

# **«La stella ti invita!...Incontra la missione»: 64mila euro dal cuore dei bergamaschi alle missioni**

La campagna di Natale 2018 promossa dal Centro Missionario Diocesano «La stella ti invita!...Incontra la missione» in collaborazione con Ascom Bergamo, Il Telaio della Missione-Onlus e Websolidale ha avuto un largo consenso e ampio coinvolgimento da parte dei bergamaschi che ormai da quindici anni, durante il periodo natalizio, cercano di aiutare le realtà che vivono situazioni difficili in diverse parti nel mondo. Tante e diverse sono state le iniziative proposte durante l'intero svolgimento della Campagna.

64.000,00 euro sono stati destinati alla solidarietà! 55mila euro a favore dei tre progetti sostenuti: alla storica struttura della Ciudad de los Niños nella città di Cochabamba in Bolivia (20mila euro) per consentire agli adolescenti un accompagnamento nella società una volta usciti dalla casa famiglia, al Patriarcato di Gerusalemme in Terra Santa (15mila) per il sostegno, la formazione e l'educazione dei giovani cristiani e infine alle Suore delle Poverelle (20mila euro) per attrezzare con macchinari più adeguati, la sala parto del piccolo ospedale della città di Kinshangani nella Repubblica Democratica del Congo.

I restanti 9mila euro sono stati devoluti a tre missionari riconosciuti con il Premio Papa Giovanni XXIII: Suor Vera Ravasio delle Suore Orsoline di Somasca, missionaria nelle Filippine che sta spendendo la sua vita per la cura delle giovani generazioni, Padre Benigno Franceschetti, missionario Saveriano in Camerun che accompagna e sostiene il cammino

vocazionale dei giovani che gli sono affidati, Mario Mazzoleni, missionario laico in Bolivia, impegnato nella gestione di alcune opere sociali in favore della rieducazione di giovanissimi che hanno commesso reati.

L'unione fa la forza e grazie a molti volontari (circa 150) che hanno offerto il loro preziosissimo apporto, è stato possibile ottenere anche quest'anno un ottimo risultato. Oltre alle classiche e tradizionali iniziative come il Concerto di Natale, la vendita dei Panettoni della Solidarietà, la vendita a Oriocenter dei presepi che provengono dal mondo, la Capanna di Natale in centro città, il servizio di confezionamento regali all'Iper di Seriate, la promozione della campagna sui mezzi ATB e TEB, si sono aggiunte nuove proposte come le bustine della Tisana della solidarietà realizzate in collaborazione con l'Istituto comprensivo Caroli di Stezzano e la We Run, una staffetta solidale di 24ore che ha coinvolto 1.000 atleti in tutto il territorio provinciale a cui si è aggiunto un gran numero di volontari per l'assistenza nelle tappe che ha permesso di raccogliere 12.534 euro.

Una sottolineatura particolare va posta sulle cartoline della solidarietà, rese possibili grazie al concorso artistico al quale hanno aderito molte scuole di ogni ordine e grado: anche quest'anno è stato raggiunto un ottimo risultato. 16071 cartoline sono state spedite dal sito di Websolidale, permettendo di raccogliere 16.071euro.

«Dopo quindici anni possiamo ancora dare prova della grande generosità che caratterizza la terra bergamasca alla quale non possiamo che dire un grande grazie per il contributo che hanno dimostrato anche questa volta. L'intera campagna di solidarietà si conferma uno strumento prezioso di dialogo e sensibilizzazione del territorio, coinvolgendo non solo le parrocchie ma anche il mondo del commercio, delle istituzioni e della scuola. Questo è il segno di una Chiesa che, dialogando con il territorio, cerca di promuovere processi di solidarietà e fratellanza.» – dichiara don Andrea Mazzoleni,

direttore del Centro Missionario.

