

San Valentino, compralo sotto casa e regalalo con amore



Per dare valore e rafforzare il legame con i negozi di vicinato, Ascom lancia una nuova campagna social dedicata alla festa degli innamorati, invitando a riscoprire l'amore per le nostre città, anche attraverso gli acquisti.

Condividi il messaggio

#regalaloconamore

#sottocasami piace

Libri per Sognare, al via gli incontri con gli autori Si parte domani in Ascom con Sara Rattaro

L'autrice-biologa genovese presenta a un pubblico di oltre 180 alunni il suo penultimo libro "Sentirai parlare di me", edito da Mondadori, titolo, tra i quattro selezionati dai Librai per

la manifestazione. Nel pomeriggio sarà all'Auditorium di Mapello

Albergatori, indicazioni operative per la gestione della questione Coronavirus

L'assemblea del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo, svoltasi ieri, è stata l'occasione per fare il punto, oltre che sulla stagione chiusa e sull'abusivismo, su come gestire eventuali disdette da parte di turisti cinesi e su come affrontare la questione Coronavirus. "Il turismo cinese è residuale nella nostra provincia e vale meno del 2 per cento, ma temiamo le ripercussioni economiche di un mercato fondamentale per il business mondiale. La preoccupazione è che influenzeranno, a cascata, il turismo d'affari" commenta Giovanni Zambonelli, presidente del Gruppo Albergatori e alla guida di Ascom Confcommercio Bergamo. Alcune grandi aziende stanno già sospendendo o rimandando i viaggi e meeting d'affari, programmati a febbraio, che non siano strettamente necessari, anche nella nostra provincia. Al momento gli albergatori bergamaschi non rilevano invece alcun calo delle prenotazioni nel mercato interno e leisure.

Federalberghi ha fornito indicazioni operative per la gestione di disdette di turisti cinesi, con cui tanti hotel sono alle prese in tutta Italia. Le disdette da parte di turisti di nazionalità cinese sono, complice il blocco dei voli, da attribuire a cause di "forza maggiore" e pertanto gli hotel sono tenuti a restituire anticipi per le prenotazioni e caparre. Per tutte le altre eventuali disdette da parte di turisti restano ferme le usuali politiche di cancellazione. La

stima della Federazione dell'effetto-Virus è di una perdita del settore compresa tra 300 e 440 milioni di euro in un anno che avrebbe dovuto essere quello della cultura, del turismo e dell'interscambio Italia-Cina.



Giovanni Zambonelli

Da Federalberghi un vademecum multilingua per limitare il rischio di trasmissione del virus

La Federazione ha distribuito il vademecum di buone prassi igieniche multilingua per prevenire la diffusione del virus, con indicazioni pratiche per limitare il rischio esposizione al virus, dalla pulizia accurata delle mani al coprire bocca naso con un fazzoletto di carta al momento di tossire, dall'evitare il contatto ravvicinato con chiunque abbia febbre e tosse alla consultazione di un medico in caso di difficoltà respiratorie, con l'indicazione anche del numero verde 1500 del Ministero. Anche il Ministero della Salute ha diffuso la sua nota nella quale ha alzato da "molto bassa" a "bassa" il rischio di diffusione di casi in Italia, dando indicazioni operative per la sicurezza sui luoghi di lavoro, dall'igiene delle superfici alle limitazioni di contatti con persone con sintomi influenzali.

[Coronavirus. Scarica il vademecum Federalberghi](#)

Visita guidata alla Lindt per pasticciieri

Il gruppo Gelatieri Bergamaschi organizza per lunedì 24 febbraio una visita guidata all'interno dell'azienda LINDT & SPRÜNGLI di Induno Olona (VA) per conoscere tutti i segreti della lavorazione del cioccolato e dei suoi derivati. La partenza in autobus è fissata alle ore 8.15 dal parcheggio sul retro della sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137. Il costo per l'intera giornata è di 10 euro. Può partecipare una sola persona per gelateria. Per informazioni e iscrizioni (entro il 13 febbraio): alessandro.rota@ascombg.it

Torna il Concorso dei Gelatieri Bergamaschi Ascom

Torna il Concorso dei Gelatieri Bergamaschi Ascom. La sfida si terrà il 30 marzo a San Pellegrino. Possono partecipare tutti i gelatieri. Per info e iscrizioni: alessandro.rota@ascombg.it

Legge sul libro, lo sconto massimo scende al 5% per

tutti

Lo sconto massimo praticabile sui libri scende dal 15% al 5%, anche per le piattaforme ecommerce, e solo per i testi scolastici dal 20% al 15%. La legge sul libro è stata approvata all'unanimità dal Senato dopo anni di confronto che hanno visto lunghe discussioni e divisioni tra gli editori sui provvedimenti.

