

# **Assemblea Fogalco: otto imprese su dieci riescono ad avere il fido**

Ieri, lunedì 13 maggio, in Ascom Bergamo Confcommercio si è svolta l'Assemblea annuale Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Bergamo Confcommercio.

Il presidente di Fogalco, Riccardo Martinelli, nella sua relazione ha presentato quanto è emerso dalla ricerca di Format Research commissionata da Ascom Confcommercio Bergamo sul tema del credito e ha messo in luce come il ruolo della garanzia consortile continua ad essere strategico per la crescita e lo sviluppo delle piccole e medie imprese.

Secondo l'indagine il 29% circa delle imprese del terziario della nostra provincia, nel periodo ottobre 2018 – marzo 2019, ha chiesto un fido, un finanziamento o la relativa rinegoziazione. Di queste, l'82% ha ottenuto una risposta positiva (il 62% si è vista accolta interamente la domanda, il 20% si è vista concedere un ammontare inferiore a quello desiderato). La principale motivazione alla base della richiesta di credito è costituita da esigenze di liquidità e cassa (43% delle imprese); tuttavia è significativa anche la quota di coloro che si recano in banca per chiedere credito destinato agli investimenti (40,7%). La ristrutturazione del debito si attesta al 16,3%.

In questo contesto, le condizioni alle quali il credito viene concesso, riscuotono giudizi in chiaroscuro. Tra le imprese che hanno un finanziamento in essere, il 73% considera stabile il costo del credito nel corso dei mesi a cavallo tra il 2018 e il 2019; quasi un'impresa su cinque ravvisa un inasprimento dei costi delle condizioni accessorie legate al credito negli ultimi sei mesi (istruttoria e altre condizioni); allo stesso

modo, le imprese con un finanziamento in corso, giudicano sostanzialmente stabile la situazione relativa alla durata temporale del credito, ma un quinto di queste giudica più esigenti le richieste delle banche con riferimento alle garanzie a copertura dei finanziamenti concessi. In linea generale il 64% delle imprese giudica "stabile" il costo dei servizi bancari nel loro complesso, il 19% lo ritiene in diminuzione, il 17% ravvisa un peggioramento.

Il presidente Martinelli, in assemblea, ha anche affrontato la questione interna del ruolo dei confidi – quale è Fogalco – che è molto cambiato negli anni: "Parlare di confidi oggi significa parlare di cambiamento nel mercato, nel sistema dei controlli, nella struttura dei costi, nel "pricing" ecc. Più che di cambiamento a questo punto si tratta di una vera e propria metamorfosi, dove da un organismo che "muore" ne nasce un altro completamente diverso".

Riguardo le novità normative, il presidente ha affermato che tra le più significative è stata "la Riforma del Fondo di Garanzia per le Pmi entrata in vigore lo scorso 15 marzo. Le nuove regole, alla scrittura delle quali abbiamo molto contribuito anche attraverso l'attività della nostra Federazione, si propongono di superare gli effetti distorsivi della normativa in vigore, che sino ad oggi hanno prodotto un impiego non efficiente delle risorse pubbliche, 'assicurando' al sistema bancario una garanzia all'80 per cento senza tener conto del profilo e del rischio delle imprese stesse. Occorreva contrastare l'effetto 'spiazzamento' della garanzia diretta sulla controgaranzia che ha prodotto la disintermediazione dei Confidi da parte delle banche, avendo però cura di porre la massima attenzione a non elevare eccessivamente la concessione della garanzia a favore delle banche, per evitare il collasso del nostro sistema qualora manchino adeguate coperture".

Il direttore di Fogalco, Antonio Arrigoni, ha dichiarato che "la riforma permette di dare maggiore garanzia alla banca: il

rischio che ci si assume nei confronti della banca viene coperto dal Fondo centrale con una controgaranzia del fondo che copre il 100% del finanziamento del confidi. In questo modo, l'operazione diventa più appetibile perché la banca, di fatto, porta a casa una garanzia doppia".

