

Solo la metà di noi consuma la quantità di pesce raccomandata: uno studio del Norwegian Seafood Council lo rivela

Un recente studio – il più grande al mondo dedicato al consumo di pesce – realizzato dal Norwegian Seafood Council (NSC) ha rivelato come la popolazione assuma una quantità di prodotti ittici molto inferiore rispetto a quella consigliata. La ricerca, che ha preso in considerazione 30.000 intervistati in 21 diversi mercati, ha svelato inoltre che solo il 51% delle persone mangia pesce due o più volte alla settimana.

Sempre per rimanere in questo ambito, uno studio pubblicato dalla Commissione EAT-Lancet per l'alimentazione, il pianeta e la salute ha esortato i consumatori di tutto il mondo ad adottare una dieta varia e ricca di frutta e verdura, in grado di proteggere la salute umana e quella del Pianeta. Lo studio suggerisce inoltre una sensibile riduzione del consumo di carne rossa, anche fino al 90%, e consiglia di aumentare quello di pesce fino a 200 g a settimana, una quantità in linea con la maggior parte delle linee guida alimentari nazionali di tutto il mondo. In Italia, ad esempio, il peso per una porzione piccola di pesce si attesta sui 100 g*.

Il dato fornito dal Norwegian Seafood Council risulta ancora più preoccupante se si considerano coloro che consumano pesce solo una volta alla settimana: in questo caso la percentuale sale al 70%, dato allarmante sia da un punto di vista di salute pubblica sia ambientale. La situazione non migliora tra i giovani di età compresa tra i 18 e i 34 anni: solo il 49% di loro dichiara, infatti, di mangiare pesce due o più volte la

settimana – un’abitudine molto evidente soprattutto in alcuni mercati tra cui Italia (43%), Portogallo (70%) e Giappone (53%).

«Parallelamente ai consigli offerti da questa nuova dieta “universale”, il nostro studio ha dimostrato come l’aumento del consumo di prodotti ittici potrebbe offrire benefici a ciascuno di noi, sia per la propria salute sia per la salvaguardia dell’ambiente» afferma Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council.

Lo studio EAT-Lancet ha sottolineato inoltre l’importanza di una gestione rigorosa dei prodotti ittici non allevati e di pratiche di acquacoltura sostenibili e ha evidenziato come, in futuro, la crescita di questa tipologia di prodotto dovrebbe derivare dall’acquacoltura, uno dei sistemi di produzione alimentare in più rapido sviluppo a livello mondiale.

«Il modello norvegese per la gestione del pesce pescato e il nostro metodo di acquacoltura moderna sono spesso considerati come il migliore esempio per gli altri Paesi basati su un’economia ittica», sottolinea Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council, «i consumatori di tutto il mondo sono sempre più attenti e interessati a conoscere la provenienza e il metodo di produzione del cibo. Questo scenario è quindi un punto fondamentale per l’industria dei prodotti ittici norvegesi».

“Libri per sognare” : Torna per il terzo anno l’iniziativa dei librai Ascom

Sono 1200 i ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che partecipano quest’anno alla terza edizione di “Libri per sognare”, la manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo con l’obiettivo di diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“In un momento in cui si legge poco – afferma Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – vogliamo far crescere lettori attenti, curiosi e interessati. Se avvicinati alla lettura in modo corretto e con fantasia i bambini possono diventare grandi lettori. Con grande entusiasmo abbiamo deciso di raccogliere questa sfida e di creare iniziative che facciano crescere il piacere di leggere un buon libro”.

I librai bergamaschi di Ascom sono sulla buona strada, dato che nelle tre edizioni hanno coinvolto circa 2500 ragazzi, oltre 100 classi e 70 istituti scolastici statali e paritari del territorio della provincia.

“Siamo partiti un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta dove avevamo proposto alcuni laboratori sempre legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani- spiega Botti -. Dopo il successo della prima edizione, abbiamo ampliato la seconda inserendo oltre ad un weekend anche un concorso letterario e creando un nostro sito internet e un meccanismo di votazione online. Abbiamo voluto da un lato cercare di aumentare nei bambini l’interesse della lettura e dall’altro farli partecipi: non solo leggere in classe il libro ma anche renderli protagonisti nella votazione del miglior autore. Il

riscontro da parte delle scuole è molto buono; riceviamo complimenti dagli insegnanti , che ci incentivano ad andare avanti". "La manifestazione continua a crescere – afferma Giorgio Lazzari, segretario del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – E quest'anno abbiamo deciso di svolgere la premiazione al Palacreberg in modo da contenere tutti i partecipanti. Siamo soddisfatti di aver colto con questo progetto un interesse nei ragazzi e nei loro insegnanti".