La legge porta molte novità nelle librerie e un piano di sostegno sostegno e alla promozione della lettura.

Le librerie potranno organizzare, una volta l'anno, sconti fino ad un massimo di 15%, mentre gli editori potranno offrire sconti maggiori, fino al 20%, per un mese all'anno, tranne a dicembre.

Inoltre: viene inoltre istituito l'Albo delle librerie di qualità riservato alle librerie che vendono al dettaglio in locali accessibili al pubblico e che offrono un servizio innovativo; e viene aumentato di 3.250.000 euro l'anno il credito d'imposta di cui possono usufruire le attività commerciali che operano nel settore dei libri (il cosiddetto tax credit librerie).

Per la prima volta viene varato un Piano triennale di promozione della lettura: una card per l'acquisto di libri riservata alle famiglie disagiate, un albo delle librerie di qualità, il sostegno concreto a Biblioteche scolastiche e Patti locali per la Lettura.

Numerose anche le iniziative a sostegno della lettura: viene introdotta la Carta della cultura, una card di spesa, con un tetto massimo di 100 euro per le famiglie disagiate; il sostegno concreto a Biblioteche scolastiche con un milione di euro per finanziare la formazione del personale scolastico impegnato nella gestione delle biblioteche scolastiche; e Patti locali per la Lettura e la designazione ogni anno di una capitale del libro, ossia una città che verrà selezionata dal consiglio dei ministri in base ai progetti presentati.

Adei, Associazione degli editori indipendenti con Ali Confcommercio e Federcartolai Confcommercio esprimono grande soddisfazione per l'approvazione della Legge sul libro e la lettura. "È un risultato storico per il Paese, un successo per

editori e librai indipendenti. Siamo convinti che la nuova Legge rappresenti un primo passo per far finalmente crescere la lettura e ridare slancio a un settore fondamentale per lo sviluppo economico del Paese". Per anni ci si è cullati nell'illusione che giocare sulla leva degli sconti fosse proficuo. Ora si prende finalmente atto che la scelta non ha prodotto i frutti attesi: moltissime librerie e biblioteche in meno, indici di lettura fermi a 17 anni fa.

Buoni pasto al collasso, gli esercenti chiedono subito una riforma

L'attuale sistema dei buoni pasto genera una tassa occulta del 30% sul valore di ogni ticket a carico degli esercenti. In pratica, tra commissioni alle società emittitrici e oneri finanziari, i bar, i ristoranti, i supermercati e i centri commerciali perdono 3mila euro ogni 10mila euro di buoni pasto incassati che accettano.

È la denuncia che arriva dalle associazioni di categoria della distribuzione e della ristorazione Fipe Confcommercio, Federdistribuzione, ANCC Coop, ANCD Conad, FIDA e Confesercenti per la prima volta riunite in un tavolo di lavoro congiunto.

Senza correttivi urgenti, a partire dalla revisione del codice degli appalti nella pubblica amministrazione, la stagione dei buoni pasto potrebbe essere destinata a concludersi presto e quasi tre milioni di dipendenti pubblici e privati potrebbero vedersi negata la possibilità di pagare il pranzo o la spesa con i ticket.

La crisi dei buoni pasto è l'effetto delle gare bandite da Consip per la fornitura del servizio alla pubblica amministrazione, che hanno ormai spinto le commissioni al di sopra del 20%. Ecco perché i vertici delle sei associazioni di categoria hanno deciso di scrivere al Ministro dello Sviluppo Economico e al Ministro del Lavoro, sollecitando la revisione del codice degli appalti nella pubblica amministrazione per garantire il rispetto del valore nominale dei buoni pasto lungo tutta la filiera.

Ma le iniziative non si fermano qui. Il tavolo, da un lato promuove una campagna di comunicazione congiunta che interesserà tutti gli esercizi della ristorazione e della distribuzione commerciale, dall'altro ha deciso di avviare un'azione di responsabilità nei confronti di Consip per aver ignorato i campanelli d'allarme in merito alla vicenda Qui!Group, azienda leader dei buoni pasto alla pubblica amministrazione che, dopo essere stata dichiarata fallita a settembre 2018, ha lasciato 325 milioni di euro di debiti, di cui circa 200 milioni nei confronti degli esercizi convenzionati.

