

Fabio Sannino è il presidente della Fiera

È stato presentato nel pomeriggio di ieri, lunedì 15 luglio 2019, alla Sala Giunta della Camera di Commercio di Bergamo, in Largo Belotti, il dottor Fabio Sannino, chiamato a dirigere Ente Fiera Promoberg nei prossimi giorni. Il CdA di Promoberg, che sarà convocato nei prossimi giorni, ne determinerà l'incarico e i poteri.

Le importanti competenze di Sannino hanno messo d'accordo Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Bergamo, Comune di Bergamo e Provincia di Bergamo, unitamente alle venti associazioni Socie dell'ente fieristico (Ance, Confimi Apindustria Bergamo, Asco Spedizionieri, Ascom Confcommercio Bergamo, Aspan, Associazione Albergatori Ascom, Confartigianato Bergamo, Associazione Florovivaisti bergamaschi, Assopetroli, Assopto, Cesap, CNA, Confcooperative, Confesercenti, Confindustria Bergamo, Coldiretti, Iniziative Ascom Spa, Servizi Confindustria Bergamo Srl, Unione Artigiani, Unione Provinciale Agricoltori).

La nomina giunge dopo la bufera giudiziaria, con sette indagati, che ha portato all'arresto dell'ex direttore Stefano Cristini e alle dimissioni dell'ex presidente Ivan Rodeschini.

Angelo Carrara, vicepresidente di Ente Fiera Promoberg, si dice "molto soddisfatto perché con Sannino abbiamo individuato quella figura di garanzia ideale che cercavamo per consentire all'ente di proseguire in piena operatività, in vista degli importanti e numerosi impegni che l'attendono. Ricordo che in tre mesi – prosegue Carrara – sono in calendario ben nove fiere, di cui una a Milano e una a Napoli, alcune di portata anche nazionale e internazionale: è il caso dei tre eventi

all'interno di Forme dedicate al settore caseario. Siamo certi che Sannino, professionista esperto nel gestire vicende come quelle in atto in Promoberg, saprà mantenere e migliorare il livello dell'ente fiera, tagliando gli importanti traguardi che si merita, in un clima di ritrovata armonia e fiducia" Carrara conclude ringraziando "tutte le realtà (Camera di Commercio, Comune e Provincia di Bergamo, e tutte le associazioni socie di Promoberg) per il grande impegno profuso trovando in tempi rapidi la soluzione ottimale".



Fabio Sannino – foto di Corriere Bergamo on line

Classe 1962, commercialista revisore legale, partner socio dello "Studio Pedroli Venier – Dottori Commercialisti – Revisori Contabili" con sede a Bergamo, Fabio Sannino si occupa tra l'altro di Consulenza d'impresa, con specializzazione nella consulenza societaria, fiscale, finanziaria.

Come Amministratore, ricopre il ruolo di Amministratore unico, Consigliere di amministrazione e Liquidatore di società di capitali. Citiamo che dall'ottobre 2012 al dicembre 2015 è stato il liquidatore di SERVITEC SRL, allora società partecipata dalla Provincia di Bergamo.

Come Revisore legale, ricopre l'incarico di Sindaco e revisore contabile in molte società di capitali anche con qualifica di

Presidente del Collegio sindacale.

Al via la campagna di promozione delle pesche

Al via la campagna di Ortofrutta Italia "Pesche e nettarine di stagione: qualità italiana garantita dalla natura". Ascom invita i negozianti di ortofrutta ad esporre la locandina. Per info: www.ascombg.it sezione notizia

Seriate. Contributi per chi migliora gli edifici del centro storico

A Seriate sono in arrivo nuovi contributi per chi riqualifica gli edifici del centro storico. Sono previsti rimborsi a fondo perduto fino al 25% della spesa sino a un massimo di 4 mila euro a intervento

Anche il mercato di Clusone tifa Atalanta

A Clusone arriva l'Atalanta e anche il mercato si veste di nerazzurro: lunedì 15 e lunedì 22 luglio tutti i banchi "indosseranno" bandieroni con i colori tradizionali della Dea e regaleranno un colpo d'occhio degno della coreografia della curva Nord. L'iniziativa è promossa da Anva Confesercenti e Fiva Ascom.

