

Bergamo, l'omaggio del premier Draghi in occasione della Giornata nazionale per le vittime del Covid

Giovedì il premier in città: dal Monumentale all'inaugurazione del Bosco della Memoria. Ecco il programma della giornata e delle commemorazioni

Giovedì 18 marzo Bergamo commemorerà le vittime dell'emergenza coronavirus, che ha colpito duramente la città e il territorio provinciale, nella prima Giornata nazionale in memoria delle vittime dell'epidemia di Coronavirus istituita dal Parlamento prendendo come riferimento la data-simbolo del 2020, quando la città venne attraversata dai camion dell'Esercito con le bare che il cimitero non riusciva più ad accogliere. Il programma, definitivo, che sta prendendo corpo in queste ore in un fitto scambio tra Palazzo Chigi e Palafrizzoni, prevede due tappe (al cimitero Monumentale e al Bosco della memoria alla Trucca), dalle 11 alle 12. L'evento sarà in diretta su Rai1, visto che il pubblico non potrà partecipare per le norme anti Covid da zona rossa.

La visita al cimitero Monumentale e l'inaugurazione del Bosco della Memoria

La visita del presidente del Consiglio partirà dal Monumentale, verso le 11, per rendere omaggio agli oltre 6 mila bergamaschi strappati ai loro cari dal virus. Secondo le stime ufficiali, il bilancio della prima ondata fu di 3.400

morti, che diventano quasi il doppio se si va oltre i dati «certificati» e se si guarda invece alle crude e reali rendicontazioni delle anagrafi comunali.

Giovedì, invece, la cerimonia sarà super blindata. Rigide le indicazioni date da Palazzo Chigi per evitare gli assembramenti e del resto il rispetto della zona rossa impone un protocollo che restringe le maglie della partecipazione. Al massimo una decina le autorità invitate, tra cui il vescovo Francesco Beschi, il sindaco Giorgio Gori, il presidente della Provincia Gianfranco Gafforelli e il prefetto Enrico Ricci.

Il piccolo corteo si sposterà quindi alla Trucca, dove verrà inaugurato il Bosco della Memoria. Qui è previsto un breve discorso del premier Draghi, che parteciperà alla posa dei primi alberi dei 750 previsti, scandita dalla tromba di Paolo Fresu. La campagna di raccolta fondi per realizzare il progetto sta andando avanti con successo: mancano ancora sei giorni alla chiusura del crowdfunding e i 410 sostenitori (tra cui nomi illustri, da Francesco Guccini ai Nomadi) hanno già donato oltre 88 mila euro, superando l'obiettivo dei 50 mila. Il bosco dedicato alle vittime del Covid «guarda» l'ospedale Papa Giovanni e da qui il premier dedicherà un pensiero a tutti gli operatori in prima linea. Non è però stata confermata la visita all'ospedale.

Il programma della giornata, coordinato dal Comune e dalla Diocesi di Bergamo, in collaborazione con l'Ospedale Papa Giovanni XXIII e Humanitas Gavazzeni, è molto fitto e variegato e si dispiega in diversi luoghi della città di Bergamo. I cittadini bergamaschi, impossibilitati ad assistere alla commemorazione per via delle vigenti regole sul contenimento del coronavirus (con la Lombardia in zona rossa), potranno assistere agli eventi della giornata attraverso le dirette organizzate via tv (Rai) e/o social network. Nelle prossime ore seguiranno i dettagli circa il programma del mattino, durante il quale è prevista la presenza del Presidente del Consiglio Dei Ministri Mario Draghi.

Il calendario delle commemorazioni:

Mercoledì 17 marzo – Piazza Vecchia, Bergamo Città Alta

CUORE TRICOLORE

Un cuore tricolore fatto a maglia del diametro di 20 metri sarà fissato sulla facciata del Palazzo della Ragione di Piazza Vecchia e vi rimarrà fino a domenica 21 marzo. A realizzare materialmente il cuore sono state 14 donne del Laboratorio Creativo dell'Associazione De Leo Fund Onlus, donne che hanno lavorato per 1.200 ore all'uncinetto, confezionando il cuore con 26 mila metri di filo.

A cura di De Leo Fund Onlus

ORE 21.00 – Basilica di Santa Maria Maggiore, Bergamo Città Alta

PREGHIERA PER L'ITALIA

Il Vescovo di Bergamo Francesco Beschi presiede il Santo Rosario, affidando al Signore la situazione che stiamo vivendo, le persone che soffrono e tutti coloro che nei diversi campi della società sono impegnati sia nella lotta al virus, che nella cura e tutela reciproca. La diretta è trasmessa da TV2000 e da Bergamo TV.

Giovedì 18 marzo

ORE 14.00 – Esterno ASST Papa Giovanni XXIII

LA FIACCOLA BENEDETTINA COME SIMBOLO DI RINASCITA E SPERANZA, PER TUTTO IL PAESE

(trasmessa in diretta da Ospedale Papa Giovanni XXIII)

La fiaccola, detta anche Torcia della Pace, ogni anno tocca una città d'Europa, quest'anno arriverà a Bergamo come simbolo di luce di speranza e di rinascita. La fiaccola sarà accesa con una cerimonia in forma statica e ridotta alla presenza dei Sindaci di Cassino, Norcia e Subiaco e di una rappresentanza di medici, ricercatori, infermieri e operatori sanitari dell'Ospedale. Dopo i saluti istituzionali la lettura del "Messaggio di Pace" del Santo Padre Francesco

A cura del Comune di Bergamo e dell'ASST Papa Giovanni XXIII

ORE 16.00 – Cimitero monumentale di Bergamo

CERIMONIA INTERCOFESSIONALE E INTERRELIGIOSA DI COMMEMORAZIONE DELLE VITTIME DELL'EPIDEMIA

(trasmessa da BergamoTV alle ore 20.30)

Pregghiera interreligiosa e interconfessionale alla presenza dei rappresentanti di diverse fedi e comunità religiose della città.

A cura del Comune di Bergamo in collaborazione con la Curia Diocesana di Bergamo

PRIMAVERA-Mostra fotografica

La mostra si compone di immagini di alcuni scorci della città che il fotografo Lorenzo Zelaschi ha scattato durante il lockdown, in contrapposizione a un'inedita documentazione fotografica, conservata negli archivi dell'Amministrazione comunale e che il personale del Cimitero Monumentale ha

realizzato a testimonianza di quei giorni dolorosi.

A cura del Comune di Bergamo

ORE 17.30 – Humanitas Gavazzeni

IL CORAGGIO E LA MEMORIA

Trasmessa in diretta da Humanitas Gavazzeni

Inaugurazione di un'installazione sonora temporanea e di un libro (distribuzione interna) che raccoglie le storie di uomini e donne dell'ospedale durante la pandemia Covid-19 a Bergamo. L'installazione, dal 18 marzo al 4 maggio 2021 in un'area centrale del parco dell'ospedale, racconta emozioni e speranze vissute durante i primi mesi della pandemia a Bergamo, attraverso la riproduzione, da 20 casse posizionate ad altezza orecchio, di tracce audio selezionate dal libro "Il coraggio e la memoria" e lette da coloro che sono stati in prima linea nell'assistere i malati. La registrazione audio ha una durata di 20 minuti. La disposizione a cerchio invita ad un momento di raccoglimento e vuole essere metafora della comunità, del potere della vicinanza e della memoria collettiva.