Ascom Confcommercio Bergamo si unisce alla richiesta delle sigle nazionali: "Il sistema è al collasso. La filiera è in gravissima difficoltà e sempre più esercenti decidono di non accettarli – commenta il direttore Oscar Fusini -Esiste il rischio che la sostenibilità dei buoni pasto, per chi li accetta, sia possibile solo con una riduzione drastica della qualità del servizio offerto e di conseguenza che possano venire accettati solo in locali dedicati e con qualità inferiore. Il timore è che precipiterà la qualità del servizio e che aumenteranno i prezzi. A danno di tutti: consumatori, lavoratori esercenti". "Non è possibile che lo Stato sia l'unico a guadagnarci a danno delle imprese e dei lavoratori, se il sistema non cambia è probabile che le imprese più illuminate spostino il benefit dal buono ad altre voci di welfare aziendale".



Secondo la stima di Ascom tra città e provincia, le imprese che accettano buoni pasto sono 830: 250 tra ristoranti, trattorie e pizzerie; 110 alimentaristi, distribuzione organizzata e grande distribuzione, 470 bar, caffè e gelaterie. In città, sono interessate 435 imprese, di cui 110 ristoranti trattorie e pizzerie, 65 alimentaristi, distribuzione organizzata e grande distribuzione, 260 bar, caffè e gelatiere.

IL PUNTO

- Nel 2019 sono stati emessi 500 milioni di buoni pasto per un valore complessivo di 3,2 miliardi di euro.
- A beneficiarne sono circa 2,8 milioni di lavoratori, di cui 1 milione dipendenti pubblici.
- Per ciascun buono da 8 euro il bar, il negozio alimentare o il supermercato incassa 6,18 euro. Una volta scalati anche gli oneri finanziari si registra un deprezzamento del 30%: ogni 10mila euro di buoni incassati, gli esercizi convenzionati pagano circa 3mila euro.
- Il sistema ha mostrato tutte le sue criticità nel 2018 con il fallimento di Qui!Group: 325 milioni di euro di debiti di cui circa 200 milioni nei confronti degli esercizi convenzionati. Da allora il governo non ha dato alcuna risposta concreta.

I NUMERI NAZIONALI

Ogni giorno circa 10 milioni di lavoratori pranzano fuori casa. Di questi, 2,8 milioni sono dotati di buoni pasto e il 64,7% li utilizza come prima forma di pagamento ogni volta che esce dall'ufficio. Complessivamente si stima che nel 2019 siano stati emessi in Italia 500 milioni di buoni pasto, di cui 175 milioni acquistati dalle pubbliche amministrazioni, che li hanno messi a disposizione di 1 milione di lavoratori. In totale, ogni giorno i dipendenti pubblici e privati spendono nei bar, nei ristoranti, nei supermercati e in tutti gli esercizi convenzionati 13 milioni di euro in buoni pasto.

Immobili, i diritti e doveri degli agenti nella proposta d'acquisto

Venerdì 7 febbraio in Ascom, dalle 16.30 alle 18, il seminario Fimaa chiarisce con esperti e legali gli adempimenti e le responsabilità per concludere nel modo corretto la trattativa di immobili

Cristian Fagone “La stella? La dedico a mia moglie”

Un ex deposito di autobus, una coppia di sposi nemmeno trentenni e un progetto di vita e lavoro da oggi sotto una buona stella (Michelin). Cristian Fagone, chef bergamasco di Impronte, in Via Baioni, oggi 33enne, è tra le giovani promesse della ristorazione italiana segnalata dalla prestigiosa Guida Rossa. E la sua storia ha il sapore della favola. Con un diploma di geometra in tasca, busca a 19 anni alla porta di Giancarlo Morelli, al Pomiroeu, a Seregno. Cresce a fianco di Philippe Leveillé, per poi andare a scuola dai fratelli Alajmo.

Dopo dieci stagioni di formazione e gavetta, a 29 anni, decide di mettersi in proprio nella sua Bergamo e la moglie sposa subito il suo progetto, lasciando la carriera nel marketing. Cercano un ex ambiente industriale da ristrutturare in città e in sette mesi di lavoro matto e disperatissimo, tra la concretezza del geometra e la frenesia creativa dello chef, nasce “Impronte”. Un loft dall’arredo minimalista, contraddistinto dal contrasto materico tra legno e acciaio e da una progettazione accurata dell’illuminazione. Qui nascono piatti pronti ad esaltare la materia prima, in un’interpretazione della cucina italiana molto personale e istintiva che- parola dello chef- punta a raccontare una storia e a costruire ricordi.