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, nel suo intervento ha affermato: "Abbiamo un know-how molto apprezzato dal sistema bancario. So che la cooperativa vuole dare un nuovo slancio ai rapporti con le banche, implementando la rete commerciale e penso che questa sia la strada giusta per un futuro prospero".

IL direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, durante il suo intervento ha notato che la nostra provincia si sta terzializzando e "noi rappresentiamo dei settori che stanno facendo fatica e che spesso non brillano per investimenti. La nostra scelta di collaborazione con nuovi partner per quanto riguarda la Finanza agevolata, va nella direzione di incentivare gli investimenti oltre che di offrire un compendio alla garanzia consortile. Oggi gli imprenditori sono più attenti a questo aspetto. Ultimo aspetto è l'attenzione al Business Plan; qui purtroppo i numeri non sono positivi rispetto ad anni fa dove le attività passavano di padre in figlio. Oggi, invece, le aziende si chiudono e si aprono nuove imprese. Ciò crea una dispersione delle competenze e un'intera categoria di nuovi commercianti. Dobbiamo ritornare a lavorare sui fondamentali con un occhio di riguardo alle start-up, dove bisogna fare una seria cernita perché c'è molta gente che si fa male e spesso fa male ai propri concorrenti".

Inoltre, Ernesto Ghidinelli, responsabile area Finanza e Credito di Confcommercio Imprese per l'Italia, ha tracciato il punto di vista dell'Osservatorio del credito della Confederazione e ha analizzato gli scenari futuri e le nuove politiche a sostegno dei Confidi.

## **Garanzie per oltre 13 milioni di euro**

Nel 2018 l'attività di garanzia e controgaranzia di Fogalco ha registrato i seguenti volumi:

- sono stati deliberati, garantiti ed erogati dagli Istituti di credito convenzionati finanziamenti per complessivi euro 13.626.191 (euro 9.026.546 nell'anno 2017) per 117 posizioni (153 posizioni nell'anno 2017) ai quali vanno aggiunti euro 2.070.000 (importo garantito euro 694.300) relativi a finanziamenti deliberati ma, al 31 dicembre scorso, non ancora erogati. Gli importi di cui sopra comprendono i finanziamenti deliberati ed erogati attraverso la società partecipata Asconfidi Lombardia, per un ammontare complessivo di euro 12.694.232 (rischio a carico della nostra cooperativa euro 3.848.678); A questi importi vanno aggiunte 7 posizioni per complessivi euro 1.941.156 (garanzia Asconfidi Lombardia per euro 953.597) relative a posizioni "Simest spa" per le quali la nostra cooperativa non assume alcun tipo di impegno fidejussorio.
- l'importo complessivo relativo alle operazioni garantite e perfezionate dal 1978, anno di costituzione, al 31 dicembre scorso è di poco superiore ai 620 milioni di euro;
- l'importo medio dei finanziamenti deliberati ed erogati, nello scorso esercizio, è di poco superiore ad euro 116.000;
- il numero dei soci effettivi iscritti alla cooperativa è pari a 3.595 unità (4.152 al 31 dicembre 2017).











---

# Le competenze sono la variabile strategica per innovare

L'innovazione non è solo tecnologica e non riguarda solo il settore manifatturiero. Si è fatta molta confusione nella diafrasi tra industria 4.0 e impresa 4.0. Non tanto per la **contrapposizione** tra le rappresentanze nazionali dell'industria e quella degli altri settori, quanto per la traduzione maldestra in italiano che è stata fatta di industry 4.0 in industria invece che in impresa.

Le imprese manifatturiere sono imprese innovative per capacità, quelle dei settori del commercio, turismo e dei servizi, soprattutto quando si tratta di imprese in fase di start up, sono **imprese innovative per necessità**. L'innovazione perché possa distinguere l'impresa e renderla competitiva non può limitarsi all'insegna o al prodotto venduto. Deve invece essere pervasiva e abbracciare tutte le funzioni aziendali che corrispondono ad organi vitali dell'impresa.