L'edizione 2019 coinvolge i ragazzi di 60 classi di 5 elementare e 1 media, invitati alla lettura di cinque titoli di autori contemporanei, che devono essere recensiti e votati. La premiazione del titolo vincitore, del suo autore e delle recensioni migliori avverrà lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30.

I cinque titoli in finale, scelti ad ottobre dalla commissione organizzatrice, sono: "Cento passi per volare" di Giuseppe Festa (Ed Salani), "Pinna morsicata" di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), "Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo" di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), "Mitico!" di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e "Io e Mercurio" di Emanuela Nava (Ed. Piemme).

Ciascuna delle 60 classi partecipanti a dicembre ha ricevuto la cinquina di libri. Ora, i ragazzi hanno tempo fino a marzo per leggerli e commentarli, nei modi che ogni insegnante ritiene più opportuno: lettura individuale, collettiva in classe, discussione tra studenti. Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest'anno è l'introduzione di una nuova modalità di recensione che dà l'opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. "Lo scorso anno sono giunte 400 recensioni alcune acute e molto sensibili, altre simpatiche e ironiche –

afferma Botti -. Non è stato semplice sceglierle. I bambini ci hanno stupito per il loro entusiasmo e la spigliatezza delle loro analisi. Siamo curiosi di quanto scriveranno su questi cinque titoli ”.

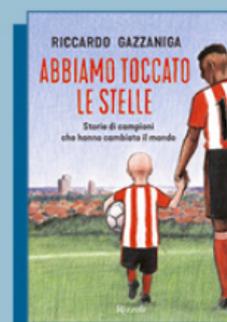
Vengono premiate le tre recensioni migliori, la recensione più divertente, il giudizio più in solito e la recensione più professionale. La giornata conclusiva vede la partecipazione dei cinque autori che si racconteranno e parleranno della loro opera e ai quali i ragazzi potranno rivolgere domande. Al termine della premiazione ci sarà il classico “firma copie”.

“Vorremmo che i ragazzi si sentissero i veri protagonisti di questa iniziativa, cominciando dalla lettura dei libri, continuando con la possibilità di poter esprimere, in tutta libertà, il loro giudizio, terminando con l’incontro con gli autori vero momento clou di tutta l’iniziativa, nel quale si dà forma all’immaginario – conclude Botti- Speriamo vivamente che tutti i 1200 ragazzi iscritti possano essere presenti alla giornata conclusiva, per non privare i giovani lettori di questa importante esperienza”.

Per informazioni www.libripersognare.it

Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati





Quali sono i migliori cioccolatini italiani?

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalle praline al cioccolato alle colombe alle torte alla crema: 80 dei più bravi pasticceri provenienti da tutta Italia a duello a colpi di glasse, cioccolato e ingredienti a sorpresa.

Dal 24 al 27 Febbraio presso la Fiera del Tirreno CT di Marina di Carrara, prende il via l'evento "I Migliori dolci Italiani 2019" indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC): tre giorni all'insegna della dolcezza e dell'arte della pasticceria durante i quali i concorrenti dovranno dare il meglio di sé cimentandosi in quattro diverse specialità: realizzare la Miglior Pralina, Miglior Colomba, Miglior Gelato al cucchiaino e Miglior Monoporzione. Nell'ultima giornata, infine, verrà stilata la

lista delle migliori pasticcerie d'Italia.

“Eleggere i migliori dolci italiani ha lo scopo di mantenere alta la bandiera dell'alta pasticceria italiana – afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare al meglio dolci e gelati della tradizione italiana. Dall'accostamento degli ingredienti alla precisione nelle forme all'equilibrio del risultato finale, ogni dettaglio sarà fondamentale per conquistare il voto della giuria”.

Ogni singolo pasticceria dovrà così realizzare un dolce che rispetti la tradizione e che al tempo stesso contenga elementi di innovazione capaci di stupire i giudici. Non verrà data nessuna linea guida e nessun tema, a vincere saranno l'estro, la creatività e la competenza del singolo ma anche la capacità di rispettare tempi, la propria pulizia e quella del piano di lavoro, l'accuratezza nella scelta degli ingredienti.

