

Presentazione della Guida Euro-Toques 2019

Grande risonanza per la presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, anticipata da un dibattito sulla stringente attualità del rapporto cuoco-turismo moderato dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, con ospiti alcuni dei maggiori rappresentanti di categoria. Sono infatti intervenuti per l'occasione il presidente di Euro-Toques Enrico Derflinger, il presidente de Le Soste Claudio Sadler, il presidente della giovane associazione Gente di Lago e di Fiume Marco Sacco e il sindaco di Lecco nonché presidente di Anci Lombardia – Associazione nazionale comuni italiani Virginio Brivio. Anche Sadler e Sacco sono soci di Euro-Toques.

Indubbiamente momento di massimo rilievo, l'effettiva presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques realizzata da Italia a Tavola, versione cartacea – quella digitale infatti era stata presentata durante il 1° Congresso di Euro-Toques Sicilia svoltosi a gennaio nel palermitano. Alberto Lupini: «242 cuochi, di cui 22 donne, ma soprattutto con 93 new entry. Questo è un segno che lascia intendere quanto l'associazione sia esponenzialmente in crescita, pronta a farsi carico, anche perché unica fra tutte ad essere riconosciuta dall'Ue, di un ruolo trasversale tra le realtà simili in Italia, in qualità di garante della figura professionale del cuoco e di una cucina che sia di qualità e rappresentante di tradizioni e territori».

«Qualche anno fa eravamo solo una cinquantina – ha detto Enrico Derflinger – ci siamo rialzati, siamo cresciuti a livello di soci sia per numero che per qualità. Oggi in guida siamo quasi 250, mentre come associati iscritti arriviamo circa a quota 300. È motivo di grande soddisfazione per una

realtà che mette in primo piano la “faccia” dello chef, la sua vita professionale e allo stesso tempo il territorio che rappresenta. Il cuoco è ambasciatore del suo territorio».



24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019, firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: alessandro.rota@ascombg.it, tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO

Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



24 marzo Giornata Europea del Gelato Artigianale

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

Per saperne di più: www.gelato-day.com

CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



www.artglace.com



The image shows a recipe card for 'Gelato Tiramisu Classic (alcohol free)' and an award certificate. The recipe card lists ingredients and quantities in grams, totaling 1000g. The award certificate is for the 'Gelato Tiramisu Italian Cup' and is awarded to 'Thomas Infanti' as the winner.

RICETTA TIRAMISÙ GELATO-DAY 2019

Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)

INGREDIENTI GELATO:	quantità (gr):
Latte alta qualità	600
Saccarosio	120
Sciroppo di glucosio 30DE	26
Destrosio	54
Latte scremato in polvere	13
Neutro	7
Tuorlo fresco	40
Mascarpone	140
TOTALE	1000

INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:
Savoiardi
Caffè dolce
Cacao amaro

WINNER
GELATO TIRAMISÙ
ITALIAN CUP
THOMAS INFANTI

Internazionalizzazione. Al via tre corsi cofinanziati

dalla Camera di Commercio

Sono aperte le iscrizioni a tre corsi di Bergamo Formazione in ambito internazionalizzazione d'impresa, che prevedono, per le sole imprese con sede legale/operativa in provincia di Bergamo, un importante cofinanziamento da parte della nostra Camera di commercio che ne riduce il costo di iscrizione:

Il primo corso si intitola "Logistica integrata e sistema doganale", dura 32 ore, è in programma mercoledì 20 e giovedì 27 marzo, venerdì 3 e venerdì 10 aprile 2019 alla sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 ed è organizzato in collaborazione con NIBI (Nuovo Istituto di Business Internazionale di Promos). Il seminario permetterà di applicare in chiave strategica le regole degli scambi internazionali al fine di ridurre gli oneri daziari, ottimizzare i costi nei flussi di import/export, organizzare la gestione delle scorte di magazzino, conoscere i principali hub internazionali per il commercio, conoscere e applicare gli INCOTERMS® 2010 della ICC, ridurre le barriere che ostacolano l'accesso ai mercati. Quota di iscrizione per le imprese della provincia di Bergamo: 190 € + Iva (anziché 800 € + Iva grazie al cofinanziamento della CCIAA). Referente: Pamela Mologni – mologni@bg.camcom.it – tel. 035 388 8011. [Iscrizioni entro il 12 marzo](#) (fino a un massimo di 24 persone).