Secondo una ricerca dell'Osservatorio Innovazione Digitale nel Retail del Politecnico di Milano "L'innovazione di significato nel retail: le direzioni emergenti" tenutosi lo scorso 7 marzo, l'innovazione nei servizi avviene attraverso la proposta di un'innovazione di significato (Innovation of meaning – WHY) che si traduce in innovazione di soluzione (Innovation of solution DIGITAL TECHNOLOGY – HOW o SHOPPING

EXPERIENCE – WHAT).

Questo nel commercio in senso stretto risponde a tre scenari di innovazione, passare dal visitare il negozio per comprare, ritirare, ecc. a stare nel negozio per vivere un'esperienza; dal cercare di rendere più efficiente il tempo (di solito per ridurlo) a valorizzarlo per imparare, divertirsi, creare idee; dal proporre una finzione in cui il cliente è passivo a rappresentare uno spettacolo reale in cui il consumatore è attore protagonista.

Secondo una ricerca analoga dello stesso osservatorio "L'innovazione digitale nel retail: lo stato dell'arte" dell'8 marzo 2019, i cantieri di innovazione dello store censiti dalla ricerca riguardano "digital, omnichannel, different e useful", cioè digitale, multicanale, differenti e utili).

Se l'innovazione è la soluzione per competere non tutti però vi possono ricorrere. Un primo vincolo è il suo costo. Gli investimenti in innovazione nel terziario nel nostro Paese sono molto bassi rispetto al fatturato in confronto a quelli degli altri Paesi perché il nostro settore in Italia è – fortunatamente – commercio indipendente e strutturato in piccole e piccolissime imprese che in questa fase non trovano risorse per investire.

Ma non è solo questo. Servono anche visione e competenza.

Secondo la ricerca "Highlights Future ability" del CfMT-Centro di Formazione Management del Terziario presentata lo scorso aprile a Milano\* a cui ho partecipato, nel ristudiare il proprio business il terziario deve: puntare sui servizi (nell'ottica che si passerà dal possesso di beni al noleggio e all'affitto); privilegiare l'acquisto etico e di prodotti ecologici e made in Italy; orientarsi su servizi per la salute e il benessere. Il futuro del retail saranno nuovi punti consegna dell'e-commerce, categorie merceologiche fluide, maggiori private labels, un turismo più personalizzato e la

terziarizzazione dell'industria.

Occorre soprattutto rivedere le tecnologie e, ancor prima, ripensare alle persone che lavorano e alle loro competenze. Si tratta di definire nuovi modelli di organizzazione del lavoro, nuovi stili di leadership e potenziare age management, welfare aziendale e skills. Sono proprio le competenze la variabile strategica dell'innovazione.

Non è casuale che abbiamo deciso di organizzare un convegno sull'innovazione del terziario in Università, sua sede naturale.

**\* La ricerca sarà oggetto di una pubblicazione nel volume "Futurability: l'Italia del futuro" raccontata da 100 protagonisti dell'economia" di Cosimo Finzi e a cura di Giorgio Del Mare Franco Angeli disponibile da giugno 2019.**

---

## **Seminario gratuito sulla conformità urbanistica e catastale**

Fimaa Bergamo organizza un seminario gratuito dedicato alla conformità urbanistica e catastale e alle nuove regole per le compravendite degli immobili da costruire, che si terrà venerdì 17 maggio alle 14.30 nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo (via Borgo Palazzo n° 137).

Interverranno Oscar Caironi presidente Fimaa Bergamo, Nadia Lorenzi e Paolo Fornara Geometri, Roberto Mancini di Cerved Group ed Enrico Quadri di Relabora srl, Marco Tucci notaio.

Per iscriversi fare clic [qui](#)

---

# **Una vita tra i libri, è morto Osvaldo Bugada**

Il mondo dei librai bergamaschi perde una parte della sua storia. È morto, sabato 11 maggio, Osvaldo Bugada, 99 anni, di Gorle. Per trent'anni è stato stimato direttore della Libreria Buona Stampa e ha partecipato attivamente alla vita associativa dell'Ascom di Bergamo per cui ha svolto con passione e impegno il ruolo di presidente del Gruppo Librai. Bugada era l'esempio del buon libraio, appassionato del suo lavoro e generoso di consigli ogni cliente che entrava nel suo negozio. Ci piace ricordarlo così, in mezzo ai suoi amati libri, con il suo sorriso.