A cura di Humanitas Gavazzeni

ORE 20.00 – In ogni parrocchia della diocesi

LA CAMPANA DEL RICORDO

Il Vescovo Francesco desidera che tutte le comunità si uniscano in preghiera, affidando al Signore i molti defunti e chiedendo il conforto della fede per i loro familiari. Ogni parrocchia è invitata a suonare le campane "a morto" così che i rintocchi raggiungano tutti ovunque si trovino, nelle case, negli ospedali, nei luoghi di lavoro e sarà un invito a

sostare in un breve momento di silenzio e raccoglimento.

ORE 20.30 – Cattedrale Sant’Alessandro, Bergamo Città Alta

**MEMORIALE PER UNA RINASCITA
MEDITAZIONE IN MUSICA**

Trasmessa in diretta da BergamoTV dalle 20.30

La sinfonia dell’unità di riflessione e preghiera delle diverse fedi, religioni, comunità (celebrata nel pomeriggio) si completa idealmente in una seconda parte con il linguaggio universale della musica, simbolicamente nella composizione “Dona pacem” offerta alla città in questa circostanza dal direttore d’orchestra Maestro Damiana Natali, di origine bergamasca. L’opera vuole essere non solo ricordo ma augurio di rinascita e di collaborazione tra nazioni e generazioni. Con l’Orchestra Ars Armonica, il coro Città Piazzola sul Brenta e i solisti (nomi internazionali della lirica) Soprano Federica Vitali, Contralto Anna Maria Chiuri, Tenore Ivan Defabiani, Basso Marco Spotti, verranno eseguiti anche brani di Vivaldi, Mozart ed Händel.

A cura della Curia Diocesana di Bergamo.

Più tutele, sgravi fiscali e un protocollo per ripartire: è il Manifesto del wedding

Il settore dei matrimoni insieme per la ripartenza lancia un appello condiviso chiedendo misure chiare e linee guida per

poter tornare a lavorare in sicurezza

È stato presentato in conferenza stampa online – a cui hanno partecipato anche alcuni politici bergamaschi – il Manifesto del wedding sottoscritto da Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo con il decalogo delle proposte avanzate dagli operatori bergamaschi: un documento nel quale vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al mondo politico. Quella del wedding è infatti una filiera molto lunga che in Italia genera un indotto annuo di decine di miliardi di euro.

“Anche in Bergamasca la situazione non è rosea e pur contando su poco più di mille imprese con oltre 2300 addetti, il mondo degli eventi muove un indotto di proporzioni enormi sul territorio, con circa 3 mila professionisti e oltre 5 mila atipici – ricorda **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Intorno alla categoria professionale dei wedding planner ruotano infatti diverse altre professionalità e il blocco dei matrimoni sta mettendo al palo proprio queste categorie di lavoratori che, di fatto, stanno perdendo un sostegno al reddito e sono senza ammortizzatori sociali. La paura è che neanche nel 2021 si possano svolgere matrimoni e così ai professionisti cominciano ad arrivare richieste di slittamenti di data e risarcimenti degli acconti già forniti. Con questo Manifesto si chiede al Governo una maggiore considerazione perché la platea è ampia e non appartiene a un unico codice Ateco. Dietro al mondo del wedding c'è infatti una filiera lunghissima e integrata che da più di un anno è allo stremo e deve essere messa nelle condizioni di ripartire il prima possibile e in sicurezza. Per il wedding non basta infatti rialzare una saracinesca: la riapertura è lenta e graduale perché organizzare matrimonio richiede tempo”.

“Se siamo riusciti a organizzare in sicurezza il Festival di Sanremo sono sicuro riusciremo a far convolare a nozze due

persone che si amano – commenta **Cesare Rossi vicedirettore di Confesercenti Bergamo** -. Il settore delle cerimonie è tra i più colpiti dalla pandemia, con perdite di fatturato anche del 100%, e sicuramente è tra i meno ristorati e considerati dal dibattito politico e dalla stampa, nonostante siano moltissime le imprese che afferiscono a tutta la filiera. Oggi, insieme ai colleghi di Ascom, presentiamo alla politica e all'opinione pubblica il Manifesto del wedding per esprimere innanzitutto vicinanza agli imprenditori e nel contempo contribuire a iniettare un po' di fiducia alle imprese provando a dimostrare che una ripresa può esserci e che una convivenza con il virus è possibile e la nostra storica fiera Bergamo Sposi, arrivata alla sua 23^a edizione, ne è la riprova. Un grande grazie quindi agli operatori del settore che insieme a noi scommettono su questa nuovissima edizione virtuale: siamo certi che il loro entusiasmo, la voglia di ritornare a lavorare e la grande professionalità contribuiranno a rendere Bergamo Sposi una prima concreta occasione di ripartenza”.

“Il settore wedding è stato completamente dimenticato – conferma **Matteo Mongelli, presidente di Confcommercio Professioni Ascom Bergamo** -. Nei vari Dpcm che si sono susseguiti si è fatto riferimento solo alle cerimonie religiose e laiche senza considerare però tutta la filiera degli eventi che ruota attorno a un matrimonio e che numericamente rappresenta solo a Bergamo e provincia più di 10.000 persone, per un giro di affari di milioni di fatturato. La richiesta è tanto scontata quanto importante: si richiede un protocollo per dare una strada ad un settore che naviga ormai nel buio da mesi. Rinnoviamo anche la nostra disponibilità ad essere parte attiva nella realizzazione di queste linee guida. È estremamente importante che le regole e i protocolli vengano condivisi anche da chi ogni giorno vive il settore in prima persona”.

“Da più di un anno è vietato celebrare la vita e ogni giorno che passa muoiono aziende del settore del wedding – ribadisce

Paola Rovelli, presidente di Aiom Bergamo (Associazione Italiana Organizzatori Matrimoni) –. Viviamo di programmazione ed è necessario aver subito protocolli certi e date per la ripartenza”.

Durante la conferenza stampa è stata presentata anche la fiera Bergamo Sposi 2021-Virtual Edition – ideata da Promozioni Confesercenti e organizzato da Ecspos -, giunta quest’anno alla 23^a edizione e in programma dal 19 al 21 marzo 2021 con accesso gratuito sul sito fierabergamosposi.it: “Grazie a 30 aziende che, con coraggio e determinazione, si metteranno in gioco su una piattaforma digitale quest’anno desideriamo offrire ai futuri sposi un’esperienza virtuale che però non rinuncia al contatto diretto con i protagonisti della filiera del wedding – dichiara **Ornella Schenatti, organizzatrice della fiera Bergamo Sposi e amministratrice di Ecspos Srl** – . Il 2020 è stato un anno fuori dall’ordinario dove abbiamo imparato che la condivisione è un valore fondamentale. Con questo manifesto, creato a più mani, proponiamo un decalogo di richieste concrete da sottoporre alla politica a sostegno di un settore duramente provato dallo stop forzato delle cerimonie. La fiera degli sposi sono certa che tornerà ancora in presenza e la organizzeremo con la passione e l’entusiasmo che da sempre ci contraddistinguono”.



Gli interventi del mondo politico

Abbiamo sempre tenuto alta l'attenzione sottolineando peraltro che sistema dei codici Ateco non funziona – ricorda **Alessandra Gallone, senatrice** -. Quella del wedding è un'attività fondamentale per il Paese che insieme al settore eventi e cerimonie fa da traino per il turismo. Per questo è importante pianificare una distribuzione delle risorse in modo equo e nel prossimo Dl Sostegni non ci saranno più i codici Ateco ma categorie ben definite per risarcire anche e soprattutto in tempi corretti”.