In autunno un master per gli operatori turistici della montagna

Per gli operatori turistici della montagna in autunno SdM School of Management dell'Università degli Studi di Bergamo organizza un corso di alta formazione. Costa 600 euro e possono partecipare amministratori, membri di associazioni turistiche e consorzi, operatori di impianti a fune, giovani che intendano orientarsi ad operare nel turismo delle aree montane. Per info: tel. 035 2052872 (lun. 10-12, mart. 14-16, ven. 10-12) Email: master@unibg.it

Aspettando i nuovi bandi i distretti del commercio fanno il “tagliando di revisione”

La Regione dà il via al monitoraggio dei distretti del commercio. L'obiettivo è premiare i distretti virtuosi destinando a questi ultimi le risorse necessarie per proseguire il lavoro. Ascom impegnata nella verifica

A Borgo Santa Caterina arriva la Notte bianca

Venerdì 12 luglio a Borgo Santa Caterina è di scena la Notte Bianca, l'appuntamento è dalle 19 a mezzanotte con sbarazzo in piazza, corner latino e punti ristoro. L'iniziativa è del Duc, Distretto urbano del commercio. La settimana dopo sarà la volta di Borgo Palazzo, il 5 settembre ultimo appuntamento in Città Alta

Mocktail: arrivano da New York e fanno tendenza

Con il termine “mocktail” si indica una bevanda miscelata senza l'aggiunta di alcool. Il nome deriva dall'unione delle parole inglesi “mock”, che significa “imitare”, e cocktail.

Questi drink imitano nei colori e negli ingredienti i cocktail più famosi ma senza la presenza della componente alcolica. Rum, gin e vodka lasciano il posto a centrifugati di frutta, succhi naturali, infusi di erbe aromatiche. Abbiamo chiesto a Nicola Mor, barman professionista e docente dell'Accademia del Gusto di Ascom Formazione, di indicarci quattro ricette per preparare a casa aperitivi alcool free per ogni occasione.

Refreshing Clementine

Ingredienti:

6 cl succo di clementine spremute

8 cl succo di ananas fresco

1,5 cl succo di lime

1 passion fruit (svuotare l'interno del frutto)

2 cl sciroppo di zucchero liquido

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare per circa 8 secondi e versare direttamente nel bicchiere. Guarnire con spicchi di clementina, cannuccia di carta e foglie di timo.

(foto in copertina)

Virgin Lychee Cosmopolitan



Ingredienti:

1,5 cl sciroppo di granatina

8 cl succo di lychee

4 cl succo di arancia

1 cl succo di lime

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in un'ampia coppa da cocktail. Guarnire con una scorza di arancia sul bordo del bicchiere.

Iced Matcha Latte



Ingredienti:

1 cucchiaino di tè verde matcha in polvere
2,5 cl sciroppo di orzata
3 cl acqua calda
4 cl panna liquida
8 cl latte di cocco

Preparazione:

Sciogliere in una tazza il tè con l'acqua calda, unire lo sciroppo di orzata, la panna liquida e versarli nel bicchiere con ghiaccio. Successivamente versare il latte di cocco e mescolare.

Pomegranate Fizz



Ingredienti:

2 cl sciroppo ai fiori di sambuco
1 bottiglietta di soda (o tonica) da 20 cl
1 cl succo di lime
2 fette di arancia

chicchi di melograno
rosmarino

Preparazione:

Direttamente del bicchiere versare lo sciroppo con il succo di lime e il melograno. Aggiungere ghiaccio, soda, le fette di arancia e mescolare delicatamente. Guarnire con il rosmarino.

Gelato, ai bergamaschi piace sperimentare

Consumato a casa, al lavoro o durante una passeggiata, il gelato è l'alimento preferito nella bella stagione. Anche se il tiramisù è stato eletto il gusto dell'anno al "Gelato day", il cuore dei golosi non batte solo per i gusti tradizionali. In molti amano provare la modaiola gamma di varianti che le gelaterie bergamasche sperimentano. Dolci novità sono arrivate soprattutto dalla 27esima edizione del Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, che si è svolto a Rimini.

L'abbinamento dolce e piccante

Il sapore piccante e deciso della radice giapponese wasabi, perfetto per sushi e sashimi, unito a cioccolato dominicano e vaniglia del Madagascar è la stravagante proposta di "Gelatiamo" a Treviolo. Il titolare, Matteo Corna, ha voluto dare una veste piccante a un incontro romantico, ispirandosi all'abbinamento tra cioccolato e peperoncino. "Mi piacciono le novità, a rotazione ne inserisco sempre qualcuna, rappresentano un punto di forza, magari non andranno subito

esaurite, ma mi permettono di distinguermi”, precisa. Nella sua gelateria, aperta da nove anni, si possono gustare anche un’eccellenza pugliese, la mandorla di Toritto con l’arancia candita, il gusto primavera al te verde, gelsomino e mela, la crema ai sei profumi che combina cannella, scorze di arancia e di limone, vaniglia, chiodi di garofano e chicchi di caffè oppure zenzero e albicocca.