Si ringraziano per il sostegno all'iniziativa: i numerosissimi volontari, le parrocchie e gruppi missionari della Città e Diocesi, il Conservatorio di Bergamo, il Teatro Donizetti, l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, gli insegnanti e gli alunni che hanno partecipato al concorso al concorso artistico, ADASM FISM, l'ufficio diocesano di IRC, la Comunità Ruah, la Federazione Italiana Venditori Ambulanti, ATB-TEB, il Gruppo Alpini Petosino, SACBO Aeroporto di Orio, ASPAN, Fondazione Banca Popolare di Bergamo, Fondazione Cav. Lav. Carlo Pesenti, Fondazione Credito Bergamasco, SIAD, Seriopalst, Zanetti spa, FRAMAR, Montello spa, Ubibanca (filiale via Camozzi), Riverplast, Vaep, Martinelli Ginetto, Garden Center, Scuolaufficio, Qualcosa in più – buona stampa, L'Eco di Bergamo e Bergamo TV, SESAAB, la Comunità del Mais spinato di Gandino, la Parrocchia Sant'Alessandro in Colonna, Oriocenter, Iper di Seriate, il Comune di Bergamo, la Provincia di Bergamo, il Museo Diocesano Bernareggi, il Museo Africano della Basella di Urgnano, la Torre del Sole, il parco Avventura di Selvino, l'Associazione WeRun, gli esercizi commerciali che hanno messo in vendita presso le loro sedi i presepi solidali.

---

## **Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone**

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e

scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUIH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.

La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la pasticceria Balzer, on line su [shop.balzer.it](http://shop.balzer.it) o [www.balzer.it](http://www.balzer.it) oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

---

## **Ritorna Caccia in cucina: un mese dedicato ai piatti di selvaggina**

Ritorna a Bergamo dal 25 febbraio al 24 marzo 2019 'Caccia in cucina' la rassegna gastronomica dedicata alle carni selvatiche. La manifestazione è promossa da Ascom Bergamo Gruppo Ristoratori in collaborazione con Anuum e ha l'obiettivo di recuperare la tradizione gastronomica venatoria. Per un mese 15 tra ristoranti, osterie e trattorie sparsi tra la città e la provincia caratterizzeranno la loro proposta in carta con piatti di selvaggina.

Questa è la XVII<sup>a</sup> edizione, un traguardo che fa capire come l'evento sia ormai un appuntamento consolidato e apprezzato sia dai ristoratori che dal pubblico. In Bergamasca la tradizione venatoria è radicata e i piatti di cacciagione continuano ad essere apprezzati, anche dai giovani.

I ristoranti aderenti:

In Città

Il Pianone

via al Pianone 21 – Bergamo

tel. 035 216016

info@ilpianone.it

chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

- Tortelli di capriolo in crema di taleggio di grotta con mandorle sfogliate e gocce del suo fondo
- Filetto di cervo in panatura di frutti secchi

In provincia

Albergo Ristorante della Torre

piazza C. Cavour 26/28 – Trescore Balneario

tel. 035 941365

diego.pavesi@albergotorre.it

chiuso lunedì e domenica sera

- Tortelloni con la fagianella ai profumi del bosco
- Costoletta di cervo al ginepro con mousse di castagne

Albergo Ristorante Quadrifoglio

via D. Alighieri 780

Urgnano – Fraz. Basella

tel. 035 894696

info@hotelquadrifoglio.it

- Tagliatelle all'uovo (pasta fresca) al salmì di lepre
- Polpa scelta di cinghiale con funghi porcini e polenta

Corona

via San Rocco 8 – Branzi

tel. 0345 71042

hotelcorona@valbrembanaweb.com

chiuso martedì e mercoledì

- Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
- Cervo alle erbe aromatiche e castagne con polenta taragna

#### Da Pacio

via Giuseppe Verdi 21 – Spinone al Lago

tel. 035 810037

info@ristorantedapacio.it

chiuso le sere di martedì e mercoledì

- Bis o tris di selvaggina con polenta taragna e /o funghi porcini
- Pasta fresca fatta in casa con ragù di selvaggina

#### Da Tandy

via 8 marzo 15 – Ponteranica

tel. 3331744516

tandyristorante@gmail.com

chiuso mercoledì

- Straccetti di pasta fresca al timo con ragù di fagianella
- Bocconcini di cinghiale alle olive