Questo manifesto raccoglie le proposte delle associazioni con cui abbiamo avuto momenti di confronto e che sono condivisibili – ricorda **Antonio Misani, senatore** -. Ora è importante avviare un tavolo di confronto con gli organi

istituzionali preposti perché il settore del wedding ha bisogno di protocolli specifici. Anche per i ristoranti è ora di accelerare le tempistiche: abbiamo infatti i dati sul 2020 e l'obiettivo è superare i codici Ateco con un meccanismo mese su mese".

Siamo di fronte a un settore che vale diversi miliardi ed è importante per il made in Italy e l'attrattività del nostro Paese ma che è stato abbandonato – sottolinea **Rebecca Frassini, deputata** -. Nel dl rilancio avevamo infatti chiesto un fondo ad hoc che non è stato inserito e ora è il momento di fare di più perché il settore è fermo e sta aspettando risposte. Occorre infatti istituire un tavolo permanente per definire le linee guida per ripartire"

Le stime parlano di circa 35 miliardi di mancati introiti in dodici mesi e che pesano troppo sulla categoria – afferma **Marco Osnato, deputato** -. I ristoranti dovranno però essere calibrati non su anno per anno ma su mesi per mesi. Inoltre, la logica delle facilitazioni fiscali è importante: dalle proroghe alla possibilità di un anno bianco per gli autonomi".

"Abbiamo già erogato tre milioni di euro tramite il bando Si Lombardia alla filiera degli eventi e spettacoli" ricorda **Claudia Terzi, assessore** alle Infrastrutture, trasporti e mobilità sostenibile della **Regione Lombardia** -. Questo è lo sforzo fatto dalla Regione – ma dobbiamo porre le basi anche per chi deciderà di entrare in questo settore un domani".

Durante la conferenza stampa sono intervenuti anche **Daniele Ribolla** (deputato), **Daisy Pirovano** (deputato), **Guia Termini** (parlamentare) e **Nicolò Carretta** (coordinatore regionale Azione).

IL MANIFESTO DEL WEDDING

I professionisti del wedding chiedono:

1. Stabilire già dai prossimi DPCM il riavvio del settore all'interno delle zone bianche e gialle e rimettendo al raggiungimento di risultati di copertura ottimale della campagna vaccinale l'operatività crescente del wedding nel rispetto delle regole.
2. Spingere per accelerare la stesura di una o più linee guida della Conferenza delle Regioni in tema di eventi, creandone una ad hoc per eventi di wedding da coordinare con quelle già esistenti per la ristorazione e la ricettività.
3. Stabilire il sistema di ristoro che basandosi sulla perdita di fatturato annuale possa superare il problema dell'iniquità dei precedenti provvedimenti, basati sulle differenza mensile e sui codici ATECO. Per i professionisti, che devono avere pari dignità, devono essere stabiliti analoghi strumenti di ristoro o di sostegno al reddito.
4. Prevedere l'allungamento delle moratorie sui versamenti fiscali e retributivi di imprese e professionisti e l'estensione della moratoria sui mutui in scadenza a giugno 2021.
5. Estendere alle imprese che locano gli immobili per gli eventi e le manifestazioni (come già fatto per le imprese ricettive) l'esenzione di IMU e TARI per l'anno 2020/2021, oppure riconoscere loro un credito di imposta per il recupero di costi sostenuti durante i periodi di fermo dell'attività.
6. Introdurre un bonus wedding o una detrazione di imposta per almeno un biennio, come già fatto per altri bonus, per le persone che organizzano una cerimonia al fine di accelerare il percorso di recupero degli eventi con

impatto positivo sulla dimensione sociale. Peraltro il bonus sarebbe ampiamente ripagato dalle imposte dirette e indirette incassate per la realizzazione e l'anticipazione delle cerimonie.

7. Introdurre un credito di imposta per la partecipazione alle spese di promozione, pubblicità e partecipazione alle fiere delle imprese e dei professionisti del settore per incentivare la spinta del settore. Il credito di imposta sarebbe recuperato dall'erario in forma anticipata dalle imposte dirette indirette generate dagli investimenti.
8. Sostenere attraverso un fondo ad hoc l'incontro tra domanda e offerta di servizi professionali tra imprese e tra imprese e professionisti e la partecipazione a eventi e fiere. Entrambe le misure potrebbero generare un rilancio del settore insieme alla crescita professionale di tutti gli attori coinvolti.
9. Incentivare percorsi di collaborazione e di rete tra impresa e professionisti per lo sviluppo di eventi e manifestazioni. Le reti potrebbero favorire uno sviluppo sinergico del settore wedding, turismo e cultura.
10. Completare il percorso della legge 4 del 2013 per la regolamentazione dell'attività delle professioni non ordinistiche con incentivazione della certificazione delle competenze dei professionisti del settore. La certificazione potrebbe costituire un volano per la crescita professionale e di garanzia per il cliente

Le libere professioni tra

sfide future e nuove prospettive di mercato

Il 16 marzo convegno di Confcommercio Professioni per far luce sul rapporto Cnel, sulle trasformazioni del lavoro autonomo e sulla costruzione di un welfare ad hoc

Martedì 16 marzo, alle ore 16, Confcommercio Professioni organizza un seminario in diretta streaming sul sito di Confcommercio dal titolo "Lavoro autonomo professionale: quali sfide future? Un dialogo sul XXII Rapporto CNEL 'Mercato del lavoro e contrattazione collettiva – 2020'".

Il convegno farà luce sul rapporto del Cnel affrontando anche il tema delle trasformazioni del lavoro autonomo professionale, segnalando la necessità di allargare gli interventi alle protezioni nel mercato del lavoro e alla costruzione di un sistema di politiche attive e welfare specifico per i professionisti, a maggior ragione a fronte degli effetti subiti dalla crisi economico-sanitaria in corso. La presentazione sarà, quindi, l'occasione per un importante momento di confronto sulle proposte da mettere in campo per tutelare e sostenere le professioni in un mercato del lavoro che cambia.

Dopo i saluti iniziali di Donatella Prampolini, vicepresidente Confcommercio con delega al Lavoro e al Welfare, seguiranno gli interventi di Anna Rita Fioroni, presidente Confcommercio Professioni e Paolo Feltrin, già professore di Scienza dell'amministrazione presso l'Università di Trieste. A concludere i lavori Tiziano Treu, presidente Cnel.

La partecipazione è gratuita collegandosi all'indirizzo www.confcommercio.it/live

Novel food e insetti commestibili? Il dado è tratto (anche in Ue)

Via libera all'impiego delle larve della farina gialla negli snack e come ingrediente. E all'Istituto agrario di Treviglio c'è già chi alleva insetti stecco e grilli

Novel Food, sapete cosa sono? I “nuovi alimenti” come le larve gialle essiccate del tenebrione mugnaio, meglio noto come tarma della farina. Fantascienza? No futuro prossimo. Il cambiamento delle abitudini a tavola sembra infatti essere sempre più vicino dopo che l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha dato il suo primo parere scientifico favorevole all’utilizzo alimentare umano di un insetto intero, ai sensi del regolamento Ue 2015/2283 sui Novel Food, ovvero tutti quei prodotti – e sostanze – alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo significativo all’interno dell’Unione europea. Il dado è ormai tratto si potrebbe dire ed entro sette mesi la Commissione europea dovrebbe presentare una proposta da far approvare ai paesi membri per il via libera al consumo della larva gialla della farina (Tenebrio molitor) essiccata termicamente, intera o sotto forma di farina, che può essere mangiata senza rischi come snack o ingrediente di preparati per biscotti, barrette proteiche e pasta.