Dal 7 novembre di quest’anno, a meno di tre anni dall’inaugurazione del locale, è arrivata la prima stella: “È stato un bello choc- racconta Cristian Fagone che si è trovato a gestire duecento telefonate dall’oggi all’indomani-. Avevamo ricevuto l’invito per la cerimonia a Piacenza, ma finché non ho visto la giacca con ricamato il mio nome non ci ho creduto. E sono quasi svenuto per l’emozione”.

A chi dedica questo riconoscimento?

Senza dubbio a mia moglie, Francesca Mauri, che ogni giorno mi affianca in sala al ristorante.

Quanto conta il matrimonio perfetto tra le due anime del ristorante, sala e cucina?

I riflettori sono sempre puntati sulla cucina, ma nessuno chef può portare avanti alcun progetto senza la sala. L'arte dell'accoglienza e della presentazione dei piatti è fondamentale. Ed è in sala che si avverte maggiormente il bisogno di professionisti. Io sono fortunatissimo ad avere mia moglie, che è un portento, oltre che nell'ospitalità, in organizzazione, non a caso è stata responsabile marketing per una grande azienda. E riesce ad essere anche una mamma straordinaria.

Quali sono le cifre distintive della sua cucina?

Amo la cucina italiana con creatività mediterranea e influenze siciliane, terra di mio padre Carmelo, originario di Ramacca, in provincia di Catania. Adoro le note acide e legnose, capaci di amplificare il gusto e rendere più complesso un piatto e mi piace giocare con diverse consistenze e con il contrasto caldo- freddo.

Una sua ricetta emblematica per contrasti e complessità di gusto?

"In fondo al mar" cerca di portare in spiaggia, con una tartare di dentice marinata con limone, mandorla pizzuta di Avola, acciughe, ostriche, lattuga di mare e salicornia.

Quale ingrediente non può mancare nella sua cucina?

Non posso fare a meno di un ottimo olio extravergine, ancora siciliano, il monocultivar Nocellara del Belice.

Quando nasce la sua passione per la cucina?

Da bambino. Mia madre, Nicoletta Terraneo, è un'ottima cuoca e a lei mi rimandano i ricordi delle prime mani in pasta e delle pentole sul fuoco. Ma nella nostra dispensa sono sempre arrivati dalla Sicilia, tanti prodotti eccezionali, dal pomodoro alla ricotta salata, dall'olio alle mandorle.

Il suo non è un percorso canonico. Ha studiato da geometra ma dopo il diploma ha deciso di entrare in una grande cucina, al Pomiroeu...

Non avevo nessuna esperienza, ma tanta passione e voglia di fare. Lo chef Giancarlo Morelli mi ha dato fiducia e l'opportunità di imparare le basi della cucina e di mettermi alla prova con il lavoro di brigata. Sono stato un anno e mezzo nella sua cucina, prima di intraprendere nuove esperienze, a fianco di Philippe Lèveillé al "Miramonti l'altro" di Concesio e da Massimiliano Alajmo a "Le Calandre", dopo aver frequentato il suo master di Cucina italiana.

Qual è stata l'esperienza più formativa della sua carriera?

Massimiliano Alajmo mi ha insegnato moltissimo, a partire dall'umiltà nell'approccio. E poi il rispetto profondo per la materia prima, che sta sopra a tutto. Ho capito che il mio lavoro l'ho scelto per necessità espressiva, per raccontare emozioni, senza inutili orpelli, ma al servizio degli ingredienti.

Qual è il complimento più grande che le si possa fare per un piatto?

Mi piace salutare sempre i clienti e ricevere il loro parere. Quando mi dicono che ho riaccessato in loro un ricordo, capisco di avere fatto un buon lavoro. Perché per me in questo sta il senso del mio lavoro: trasmettere emozioni e ravvivare ricordi. Non c'è emozione più autentica del ricordo.

E il suo ricordo in cucina dove la porta?

Senza dubbio alla mia infanzia. Quante volte ho mangiato la pasta al pomodoro con la ricotta salata? Mi ricorda i pomeriggi d'estate con pentoloni di salsa di pomodoro al fuoco per avere la passata tutto l'inverno, il profumo dei pomodori maturati al sole e del basilico.

Ne è nato un piatto?

In realtà ne sono nati due. Fino a due anni fa proponevo un raviolo ricotta e pomodoro, con un ripieno di riduzione di pomodoro San Marzano, condito con olio, ricotta salata e una granita al limone. Poi in vacanza, in Sicilia, ho assaggiato una pasta alla Norma e così è nato il raviolo alla Norma, con melanzane e una granita al basilico.

