

In Ascom i segreti per un locale di successo

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con un pomeriggio di consulenza e formazione gratuiti. L'incontro si tiene martedì 9 aprile dalle 15.30 alle 17 alla sala conferenze della sede di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo. L'iniziativa è rivolta ai neoimprenditori che vogliono far decollare il proprio locale e ai professionisti che sono sul mercato da anni e cominciano ad avere qualche difficoltà. Con l'aiuto di esperti dell'agenzia Ved Consulting verrà spiegato come ottimizzare i costi senza rinunciare alla qualità e come capire se un progetto è in grado di sostenersi e di produrre guadagno.

Perché un bar o un ristorante faccia un buon margine di guadagno devono essere tenuti sotto controllo alcuni indici, ad esempio l'incidenza dell'affitto rispetto ai ricavi non può pesare più del 6-10% a seconda del tipo di affitto; l'incidenza delle merci deve rimanere al di sotto del 36%; il costo del personale può variare sensibilmente a seconda della tipologia passando da un minimo del 20% per un bar o una pizzeria, fino a superare il 30% per un ristorante stellato. Solo in questo modo il grande lavoro e impegno che richiede un'attività ristorativa vengono ripagati.

Il seminario approfondirà questi temi importanti e cruciali per qualunque locale e mostrerà come è possibile migliorare la gestione dell'attività. Per partecipare è necessario registrarsi [cliccando qui](#).

Chi lo desidera può anche prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per richiedere la consulenza chiamare lo 035.

4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerali.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – consulenza@ascombg.it; <http://www.ascombg.it/a-b-c/>

Formazione e mondo del lavoro: successo per il convegno “It’s Experience Day”

Il guru del marketing sportivo Romy Gai, il noto scrittore Giorgio Terruzzi e l’affermato imprenditore bergamasco Franco Acerbis, hanno spiegato i segreti e i valori del successo, basato su formazione, esperienza e innovazione, ai centosessanta studenti intervenuti al convegno “It’s Experience Day” organizzato dalla Fondazione bergamasca ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d’alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L’evento, che ha visto la partecipazione di oltre 900 ospiti tra giovani e aziende, è stata occasione per riflettere sul modo migliore di coniugare fabbisogno di lavoro, capacità e talenti personali con l’innovazione e la disponibilità al cambiamento richiesti oggi dal mercato del lavoro. “La prima esigenza di cui teniamo conto nella proposta dei nostri

percorsi formativi è il desiderio dei giovani” ha spiegato il fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, a cui ha fatto eco Franco Acerbis, esortando chi si affaccia al mondo del lavoro, dopo adeguata preparazione formativa, ad avere ambizione e coraggio di fuoriuscire dagli schemi. Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, ha spiegato come la formazione scolastica sia fondamentale e consenta di liberare la curiosità, che diventa motore del desiderio di scoprire e migliorarsi di continuo. Caratteristica che accomuna anche alcuni fra i più grandi campioni dello sport, come ad esempio i piloti Ayrton Senna, Michael Schumacher e Valentino Rossi, citati dal giornalista Giorgio Terruzzi: tre talenti che hanno sempre saputo mettere da parte ciò che sapevano fare meglio, per concentrarsi su quello che di nuovo potevano imparare e migliorare. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, ha illustrato come l'innovazione tecnologica sia fondamentale per lo sviluppo della medicina e della scienza, ribadendo l'eccellenza della ricerca e sanità lombarda a livello internazionale.

“Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo” ha ricordato il direttore generale della Fondazione, Maurizio Orena.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua

nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.





Il miele a tavola, come il sale

“I manuali Slow” ci piacciono perché sono completi e fatti bene, ma soprattutto perché trasformano il lettore in un consumatore attivo e competente. In questa guida la brava giornalista e formatrice Cinzia Scaffidi ci fa conoscere da vicino il mondo delle api e del miele e lo fa attraverso la ‘voce’ di un’ape operaia e l’aiuto di esperti.

La prima parte illustra il ciclo della riproduzione nell’alveare, le sottospecie di api, le regole dell’apicoltura.

Nella seconda si parla del miele a tavola: come sceglierlo, come degustarlo, come usarlo in cucina e quali sono gli

abbinamenti migliori. Completano il libro una guida ai mieli italiani, da quelli più diffusi a quelli meno comuni come il miele di cardo, di vaniglia, di ginestrino e una proposta di ricette tradizionali e d'autore, tra cui le sardine di lago di Vittorio Fusari, chef del Caffè Balzer di Bergamo. Una guida piacevole con fotografie d'effetto che vi convincerà a usare di più il miele in cucina accompagnandolo a tantissimi ingredienti, anche salati.