---

# **L'Alta Valle Brembana omaggia il suo formaggio. Ritorna la rassegna Erbe del Casaro**

Sabato 18 e domenica 19 maggio 2019 torna "Le Erbe del casaro", il week end di appuntamenti dedicati al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, giunto alla decima edizione. Per l'occasione i caseifici saranno aperti. Si potrà così conoscere le piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

All'iniziativa partecipano la Soc. Agricola Monaci Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e

Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo Ferdy) di Lenna.

Oltre a proporre la visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le stalle degli animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura o organizzeranno attività di lavorazione del formaggio e di mungitura.

In programma anche il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP" che decreterà, da parte del Comitato Tecnico ONAF, il miglior formaggio prodotto in Valle. E poi ci sarà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut. E i più piccoli potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" alla scoperta dei formaggi dell'Alta Valle Brembana. A chiusura della giornata è proposta "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP alla quale seguiranno musica e animazione.

Per conoscere le attività proposte da ogni azienda aderente, gli orari e gli indirizzi dei caseifici: [www.formaidemut.info](http://www.formaidemut.info).

Per conoscere il programma della rassegna: <https://bit.ly/2HgsIIP>

Informazioni e contatti: [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) – tel. 348.184278  
– [www.erbedelcasaro.it](http://www.erbedelcasaro.it)

SABATO 18



- PIAZZA BREMBANA -  
PIAZZALE STAZIONE

L'ALTA VALLE BREMBANA  
E IL SUO FORMAGGIO:



TEL. 348.1842781

WWW.ERBEDELCASARO.IT

WWW.FORMAIDEMUT.INFO



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA

EDIZIONE 2019  
**erbe del casaro**

MAGGIO 2019

# La giornata del FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA



Dalle 14.00 alle 16.30

**CONCORSO "IL MIGLIOR FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP"**  
Valutazione a cura del Comitato tecnico O.N.A.F. (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dalle 16.00 alle 17.30

**DAL LATTE AL FORMAGGIO**

Laboratorio esperienziale proposto dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai De Mut a grandi e piccoli che potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Dalle 16.30

**ANIMAZIONE PER BAMBINI**

Un allegro mago e una colorata truccabimbi allieteranno il pomeriggio dei più piccoli con giochi, bolle giganti, spettacoli di magia comica e giocoleria. Giganti giochi gonfiabili per scivolare senza sosta.

Dalle 18.00

**APERITIVO DEL BERGAMINO**

Ore 17.30

**ASSAGGIAMO IL FORMAI DE MUT**

Degustazione guidata dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche: sapori, colori, profumi e consistenze.

Ore 19.00

**CENA "Sapori del Casaro"**

Cena con prelibatezze al sapore di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e erbe spontanee tra antipasti, primi, secondi e dolce.

A cura degli chef Emilio "Albergo Piazza Brembana" e Andrea "Pasticcini e capricci"  
E' gradita la prenotazione: [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) o 348.1842781

Ore 20.30

**PREMIAZIONE**

Vincitori 2° concorso Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP produzione di valle.

Dalle 21.00

**BERGAMINO PARTY**

Dj set tra balle di fieno e revival musicale. L'outfit a tema è d'obbligo!

Dalle 00.00 - discoteca Gatto Nero

La serata prosegue alla discoteca Gatto Nero, con una festa a tema.