#### Trattoria del Moro

via Castello 42 – Ponteranica

tel. 035 573383

info@trattoriadelmoro.com

chiuso lunedì

- Foiade al ragù di lepre
- Cinghiale con verdure e polenta

#### Hotel Ristorante Ambra

via L. Querena 22 – Clusone

tel. 0346 21314

info@hotelambracclusone.com

sempre aperti

- Bocconcini di capriolo in umido profumati ai porcini con polenta di rostrato rosso
- Tortelli di cinghiale al Valcalepio con scaglie di formaggio di monte

#### Isola Zio Bruno

via Serio 24 – Albino

tel. 035 751687

info@ristoranteisolaziobruno.com

chiuso lunedì

- Risotto mantecato, con pernice rossa al profumo di tartufo
- Cinghiale stufato al vino bianco con polenta e trifolata di funghi

La trattoria del Brugo

località Burro snc – Alzano Lombardo

tel. 327 1503032

info@trattoriadelbrugo.it

chiuso lunedì, martedì e mercoledì

- Bocconcini di cervo in salmì
- Pappardelle al ragù di cinghiale

Locanda della Corte

via G. Mazzini 72 – Alzano Lombardo

tel. 035 513007

info@locandadellacorte.it

aperto da martedì a sabato la sera

domenica a pranzo – lunedì chiuso

- Foiade al ragù d'anatra e funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta rustica

Osteria Ol Pustesi

via Giovanni Scotti 1

Viadanica

tel. 035 928515

osteria.olpustesi@gmail.com

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Brasato di cinghiale con polenta

Ristorante da Gianni

via Tiolo 37 – Zogno

tel. 0345 91093

hotel@albergodagianni.com

chiuso lunedì

- Tagliatella saracena al ragù di lepre
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna

Ristorante Gromo

via Papa Giovanni XXIII – Gromo

tel. 0346 41119

hotel.gromo@alice.it

chiuso mercoledì

- Ravioli al sugo di capriolo/fettuccine sugo selvaggina
- Bocconcini di capriolo/lepre in salmì

Trattoria Bolognini

via Divisione Alpina Tridentina 11 – Mapello

tel. 035 908173

info@trattoriabolognini.it

chiuso martedì

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Bocconcini di cervo in salmì con sformato di mais

---

## **Lombardia: approvata la legge che punta sulla valorizzazione delle attività storiche di tradizione**

E' stata approvata dal Consiglio Regionale la nuova Legge sulle Attività Storiche e di Tradizione. La nuova legge abbassa a 40 anni la soglia per potere richiedere il riconoscimento regionale e attiva una norma finanziaria ad hoc con lo stanziamento di 2,8 milioni di euro per l'inserimento lavorativo di giovani in attività storiche e di tradizione, fiscalità di vantaggio, premialità nei bandi regionali.

“Giusto e doveroso difendere la nostra tradizione. Ringrazio dunque il Consiglio per aver approvato un provvedimento mirato a salvaguardare la passione, l’impegno e la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori lavorano ogni giorno per tutelare e valorizzare il grande grande patrimonio delle attività storiche. La Lombardia ha un grande merito: quello di saper coniugare l’importanza della tradizione all’innovazione restando sempre al passo con i tempi”. Così il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha commentato l’approvazione all’unanimità della legge regionale sulla ‘Valorizzazione delle attività storiche di tradizione’. Si conclude in questo modo l’iter del progetto di legge approvato in Giunta lo scorso 26 novembre, su proposta del presidente Fontana di concerto con l’assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli.

#### LA LEGGE

Una legge nata per riconoscere, valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e per la prima volta quelle artigiane. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali. Fra gli obiettivi anche il ricambio generazionale finalizzato ad assicurare la continuità di impresa storica in un’ottica di innovazione. La dotazione finanziaria della legge ammonta a 3 milioni e 400 mila euro sul triennio 2019-2021.

“Oggi con grande senso di responsabilità – ha detto l’assessore Alessandro Mattinzoli – raggiungiamo un traguardo importante nella storia del nostro commercio e artigianato. Vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione delle botteghe storiche commerciali e artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse, riuscendo a rimanere sul mercato. Se da una parte hanno una funzione economica, dall’altra non dimentichiamo la loro funzione sociale: sono un punto di riferimento fondamentale per la nostra vita quotidiana contro l’abbandono e la

desertificazione”.

Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda, ha aggiunto: “Un provvedimento fondamentale che attraverso la valorizzazione delle attività e dei luoghi storici del commercio, incluse le botteghe artigiane, contribuisce a rafforzare la competitività e l’attrattiva turistica di Regione Lombardia. È questo un percorso che riconosce a livello legislativo il sostegno alle tradizioni e al ‘saper fare’ tipico della nostra regione”.

Soddisfazione di Confcommercio Lombardia per l’approvazione, da parte del Consiglio Regionale, della nuova legge sulle attività storiche di tradizione. Con la legge, sottolinea in particolare Confcommercio Lombardia, si potrà realizzare un bando a sostegno degli esercizi storici: dall’innovazione, al passaggio generazionale, agli interventi di valorizzazione dei negozi e dei locali. Bene, inoltre, la premialità sui bandi e la possibilità di individuare forme di agevolazione sui tributi locali e per l’accesso al credito.

“La legge per la valorizzazione delle attività storiche e di tradizione – afferma Carlo Massoletti, vicepresidente di Confcommercio Lombardia – dimostra l’impegno di Regione Lombardia. Per la prima volta, infatti, si riconosce in Italia il ruolo dei negozi storici per l’economia di una regione e per la comunità locale. In particolare, si guarda al futuro sostenendo imprese che sono riuscite a fare della tradizione e dell’innovazione due punti di forza. Imprese che generano valore economico, rendono identificabili brand a livello internazionale e diventano luoghi di incontro per turisti e cittadini”.

“Il fascino delle imprese storiche – aggiunge Alfredo Zini, coordinatore del Club Imprese Storiche di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – è parte integrante dell’attrattività di tutte le nostre città. Gli esercizi

storici sono imprese vive che esprimono e restituiscono al territorio in cui operano un grande valore non solo economico”.

---

## **Il Birrificio Otus di Seriate premiato al concorso Beer Attraction**

Il Birrificio Otus di Seriate è stato premiato al concorso Beer Attraction di Rimini, organizzato da Unionbirrai e dedicato alle birre artigianali e speciali.

Otus è salito sul podio, classificandosi terzo con la PILS2 nella categoria 1 riservata alle birre chiare, di bassa fermentazione, basso grado alcolico e di ispirazione tedesca e ceca.

La 14<sup>a</sup> edizione del Concorso Birra dell'Anno 2019 è organizzata da Unionbirrai e premia le migliori Birre Artigianali Italiane, con cerimonia di premiazione che si è tenuta presso la fiera Beer Attraction a Rimini. Per ogni categoria sono state premiate le migliori 5 birre italiane artigianali.

Altro importante riconoscimento per la RED & G0, che entra nelle migliori 5 birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (categoria 8). Quest'anno al concorso erano presenti 1.994 birre da 324 birrifici artigianali.

Al primo posto si classifica Hammer con BUNDES e la secondo Birrificio Lariano con LA GRIGNA.

# BIRRA DELL'ANNO 2019

**UB**  
UNION  
BIRRAI  
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI



## CLASSIFICATO

### CATEGORIA 1

BIRRE CHIARE BASSA FERMENTAZIONE  
BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE  
TEDESCA E CECA  
(GERMAN E BOHEMIAN PILSNER).



## BIRRIFICIO OTUS

Pils2

# IL TAR Lazio ha respinto il ricorso di Airbnb

Il Tribunale Amministrativo del Lazio ha respinto le richieste di Airbnb, che si rifiutava di applicare la legge sugli affitti brevi.

“Non ci sono più alibi per chi, da quasi due anni, si prende gioco delle istituzioni: Airbnb deve riscuotere la cedolare secca sulle locazioni brevi e comunicare all’Agenzia delle Entrate i nomi dei locatari e i relativi redditi.

D’altro canto, non si vede quali motivi impediscano la riscossione, considerato che il portale già svolge, sia in Italia (per conto di alcuni comuni) sia all’estero, attività simili a quelle che vengono contestate, e che addirittura informa pubblicamente gli host italiani del fatto che potrebbe essere chiamata a riscuotere imposte e raccogliere dati”.