A decretare i vincitori delle quattro categorie in gara sarà una giuria attenta e scrupolosa composta dall'Equipe Eccellenze FIPGC (i migliori pasticceri riconosciuti nel panorama mondiale) e dagli attuali Campioni del Mondo di Pasticceria e Cake Design come Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Giuseppe Russi, Fabio Orlando e Claudio Mosca, che valuteranno l'estetica, il gusto e la texture di ogni singola preparazione.

In palio le ambite medaglie d'oro, argento e bronzo FIPGC per chi saprà convincere la giuria del proprio talento e della propria professionalità.

Ma non è finita qui, nei giorni in cui Carrara sarà la capitale della pasticceria, verranno anche nominate le migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie d'Italia.

Oltre 300 pasticcerie concorrenti si contenderanno il titolo “Top Quality” FIPGC, un certificato che testimonia l'alta qualità dell'esercizio in tutte le sue forme: la selezione

delle materie prime, la varietà dell'offerta, le tecnologie, il tipo di macchinari utilizzati in laboratorio ma anche l'accoglienza, la gentilezza e la disponibilità del personale nella forza vendita.

Verrà premiata solo l'eccellenza, controllata e certificata in ogni minimo particolare.

La commissione, composta dai professionisti del settore FIPGC, assegnerà così solo alle migliori pasticcerie il famoso riconoscimento della Frusta d'oro, d'argento o bronzo: un certificato di altissima qualità da esporre all'interno del proprio punto vendita.

Per ulteriori informazioni:
<http://www.federazionepasticceri.it/>

Sarà possibile seguire il concorso dei migliori dolci italiani 2019 e Top Quality anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.



Il Sigep dei Maestri: Gelati dai fiori al miele

Si è svolto l'evento dei Maestri della Gelateria Italiana al Sigep di Rimini di quest'anno. Tre i punti-chiave di questa iniziativa portata avanti per quattro giorni, da sabato 19 a martedì 22 gennaio: gli show cooking dei Maestri, la suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano e l'intervento sul miele dell'esperta Lucia Piana.

L'elemento nuovo negli incontri del gruppo dei gelatieri guidati dalla Presidente Candida Pelizzoli è stato il coinvolgimento di esperti esterni all'Associazione che hanno portato nuove conoscenze e competenze ai Maestri e a quanti vi hanno preso parte.

Presentazione delle ricette, caratterizzate dalla presenza di differenti tipi di miele, showcooking dei Maestri che hanno proposto preparazioni inedite, rinnovate e perfezionate rispetto a quelle presentate nel corso del Simposio di Perugia "Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato", spesso più strutturate e complesse e anche per questo di grande interesse.

Da sottolineare che le differenti ricette hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento, una sfida notevole per la difficoltà di bilanciare al meglio i vari ingredienti a queste condizioni. Da segnalare inoltre, la cura della decorazione delle singole vaschette in cui vengono riproposti gli ingredienti-clou dei vari sapori. Invitanti i gusti presentati e fatti degustare, molti dei quali faranno parte dell'assortimento dei loro negozi.

Nel corso del programma sono stati inseriti due coinvolgenti interventi esterni. Una suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano, che ha avuto per protagonisti due esperti di té, Igor Battistin, Personal Tea Butler, e Luciano Ricci, Business Tea Coach e Tea Sommelier certificato, de La Pianta del Té di Perugia. Si è trattato di una vera propria "Tea Experience" in cui gli esperti hanno spiegato gesti e significati di questo rito in questo stile particolare, illustrando le caratteristiche dei té serviti accompagnati dagli scones. Un intervento molto apprezzato dai Maestri che non rimarrà un unicum: sarà infatti inserito in primavera in forma di corso nel programma di proposte formative della Scuola Italiana di Gelateria di Perugia.

Il secondo intervento è stato quello della Dottoressa Lucia Piana, esperta di miele a livello internazionale, che ha approfondito i contenuti espressi in quell'occasione sulle caratteristiche del buon miele e sul suo ottimale utilizzo e guidato una stimolante seduta di analisi sensoriale con diversi tipi di miele. Un'ulteriore occasione di arricchimento di informazioni e competenze altamente fruibile per i Maestri nella loro attività di sperimentazione in laboratorio e di divulgazione in negozio. Con la conclusione degli show cooking si è chiuso l'ampio programma di incontri al Sigep dei vari componenti dell'Associazione. Molti e importanti impegni attendono ora i Maestri, tra cui le docenze alla Scuola della Gelateria di Perugia e l'incarico di giudici internazionali al China Gelato Championship di Shanghai nell'ambito della fiera Hotelex (1-4 aprile).