Come cambia il suo lavoro da oggi? Quali nuovi progetti ha all'orizzonte?

Il mio progetto resta quello di sempre: fare contenti i miei clienti e continuare a sviluppare l'attività, cercando di innalzare sempre la qualità. Il lavoro non è cambiato ma l'effetto-stella c'è: abbiamo ricevuto tantissime chiamate.





photo di Matteo Zanardi

Non solo Spritz e patatine

Cosa c'è di meglio del gustare un aperitivo in compagnia dei propri amici? Nulla se si pensa che l'happy hour rappresenta uno dei momenti più rilassanti e conviviali della giornata. Ma se siete stufi della solita accoppiata "Spritz e patatine" nessun problema. Oggi l'aperitivo è infatti al centro di nuove tendenze come ci spiega Andrea Villa, barman e titolare del M10 Cafè di Lesmo, in Brianza, e docente dell'Accademia del Gusto.

Quanto è importante rinnovare il momento dell'aperitivo?

È fondamentale perché bisogna uscire dall'idea che l'aperitivo

sia un semplice “aprire una bottiglietta di prodotto già fatto” e servire al cliente delle patatine in busta. Il mondo del bar e della miscelazione si sta infatti evolvendo con velocità impressionanti e sta al barista avere voglia e passione di informarsi, seguire corsi, aggiornarsi e, perché no, anche vedere come lavorano i locali di grande tendenza.

Secondo lei c'è un appiattimento dei gusti?

Sì ma spesso i clienti ordinano sempre le stesse cose semplicemente perché i baristi offrono le stesse cose. Il nostro è un lavoro bellissimo ma che va fatto con passione, curiosità e grande apertura mentale. È quindi importante uscire dalle mura del proprio bar e rendersi conto che fuori c'è un mondo di tendenze e di consumatori che fanno richieste diverse dai soliti drink e dalle solite pizette. Aprirsi a nuovi orizzonti, insomma.

Ma come può un barman orientare la scelta?

Con le giuste conoscenze si possono osare sperimentazioni di prodotto e tecniche innovative dietro un banco del bar, anche tradizionale, così come fanno i grandi chef in cucina. Da prodotti e combinazioni giuste nascono infatti nuovi aperitivi accattivanti, sia da un punto di vista visivo (vestito nuovo, nuovi bicchieri etc) sia da un punto di vista gustativo. Non bisogna dimenticare mai il prezzo (food&drink cost, ndr) e nemmeno il fatto che la parola aperitivo, che deriva dal latino aperire, vuol dire aprire lo stomaco per la cena a seguire.

Questo vale anche per il cibo?

Assolutamente sì e occorre invertire la tendenza che vede l'aperitivo diventare una cena a basso costo. Un vassoio curato, magari abbinato a drink particolari avrà sicuramente più effetto di un buffet raffazzonato con prodotti di scarsa qualità. E in ultimo il barman non deve mai dimenticare che il suo lavoro è anche quello di portare gioia al cliente per

farlo sentire bene e appagato dall'esperienza aperitivo.

In conclusione: un consiglio per un aperitivo innovativo?

La regola è sempre quella: sperimentare, testare e proporre qualche variazione sul tema. Nel mio locale, ad esempio, propongo l'Americano, il grande classico dei cocktail predinner, aromatizzato al caffè, in pieno stile mixology. È ottimo in accompagnamento ad esempio a un tagliere di formaggi e salumi. L'importante è cercare di variare la carta drink e dare un'immagine innovativa del locale: il tutto per garantire la piena soddisfazione del cliente che non è solo un motivo per essere orgogliosi del proprio lavoro ma è anche una strategia di fidelizzazione in ottica di marketing.

LA RICETTA

AMERICANO AROMATIZZATO AL CAFFÈ

BICCHIERE

4 Tumbler basso

INGREDIENTI

4 cl di Campari aromatizzato con chicchi caffè

4 cl Vermouth rosso

Top Ginger Beer

Ghiaccio

GARNISH

Scorza di limone e fettina di arancia

PROCEDIMENTO

In 1 litro di Campari lasciare in infusione per circa 6 ore 100 grammi di caffè in grani. Versare in un Tumbler basso 4 cl di Campari e 4 cl di Vermouth rosso. Aggiungere Ginger Beer e concludere con guarnizione finale con fetta d'arancia e scorza di **limone**.