SABATO &  
DOMENICA

18 e 19 MAGGIO



ALTA  
VALLE  
BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO  
TEL. 348.1842781

# Caseifici APERTI



DUE GIORNATE PER  
I LUOGHI DI PRODUZIONE  
I PRODUTTORI E  
IL FORMAI DE MUT

SCOPRIRE  
CONOSCERE  
DEGUSTARE  
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA





## LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI  
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 11.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio
- Degustazione di formaggi



## LATTERIA SOCIALE DI VALTORTA S.A.C.

Via Roma, 10 VALTORTA  
Tel. 0345.87770

Dalle 8.00 alle 12.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio con visita al caseificio
- Visita alla stalla di uno dei conferenti latte della latteria
- Degustazione di formaggi



## AZIENDA AGRICOLA QUARTERONI FERDINANDO

Località Fienili LENNA  
Agriturismo Ferdy  
Tel. 0345.82235

Dalle 15.00 alle 17.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Ore 15.00 laboratorio di caseificazione,
- Ore 16.30 visita alle cantine di stagionatura e spaccio aziendale,
- Ore 17.00 visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura

## DOMENICA 19 MAGGIO 2019



## LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI  
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 12.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Degustazione di formaggi



## AZIENDA AGRICOLA MONACI SEBASTIANO E F.LLI SS

Via Gardata, 5 BRANZI  
Tel. 0345.71190

Dalle 10.00 alle 19.00:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Visita alla stalla con gli animali con vacche di razza Bruna italiana *dalle 10.00 alle 19.00*
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio *dalle 10.00 alle 11.30*
- Visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura *dalle 10.00 alle 19.00*
- Possibilità di assistere alla mungitura *dalle 18.00 alle 19.00*
- *Visita al locale di stagionatura annesso al caratteristico spaccio aziendale*
- Degustazione di formaggi presso lo spaccio in via Gardata n. 5



---

# **Giovani della Pace a Bergamo: “Basta guerre! Facciamo la Pace”**

L'11 maggio Bergamo sarà protagonista del 6° Appuntamento dei Giovani della Pace, organizzato dal Sermig – Arsenale della Pace di Torino e da un gruppo di giovani di Bergamo, in collaborazione con il Comune, la Provincia, la Diocesi e l'Università di Bergamo.

“Vogliamo mostrare il bene che esiste e non fa rumore” ha detto Ernesto Olivero, fondatore del Sermig “Viviamo in un tempo difficilissimo, il male che ci circonda uccide e fa paura, ma questo è il nostro tempo e potrà cambiare solo con giovani coraggiosi, capaci di credere in grandi ideali e di realizzarli con la vita”.

“Basta guerre! Facciamo la Pace”: migliaia di giovani da tutta Italia e delegazioni dai Paesi del mondo si riuniranno nel segno del dialogo, della solidarietà, dell'impegno a costruire un mondo migliore.

Il programma del pomeriggio in Piazza Vittorio Veneto è il seguente:

15.30: Saluto delle autorità

16.00: Testimonianze di Pace da luoghi di conflitti

17.15: Intervento di Ernesto Olivero, fondatore del Sermig

18.00: Videomessaggio del Presidente della Repubblica

Iscriviti al sito [www.giovanipace.org](http://www.giovanipace.org)

Ulteriori informazioni a [bergamo@giovanipace.org](mailto:bergamo@giovanipace.org) e tel. 334.6568.303 – 334.6568.287

---

# **«Corti sul filo del limite»: il 16 maggio la serata finale**

L'Associazione In-Oltre onlus propone la seconda edizione del concorso internazionale per cortometraggi. Il 16 maggio, alle 20.30 presso il Cinema Conca Verde, si terrà la serata finale con proiezione dei film selezionati dalla giuria e la partecipazione della danzatrice e autrice Piera Principe.

Si avvicina la serata finale di «Corti sul filo del limite», rassegna-concorso dedicata ai cortometraggi che mette al centro il tema del limite promossa dall'Associazione In-Oltre onlus. Giovedì 16 maggio, alle ore 20.30 presso il cinema Conca Verde, si terrà infatti la proiezione delle opere selezionate dalla giuria e la premiazione del vincitore, con la partecipazione della danzatrice e autrice Piera Principe (ingresso libero fino a esaurimento posti).