Il secondo corso – "Corso di alta formazione "Imprenditorialità e innovazione per l'internazionalizzazione delle MPMI – Go.In' Basic" si terrà 2 weekend al mese al venerdì pomeriggio e al sabato mattina da marzo a novembre 2019, per un totale di 100 ore, nelle sedi di Bergamo Sviluppo e dell'Università di Bergamo. L'iniziativa è realizzata con il supporto tecnico-didattico dell'Università degli Studi di Bergamo (in particolare del Centro di Ateneo SdM – School of Management) ed è rivolta a imprenditori, manager e dipendenti di MPMI (max 30 posti), interessati a qualificare sia le proprie competenze imprenditoriali e decisionali, sia la

capacità innovativa dell'impresa. I candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo. La quota di iscrizione per le imprese della provincia di Bergamo: 300,00 € + Iva (anziché 3.000,00 € grazie al cofinanziamento della CCIAA). Il corso, giunto alla 8a edizione, ha già consentito la formazione di 218 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali. Referente: **Silvia Campana**, campana@bg.camcom.it – tel. 035 3888011 **Iscrizioni entro il 15 marzo.**

Il terzo percorso formativo è dedicato ai “Pagamenti internazionali e trade finance”. Si svolge il 7, 14, 21 e 28 maggio 2019 alla sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2) e fornirà un concreto supporto operativo per strutturare in modo corretto tutte le operazioni più complesse, quali lettere di credito, garanzie bancarie e forme innovative come la Bank Payment Obligation (BPO). L'iniziativa, della durata di 32 ore, è realizzata in collaborazione con NIBI (Nuovo Istituto di Business Internazionale di Promos). Sono disponibili 24 posti. **Quota di iscrizione per le imprese** della provincia di Bergamo: 190 € + Iva (anziché 800 € + Iva grazie al cofinanziamento della CCIAA). Referente: Pamela Mologni – mologni@bg.camcom.it – tel. 035 388 8011. **Iscrizioni entro il 29 aprile.**

Informazioni dettagliate sulle iniziative sopra descritte sono disponibili nelle locandine allegate o sul sito www.bergamosviluppo.it

Arriva lo “Sbarazzo”, super offerte dei negozi del centro sul Sentierone

Domenica 17 marzo nei negozi di Bergamo sul Sentierone arriva lo ‘Sbarazzo’, una giornata dedicata alle super offerte di fine saldi dei negozi del Centro I negozi allestiranno degli stand per presentare i propri articoli in offerta super scontata. L’iniziativa è promossa da Comune di Bergamo, Distretto Urbano del Commercio e Associazione BergamoInCentro

Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant’Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti un uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?

La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine ‘800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore

l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?

Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?

Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?

Perché è una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non è raffinata ed è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?

Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?