Le valutazioni Efsa in termini di sicurezza sono una tappa necessaria per la regolamentazione dei nuovi alimenti in quanto la sua consulenza scientifica affianca il lavoro degli enti europei e nazionali che autorizzano tali prodotti per il

mercato europeo. Siamo, quindi, alle porte di rivoluzione normativa prima che culturale. Fino al 2018, infatti, la licenza per commercializzare grilli, larve e locuste a tavola era di competenza nazionale, con mercati di nicchia ben radicati in Belgio, Olanda, Danimarca, Finlandia e Regno Unito (quando faceva parte dell'Ue). La richiesta di autorizzazione al commercio (presentata da un'azienda francese) potrebbe valere per tutti i paesi dell'Unione Europea. E non è l'unica: dall'entrata in vigore del regolamento sui nuovi alimenti il 1° gennaio 2018, l'Efsa ha ricevuto un gran numero di richieste di valutazione in merito a un'ampia varietà di fonti di alimenti sia tradizionali che inedite e, attualmente, l'Autorità sta valutando dieci domande sugli insetti come alimenti: si va dai grilli e cavallette essiccati, interi o macinati e altre larve simili alle larve delle tarme della farina.

Insetti a tavola? Noi italiani non siamo ancora pronti

Ovviamente schizzinosi, buongustai e alfieri delle tradizioni hanno già storto il naso: la conferma arriva da un recente sondaggio della Coldiretti, secondo cui "il 54% degli italiani considera gli insetti estranei alla cultura alimentare nazionale". In giro per il mondo – rileva la Coldiretti – si possono trovare molti esempi che vanno dalla pasta all'uovo artigianale ai grilli ai millepiedi cinesi arrostiti al forno per renderli croccanti e poi affumicati, dalle tarantole arrostate senza conservanti né coloranti dal Laos ai vermi giganti della farina dalla Thailandia che sono arrostiti e dicono che abbiano un gusto simile alle patatine con un leggero aroma di pollo. Ma ci sono anche il baco da seta all'americana, la vera "star" degli insetti commestibili, le farfalle delle palme dalla Guyana francese, fritte e condite, le cimici d'acqua dalla Thailandia, ricche di fibre, proteine e vitamine, fino agli "aperinsetti": vermi della farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino "made in

Belgio", magari da mandare giù con un sorso di Vodka con bachi da seta. E per i palati più temerari i anche scorpioni dorati dalla Cina e neri dalla Thailandia, scarabei consigliati come aperitivo servito in spiedini, anch'essi thailandesi. Vastissima la scelta di grilli, da quelli al curry e cocco a quelli piccanti al gusto barbecue, fino a quelli al peperoncino dolce, tutti made in Thailandia.

All'Istituto agrario Cantoni di Treviglio un allevamento di grilli



E in Italia? Siamo ancora agli albori ma lo sguardo è rivolto al futuro. E così se in Piemonte è nata la prima fattoria di insetti italiana e nel Veronese ci sono già diversi allevamenti, anche da noi c'è chi sta provando ad andare

controcorrente: Claudia Tondolo, professoressa di tecnologie agrarie dell'Istituto agrario Cantoni di Treviglio, ha allestito nel laboratorio un allevamento di 400 esemplari di *Acheta domesticus*, il grillo domestico, e altri insetti che troviamo alle nostre latitudini e non solo. "Nel corso degli anni ho approfondito le tecniche di allevamento applicata all'entomologia – spiega la professoressa -. Da Entomodena abbiamo portato a scuola le prime coppie di insetti fogliasecca, insetti stecco peruviano e il bacillus Rossius, l'insetto stecco italiano. Gli alunni si sono appassionati tantissimo e quindi abbiamo realizzato un piccolo allevamento a scuola. Ovviamente si tratta di entomologia agraria senza nessun fine alimentare anche se gli insetti e le loro farine sono ricchi di proteine nobili, privi di colesterolo e contengono il chitosano che riduce l'assorbimento dei grassi. A differenza delle proteine vegetali, si tratta di proteine complete di alta qualità contenenti tutti gli amminoacidi essenziali. Sono inoltre una forma di allevamento ecosostenibile. Allevare insetti, infatti, consente un risparmio di acqua molto elevato. I grilli, ad esempio, bevono pochissimo: basta una spugnetta inzuppata d'acqua per circa 200 insetti".

Per Tondolo, la zootecnia applicata al mondo degli insetti ha pochi segreti: "È importante dar loro il cibo giusto – conferma la docente -. Si nutrono di rovi, che ci sono tutto l'anno, e rose e rosacee mentre gli *Acheta domestica* (i grilli, ndr) mangiano scarti vegetali e alimentari e spesso gli diamo le verdure delle nostre serre". Gli insetti hanno un ciclo di vitale di circa un anno e creare le condizioni ottimali per la loro crescita è essenziale: "Vanno accuditi tutti i giorni e non solo per il nutrimento ma anche per la temperatura: mantenere un clima caldo tra i 20 e 25° aumenta il loro metabolismo, favorisce lo sviluppo e quindi il ciclo riproduttivo. In queste condizioni e al sicuro da predatori come rettili e uccelli siamo in grado di allungare loro la vita anche di un anno".

E ovviamente i grilli possono diventare farina: “Abbiamo ottenuto due cucchiaini di farina da due allevamenti da circa 400 grilli ciascuno – conferma Tondolo -. Il procedimento è semplice: vanno messi in una pentola a pressione con un separatore per la pastorizzazione a 120 gradi, poi in un fornetto a 90° per l’essiccazione ed è incredibile il profumo di nocciole e cioccolato che emanano”. Et voilà pronti per la degustazione: “Con un pizzico di farina di grillo abbinata a quella di grano – conclude Tondolo – abbiamo prodotto una focaccia molto proteica e che condita con olio e sale nutre quanto una bistecca ai ferri. Ma la farina di grillo è ottima anche per torte e biscotti”.

L’unione fa la forza: alimenti e non solo ai negozianti di Parzanica

Ascom Bergamo capofila di un’iniziativa di solidarietà per sostenere il paese rimasto isolato. Sabato 6 marzo consegnate derrate alimentari e altri prodotti agli esercenti

Un carico di prodotti alimentari e non solo. Perché l’unione fa la forza, soprattutto in tempi difficili come questi. Dopo il covid, ci mancava infatti la frana e la chiusura della strada a complicare la vita sociale e commerciale del paese di Parzanica, nel Sebino. Un “isolamento” forzato non per l’aumento dei contagi da coronavirus in un paese di meno di

400 abitanti affacciato come una terrazza sul lago d'Iseo ma per i rischi legati al fronte franoso in movimento dall'ex miniera Ognoli, sul monte Saresano. Un rischio troppo elevato per la sicurezza del paese e che ha portato la Provincia a chiudere al traffico la strada provinciale 469 Sebina occidentale, nel tratto tra il ponte di Tavernola e la località Pontèl, e la provinciale 78 che collega Vigolo con Parzanica.

Ma la solidarietà trova sempre nuove strade e così Ascom Confcommercio Bergamo si è fatta promotrice di un'iniziativa in aiuto ai commercianti del paese che ha coinvolto alcuni associati e altre associazioni di categoria. Tutti insieme per raccogliere generi alimentari e non solo che sabato 6 marzo sono stati consegnati in paese dal direttore di Ascom Bergamo, Oscar Fusini, dal presidente Fai Bergamo (Federazione Autotrasportatori Bergamo) Giuseppe Cristinelli, e dal sindaco di Parzanica Battista Cristinelli.