Seguite tutte le attività dei Maestri sul sito www.maestridellagelateriaitaliana.it e sulla pagina Facebook Maestri della Gelateria Italiana.





Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film "Mangia, prega, ama" Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto

la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il

recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



Premio Excellent 2019 a Enrico Cerea

Cerea: un nome sinonimo di eccellenza. Lo stile culinario inconfondibile della famiglia Cerea delizia da anni i palati più esigenti, comunicando la cultura gastronomica con prodotti di altissimo livello qualitativo, integrando la tradizione con le tecniche più moderne.

A Enrico Cerea, lo chef stellato di Ristorante Da Vittorio di Bergamo e dimora Relais & Chateaux, viene assegnato il Premio Excellent 2019 per la sua passione incondizionata e il suo contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

«Un nome: Vittorio, ma soprattutto una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali», spiegano del premio.

Il premio, ideato da Mario Mancini (Master Meeting) e dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, è riservato a imprenditori e manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana, ma anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura, dello sport e della solidarietà che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo. La premiazione si terrà a Milano, lunedì 11 febbraio 2019.

Risto Boom: corso intensivo

di alta formazione dedicato al settore “food”

Dopo il sold out della prima edizione torna Risto Boom: due giorni di alta formazione dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di Risto Boom prenderà vita il 4 e 5 febbraio 2019 nell'esclusiva cornice dell'Hotel i Portici di Bologna. Quello che rende unico Risto Boom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà: un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI; conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione; la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tra docenti di prestigio e di lunga esperienza nel campo della ristorazione: Giacomo Pini, Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia, con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento. Giacomo Belotti, F&B Manager Gp.Studios, esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione. Gianni Vitale, formatore Gp.Studios, consulente commercialista specializzato in controllo di gestione e gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative. I tre relatori si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù, controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Ma cosa vuol dire esattamente standardizzare? Significa creare un format operativo che tutto lo staff può seguire per ottimizzare la conduzione di un ristorante. Quindi per ridurre i costi, abbreviare i tempi di lavoro e non ultimo soddisfare più velocemente le esigenze dei clienti. Cosa possiamo standardizzare? Innanzi tutto il food cost, gli approvvigionamenti e il magazzino. Ma anche l'organigramma, il visual merchandising e i processi operativi. Il costo delle materie prime va standardizzato per poter gestire con accuratezza gli ordini di magazzino, prendere decisioni di pricing e tagliare gli sprechi. Standardizzare l'organigramma è importante nella gestione delle risorse umane. La pianificazione del lavoro può essere intesa come programmazione vera e propria delle operazioni da svolgere in cucina. Mentre, in senso più ampio riguarda la divisione delle operazioni da svolgere in un determinato periodo di tempo. Standardizzare i canoni visual, invece, ha a che fare con la simmetria il ritmo, la verticalizzazione nella disposizione degli ingredienti nel piatto, la creazione di vetrine impattanti e che producono profitto. Per quel che riguarda i processi operativi, la standardizzazione delle procedure non coinvolge solo la cucina, ma anche la sala, il personale occasionale e di servizio. E' fondamentale definire la sequenza delle azioni di routine da compiere ogni giorno: dall'apertura del locale, passando per la preparazione della sala, alla mise en place, fino all'organizzazione dei flussi di lavoro e all'accoglienza del cliente.

Per informazioni e iscrizioni: Gp.Studios

www.ristoboom.com

commerciale@gpstudios.it

Tel: +39 0543 84099



Rischio chiusura per gli impianti di rifornimento

E' iniziato lo stato di agitazione anche dei benzinai bergamaschi per le vicende che caratterizzano sia il versante della fatturazione elettronica, sia quello delle commissioni sulle carte di credito.

In primo luogo il problema della fatturazione elettronica non è terminato con l'inizio dell'anno ma bensì sta portando delle complicazioni nuove. In particolare, la fatturazione dei carichi di carburante

avvenuti negli ultimi giorni dell'anno e fatturate elettronicamente nei primi giorni del 2019 comporta l'indetraibilità dell'Iva nell'anno di competenza, quindi un aggravio di costi legati alla maggiore tassazione che i gestori di carburante subiranno quest'anno.

Questo sta allarmando una categoria che da anni sta soffrendo sia per i margini molto bassi sia per delle condizioni contrattuali molto difficili con le compagnie petrolifere.

Un elemento in più della problematica è anche la formazione di

code per la fatturazione elettronica, che si somma a questa situazione difficile con il rischio di chiusure a raffica di gestori di pompe di benzina per mancanza di liquidità.