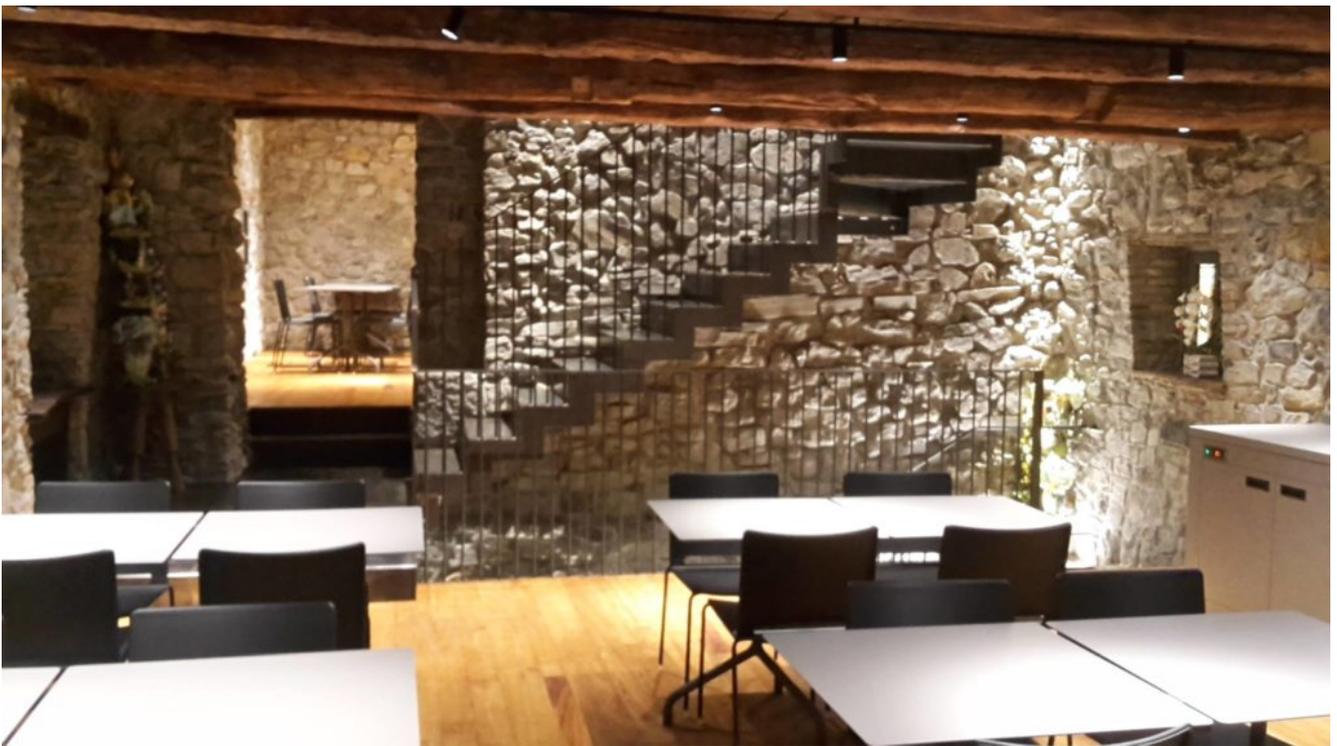
Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.











Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?

Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?

Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo

Gelato” nel 2015 a “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”, progetto che è tutt’ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos’è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?

Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l’intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un’aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?

Incrementeremo dell’utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?

Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.

**Smart Idea 4 Smart City:
Confcommercio fa “mind**

“mind sharing” delle esperienze di intelligenza urbana

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori con il patrocinio di Cariplo Factory, organizzano in occasione della seconda Milano Digital Week l'evento “Smart Idea 4 Smart City”.

L'edizione 2019 della Milano Digital Week dedicata all'“Intelligenza Urbana” vuole mettere in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un'ottica di innovazione e modernità, impattando sui processi urbani dalla fruizione di beni e servizi alle reazioni umane, fino alle politiche di welfare.

In questo contesto il Terziario svolge un ruolo di primaria importanza nello sviluppo di azioni volte a migliorare la fruizione degli spazi urbani e allo sviluppo di tecnologie che rendono la città smart e intelligente.

Soprattutto nei “Distretti del Commercio” negli ultimi anni sono stati realizzate idee e progetti innovativi con un grande impatto tecnologico volti al sostegno dell'attrattività turistica, al miglioramento della qualità della vita e della sicurezza nelle città.

In quest'ottica l'obiettivo dell'evento “Smart idea 4 Smart city” è quello di mettere in luce le migliori iniziative delle Confcommercio Territoriali nel campo dell'innovazione digitale e per le dinamiche urbane, raccontando progetti attivi nei Distretti del Commercio che hanno reso “smart” la città e il suo tessuto economico.