«I film non parlano necessariamente di disabilità, ma delle molteplici dimensioni e figure nelle quali il limite attraversa e sostanzia la vita di ciascuno di noi – sottolinea Lucio Moioli, presidente di In-Oltre onlus e segretario generale di Confcooperative Bergamo -. Durante questa serata saranno proiettati cinque cortometraggi scelti dalla giuria all'interno di quelli pervenuti nei termini previsti dal regolamento: più di un centinaio tra proposte italiane e internazionali, che hanno corrisposto al desiderio di illuminare aspetti diversi del limite e di esplorarne la complessità di significati. Abbiamo apprezzato anche la vasta gamma di forme e stili: dalla fiction al documentario, dalla video arte all'animazione».

Durante la serata sarà anche presentato fuori concorso un

cortometraggio prodotto dalla Cooperativa Sociale Ecosviluppo: un modo per dare visibilità anche alla qualità delle realtà del nostro territorio.

Corti sul filo del limite, iniziativa, collegata all'Happening 2019 della Cooperazione Sociale, vede la collaborazione di SAS Conca Verde, Centro Studi Cinematografico, ATS Bergamo, Fondazione Comunità Bergamasca, Fondazione Istituti Educativi.

I titoli dei cortometraggi in concorso:

- Cent'anni di corsa di Domenico G.S. Parrino, Italia, 2017, 17' 31"
- Two Films About Loneliness di Christopher Eales e Will Bishop-Stephens, Gran Bretagna/Germania, 2014, 5'
- Andrà tutto bene di Luca Angeletti, Italia, 2018, 15'
- Carlotta's face di Valentin Riedl e Frédéric Schuld, Germania, 2018, 5'
- Can you read my lips? di David Terry Fine, USA, 2015, 4'

L'Associazione In-Oltre onlus

L'Associazione In-Oltre onlus, che conta tra i propri soci Diakonia Bergamo e Confcooperative Bergamo, organizzazioni dell'associazionismo di volontariato ed esponenti del mondo bergamasco impegnato nei percorsi di inclusione delle persone con disabilità, da sempre sperimenta l'uso dei linguaggi dell'arte e della cultura per promuovere visioni e pratiche che non separino normale e non normale, abile e disabile, e per perseguire in questo modo un'esperienza più autentica dell'umano. Sulla scorta di questa consapevolezza l'Associazione propone da due anni una rassegna-concorso dedicata ai cortometraggi che mette al centro il tema del limite.



Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito [www.selvaticiebuoni.it](http://www.selvaticiebuoni.it)) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate lunedì 20 maggio 2019 dalle 14 alle 18 e lunedì 27 maggio 2019 dalle 14 alle 18 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 – Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: [condotta@slowfoodvalliorobiche.it](mailto:condotta@slowfoodvalliorobiche.it)

[CorsoRistoratori2019](#)

---

**Lunedì            13            maggio            2019**

# appuntamento con la serata carsica

L'appuntamento prevede un menù completo preparato da cinque trattorie: Al Refolo, Hotel Krizman Italia, Lokanda Devetak 1870, El fornol Trieste, Trattoria Gostilna Gustin. Saranno presenti tre produttori di vino con l'agriturismo Milič (Zagrski), BAJTA SALEZ e Zahar Azienda Agricola; il panificio pekarna Bukavec Paolo, il caseificio Azienda Agricola Dario Zidarič e la gelateria Soban.

Prenderanno parte al convivio anche due aziende agricole (L'insolito Maiale Azienda Agricola e Kmetija "Devetak Sara) e per finire un produttore di Gin Tergeste Spirits. Si tratta di un'occasione unica per una cena autentica realizzata a più mani per far conoscere e diffondere la cultura della cucina di confine, tra Italia e Slovenia.

Prezzo promozionale della serata è di 55€ con vini inclusi, abbinati ad ogni portata. I posti sono limitati!

---

## È in edicola il nuovo numero di maggio

È in edicola il numero di maggio di Affari di Gola con tutte le nuove tendenze in cucina, nel bere e in gelateria, una intervista alla chef Antonia Klugmann, il racconto di quattro food bloggers bergamasche e tanti indirizzi e appuntamenti per mangiare bene a Bergamo. Per abbonarsi: contattare Ascom al numero 035.4120304 o scrivendo a [info@ascombg.it](mailto:info@ascombg.it).