire il loro sogno imprenditoriale e diventare ristoratori. La concentrazione di pizzerie tramontine al nord è dovuta anche al "Caseificio Giordano" di Oleggio, in provincia di Novara, fondato da Amedeo Giordano che, lasciata Tramonti nel 1946, nel 1955 ottiene la licenza per la lavorazione del latte, iniziando così a produrre in prima persona la "mozzarella fior di latte" secondo la migliore tradizione dei Monti Lattari. I monti tramontini devono infatti il nome "Lattari" ai pascoli di mandrie di vacche e greggi di capre da cui si mungeva un latte dalle qualità organolettiche e nutritive così straordinarie da far diventare la zona un punto di riferimento per tutta l'attività casearia della Campania. Il fior di latte da qui si è diffuso nel mondo come latticino d'eccellenza, a partire dalla celebre pizza offerta nel 1889 alla Regina d'Italia Margherita in visita a Napoli.



Dal surplus di produzione di un prodotto, come il fior di latte, ancora poco conosciuto in Piemonte come in Lombardia, Amedeo Giordano lancia l'idea ai compaesani di Tramonti di aprire dei locali al nord e così, tra il 1960 e il 1990, l'azienda conosce un successo strepitoso, iniziando a servire

un numero sempre maggiore di pizzerie, la cui fortuna va di pari passo con quella dell'azienda casearia. Risale al 1953 la gustosissima "invasione" del Nord Italia con la pizzeria Marechiaro di Novara, fondata dal tramontino Luigino Giordano.

L'asse Tramonti- Bergamo tra pizza e "core"



Carmine Nasti e Salvatore Ferrara



Domenico Giordano

A Bergamo negli anni Sessanta il capostipite dei "tramontini", più precisamente della frazione di Campinola, è Umberto Mandara che apre nel 1963 "L'Ancora", oggi in Via Quarenghi. Giovanni Nasti sceglie Bergamo nel 1967, dopo l'esperienza di una pizzeria a Busto Arsizio: apre un primo locale in Via San

Bernardino e poi ristrutturata in Via Zambonate, nella sede attuale, la storica Trattoria Emiliana, aperta dal 1850. Ci sono poi le famiglie de Il Vesuvio e di Marechiaro a portare i sapori della Costiera Amalfitana in città. Con poca, o addirittura nessuna esperienza nella ristorazione, ma un bel bagaglio di cucina casalinga e tanta voglia di fare. Quasi ogni famiglia tramontina aveva infatti in casa il forno a legna per sfornare il pane biscottato di farina integrale ed era un rito fare la pizza con lo stesso impasto e condirla con pomodori sponsilli, tenuti in conserva sotto i porticati, olio di oliva, aglio, origano.

“Quando sono arrivato a Bergamo con papà Giovanni e i miei fratelli ero un ragazzino- racconta Carmine Nasti, ospite della reunion dei tramontini di Campinola-. La nostra famiglia era di estrazione agricola ma con impegno e sacrifici, papà ha costruito giorno dopo giorno un’insegna che oggi gestisco con mio fratello Gino e i nostri figli e che dà lavoro a venti persone”. Il locale Da Nasti in Via Zambonate è stato completamente ristrutturato per creare un ambiente dal respiro contemporaneo, dove assistere, grazie alla cucina e alla pizzeria a vista, alla preparazione di piatti e alle continue infornate. “È la terza grande ristrutturazione del locale- spiega il patròn Carmine Nasti-. Nell’attuale sala principale c’erano le stalle, quando più di 50 anni fa rilevammo la Trattoria Emilia”. Non mancano gli omaggi a Tramonti, dalla scritta sul bancone del locale con il motto “Intra montes ubertas” (ovvero terra tra i monti) alle piastrelle dipinte a mano che affiancano la pizzeria e il suo forno, alla scritta sul muro, accompagnata dall’anno di inaugurazione, il 1967, nella sala principale.

Altra insegna storica, dal 1970, è “Il Vesuvio”, in Borgo Santa Caterina, che si appresta a festeggiare i 50 anni di attività: “Mio papà Giovanni, ex dipendente statale nel corpo di Guardia Forestale, accettò la scommessa di diventare imprenditore, rilevando la pizzeria Cristallo con mia mamma Filomena – racconta Salvatore Ferrara, alla guida della

pizzeria con i fratelli Teresa, Alfonso e Luigia, che si dividono i compiti tra amministrazione, cucina e forno della pizza- La sede è sempre quella attuale e negli anni si è prima rinnovata, negli anni Novanta, e poi ingrandita, negli anni Duemila, raddoppiando la capienza a 250 posti”. Ad allargare la rappresentanza di pizzaioli di Tramonti in città anche Domenico Giordano del “Marechiaro” di Via Borgo Palazzo (all’angolo con Via Camozzi): “Nel 1985 papà Antonio decise di aprire un locale a Bergamo, città dove la sorella Filomena aveva riscosso successo con una pizzeria- racconta-. Qui inizia la storia del “Marechiaro” e della sua cucina mediterranea e pizzeria di cui porto avanti la tradizione”.