MANUALI SLOW



Cinzia Scaffidi

IL MONDO DELLE

API

E DEL

MIELE

LE STAGIONI, I PROBLEMI, LA VITA DELL'ALVEARE
E DEI SUOI PRODOTTI



Slow Food Editore



API
OPERAIE, REGINE
E FUCHI: UN MONDO
AFFASCINANTE



APICOLTURA
COME, DOVE, QUANDO
E I SUGGERIMENTI
PER COMINCIARE



MIELE
TIPOLOGIE
UTILIZZI E PRODOTTI
DERIVATI



IN CUCINA
RICETTE E CONSIGLI
PER SCEGLIERE
IL MIELE GIUSTO

Il mondo delle api e del miele

Le stagioni, i problemi, la vita dell'alveare e dei suoi prodotti

Slow Food Editore – 2019

Libri per Sognare: Prorogato al 29 marzo il termine per votazioni e recensioni

Libri per Sognare: Grazie alle numerose richieste il termine per votazioni e recensioni è prorogato al 29 marzo

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

Lunedì 25 marzo il professore Orlando ha tenuto il terzo appuntamento "Il Negoziato" del corso al Kilometro Rosso

presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Seguono i due ultimi incontri: 8 aprile con il professore Orlando e "Comprendere e identificare una negoziazione" e 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".











Al ristorante La Piana di Sorisole c'è il tavolo per il

fast lunch

Il Ristorante La Piana di Sorisole rappresenta la realizzazione del sogno di Sabrina Casadoro, imprenditrice dell'ospitalità, nata a Clusone da famiglia milanese-veneziana, che ha dato il via nel 2008 alla sua attività in ambito ricettivo.

Nel 2017, individuato un piccolo albergo ristorante a Sorisole, lo ha ristrutturato ed ha iniziato con entusiasmo un nuovo capitolo della sua vita. La passione è sicuramente la cifra distintiva di Sabrina che unita alla sua capacità imprenditoriale le ha permesso, in poco più di un anno dall'apertura, di fidelizzare una buona clientela. Idee chiare alla base del suo lavoro: in cucina prodotti di qualità a KM 0, in sala servizio ben organizzato e veloce specialmente per i pranzi settimanali, interessante la proposta del "Fast Lunch 30" che evidenzia il tavolo dei clienti che dispongono solo di mezz'ora di tempo per pranzare.

La figlia Alessandra, diplomata all'Istituto Alberghiero di Stato di San Pellegrino Terme, è il braccio destro di mamma Sabrina e si occupa della gestione dell'hotel La Priula, che completa il ristorante. La nuora Elisabetta collabora all'impresa familiare.

Il ristorante La Piana fa parte dell'associazione Ristoranti Regionali -Cucina DOC, l'associazione no profit nata in provincia di Bergamo nei primi anni settanta con il fine di valorizzare la cucina del territorio come elemento indispensabile per l'offerta turistica di qualità che trova nel locale di Sorisole un eccellente punto di accoglienza.





Ristorante La Piana
via Martiri della Libertà, 32
Sorisole
Tel.035.0346405

Vava77: “Inviterei a cena Freddie Mercury e gli cucinerei i casoncelli”

“Vava77, pò cunusit come Ol Vava. L’è ü creadùr de parodie in bergamasch che lù al realisa in furma de dopiàgio e de cansù”. Inizia così, in bergamasco perfetto, la descrizione su Wikipedia di Daniele Vavassori, in arte Vava77. Musicista, doppiatore, cantante, attore. Chi è Vava77 che spopola in

rete, rivisitando unicamente, la canzone "We Are The World" che segnò una delle tappe più importanti nel mondo della musica? Un John Belushi all'italiana che con la sua straordinaria capacità di esprimersi utilizza la lingua e le note per creare video divertenti e ironici in bergamasco doc mantenendo viva la tradizione e il dialetto. Ma qual è la sua relazione con la cucina? Quale la pietanza italiana a cui non resiste? Sarà bravo ai fornelli come nei video che crea? Vava77 ha parlato con noi e ha raccontato tutto.

A quali piatti della cucina bergamasca non rinunci? Forse ai casoncelli visto che gli hai dedicato anche una canzone?