Le misure di agitazione riguardano il versante delle commissioni per carte di credito.

Le principali federazioni nazionali hanno già annunciato lo stato di agitazione con i primi provvedimenti, che verranno presi dal 1 febbraio, tra cui l'emissione della fattura elettronica solo dietro il pagamento effettuato attraverso ordine di bonifico anticipato o assegno circolare, mentre incombe lo sciopero il prossimo 6 febbraio.

Il presidente dei benzinai di Ascom Bergamo Confcommercio, Renato Mora, nota che: "La situazione della categoria si fa sempre più complicata perché si attendeva l'utilizzo del credito d'imposta, invece questo non è più possibile. La questione riguardante l'Iva è la più importante: in questo momento non possiamo dedurre l'Iva delle fatture di fine anno ma dovremo aspettare alla fine del prossimo trimestre e l'Iva in eccesso diventa un reddito sul quale dobbiamo pagare le tasse e questo comporta un rischio di liquidità. In più i gestori sono costretti a pagare alla scadenza del trimestre, quindi al 16 febbraio prossimo, anche l'eccedenza di Iva del fine anno. Tutto ciò costringe molti gestori, che di solito sono famiglie, a farsi prestare del denaro per anticipare le tasse che verranno compensate con le scadenze fiscali del 2020".



Un bicchiere dedicato per il Moscato di Scanzo

Un bicchiere made in Italy distribuito da un'azienda bergamasca, Ro.s. Srl, leader nella ricerca, innovazione e design nelle forniture ad alberghi e pubblici esercizi. Dopo due anni di ricerche è stato presentato il bicchiere studiato per apprezzare al meglio un prodotto unico della nostra terra, come il Moscato di Scanzo.

Si è partiti con decine di modelli, per scendere a 5 bicchieri che sono stati messi a disposizione dei produttori, in modo che li provassero. La scrematura è proseguita fino ad arrivare al modello vincente, prodotto dall'azienda Luigi Bormioli di Parma, un'eccellenza del made in Italy, che ha personalizzato il contenitore della preziosa DOCG bergamasca, incidendo alla base il nome Moscato di Scanzo. Il bicchiere ufficiale del Consorzio è cristallino, con una forma moderna ed elegante, ideato e studiato nei minimi dettagli per non far salire al naso la parte alcolica del vino, in modo da far emergere i

profumi e le note aromatiche.

Alla serata sono intervenuti, presentati da Fabrizio Pirola, il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati, il presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo, Paolo Russo, i fondatori di Ro.s. Srl, Sergio Pezzotta e Antonella Giupponi, il parlamentare Marzo Zanni e il consigliere regionale Dario Violi. Tutti hanno tessuto le lodi per il risultato ottenuto, che punta a valorizzare ancora di più un prodotto come il Moscato di Scanzo, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Per informazioni: www.consorziomoscato discanzo.it



“Safe Driver”: notti più sicure con il guidatore designato

Riparte anche per il 2019 il progetto “Safe Driver” che, oltre ad avere una forte valenza preventiva, è un’alternativa alla guida in stato di ebbrezza, mirato a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati e con l’obiettivo specifico di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. Per l’occasione lunedì 28 gennaio si terrà in Ascom Confcommercio Bergamo l’incontro tra l’Ats e i locali che aderiscono all’iniziativa.

Nel 2017 in Italia si sono registrati 174.933 incidenti stradali con lesioni a persone, 3.378 morti e 246.750 feriti. Per quanto riguarda lo stato psicofisico alterato dei conducenti, sono in aumento sia le sanzioni per guida in stato di ebbrezza (artt.186 e 186 bis), sia quelle per guida sotto l’influenza di sostanze stupefacenti (art.187). Polizia Stradale, Carabinieri e Polizia Locale dei comuni capoluogo, hanno contestato nel 2017, rispettivamente 41.476 (+2,5%) e 5.289 violazioni (+11,7%) Dai dati della Polizia Stradale che fornisce dettagli per classe d’età, fascia oraria e tipologia di veicolo, emerge che sono multati per guida in stato di ebbrezza soprattutto i giovani conducenti di autovetture (tra i 25 e 32 anni), nella fascia oraria notturna, fascia nella quale è stato elevato l’80% delle sanzioni. (ISTAT 2018).

Da dove nasce il Progetto?