Vittorio Nasti

Vittorio Nasti, fratello di Carmine, dopo anni di gestione della pizzeria Bella Napoli, rende l’appuntamento con una buona pizza senza orario con la gestione del Velvet Pub- La Bella Napoli Birreria-Pizzeria di Via Camozzi. “La nostra sfida- spiega- è animare la città, che conta sempre più turisti, anche di notte, con un mix tra intrattenimento e cucina, a partire da una pizza realizzata a regola d’arte”.

L'evento



Il gruppo di pizzaioli tramontini a Bergamo, Da Nasti



da sinistra: Oscar Fusini, Carmine Nasti e Giorgio Rossi

Il 2020 segna i quasi sessant'anni di presenza della grande dinastia di pizzaioli di Tramonti nella nostra città. "Una

bella storia da continuare a raccontare- ha sottolineato Oscar Fusini, nella duplice veste di direttore Ascom Confcommercio Bergamo e di Affari di Gola-. Negli anni Sessanta Bergamo e Tramonti non avevano nulla in comune eppure sono riuscite a scrivere insieme una storia di successo, con ben 12 pizzaioli in città. In questi anni hanno saputo valorizzare le loro radici e il loro prodotto". Giorgio Rossi ha lanciato l'auspicio che Bergamo diventi ambasciatrice della pizza, a partire dal fior di latte, attraverso l'evento internazionale dedicato al formaggio "Forme" che la città ospita: "La pizza ha origini antiche e rappresenta anche nei colori l'Italia. Bergamo si sta distinguendo per la sua proposta culinaria ben oltre i confini provinciali e ha le carte in regola per farlo, nonostante non sia un prodotto tipico del luogo, attraverso la pizza. Perché oggi si riscopre più vicina che mai a Tramonti". Carmine Nasti ha proposto per festeggiare il capodanno tramontino un menù mediterraneo e una pizza gourmet ai grani antichi e semi con fior di latte, carciofi, tartare di scampi dell'Adriatico al lime, burrata, bottarga di muggine e germogli di bietola Tra i piatti, il baccalà confit legato in foglia di alloro, crema di fagioli di Pigna e cipolla di Tropea agrodolce come antipasto, seguito da paccheri di Gragnano con rana pescatrice, pomodoro corbarino, capperi di Linosa e olive taggiasche. Il pranzo è proseguito con dentice del Mediterraneo con papaya e gorgonzola e per accompagnare il brindisi finale, panettone con uvetta di zibibbo, cedro e arancia canditi e crema al mascarpone. Ad accompagnare i piatti, una scelta di vini che omaggia sia Bergamo che Tramonti e i terrazzamenti che si affacciano sulla Costiera Amalfitana, tra mare, monti e brezza di tramontana.

Treviglio, sesta edizione per la Festa del cioccolato

Da venerdì 17 gennaio 2020 torna Treviglio al cioccolato, manifestazione giunta alla 6° edizione.

Un programma dedicato ai golosi che inizierà in Piazza Garibaldi venerdì 17 alle ore 10 con l'apertura della manifestazione e alle ore 16 verrà creata, tagliata e offerta ai passanti una tavoletta di cioccolato di 20 metri.

Le iniziative continuano sabato 18 con l'Happy Choco Hour dalle ore 21 e domenica 19 con le sculture di cioccolato.

Durante la manifestazione ci saranno le bancarelle dei maestri cioccolatieri che delizieranno i passanti con le loro creazioni, con i seguenti orari: venerdì e domenica dalle ore 10 alle ore 20 e sabato dalle ore 10 alle ore 23.

Promotore dell'evento è la Confesercenti, con il sostegno del Distretto del Commercio e del Comune di Treviglio.

Niente aumenti dell'Iva e stralciate le multe sui pagamenti elettronici

La maratona della legge di bilancio (n.160 del 27 dicembre 2019) e il dossier disposizioni urgenti in materia fiscale (n.159 del 19 dicembre 2019) hanno imposto cambiamenti alle imprese senza preavviso. "Due leggi di novità fiscali

approvate negli ultimi dieci giorni di dicembre non lasciano spazio di manovra alle associazioni- commenta il presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli** . Molte delle nostre richieste sono state accolte. Fortunatamente è stato scongiurato un nuovo aumento dell'Iva, sono state stralciate le sanzioni per chi non accetta pagamenti elettronici ed è stata confermata la deducibilità Imu per gli immobili strumentali.