“Apprese le difficoltà di rifornimento – spiega Fusini – abbiamo contattato la nostra associata Mara Gabanelli della Trattoria Alpina e il sindaco che tramite Sergio Radici ci ha fatto avere un elenco dei beni necessari. Abbiamo lanciato l'appello ai nostri associati e in poco tempo siamo riusciti a raccogliere bombole gpl, pellet, prodotti freschi, carne, acqua, latte, zucchero, caffè, carta igienica, segatura, giochi per bambini. Grazie alla Coldiretti, inoltre, abbiamo fornito anche fieno e mangimi animali alle aziende agricole”.

Un lavoro di squadra



Il direttore Ascom, Oscar Fusini, insieme a Mara Gabanelli e sua madre Luisa Danesi della Trattoria Alpini di Parzanica

“È stato un bel lavoro di squadra e voglio ringraziare anche il responsabile della Protezione civile, Francesco Morzenti, che si è reso disponibile nell’accompagnarci nel viaggio in una situazione di viabilità complicata – afferma Giuseppe Cristinelli della Fai -. La situazione per chi abita e lavora a Parzanica è complicata e per questo confermo la mia disponibilità per altri rifornimenti settimanali”.

Tra le categoria che hanno aderito ci sono anche i Gastronomi e Salumeri: “È stato un bel gesto di solidarietà verso la popolazione ma anche verso gli esercenti – sottolinea Luca Bonicelli, presidente del Gruppo dei Gastronomi e Salumieri bergamaschi che ha fornito salumi e vaschette di affettati -. Siamo sempre disponibili a reperire quello che serve e come Gruppo non possiamo che essere vicini ai negozi di paesi come Parzanica che tengono vivo il tessuto sociale e la cui

presenza è cruciale per la comunità stessa”.

All’iniziativa ha aderito anche l’Aspan che grazie al suo segretario Roberto Alvaro e ai suoi associati ha fornito 1 quintale di farina e 2.5 kg di lievito al panificio del paese. “È nel nostro dna essere solidali e da quando è scoppiata la pandemia ci siamo organizzati per portare il pane ai clienti anziani – conferma il presidente Aspan, Massimo Ferrandi -. Certo la quantità di materia prima donata al panificio di Parzanica è sufficiente per sfornare pane per qualche giorno e per questo siamo pronti a dare ancora una mano”.

“Un grazie particolare a tutti, a nome mio e dei commercianti del paese – afferma Luisa Danesi della Trattoria Alpina -. Ci ha fatto molto piacere che Ascom si sia ricordata di noi che siamo soci da 40 anni. Questo gesto fa capire che insieme le difficoltà si possono superare ma che è anche necessario che anche le istituzioni intervengano per non lasciarci soli. Parzanica, infatti, è raggiungibile solo con una strada agropastorale e in queste condizioni è difficile andare avanti. La strada provinciale è necessaria perché la gente deve poter lavorare”.

9 marzo, un anno dopo. Siamo tornati al punto di partenza o vediamo la luce?

È passato un anno dal lockdown del 9 marzo 2020. Sembra ieri, eppure è trascorso tanto tempo e siamo ancora qui. Abbiamo sofferto molto e questo non è bastato perché ci sentiamo nella

stessa situazione di dodici mesi fa.

La paura della malattia resta forte, come l'incertezza di quello che sarà del futuro della nostra società. Cosa sarà del nostro lavoro, della nostra impresa e dei nostri figli? Domande forti e ingombranti, che ci accompagnano da un anno a questa parte. Ciò nonostante, i sentimenti sono distinti. Un anno fa non sapevamo cosa avremmo affrontato, ma pensavamo che si sarebbe risolto in fretta. Ora, invece, siamo consapevoli di quanto è lungo e pesante questo percorso. Ma vediamo la fine.

Non so cosa sia peggio: essere forte all'inizio di un tunnel senza vederne la fine oppure sentirsi stremato, forse in fondo, e vederne la luce? Speriamo sia l'ultimo miglio e quindi realmente l'uscita, perché oltre non riusciremo a procedere.

Un commerciante come tanti altri

Bergamo, negli ultimi 5 anni imprese femminili in crescita

Aumento significativo soprattutto nei servizi e nelle imprese individuali. Un dato positivo se confrontato con l'evoluzione negativa che si riscontra sul totale

In valori assoluti le imprese femminili attive nella provincia di Bergamo sono passate dalle 16.892 del 2016 alle 16.931 del 2020. L'andamento nell'arco temporale considerato risulta in lieve crescita nei primi quattro anni e in leggero calo nel

2020. Le imprese attive totali, invece, osservano un fenomeno opposto nello stesso periodo, sperimentando un andamento decrescente. Di conseguenza, l'incidenza percentuale delle imprese femminili sul totale delle attive in provincia è passata dal 19,8% nel 2016 al 20,2% nel 2020.

Il tasso annuo composto delle imprese femminili attive tra il 2016 e il 2020 registra lo 0,05%, lievemente inferiore rispetto alla media regionale (0,32%) e italiana (0,10%). Lo stesso tasso riferito al totale delle imprese attive nella provincia di Bergamo risulta negativo (-0,3%), anche in questo caso al di sotto della media regionale (-0,1%) e nazionale (0,01%).

A livello giuridico, tra le imprese femminili la prevalenza delle imprese individuali. Nell'arco di questi cinque anni, tuttavia, le imprese femminili individuali sono diminuite (-0,4 punti) passando dal 61,5% del totale delle attive femminili al 61,1%. Di contro le società di capitali sono cresciute (+1,7 punti) passando dal 22,4% del totale delle imprese femminili attive al 24,1%. Entrambe le tendenze rispecchiano le evoluzioni osservabili sul totale delle imprese.

Disaggregando i dati per settore economico, nel periodo considerato le imprese femminili attive sono cresciute nei servizi (+6,7%). In decisa diminuzione sono invece la manifattura (-8,9%), il commercio (-7,3%), le costruzioni (-2,7%) e l'agricoltura (-1,7%).

Le imprese individuali

Sul totale delle imprese individuali attive in provincia nel 2020, il 76,8% dei titolari sono uomini mentre soltanto il 23,2% sono donne. Sempre sul totale delle imprese nell'ultimo trimestre 2020, le donne occupano il 26,4% delle cariche attive mentre il restante 73,6% risulta ricoperto da uomini. L'analisi della variazione tendenziale su base trimestrale negli ultimi cinque anni mostra che le cariche attive femminili sono sempre state in crescita salvo tra il 2016 e il

2017 e nel 2020. Le cariche attive maschili, invece, hanno registrato nel quinquennio tassi di variazione tendenziale negativa. Solo nel 2020 i valori, pur sempre negativi, sono stati più prossimi allo zero.

“Negli ultimi cinque anni le imprese femminili bergamasche sono aumentate di 39 unità commenta il presidente della Camera di Commercio d Bergamo, Carlo Mazzoleni -. Una crescita molto contenuta, ricordando che la nostra provincia è ancora caratterizzata da un tasso di attività femminile piuttosto basso, tuttavia il dato è positivo se confrontato con l’evoluzione di segno negativo che si riscontra sul totale delle imprese. La situazione di emergenza sanitaria, con particolare riferimento alla prolungata chiusura della didattica scolastica in presenza, acuisce le difficoltà di conciliazione lavoro famiglia, con ricadute negative sulle pari opportunità per il lavoro femminile”.