Appuntamento per il prossimo 14 marzo alle ore 10.30 a Palazzo Bovara per il “mind sharing” delle esperienze di intelligenza urbana realizzate dalle Confcommercio Lombarde.

4 SMART IDEA SMART CITY



MILANO
DIGITAL
WEEK
VEE MILANO



I formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco

Quest'anno, in occasione di FORME, Bergamo ospiterà i World Cheese Awards, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria entro il 18 marzo 2019 direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it

o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di

telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili. La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30 Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG).

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



ONAF Delegazione di Bergamo, **FORME**
e **Comune di Romano di Lombardia**
hanno il piacere di invitarVi all'incontro

I FORMAGGI DEI MONDIALI: IL MEDAGLIERE BERGAMASCO



Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30
Rocca viscontea - Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)



Quest'anno, in occasione di **FORME**, Bergamo ospiterà i **WORLD CHEESE AWARDS**, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.



La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria **entro il 18 marzo 2019** direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it o sms al **3392334029**, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Con il contributo di



Con il supporto e il patrocinio



Partner tecnico



Media Partner



Organizzazione



Commercio: servono regole nuove e un reale riconoscimento

La fotografia scattata da Confcommercio sulle trasformazioni del commercio degli ultimi dieci anni (2008-2018) nei maggiori centri urbani italiani ha mostrato la tenuta complessiva del terziario nella nostra città, con l'exploit di bar, ristoranti e strutture ricettive e il calo del commercio tradizionale. Il problema del commercio di Bergamo non riguarda i numeri, semmai la qualità e le prospettive.

Bergamo risulta in posizione di vantaggio rispetto agli altri comuni analizzati in due aspetti: l'exploit del food è stato molto forte (+16,8% in dieci anni), in linea rispetto alla media nazionale fuori dal centro storico e addirittura doppio nel centro storico (+ 36,2%) e, allo stesso tempo, la riduzione dei negozi è stata nettamente inferiore alla media (-3,0% fuori dal centro storico e -13,9% nel centro dove però le attività commerciali hanno lasciato spazio a ristoranti). Questo anche perchè la nostra città ha già pagato dazio alla pressione della grande distribuzione molto prima, nell'ultimo decennio del vecchio secolo, con l'insediamento dei tre grandi poli commerciali extraurbani di Curno, Seriate e Orio al Serio.

L'aspetto critico è la contrazione delle dimensioni medie degli esercizi di vicinato a cui si accompagna una loro minore capacità di azione e di reazione rispetto alla concorrenza. Una piccola impresa per poter sopravvivere a lungo termine deve isolare le risorse finanziarie per investire. La crisi dei consumi che persegue sta fiaccando la resistenza delle nostre imprese. Il forte turnover di aperture e chiusure è un

segnale sinistro dello stato del comparto.

La prospettiva non è solo sulla resistenza, ma sulla qualità della proposta. Il nostro è un territorio dove l'offerta in termini di prodotto e servizio è sempre stata al top nazionale, in linea con l'eccellenza che contraddistingue la nostra regione.

La qualità nel commercio non alimentare è fondamentale perché consente di competere con il commercio on line, che per sua natura è perfetto nell'immagine e nel servizio. Nel comparto alimentare la qualità è ancora più importante perché se viene meno si rischia di far arretrare il senso del buono nel cliente, spingendolo verso proposte standardizzate e omologate e quindi verso i concorrenti stessi del commercio tradizionale.

Cosa serve, quindi? Sul piano delle regole serve una rivisitazione del decreto Bersani, che dopo più di vent'anni appare anacronistico e comunque indebolito dal recepimento maldestro delle direttive europee. Quello che sta avvenendo con la liberalizzazione delle medie strutture di vendite dimostra in modo evidente che il decreto è incapace di salvaguardare lo stesso concetto che l'aveva ispirato, ossia l'equilibrio tra piccoli e grandi.