Giovanni Zambonelli

Le novità legislative impattano subito sulle nostre imprese. È il caso emblematico dei buoni pasto e delle nuove soglie di detrazione fiscale che gettano nel caos l'intera filiera, dalle società emettitrici ai pubblici esercizi, all'utilizzatore finale". I nuovi provvedimenti portano con sé ulteriori adempimenti per le piccole imprese: "Se possono rappresentare un vantaggio per le medie e grandi aziende, per tante piccole attività sono un ulteriore elemento di disimpegno- continua Zambonelli-. Il rischio è di uno scoramento generale e della chiusura di tante attività. Il

2019 è stato l'anno della fatturazione elettronica, ora si apre l'invio telematico dei corrispettivi e, a seguire, l'entrata in vigore del Codice della crisi che dispiegherà i suoi effetti quest'anno".

Le imprese del terziario non nascondono la preoccupazione per l'assenza di provvedimenti e decisioni politiche in grado di favorire la ripresa: "Il Paese ha bisogno di scelte forti, a partire dalla riduzione della pressione fiscale sia per le imprese che per i lavoratori- continua il presidente Ascom-. La razionalizzazione della spesa pubblica potrebbe infine liberare risorse per investimenti".

Tra i provvedimenti più invisi al terziario, l'abrogazione della cedolare secca commerciale e la lotteria degli scontrini: "L'affitto è una voce di spesa determinante, tanto da garantire in tempo di crisi la sostenibilità economica aziendale- commenta Zambonelli-. Quanto alla lotteria degli scontrini, ben venga la proroga di sei mesi di entrata in vigore, ma i problemi di gestione saranno da luglio di nuovo in capo agli esercenti. Preoccupa, in particolare, la lettura del codice in momenti di grande afflusso, negli orari di punta".

Le principali novità per il terziario

Deducibilità Imu

Viene anticipata di un anno (dal 2023 al 2022) la previsione di integrale deducibilità dell'Imu sugli immobili strumentali per imprese e professionisti. È confermata la gradualità, introdotta dal decreto crescita n.34/2019 delle percentuali di deducibilità relative agli anni 2019 (50%), 2020 e 2021 (60%). A decorrere dal periodo di imposta 2022 la percentuale di deducibilità è fissata al 100%.

Mancata proroga della cedolare secca commerciale

La mancata proroga della cedolare del 21% sugli affitti

commerciali dei locali accatastati come C1, di superficie non superiore a 600 metri quadri, pesa sul già depresso mercato di negozi e botteghe.

La decisione non incide sui contratti già stipulati nel 2019 che possono restare in cedolare sino alla loro scadenza, naturale o prorogata che sia.

Pagamenti elettronici

È stata accolta la richiesta di non sanzionare le attività che non accettano pagamenti elettronici. Non ci saranno quindi sanzioni per le tante categorie merceologiche che non hanno marginalità per sostenere i costi delle commissioni dei Pos, dalle edicole ai tabacchi.

Lotteria degli scontrini

Viene prorogata di sei mesi, dal 1° gennaio al 1° luglio 2020, la data a decorrere dalla quale sarà possibile partecipare alla lotteria degli scontrini.

Buoni pasto

L'esenzione fiscale scende a 4 euro per i buoni cartacei (contro i 5,29 euro precedenti, salvo indennità sostitutive agli addetti ai cantieri edili e in zone dove manchino servizi di ristorazione) ed è stata innalzata a 8 euro (contro i 7 precedenti) per i ticket elettronici.

Abrogazione della flat tax

È stata abrogata la flat tax del 20% per le partite IVA con ricavi o compensi da 65.001 a 100.000 euro. Più in particolare è stata soppressa la disposizione che concedeva, a partire dal 2020, alle persone fisiche esercenti attività d'impresa con compensi o ricavi non inferiori a 65.001 e non superiori a 100.000 euro.

Enrico Bartolini, mister 8 stelle

La Guida Michelin 2020 assegna importanti riconoscimenti a Bergamo. In città brilla la nuova stella, assegnata a "Impronte", allo chef Cristian Fagone. Enrico Bartolini - che nel 2016 ha riportato la stella al "Casual" in Città Alta - può contare su una vera e propria "costellazione": con otto stelle su cinque locali all'attivo, è lo chef più splendente d'Italia. Grazie a lui, Milano torna nell'Olimpo della ristorazione, con la terza stella che risplende al Mudec in Via Tortona, al terzo piano del Museo delle Culture, dopo i fasti legendari del Maestro Gualtiero Marchesi. Li abbiamo intervistati per scoprire quali sono gli ingredienti segreti di una cucina di successo.