Secondo quanto dichiarato in giudizio dallo stesso Airbnb, le somme da versare annualmente in Italia, rapportate ai ricavi del 2016, sarebbero state pari a circa 130 milioni di euro. Considerando che nel frattempo il numero di annunci pubblicato sul portale è cresciuto a dismisura (222.787 ad agosto 2016, 397.314 ad agosto 2018), si può stimare che nei primi diciotto mesi di (mancata) applicazione dell’imposta Airbnb abbia omesso il versamento di più di 250 milioni di euro.

Il TAR, nel dichiarare infondate le doglianze di Airbnb, ha rammentato che gli intermediari sono “sanzionabili per le omesse o incomplete ritenute da effettuare a partire dal 12 settembre 2017 e da versare entro il 16 ottobre 2017”.

“Ci auguriamo che la decisione del TAR faccia riflettere le amministrazioni locali che troppo spesso si genuflettono dinanzi ad evasori conclamati e stringono con loro accordi privi di trasparenza, che consentono agli abusivi di

continuare a prosperare sotto lo scudo dell'anonimato.”

“L'opera di bonifica del mercato è appena agli inizi e confidiamo che il Ministro del Turismo dia seguito in tempi brevi alle misure annunciate durante l'incontro con gli organi direttivi di Federalberghi, che prevedono l'istituzione di un registro nazionale degli alloggi turistici, assegnando ad ognuno di essi un codice identificativo e vietando ai portali di mettere in vendita le strutture che siano prive del codice.”

---

## **Cake Star: la sfida tra pasticceri arriva a Bergamo**

Katia Follesa e Damiano Carrara, la nuova star dell'arte pasticceria, intraprendono un dolce viaggio tra le pasticcerie italiane con “Cake star – Pasticcerie in sfida”. Obiettivo finale trovare la “cake star” di ogni città: 3 pasticceri esperti e determinati, 2 soli posti per la golosa sfida finale e un unico vincitore nel firmamento delle pasticcerie d'Italia.

Venerdì 22 febbraio alle 21.10 su Real Time la squadra più dolce d'Italia arriva a Bergamo e la sfida è tra: [“Pasticceria Bonati”](#), [“Mg2”](#) e [“Cortinovia”](#).

In ogni puntata ai tre pasticceri verrà assegnato un punteggio da 0 a 5 stelle. Ogni contendente verrà giudicato per la pasticceria, il cabaret di paste e il “pezzo forte”. Solo chi avrà ricevuto più stelle accederà al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari fuori dal proprio

laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città e un premio di 2.000 euro.

Chi riuscirà a conquistare il palato degli esperti in questa puntata? Andrea, Matteo o Giancarlo? Si scoprirà Venerdì prossimo.

---

## **Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom**

Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mologni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mologni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mologni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito

Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a se. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione”.

“Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre – commenta la

neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il proprio lavoro".

## GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.





---

## **Continuano i saldi ma gli acquisti segnano calo**

Nonostante la partenza promettente il periodo dei saldi invernali, che continuano per le prossime tre settimane, si è contraddistinto da un calo dei consumi per l'abbigliamento del 15% rispetto all'anno scorso.

“Il calo è stato netto, senza appello -commenta sull'Eco di Bergamo il presidente del Gruppo Abbigliamento e Calzatura di Ascom, Diego Pedrali, che è anche consigliere di FedermodaItalia-. La gente spende meno principalmente per due

fattori: il reddito delle famiglie e la poca voglia di fare acquisti". Quest'anno poi a complicare le cose ci si è messo il Black Friday che "ha inciso tantissimo, chi doveva comprare ha comprato in novembre rinunciando agli acquisti nei mesi di dicembre e gennaio".

Abbigliamento e calzature i settori che ne hanno risentito maggiormente. Ascom indica uno scontrino medio di 40 euro per le scarpe, poco più alto per l'abbigliamento.

"Nell'assemblea di FedermodaItalia che sei terrà lunedì prossimo a Pisa valuteremo se è il caso di proporre un posticipo dei saldi. Dalla fine di gennaio ai primi giorni di febbraio e non oltre", annuncia Pedrali, che chiede un inasprimento delle sanzioni per chi fa il furbo.