In realtà c'è un altro piatto che non è bergamasco ma nazionale: pasta aglio, olio e peperoncino. Lo adoro. Mia moglie, però, non è contentissima perché puzza tutta la casa e io (ride).

Chi inviteresti a cena?

Bellissima domanda. Inviterei Freddie Mercury. Lui aveva dei gusti molto speziati, ha fatto anche la scuola a Bombay, quindi gli cucinerei qualcosa di quel tipo. E ovviamente i casoncelli.

Cucini? Qual è il tuo cavallo di battaglia?

Aglio, olio e peperoncino. È l'unico piatto che mi riesce. È un piatto povero, con pochi ingredienti ma difficile da realizzare e basta poco per rovinarlo.

C'è un ingrediente che ami in cucina e nella vita?

Il peperoncino.

Raccontaci una storia legata alle tradizioni e alla cucina che ricordi dalla tua infanzia.

Le croste di polenta da staccare dallo stegnat, il paiolo della polenta.

Ristorante o trattoria?

Trattoria.

Qual è la tua preferita nella bergamasca?

L'Osteria "Al Gigianca" che è di un mio amico e ci vado molto volentieri.

Hai mai partecipato a un concorso di cucina?

Sì, a quello dell'Accademia del Gusto di Ascom. Puoi immaginare cosa ho cucinato: aglio, olio peperoncino (ride). Mi confrontavo con degli chef di alto livello. Uno dei giudici era Pierangelo Cornaro, "Chef Patron" del Ristorante Colleoni in Città Alta e mi diede qualche dritta sulla cottura. Andò bene.

Parliamo del tuo successo assoluto: la rivisitazione bergamasca di "We are the world" che ha ricevuto 5.300 likes, 13.000 shares e 457.000 views. Perché ha avuto così tanto successo secondo te?

Sicuramente c'è l'importanza del brano, che è uno dei più famosi degli ultimi 50 anni. Credo che la "viralità" sia stata data dall'accostamento tra questo mastodonte della musica e dal fatto di averlo portato con i piedi per terra in un contesto locale. Mi piace sempre giocare con il dialetto e la contrapposizione con i pezzi così famosi e storicamente grandi. In realtà, spesso ci si aspetta che quello che viene dal dialetto sia un pò rozzo, poco strutturato. Invece noi abbiamo lavorato questa canzone in un modo molto serio, professionale e ognuno di noi ha dato il massimo. Le voci a cui ho chiesto di partecipare sono tutte molto importanti. Credo che ce l'abbiamo fatta. Siamo riusciti a far venire la pelle d'oca anche se i contenuti sono parodistici.

"Orgoglio bergamasco", "Sei fantastico", "Mi piace da matti", ma anche "Non penso sia il modo migliore per valorizzare il nostro dialetto", "Luoghi comuni e occasione sprecata", sono alcuni dei commenti sulla tua pagina. Cosa rispondi a entrambi?

Questi sono pareri. Sull' "occasione sprecata" credo volessero dire "hai in mano un pezzo così bello perché non usare un tono consono?". Io rispondo di no perché si può anche scherzare con

serietà e responsabilità. Se sono consapevole di una parodia non vuol dire che questa non ha dignità. Può non piacere, però se uno va più a fondo, aldilà del linguaggio da bar, si rende conto che io ho parlato di una certa tipologia di atteggiamenti che sono condivisibili dal mondo femminile. Non punto il dito per distruggere, faccio parodia. Non c'è una demonizzazione della donna, anzi la stessa presenza delle donne nella canzone è proprio a dire "guardate che queste mezze f...e non sono le donne, ma una tipologia. Ci sono anche i mezzi uomini". La classica che "se la tira" dà fastidio sia alle donne che agli uomini.

Sei riuscito a riunire 40 bergamaschi, tra calciatori, cantanti, musicisti per il solo scopo di divertirsi e fare divertire. È questo che manca dalla nostra vita quotidiana? La leggerezza e il divertimento?

Vedo l'utilizzo che la gente fa dei social. È una bella cosa quando si crea un'interazione costruttiva. Quando però ci si confronta sui social come leoni da tastiera diventa sempre brutto. Sicuramente c'è da sorridere un po', bisogna anche sforzarsi. Uno che sorride non vuole dire che ha il vuoto nel cervello, a volte costa fatica sorridere ma è anche bello cercare di farlo, ovviamente con una certa educazione.