Inoltre, come ha chiesto il presidente Confcommercio Carlo Sangalli, occorre un reale e concreto riconoscimento del servizio e del sistema di relazioni che i negozi assicurano, fatto di incentivi e di sgravi veri, non a chi 'parte', ma a chi sul mercato è rimasto finora con grande fatica e passione. Prima che sia troppo tardi.

Negozi in calo ma è boom di alberghi e locali

I centri storici hanno perso il 13% dei negozi in sede fissa nel periodo 2008-2018, -14% al sud con divario di 4 punti percentuali rispetto al centro-nord. Rispetto alle periferie lo scarto è di circa il 3%.

È quanto emerge dall'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio sull'evoluzione negli ultimi dieci anni delle attività commerciali, turistiche e dei servizi nei centri storici e nelle periferie.

Lo studio è stato realizzato su 120 città, di cui 110 capoluoghi di provincia e 10 comuni di media dimensione).

Per quanto riguarda Bergamo, in questi dieci anni, guadagniamo qualcosa nel centro storico e perdiamo fuori dal centro, meno rispetto alla media nazionale.

Se la media nazionale sul commercio registra -13% nei centri storici, a Bergamo è del -13,9%, con un calo da 97 attività a 83. Ma il saldo negativo è affiancato dalla grandissima crescita di alberghi, bar e ristoranti che segnano +36,5 passando da 69 a 94, contro il 18,6% nazionale.

Fuori dai centri storici: i negozi a Bergamo calano del 3% passando da 1.291 a 1.262, contro il calo nazionale del 10,3%, mentre alberghi, bar e ristoranti in città del 16,8%, con le attività dell'accoglienza che salgono da 675 a 789) e a livello nazionale del 17,7%.

“Il cambio di vocazione di parti della città verso il turismo insieme alla crescita dei flussi turistici degli ultimi anni sono evidenti – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. La caduta del commercio di vicinato fuori dal centro storico c'è ma è meno pesante della media dei comuni medio grandi. I negozi tengono perché l'effetto della

grande distribuzione è già stato pagato prima del 2008 in città all'epoca dei grandi insediamenti extraurbani. Il calo nel centro storico dei negozi è maggiore per effetto del cambio di vocazione che ha garantito il mantenimento delle rendite immobiliari attraverso la sostituzione con bar e ristoranti".

Il commercio fatica ma è vivo in città. La città cambia e si trasforma il commercio. Le rendite immobiliari resistono perché trovano nel cambio di destinazione motivo di trasformazione.

"La preoccupazione è su due fronti – segnala Fusini – per la sostenibilità a lungo termine dei tanti nuovi esercizi del settore food e per la sopravvivenza di molte merceologie del commercio di vicinato che risultano in difficoltà a reggere canoni di locazione troppi alti e non diminuiti".

Lo studio di Confcommercio ha indagato vari temi: come l'evoluzione delle attività commerciali, turistiche e dei servizi ha cambiato il volto delle città, dai centri storici alle periferie, negli ultimi 10 anni, il ruolo del commercio ambulante e le proposte per riqualificare i centri urbani e scongiurare il rischio di desertificazione commerciale.

Secondo il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, c'è un evidente effetto composizione dei consumi. Crescono negozi tecnologia e farmacie, cade il numero di negozi tradizionali, che escono dai centri storici per trasformarsi nell'offerta delle grandi superfici specializzate fuori dalle città. Il calo dei consumi reali pro capite ha comportato una perdita di negozi in sede fissa. Quando salgono i consumi il numero di negozi resta stabile. L'impatto della popolazione è positivo, la sua riduzione determina maggior desertificazione delle città. Bella ha sottolineato che secondo le stime dell'Ufficio Studi, "il 70-80% della riduzione dei negozi dei centri storici è dovuto a razionalizzazione e scelte relative a scarsa redditività e competizione con e-commerce, centri commerciali, parchi e outlet".

[dati commercio bergamo 2008-2018](#)