DL Sostegni, dubbi sulla bozza. Meno tetti sui fatturati e platea di destinatari più ampia

Confcommercio auspica misure di ristoro adeguate alle esigenze di diversi settori, professioni comprese, mentre per la Fipe serve un calcolo delle perdite su base annua

“La priorità del decreto Sostegni deve essere quella di aiutare per prime le imprese che sono state costrette a chiudere per lungo tempo a causa delle misure di contenimento

del Covid. Poi quelle che hanno potuto lavorare a ranghi ridotti e infine chi ha dovuto fare i conti con i cali dei fatturati. Se non si utilizza questo approccio progressivo, il rischio è quello di lasciar morire chi è in maggior difficoltà". Così Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta le prime bozze in circolazione del dl Sostegni che dovrebbe arrivare in Consiglio dei ministri giovedì.

Confcommercio ribadisce l'esigenza di misure di ristoro adeguate e tempestive perché il provvedimento è articolato e sono ancora molte le tessere del puzzle da ordinare. A pochi giorni dal via libera resta infatti il nodo del limite dei cinque milioni di euro di fatturato per ricevere il contributo da parte delle aziende in difficoltà. Anche qui la richiesta di cambiare passo innalzando il tetto è trasversale. La Lega fa sapere di star lavorando per alzare l'asticella: il rischio è infatti che molte imprese rimangano tagliate fuori, soprattutto nel settore del turismo.

Quanto ai criteri, "resta confermata la necessità di un meccanismo che superi il sistema dei codici Ateco, non introduca tetti rigidi di ricavi e faccia riferimento tanto alle perdite di fatturato annuo, valutandone con attenzione la misura percentuale da individuarsi come condizione di accesso, quanto ai costi fissi. Tutto ciò per rispondere in maniera equilibrata alle esigenze dei diversi settori e delle diverse dimensioni d'impresa, nonché del mondo delle professioni".

Per la Fipe serve un calcolo su base annua

"Con il giusto superamento del sistema dei codici Ateco, – sottolinea la Fipe – la coperta è diventata corta e sono necessari correttivi puntuali, senza l'introduzione di limiti rigidi sui ricavi. Il calcolo sulle perdite va spalmato su un intero anno, altrimenti si creano iniquità e disparità che rischiano di aggiungere danno ai danni, in particolare alle attività caratterizzate da una forte componente di stagionalità del lavoro".

“L’altro problema è quello dei tempi – conclude Fipe –. Mentre i nostri imprenditori continuano ad indebitarsi, i ristori attesi con i 32 miliardi di scostamento decisi a gennaio sono ancora in un cassetto. Aspettare ancora potrebbe significare la morte di altre migliaia di imprese”.

Più difficile trovare una sintesi sul capitolo fiscale: l’intenzione di abbonare le cartelle affidate fra il 2000 e il 2015 non convince gran parte del Pd e LeU. Tutti concordano sulla necessità di liberare il cosiddetto “magazzino” dai crediti considerati inesigibili e che impiegano inutilmente risorse dell’Agenzie della riscossione. Da una parte, sul tavolo della discussione ci sono le soglie da applicare: l’ipotesi più probabile è di fissare a 5mila euro il tetto e che costerebbe secondo i calcoli del Tesoro circa 2 miliardi. Appare certo invece il rinnovato “congelamento” dei versamenti fiscali e delle rate della rottamazione fino a fine aprile, con contestuale ripresa delle notifiche delle nuove cartelle. Dieci degli oltre 30 miliardi del nuovo pacchetto andranno poi a sostenere più direttamente il mondo del lavoro.

Il blocco dei licenziamenti sarà prorogato a fine giugno mentre la cig Covid dovrebbe essere prolungata per tutto l’anno. Allo studio anche il finanziamento con 500 milioni del fondo occupazione e una risposta alle crisi aziendali, tema quest’ultimo su cui è in agenda un incontro tra i Ministeri dello Sviluppo economico e dell’Economia. Sempre legata alle ricadute dell’emergenza covid, in arrivo il rinnovo dei congedi parentali per chi ha figli in Dad (200 milioni), la possibilità di scegliere lo smart working sempre laddove vi siano necessità di cura, e i voucher baby sitter. Misure che puntano a garantire una maggiore equità nella suddivisione dei compiti familiari e quindi a sostenere la parità di genere.

Federalberghi chiede di cambiare il

provvedimento

“La scorsa settimana, l’Istat ha certificato che nel 2020 il fatturato dei servizi ricettivi ha subito un crollo del 54,9%. Ci saremmo aspettati che il decreto sostegni tenesse conto di questa tragedia, che mette a rischio la sopravvivenza di più di 30mila imprese e 350mila lavoratori, ma purtroppo non troviamo conferma nelle bozze che stanno circolando e che ci auguriamo vengano al più presto corrette”. Così Federalberghi, secondo la quale “per realizzare l’intento perequativo che più volte era stato annunciato nei mesi scorsi” è necessario che “il calcolo dei ristori venga effettuato considerando il danno subito nell’intero periodo pandemico (marzo 2020 – febbraio 2021)”.

“Inoltre – conclude la Federazione degli albergatori – chiediamo che venga eliminato il tetto di 5 milioni di euro, che taglia fuori molte imprese alberghiere di dimensioni medie e grandi, e che il limite di 150.000 euro venga applicato per ogni singola struttura ricettiva (e non per impresa”.

Federmoda: “Il retail della moda al collasso”

Nonostante i saldi, l’andamento delle vendite di quest’inizio d’anno ha registrato un calo del 41,1% a gennaio e del 23,3% a febbraio, senza lasciare spazi a segnali di recupero rispetto alle enormi perdite del 2020. “Ancora non si comprende il motivo per cui un negozio di abbigliamento o calzature o pelletteria – afferma Renato Borghi, Presidente di Federazione Moda Italia-Confcommercio – debba essere ricompreso tra quelle poche attività commerciali costrette alla chiusura per decreto in fascia rossa, nonostante gli investimenti fatti in sicurezza e per il rispetto dei protocolli”.

“Al nostro settore – prosegue Borghi – serve un sostegno immediato, reale, congruo e proporzionato alle effettive

perdite, soprattutto slegato dalla soglia minima del 33% del fatturato perché i prodotti di moda seguono, come noto, le tendenze delle stagioni stilistiche e quindi sono soggetti a rapidissima svalutazione. Abbiamo avuto a disposizione solo mezze stagioni per la vendita e fatto subito notevole ricorso a forti promozioni e a saldi, con l'unico obiettivo di contenere le perdite di fatturato. Una soluzione che ha certamente aiutato i negozi ad avere liquidità per pagare personale, fornitori, affitti, tasse e spese vive, ma ha contestualmente generato una drastica riduzione dei margini, mettendo così a rischio il modello di business e la stessa sopravvivenza dei fashion store. Per questa peculiarità, la soglia di perdita di fatturato coerente per il dettaglio moda risulta, pertanto, del 20%".

"Resta indispensabile – conclude Borghi – un contributo sulle eccedenze di magazzino, sotto forma di credito d'imposta del 30% delle rimanenze come pure è indifferibile anche un intervento sull'abbattimento del costo dei canoni di locazione".