Sei considerato una super star nella provincia di Bergamo. Non vuoi superare i confini della bergamasca? Hai rifiutato l'invito ad una nota trasmissione televisiva perché non volevi fare il "solito cliché bergamasco".

Quando vuoi una cosa non è detto che succede. Il fatto che io utilizzi il dialetto non è sempre un confine per forza, a volte capita che io faccia delle cose in dialetto che vanno a "bucare" oltre Bergamo, perché probabilmente comanda il pezzo, come "We are the world". La lingua nel fatto musicale non è un limite così grosso. Quanti sono i tormentoni che ascoltiamo e non capiamo nulla? Riguardo la TV, ha ancora un effetto leva sulla gente, però non è che se vado in onda ho un'occasione per forza. Se ti chiama un autore che a malapena sa chi sei ma

sa che hai qualche numero e lo può sfruttare per muovere il proprio stagno, e tu devi fare il pagliaccio per 30 secondi non ha senso. Ho risposto se devo fare il cretino faccio quello che dico io (ride). Questo è stato interpretato come un mio essere virtuoso. Invece no, è una questione di volere fare una cosa e la TV non fa bene per forza.

Facebook è stata la catapulta e tu sei arrivato a migliaia di followers. Come hai gestito inizialmente la situazione di essere diventato famoso?

La rete è impressionante. Fai delle cose, le pubblicizzi e non ti rendi conto di quanta gente le veda. La gente ha cominciato a fermarmi per strada, a salutarmi e a sorridermi. Questo è bellissimo, quando mi parlano è meraviglioso. "Bello l'ultimo video che hai postato", mi dicono. L'altro giorno hanno mandato in onda la canzone su RadioDeejay e hanno commentato la parodia che ho fatto sui Golden Globes durante la premiazione di Rami Malek. Dopo la trasmissione ho scritto un'email a Linus ringraziandolo e mi ha risposto: "SuperVava, avresti dovuto fare tu Bohemian Rhapsody".

In effetti gli assomigli. Il baffo sembra ispirato proprio da Freddie.

È parecchio ispirato da Freddie, anche se il mio papà ha sempre avuto il baffo quindi è di famiglia.

Grazie ai tuoi nonni hai imparato il dialetto locale, che è una vera e propria lingua ma che sta scomparendo tra i giovani. Potrebbe sopravvivere anche grazie a te?

Non sono legato al dialetto in maniera forzata. Faccio anche delle cose che non c'entrano col dialetto. Grazie ai miei nonni l'ho imparato, sì. Spero di dare un piccolo contributo. Ci sono tanti adolescenti che mi seguono e che magari non sono quelli della città. L'adolescente che vive in città è molto diverso da quello che vive in un paese piccolo. Il vero lavoro è di non allargare molto la macchia di scomparsa del dialetto, di oblio. Secondo me sarebbe bello se i ragazzi capissero che è un arma in più. Cent'anni fa si parlava in dialetto perché

era l'unico strumento per comunicare, adesso abbiamo tanti strumenti e lingue da imparare e in questo scenario il bergamasco è un'arma in più, che magari non ti porta in America, ma è un contatto con le nostre radici.

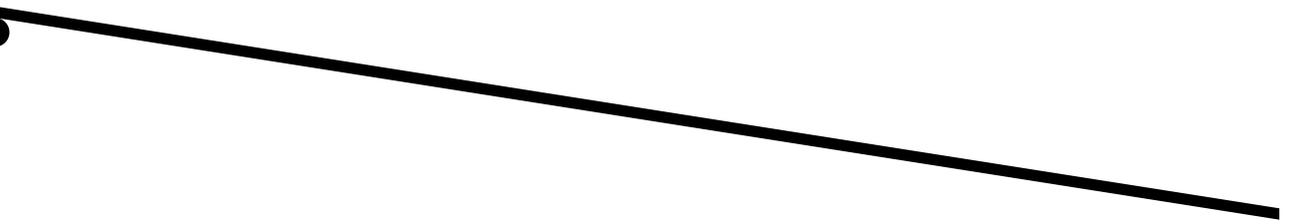
Nonostante il bergamasco aspirato, la tua pronuncia britannica è perfetta. Hai vissuto in Inghilterra?

Ho avuto amicizie e ho vissuto in Inghilterra. Tutto il mio inglese salta dalla musica. È passione. Se ti piace una cosa in qualche modo ce la fai.