Ha festeggiato le tre stelle al "Mudec" e i 40 anni cucinando alla mensa dei poveri "Pane Quotidiano" di Milano. Enrico Bartolini è stato incoronato dalla Guida Rossa e oggi vede brillare ben otto stelle. Ma non dimentica gli ultimi e non nasconde l'emozione per il risultato incredibile raggiunto: riportare le tre stelle a Milano e raddoppiare al "Glam" a Venezia. E continuare a far splendere una stella in Città Alta a Bergamo, al "Casual", alla "Locanda del Sant'Uffizio" nell'astigiano, a "L'Andana" in Maremma. Salutato come enfant prodige della cucina, con la prima stella a 29 anni, ha più che mantenuto le attese. "Mi sento come se avessi vinto un oro olimpico - commenta lo chef - .Ma non sono solo. I riconoscimenti agli altri ristoranti nascono dall'impegno e dalla passione di una squadra di professionisti che con me condivide un progetto, un'idea e un messaggio gastronomico". E la dedica è tutta per la sua squadra, dalla sala alla brigata. Perché gli ingredienti segreti della sua cucina sono racchiusi

in tre "c": cultura, condivisione e complicità.

È chef e manager, con locali da gestire dalla Toscana alla Lombardia, al Veneto. Come si mantengono standard elevati senza teletrasporto e dono dell'ubiquità?

Ci si riesce solo costruendo un team e delegando. Ma la delega funziona solo se a monte si è condiviso e compreso un progetto, se lo si prende a cuore e lo si fa diventare non solo "commerciale", ma anche culturale. Ho scelto per ogni locale uno chef resident: Donato Ascani a Venezia, Alex Manzoni a Bergamo, Gabriele Boffa nel Monferrato e Marco Ortolani in Maremma. Ognuno di loro interpreta un luogo e condivide con me un pensiero preciso. È fondamentale mantenere relazione, scambio e comunione di intenti.

Quale ingrediente non può mancare nella sua dispensa?

La cultura: nel conservare gli ingredienti, metterli in ordine e farli sostare in un frigorifero o su uno scaffale per poi cucinarli e servirli al meglio.

Il piatto o il prodotto che non si stanca di assaggiare?

Con molta semplicità, uno degli ingredienti che capita quotidianamente nel mio piatto è l'olio extravergine di oliva. Ha annunciato di voler mettere mano al suo risotto rapa e gorgonzola.

Come è il suo rapporto con i signature-dish?

Tutti i piatti in menù devono raccontare la filosofia di un ristorante, di un luogo e delle persone. I cosiddetti "signature-dish" tracciano un'identità e riconoscibilità precisa per gli ospiti. Non sono indispensabili, però sono fiero di avere in carta il "Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola". In un momento in cui non era evoluto come gli altri piatti, l'avevamo sciato solo nel menù degustazione "I Classici". Poi però è ritornato nella versione "Evoluzione". I piatti che cucinavo dieci anni fa, come i Bottoni olio e lime con salsa cacciucco,

hanno oggi contenuti nuovi e una nuova golosità.

Come definisce la sua cucina?

I miei piatti raccontano sapori antichi in chiave moderna.

Quali sono le tendenze più suggestive in questo momento per la ristorazione?

Mai come in questo momento la cucina italiana sta vivendo un momento di grande brillantezza. La sfida, per i prossimi anni, potrebbe essere quella di portare nel mondo un messaggio più moderno rispetto all'idea attuale della cucina italiana.

Che consigli dà a un giovane chef?

Seguire un'identità, italiana o territoriale, e soprattutto coltivare il legame con le persone; guardare al migliore della categoria come stimolo, ma senza rinunciare a personalità e gusto. Il successo non è fatto di volumi o di etichette, ma sta nel portare un messaggio a tante persone, aumentando il desiderio di condividere un'esperienza, in questo caso gastronomica.

Ha vissuto a Bergamo. Come valuta la città da un punto di vista gastronomico?

È una città ricca di risorse, con tradizioni "casalinghe" di cucine saporite, per cui andare al ristorante non significa solo "mangiare bene", ma ricercare un'esperienza. Molti hanno una forte impronta tradizionale e altri applicano la visione contemporanea della cucina. Tra questi c'è "Impronte", che ho avuto il piacere di visitare. Si coglie la formazione dello chef, che sa esaltare i sapori proprio come si aspetta un gourmet quando si siede a tavola per lasciarsi divertire dalla creatività, dalla tecnica della cucina e dalla concretezza degli ingredienti e da un servizio di sala molto caloroso.



Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto

Ascom Formazione organizza un corso base di pasticceria per appassionati che vogliono realizzare a casa dei dolci estetici ed equilibrati.

Il corso prevede 5 incontri serali il lunedì e il giovedì dal 20 gennaio al 3 febbraio, dalle ore 20 alle 22.30 e si tiene all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Nell'ultimo incontro ciascun partecipante realizzerà da solo un dolce sotto la guida esperta dell'abile Gloria De Negri, promessa della pasticceria italiana.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 41.85.707/715, info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

Cosa si impara

- Come fare i bignè
- Preparare la crema pasticcera
- La pasta frolla classica e alle mandorle
- Pere sciropate al profumo di anice stellato
- La crostata alle mele
- Frangipane alle pere sciropate
- Crostata di frutta fresca
- Pan di spagna
- Cake di base per cupcake e plumcake

- Crumble alle mandorle

- Come preparare una crema inglese
 - Biscuit sacher
 - Cremoso al cioccolato fondente
 - Crema al mascarpone
 - Tiramisù al bicchiere con pan di Spagna e gelée al caffè
 - La glassa al cioccolato La meringa
-

Economia circolare, nuovo bando dalla Regione

La Regione finanzia progetti individuali o di filiera che promuovono il riuso e l'utilizzo di materiali riciclati, oltre che di eco-design

Il futuro della mobilità green in un convegno Ascom

Quale sarà il futuro della mobilità green e quali sono i vantaggi di passare all'auto elettrica? Se ne parla lunedì 27 gennaio a partire dalle ore 15 alla sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137 (sala conferenze) nel corso del convegno "L'auto elettrica, vantaggi da subito. Bergamo si prepara alla nuova mobilità" organizzato dal Gruppo Autosalonisti Ascom in collaborazione con Federmotorizzazione, l'associazione di rappresentanza dell'automotive.

Nonostante il mercato delle auto elettriche in Italia sia

ancora ristretto- pari al 2,5% del mercato totale del settore- rispetto all'andamento della mobilità in Europa, il 2019 è stato un anno di grande sviluppo della mobilità green. A incentivare l'acquisto di vetture ecologiche ha contribuito in modo determinante l'Ecobonus, che ha di fatto permesso di ridurre l'elevato costo iniziale delle auto elettriche pure (Bev, Battery Electric Vehicle), sommato al bonus regionale e all'esenzione dalla tassa di circolazione.

“Il tema è di grande attualità, per questo abbiamo voluto fortemente un seminario di approfondimento del mondo delle auto elettriche, un segmento ancora poco conosciuto nonostante la sua grande espansione- spiega Lorenzo Epis, presidente Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo-. L'interesse è elevato, ma tanti sono gli interrogativi e i dubbi che chiariremo nel corso dell'incontro, dall'investimento iniziale alla presenza di reti di ricarica, dai vantaggi economici all'autonomia dei veicoli”.

Il convegno, moderato dal giornalista Andrea Iannotta, si apre con i saluti dei rappresentanti Ascom Confcommercio Bergamo e delle istituzioni locali. Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione Italia fa il punto su “La nuova Era della Mobilità”; Angelo Zambetti, co-fondatore TwoGreen evidenzia i vantaggi economici della scelta dell'auto elettrica, Stefano Zenoni, assessore all'ambiente del comune di Bergamo illustra le azioni per favorire la mobilità verde in città. Non manca il punto sulla diffusione delle reti di ricarica, per cui la Lombardia primeggia con oltre mille punti per fare il pieno: Gianluigi Piccinini, presidente Ressorar illustra come investire nella mobilità elettrica, evidenziando i progetti territoriali per lo sviluppo delle reti.

Saldi, primo bilancio in rosso I commercianti segnano un calo fino al 10%

L'avvio è stato abbastanza buono in città, complice anche il lungo ponte dell'Epifania. In provincia, eccezion fatta per le località di villeggiatura, i saldi sono andati invece decisamente meglio nel secondo week-end, appena chiuso

Bocuse d'Or Italia al via. Beltrami (Fipe): "Un'occasione da non perdere anche in chiave turistica"

Tre team si sfideranno ad Alba il 27 gennaio per portare in alto la ristorazione italiana a Tallin, sede del concorso nel 2021 del concorso internazionale dedicato al grande chef Paul Bocuse