Il commercio alle prese con la lotteria degli scontrini

In attesa di ricevere i nuovi sostegni, i commercianti si stanno intanto adeguando alla novità della lotteria degli scontrini: circa in 300mila, sul milione e mezzo che ha installato il registratore telematico, hanno inviato i dati per partecipare alla prima estrazione mensile, cui concorrono quasi 17 milioni di transazioni valide e circa 4 milioni di cittadini che hanno attivato il codice. E numeri sempre in crescita registra anche il Cashback su cui Pago Pa, ha spiegato il sottosegretario al Mef Cecilia Guerra, sta portando avanti un monitoraggio per arrivare alla correzione delle anomalie (come i micro-pagamenti a raffica segnalati ai distributori di carburanti per 'scalare' le classifiche e accaparrarsi i 1.500 euro di supercashback). Ma sarà possibile anche "valutare eventuali modifiche al programma stesso".

Nessuno però, ha assicurato il viceministro Laura Castelli dice “di farlo saltare”.

Imprese al femminile, Cereda: “Noi donne chiamate a conciliare vita, lavoro e famiglia”

*La presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo:
“Dopo i 40 anni c’è un calo naturale delle imprese in ‘rosa’
perché si fa fatica a portare avanti l’attività
imprenditoriale con il ‘lavoro’ di mamma”*

L’8 marzo è la giornata internazionale della donna: una ricorrenza che nasce da un fatto storico (in memoria delle operaie morte nel rogo di una fabbrica di New York nei primi del ‘900) e che nel tempo è diventata una festa vera e propria che ogni anno porta a chiedersi a che punto siamo lungo la strada della libertà e della parità di genere: nella vita privata, nel mondo del lavoro e in quello di chi fa impresa come Alessandra Cereda di MobilCereda di Zanica, presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio, il Gruppo rappresentativo delle imprenditrici associate a Confcommercio-Imprese per l’Italia, operanti nei settori del commercio, del turismo, dei servizi, delle Pmi e nelle professioni.

Bergamo e imprenditoria femminile: il settore del commercio, pubblici esercizi, ristorazione può ritenersi soddisfatto?

Possiamo dire di sì. I dati del 2020 sono confortanti: su oltre 1.100 nuove imprese, il 37% è a conduzione femminile. I settori più coinvolti sono il commercio (non alimentare), i servizi, la somministrazione e la ricettività. Tutti settori che offrono nuovi stimoli legati anche alle innovazioni tecnologiche, alla comunicazione e al mondo del web.

Sempre più donne imprenditrici quindi?

Si possiamo migliorare e servono misure specifiche e aiuti che consentano di conciliare impresa, lavoro e famiglia. Non a caso le imprese "rosa" sono guidate soprattutto da under 40, poi avviene un calo naturale perché si fa fatica a conciliare l'attività imprenditoriale con il 'lavoro' di mamma. Questo è un freno non solo all'indipendenza femminile ma anche all'economia in generale.

Una leadership femminile è diversa da quella maschile?

No, abbiamo le stesse opportunità. E quindi non c'è differenza.

Ha mai avuto, nel corso della sua carriera, la sensazione di avere avuto meno opportunità perché donna?

Non mi è mai successo e nel mio settore non ho mai notato grosse differenze. Onestamente, bisogna anche un po' staccarsi da questa idea che noi donne siamo penalizzate e che non abbiamo opportunità. Basta fare le vittime. Possiamo realizzare i nostri sogni e i nostri obiettivi perché abbiamo le stesse difficoltà che hanno gli uomini nel dirigere un'impresa. Le opportunità le abbiamo conquistate, ottenute e ora tocca a noi.

Nel fare impresa le soft skill sono asset determinanti. Quali sono quelle che una donna può vantare?

Abbiamo sicuramente più resistenza, spirito di adattamento e capacità di multitasking, che sono tra le skill più richieste

oggi sul mercato.

Mercato che però non sorride da un punto di vista occupazionale...

Si purtroppo nel 2020 abbiamo perso 444mila posti di lavoro di cui 312mila di donne. Il Governo è intervenuto per il sostegno all'occupazione e all'imprenditoria femminile con il Fondo a sostegno dell'imprenditoria femminile che comprende azioni rivolte non solo a madri, ma anche a lavoratrici e imprenditrici, oltre a misure di accompagnamento (mentoring, supporto tecnico- gestionale, misure per la conciliazione vita-lavoro, ecc.), campagne di comunicazione multimediali ed eventi e azioni di monitoraggio e di valutazione.

In cosa consiste il Fondo a sostegno dell'impresa femminile?

Con una dotazione di 20 milioni di euro per ciascuno degli anni 2021 e 2022, il Fondo prevede il finanziamento di iniziative imprenditoriali e di azioni di promozione dei valori dell'imprenditoria tra la popolazione femminile. È stato istituito anche il Comitato Impresa Donna che ha il compito di aggiornare le linee di indirizzo per l'utilizzo delle risorse del Fondo e formulare raccomandazioni sui temi della presenza femminile nell'impresa e nell'economia.

Tutti temi già al centro delle iniziative del Gruppo Terziario Donna...

Si nel 2019 abbiamo promosso il progetto "Madre e figlia. L'impresa donna tra le generazioni" che valorizza l'imprenditoria femminile nelle attività di tradizione familiare, attraverso il racconto di madri e figlie che si trovano ogni giorno a lavorare insieme. Un video racconta a trenta voci, con quindici mamme e quindici figlie imprenditrici nei diversi settori del terziario, il valore delle attività familiari, tra sacrifici, soddisfazioni, emozioni, supporto e inevitabili discussioni, come accade quando si lavora spalla a spalla. Dal bancone del bar al

panificio, dall'hotel al ristorante, dall'armeria alla società di edizioni musicali, dalla salumeria al negozio di abbigliamento, due generazioni a confronto si misurano con l'amore per il proprio lavoro e un universo di sentimenti, spesso contrastanti. Il video con le interviste è pubblicato sul portale dedicato [dimadreinfiglia](#).

Per concludere, che consiglio darebbe a una giovane donna?

Di provarci senza timore. E di non rinunciare mai a mettersi in gioco.

Sinuoso, dolce e semplicemente irresistibile

È il caramello salato, perfetto per torte e dessert. Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria, svela i segreti di questo ingrediente dalle mille sfaccettature

Mai come quest'anno la pasticceria vuole essere un omaggio all'ottimismo, un inno di speranza per il futuro e per una ripartenza. L'ultima moda è il caramello salato, sinuoso, dolce e con una piacevole punta sapida. Perfetto per torte e dessert, è una preparazione apprezzata anche dall'industria dolciaria. Ed è talmente buono da creare dipendenza. Ce ne parla Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria nel 1997 e oggi titolare dell'omonima pasticceria a Padova.

Maestro Biasetto, qual è il valore dello zucchero nei farci sentire bene?

Il dolce in sé ha permesso all'essere umano di sviluppare delle connessioni cerebrali tali da far sì che si evolvesse.

Gli antropologi hanno dimostrato che è lo starter del cambiamento. Lo zucchero è fondamentale perché è il primo alimento che ci fornisce l'energia. Qualcuno lo considera una specie di "droga" perché il nostro organismo ne ha bisogno per carburare. E crea una forma di positività. Le persone, in un momento di depressione o sconforto, si rifugiano nel vino o nel dolce. Consideriamo, ad esempio, il cioccolato: contiene la teobromina che stimola nel nostro cervello i sensori del benessere. Dalle analisi condotte in passato e confermate, è simile alle sostanze che si sviluppano nell'innamoramento. In questo periodo di emergenza sanitaria abbiamo assistito a un aumento esponenziale nella vendita di dolci, un po' perché per molti mesi siamo stati costretti all'isolamento sociale, un po' perché senti maggiormente il bisogno di zucchero. Un anno fa, a inizio pandemia, tutti si sono buttati nel fare dolci e pane in casa. Adesso basta. Anche perché siamo più liberi di uscire rispetto a prima.