"Servono multe più elevate per contrastare le svendite celate sotto altre forme e regole più rigide anche per il commercio online", aggiunge Pedrali che propone di limitare per legge gli sconti sulla merce venduta sul web, "senza dimenticare che fare acquisti nei negozi di vicinato consente al cliente di valutare il prodotto e di godere della professionalità del negoziante, cosa che non accade sul web".

---

## **Pierangelo Cassotti: il benzinaio storico di Verdello va in pensione e riprende a... volare**

Una vita intera dedicata al mondo magico dei motori. Fin dai primi anni '80 il suo amore verso gli automobili l'ha spinto a

diventare autista e poco dopo a intraprendere un percorso come gestore di impianto di carburanti, attività durata 36 anni. Pierangelo Cassotti, vicepresidente del Gruppo benzinai di Ascom Confcommercio Bergamo e distributore di benzina a Verdello, resta un punto di riferimento. Sempre sorridente, gentile e pronto a risolvere qualsiasi problema dei suoi clienti che nel tempo grazie alla sua cortesia e professionalità sono diventati fedelissimi.

Con l'aiuto prezioso della moglie Mariangela è riuscito a diventare uno dei benzinai storici di Verdello e ora che sta per andare in pensione, tutti i clienti lo salutano con affetto.

“Pochi giorni fa mi hanno scritto un sms: ‘Senza di te e tua moglie il posto non sarà più uguale, vi ricorderò sempre”. Sembra quasi un addio ma è bello vedere l'affetto dei clienti”, commenta Cassotti sorridendo.

Bar, lavaggio, tabacchi: molti lavori in uno per Cassotti e sua moglie che da sempre al suo fianco è diventata la sua migliore compagna di viaggio. “Se non avessi avuto lei sarebbe stato più difficile, perché è molto resistente come tutte le donne, va a fondo in tutti i problemi ed era anche la contabile dell'attività. È molto brava. Certe volte, però, mi critica perché sono intenso; ma mi conosce bene e sopporta come fanno tutte le donne con i loro mariti”, aggiunge e nel suo sguardo si intravede l'amore, il rispetto e la gratitudine che prova per la signora Mariangela.

Nei lunghi anni di lavoro la sua attività ha subito una profonda trasformazione. Cassotti elenca la lunga lista di cambiamenti: “Una volta c'era il classico benzinaio con lo straccio in tasca che controllava l'olio, mentre ora le macchine non hanno neanche l'asta dell'olio. Una volta non c'era l'automazione, invece ora sì. C'è il self service che inizialmente è stato introdotto negli orari di chiusura e piano piano è stato inserito anche durante il giorno. Inoltre,

la crisi ci ha toccato parecchio, perché più il prezzo del carburante aumenta meno si vende. Lo stesso vale anche per il servizio del bar, dove c'è stato un incremento".

Ora che lascia la gestione a due giovani ragazzi, dandogli consigli su come capire i bisogni della gente e come assecondare i loro desideri, pensa al suo tempo libero e non vede l'ora di occuparsi della sua seconda più amata attività: volare!

Oltre ad essere un professionista dedicato al suo lavoro, Cassotti ama profondamente il suo aereo di turismo. Fin dai primi anni '70 è un pilota esperto con molte ore di volo: "Una volta si volava di più, si andava in giro di domenica, al mare d'estate, a mangiare in Valtellina. Ora che sono passati gli anni non volo così spesso. Ma mi piacerebbe riprendere. Ho avuto, anche, delle emergenze che ho gestito bene: nel 1995 ho perso l'elica dell'aereo per un difetto di fabbrica e sono riuscito ad atterrare senza farmi male. Sempre per un guasto meccanico dei dischi nella fase del decollo ho dovuto effettuare un atterraggio d'emergenza in un campo adiacente alla pista".

Oltre però alla sua passione per il suo aereo di turismo bianco e rosso, Cassotti ha anche un'altra occupazione molto piacevole. "Ora con mia moglie faremo i nonni ai due nostri nipotini", racconta e aggiunge che rimarrà comunque vicepresidente del gruppo benzinai Ascom fino a fine mandato. Si profilano nuovi hobby all'orizzonte: Cassotti va in pensione ma i suoi sogni, come i voli, lo aspettano.



Pierangelo Cassotti

Nella foto principale con il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, e il responsabile marketing Ascom, Giorgio Lazzari