La campagna del Progetto Safe Driver rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato

da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

La presenza attiva di Safe Driver nella movida dei locali notturni permette una continua evoluzione del progetto ed una sua grande apertura. Safe Driver infatti collabora con diverse realtà, figure, professioni ed enti. Questo mix di energie apporta giovinezza continua al progetto nonostante possa vantarsi di 6 anni di esperienza e collaborazioni.

Il Progetto "Safe Driver" si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

Ma cos'è Safe Driver?

E' un individuo che in occasioni sociali decide di astenersi dal bere alcolici per condurre a casa in sicurezza i suoi passeggeri.

Il Progetto "Safe Driver" mira a prevenire gli incidenti stradali alcol e droga correlati, promuovendo azioni di prevenzione nei luoghi del divertimento della provincia di Bergamo con l'obiettivo di far aumentare il numero di guidatori con alcolemia ZERO.

Oltre a tornare a casa in una condizione di salvaguardia, se l'alcolemia del guidatore a fine serata risulta ZERO, verrà consegnato un buono valido per l'ingresso gratuito

(discoteche) nello stesso locale o per una consumazione analcolica gratuita (pub/bar).

In caso di alcolemia superiore si consiglierà di mettersi alla guida informando e presentando strategie alternative (taxi, mezzi pubblici o affidarsi alla guida di un amico sobrio). Inoltre il Progetto vuole incoraggiare campagne di sensibilizzazione indirizzate a tutta la popolazione anche con l'utilizzo di diversi incentivi (bevande analcoliche, entrata gratuita) e con il coinvolgimento e la responsabilizzazione dei gestori dei locali attraverso la sottoscrizione di un Codice Etico.

Dati 2018

I dati 2018, rilevati dai volontari nei locali aderenti all'iniziativa, attraverso una apposita scheda, confermano il crescente interesse dei giovani per "il guidatore designato" (Safe Driver) che si impegna a portare a casa sobrio gli amici di serata.

Il numero di persone che hanno aderito al progetto è stato di 1754, di cui 1260 maschi e 494 femmine. Il totale delle misurazioni effettuate risulta essere 1600 (1530 nel 2017). Il numero di adesioni come extra progetto è stato di 706 persone. I SAFE DRIVER sono stati 305 con una popolazione di passeggeri sani valutabile in 890 potenziali (847 nel 2017).

Le misurazioni con tasso 0 sono risultate 788, tra lo 0,01 e 0,5 419, tra lo 0,5 e 0,79 155, superiore allo 0,79 238. Nel extra progetto risultano a tasso 0 129 persone.

Il totale fra progetto ed extra progetto, come partecipazione è di 2460 persone (2315 nel 2017).

Persone a tasso 0 totali risultano essere 917.

Anno dopo anno cresce il numero dei partecipanti al progetto; aumentano anche i passeggeri trasportati a casa "sani".

Progetto : Lavori di Pubblica Utilità (LPU)

Con la collaborazione della Associazione Genitori Atena si accoglieranno un massimo di 10 persone in regimi di Lavori di

Pubblica Utilità (LPU) in seguito a ritiro della patente per art. 186 o 187. Verranno assegnati ad un Tutor e svolgeranno le ore dovute nei servizi del Progetto Safe driver in particolare nelle serate nei locali.

PARTECIPANTI AL PROGETTO SAFE DRIVER – 2019

ENTI E ASSOCIAZIONI : ASST Papa Giovanni XXIII – SerD Bergamo, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo – Ministero degli Interni, Rotary Club Centenario Dalmine, Bolgia – Djs from the world, Cooperativa AEPER, Croce Rossa Italiana – Delegazione di Bergamo, Associazione Genitori Atena,

COLLABORAZIONI : Allgraf, ASCOM, Capobianco, Contralco, Decathlon, Ford, Floome, Progetto Goodnight.- Compagnia teatrale La Pulce, Progetti di Impresa – Modena , Polar TV

GRUPPO DI LAVORO : Coordinatore: Andrea Noventa – SERD di BERGAMO

Luca Biffi, Silvana Domenghini, Barbara Lamera, Maurizio Lazzari, Roberto Lodovici, Emilio Maino, Roberta Mangiapanello, Lucrezia Martino, Paola Pesenti Bolognini, Mirella Pontiggia, Manuel Ripepi, Mauro Romagnoli, Tonino Vecchi.

Per diventare volontari è possibile contattare i referenti dell'iniziativa scrivendo una mail all'indirizzo safedriver.nottiinsicurezza@gmail.com o telefonando al numero 366 2780232 – 035.2676391 (ASST – PG23).