Come spiega il grande uso del caramello salato tra i pasticceri e nell'industria dolciaria, tanto da essere oggi l'ultima tendenza?

I cinque gusti fondamentali percepiti dalle cellule recettrici sono: dolce, salato, acido, amaro e umami, cioè affumicato. Un piatto perfetto ha questi cinque sapori in equilibrio. Nessuno prevarica sull'altro. Anzi, si alternano l'uno all'altro, dando una sensazione di piacevolezza, proprio come nel vino. Il caramello salato è un concetto logico e non nuovo. Furono gli aztechi a introdurre la cottura esasperata della carne con caramellizzazione degli zuccheri in presenza del sale: è la reazione di Maillard, sempre vincente, che avviene in seguito all'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. Non a caso il macaron più venduto dal più grande fornitore al mondo, l'impresa francese Ladurée, è al fior di sale e caramello al burro salato. C'è equilibrio tra il dolce dello zucchero, il salato che vai ad aggiungere, l'amaro quale inizio della carbonizzazione, l'umami viene di conseguenza.

Manca l'acidità e neanche tanto perché lo zucchero quando si caramellizza, oltre i 72 gradi, si inverte: una volta bagnato sarà sempre liquido, non sarà mai più solido. In quel momento il ph, l'acidità, scende. E io ho i cinque gusti in equilibrio.

Quali sono i segreti per preparare un perfetto caramello salato?

Si prende una pentolina, la si mette sul fuoco e si preriscalda il contenitore. Poi si versa lo zucchero a pioggia, fin quando inizia a caramellizzare. Lo zucchero di canna si presta meno, poiché tanto più è scuro (dunque impuro), tanto più brucerebbe. Inoltre, contiene la glicerina (che impedisce che diventi un sasso dopo due ore) che carbonizza a 130 gradi. L'operazione va eseguita senza acqua, caramellizzando a secco: quando inizia a scaldarsi il fondo, verso un cucchiaino di zucchero che prima si scioglie poi inizia a caramellizzare e proseguo fino alla quantità desiderata. Mia nonna, a fine cottura, aggiungeva una noce di burro, che si scioglieva istantaneamente e conferiva al caramello il profumo del burro nocciola. Poi lo versava sul marmo e lo tagliava a quadratini.

Quanto e che tipo di sale si usa?

Un grammo. E su questo si apre panorama infinito: quello di Trapani è un buonissimo sale, però ha un potere salino molto elevato, a parità di quantità, rispetto a quello di Cervia. Preferisco sali meno pronunciati e un pochino più minerali, poiché sono meno violenti, soprattutto in degustazione. Esempi di sale prezioso sono quello dell'Himalaya e l'inglese di Maldon, che ha la pecca del costo (22 al chilo), ma ne vale la pena, è spettacolare.

E il caramello mou, come si prepara?

Si aggiunge una quantità di panna pari allo zucchero: ad esempio, 100 grammi di zucchero e 100 di panna. Si fa bollire

la panna per evitare che il contrasto di temperatura tra lo zucchero a 170-180 gradi e la panna fredda possa scottare: porto a bollire la panna con un baccello di vaniglia che conferisce aromi unici, verso la panna bollente sopra il mio caramello, piano piano, mescolando continuamente e ottengo un caramello mou. I più esperti, per dare cremosità e togliere un po' di dolcezza, possono aggiungere del burro fino al 50 per cento rispetto alla panna: dunque, 100 grammi di zucchero, 100 di panna, 50 di burro e hai fatto un caramello incredibile.



Il caramello si presta a svariati utilizzi. Ci può dare qualche ricetta personale?

Una mia specialità è il macaron fior di sale. L'aggiunta di un pizzico di sale avviene prima di chiuderlo perché quando lo mangi il sapore non è omogeneo, ma avverti il sale. È molto più divertente e meno banale. Il caramello mou con frutto della passione è un altro abbinamento piacevole: ci consente di preparare Antilla, un dolce con pan di Spagna al cocco, mousse al caramello e passion fruit. C'è anche il macaron fior di sale con passion fruit. E la pralina, che non è nient'altro che un caramello con una parte di nocciole. Mi spiego: pralinare, fin dai secoli passati, significa macinare con un mortaio zucchero, nocciole (oppure mandorle o arachidi) e caramello. Questa frutta secca caramellata diventa pasta. Usando la stessa modalità, il signor Ferrero ha creato il suo prodotto più venduto, la Nutella, ovvero un gianduaia con zucchero caramellato e nocciole che contengono il 50/60 per cento di olio: quando le macini l'olio esce dal frutto e rende pastoso il composto dal profumo di caramello che diventa un pralinato. Anticamente la frutta caramellata, ricoperta di cioccolato, nasceva con il termine pralina. I belgi hanno poi diversificato, inventando cremini, cubetti, cioccolato pressato e cioccolatini. Poi c'è la crema spalmabile con il caramello mou e, a fine cottura, anziché aggiungere la panna, si mette la purea di lamponi, un po' di burro ed è speciale. Preparo anche un panettone con caramello mou anziché lo zucchero nell'impasto, togliendo la parte di burro e mettendo le noci pecan al posto della frutta candita. Uno dei dolci più amati in America è la torta pecan pie, al caramello, con sciroppo d'acero e una montagna di noci.

Come si è avvicinato a quest'arte?

Sono figlio di immigrati, ho avuto la fortuna di nascere in Belgio e di potermi formare a Bruxelles, dove ho frequentato una scuola prestigiosa. Ci sono varie di tipi di chiamate, la mia era un'attrazione nei confronti dei dolci. Le mie nonne preparavano caramelle, creme, budini, frittelle, galani, ciambelloni. Forse, era nel Dna di famiglia.

Cosa pensa dei talent culinari?

Io credo che abbiano un'influenza positiva. Le scuole alberghiere non hanno mai avuto così tanti candidati. Le famiglie hanno scoperto un mestiere dove i ragazzi possono realizzarsi. Trasformare la materia non è comune: è la fusione di materie prime apparentemente inerti per creare qualcosa di nuovo. Posso fare un piatto in 20 minuti: metto un petto di pollo sulla brace, le patate nel microonde, lavo un'insalata. In pasticceria in 20 minuti hai solo iniziato a pesare gli ingredienti. Non hai preparato niente. Poi dovrai amalgamare e mescolare nel rispetto dei passaggi e metterai in forno, ma non sai cosa uscirà. L'esame di Stato in pasticceria in Francia è articolato in cinque punti: pesare, mescolare, infornare, far uscire qualcosa di decente dal forno, realizzare qualcosa che somigli a una torta. Con i primi tre sei qualificato dal sistema.

La pasticceria è un'attività che è entrata nelle carceri del mondo, come ce lo spiega?

Il 92 per cento dei criminali che hanno seguito un corso di pasticceria in galera imparano il rispetto delle regole e ad avere pazienza e non torneranno a delinquere. Questa attività insegna a provocare un sentimento positivo. Mangiare un dolce è sempre una gioia perché vai a stimolare quei collegamenti arcaici che hanno fatto di noi quello che siamo oggi.

Rosanna Scardi