Erbe, frutta, fiori per un’esperienza multisensoriale

Anche il binomio crema e piante o fiori è in crescita. Lo propone il Caffè Rimembranze by Violetta a Treviglio con i gusti lavanda, rosa, viola e il sorbetto gelsomino e cannella. In estate, sarà servito il fiore del curaro, conosciuto come fiore elettrico, per l’effetto frizzante e intorpidente. “Sarà un’esperienza multisensoriale che appaga anche vista e olfatto, che dona una vera esplosione di sapore alla bocca, quasi una scossa, che dura meno di due minuti”, anticipano i titolari, Sara Redaelli e Andrea Bertelli. Altra particolarità sono i tiki cocktail a base di diversi tipi di rum miscelati ai gelati alla frutta tropicale, che arriva dai paesi di origine in 24 ore, come l’ananas dei Caraibi. La carta dei drink ne propone una decina, serviti in coreografiche mug.

Il gastronomico o “salato”

Le interpretazioni più coraggiose sono il gelato al coniglio, alle ostriche, al salmone o alle zucchine. Ma se in un ristorante bergamasco vi sarà offerto il gelato al parmigiano o al pepe rosa, con molta probabilità, proviene dall’Oasi di Villongo, avviata nel 1982 e che lavora anche per conto terzi. “L’alta cucina scopre il gelato artigianale trasformandolo in un prodotto gastronomico – afferma la titolare, Giorgia Mogni -. Un’altra tendenza è l’introduzione di specialità locali, come, nel nostro caso, il sorbetto alla grappa locale o il gusto yogurt a chilometro zero”. A ricordare i profumi della cucina orobica è anche il gelato al casoncello di Cherubino e La Marianna in Città Alta: fior di latte con pan

grattato, uvetta, amaretti, grana padano, salvia, pinoli, noce moscata e pera.



Giorgia Mogni

Coloranti no grazie: meglio l'aloè

I gusti unicorno, azzurro e rosa acceso, senza dubbio "colorati" in abbondanza, nella gelateria artigianale sono esclusi. A fare da contraltare sono i gusti che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao grezzo con base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio. In vetrina al Sigep, Fabbri, ha piazzato il gusto all'aloè, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. "C'è una tendenza vegana, a base acquosa o con latte di riso, ma va molto anche la frutta anche per gli intolleranti al lattosio – prosegue la Mogni, che è anche presidente dei gelatieri Ascom -. Oltre ai coloranti,

sono banditi i grassi idrogenati come l'olio di cocco".

L'intramontabile classico

Amante della tradizione è "Il dolce freddo" di Albano Sant'Alessandro che festeggia 25 anni di attività. Sul suo banco frigo si trovano gusti che la maggior parte dei gelatieri bergamaschi non produce più: malaga, cassata siciliana e zuppa inglese. "Siamo fedeli ai più richiesti, fior di latte, nocciola, cioccolato, mentre il pistacchio da 15 anni ha avuto un'impennata nelle preferenze – è l'opinione del titolare, Edoardo Ceroni -. Cosa penso del gusto alla rosa? Che non ha senso. Molto meglio l'amarena".



Slow Food omaggia i vini rosè

Giovedì 18 luglio al ristorante Noi Restaurant di Bergamo Slow Wine propone una serata dedicata ai vini rosè, sulla falsariga della serata 100 Cene per Slow Wine, rivolto a tutte le condotte italiane.

Verrà proposta in degustazione una selezione dei "Migliori 100 vini rosa d'Italia". Protagonisti saranno sei etichette: Piemonte: Torraccia del Piantavegna Barlà, Colline Novaresi Rosato, Lombardia: Cascina Belmonte Costellazioni, Valtenesi Chiaretto (Vino Quotidiano), Veneto: Monte del Frà Bardolino Chiaretto, Marche: Fattoria Le Terrazze Pink Fluid, Abruzzo Tiberio Cerasuolo d'Abruzzo, Puglia Castel di Salve Santimedici Rosato (moneta, Vino quotidiano).

L'obiettivo della serata è rilanciare l'attenzione su questa tipologia troppo spesso misconosciuta nel nostro paese, ma che sta vivendo un vero e proprio rinascimento nel resto del mondo.

La serata sostiene il progetto degli Orti in Africa di Slow Food: realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nelle comunità africane significa sensibilizzare le nuove generazioni del continente sull'importanza della biodiversità alimentare, favorendo l'accesso a cibi sani e freschi a una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.

Quota di partecipazione 50 euro, per soci e giovani 45 euro.
Per prenotazioni: tel. 035 237 750, info@noi-restaurant.it