*Vava77 con capelli e baffi neri e denti sporgenti si mette di nuovo nei panni di Freddie Mercury e prepara un remake tutto italiano della canzone "Somebody to love" per i 20 anni dello Zoo di 105. Il testo per la sigla è stato scritto da Vava77 con lo spirito e l'umorismo che lo contraddistingue, mentre il video divertente che accompagna la rivisitazione della canzone vede partecipare anche tutti i membri della trasmissione radiofonica più ascoltata in Italia nella fascia pomeridiana.







**Vinitaly, al via la nuova
edizione tra biologico e**

design

È iniziato il conto alla rovescia per l'appuntamento più amato dagli operatori e appassionati di vini e distillati. La 53esima edizione di Vinitaly si terrà a Veronafiere dal 7 al 10 aprile. Dopo un anno e 40 eventi promozionali in Italia e all'estero, il salone si annuncia nel segno di nuovi record e sfide e il consueto fittissimo calendario di appuntamenti e degustazioni.

Tra le proposte italiane, ci sarà anche Bergamo che metterà in vetrina il Moscato di Scanzo e i vini della Val Calepio.

Tante le novità quest'anno, in particolare due: L'Organic Hall, dedicata alle aziende produttrici di vini e prodotti biologici, e il Vinitaly Design ed Enolitech, dove si potranno trovare prodotti e accessori dedicati alla promozione del vino, tra cui oggettistica, arredamento per cantine e enoteche, confezioni regalo e packaging personalizzato.

Al salone sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati la rassegna veronese conferma l'attenzione ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, e verso le nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Dal 5 all'8 aprile si potrà visitare anche il salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, con programmi e iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile, OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante

rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto (www.solagrifood.com).

A Bergamo al via il festival delle birre alla frutta

Da venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 alla Birreria Bergheem Via Priula di via Pitentino a Bergamo ritorna 'Tuttifrutti', il festival delle birre alla frutta: tre giorni per conoscere e degustare 25 birre alla spina, tutte alla frutta, di produzione italiana ed estera.



In via XX Settembre apre Moez, il negozio della mobilità sostenibile

Noleggare un mezzo per compiere un tour di Bergamo Bassa o visitare Città Alta, magari passando per i colli, sarà possibile grazie a Moez, il negozio dedicato alla mobilità sostenibile che apre i battenti, venerdì, in largo Rezzara, tra via XX Settembre e via Sant'Alessandro, al civico 11. Nella stessa giornata si apre anche la fiera Bike Up, dedicata

al piacere di scoprire il territorio con l'esperienza della pedalata assistita. L'attività commerciale si propone come un elemento di slancio al turismo locale offrendo un servizio in più ai tanti visitatori che frequentano il centro e che scelgono un sistema di trasporto che non inquina, a emissioni zero e bassissimo impatto ambientale. In vendita e a noleggio ci saranno mezzi di trasporto alternativi, adatti a ogni esigenza: oltre al tour in città, l'escursione in montagna, mezzi dedicati al tempo libero e al lavoro. "Un nuovo modo di muoversi" è, infatti, lo slogan che accompagna il brand appena nato, che porta la firma di Cicli Corsa snc, azienda attiva da anni nella produzione e vendita di bici artigianali, creata da Andrea Cimò e Alessandro Caccia. Una e-bike, permette di spostarsi, facendo esercizio fisico, accedendo alle ztl e apportando un contributo all'ecologia. Concetti questi che potrebbero fare leva a Bergamo sulla scia di quanto accade già in molti paesi d'Europa. A Bergamo, negli ultimi tre anni, i turisti sono aumentati del 40 per cento (anche grazie all'aeroporto di Orio, oggi terzo scalo nazionale). E le ricadute sullo sviluppo delle strutture ricettive sono evidenti: sono 800 gli annunci AirBnB a Bergamo – di cui solo nella zona compresa tra le cinque vie e via XX Settembre un centinaio – a cui si aggiungono oltre una cinquantina di altri alloggi tra hotel e bed & breakfast. Moez si rivolge anche ai cittadini e a un'ampia tipologia di consumatori che varia dallo sportivo appassionato di fuori strada a chi cerca soluzioni per il bicycle commuting, dedicato agli spostamenti da casa al luogo di lavoro o studio, o magari per dotarsi di un mezzo di trasporto polivalente che consenta di affrontare lunghe distanze.

È aperto tutti i giorni, tranne il lunedì, dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 19.30, sabato e domenica inclusi.