

Legge di Bilancio. Commercianti soddisfatti a metà

Soddisfatti a metà i commercianti bergamaschi per la nuova legge di Bilancio, approvata lo scorso 30 dicembre ad un soffio dall'esercizio provvisorio.

“La nuova legge è ampia ed articolata e serviranno settimane e diversi adempimenti e circolari per interpretarla – commenta Giorgio Beltrami, vicepresidente di Ascom Confcommercio Bergamo-. La stampa si sta focalizzando su quota 100 e reddito di cittadinanza, ma ci sono molte altre norme che incidono profondamente sui nostri settori. Alcuni di questi provvedimenti sono stati ottenuti grazie all'intervento delle nostre organizzazioni, quindi il Governo ha ascoltato diverse nostre istanze. Altri sono fortemente penalizzanti, mentre mancano alcuni interventi ritenuti strategici dalla nostra Associazione”.

Ma andiamo per ordine. Ci sono alcuni emendamenti della nuova legge che riguardano molto da vicino il terziario, come la reintroduzione strutturale degli indennizzi per le attività commerciali in crisi, il credito d'imposta per le edicole, l'esclusione degli ambulanti dalla direttiva Bolkestein, la conferma del Bonus mobili. A questi si aggiungono due provvedimenti che incidono sul settore immobiliare: l'opzione data ai comuni di aumentare la fiscalità locale e l'introduzione della cedolare secca sulle locazioni di immobili commerciali.

“Per esempio questi due temi, che sono punti fondanti della leva immobiliare, non sappiamo se e come incideranno sulla riduzione dei canoni immobiliari, fondamentale per la sostenibilità del commercio nei centri urbani – spiega Beltrami-. Almeno per quanto riguarda il peso fiscale sarebbe

stato necessario andare nella direzione della riduzione del prelievo per favorire canoni più calmierati”.



Giorgio Beltrami

La nuova legge, secondo Ascom, presenta due pericoli: la reintroduzione delle clausole di salvaguardia dell'Iva che rappresenta una spada di Damocle per gli imprenditori in quanto continuerà a pesare sulla scelta degli investimenti futuri e il possibile aumento della pressione fiscale nei prossimi tre anni, a partire dalle imposte locali: Imu, Tasi, Irap e addizionali.

I vertici di Ascom sono anche perplessi sia sul reddito di cittadinanza che su quota 100. “Sicuramente i nostri imprenditori avrebbero preferito un provvedimento che potesse aiutare le imprese a creare lavoro e a dare una possibilità di futuro stabile alle persone. Mentre quota 100 così come è stata rivista sembra scontentare le attese di molti lavoratori”.

Mentre erano altre le attese del settore: “Gli interventi sulle edicole, sugli ambulanti e sulle attività commerciali in crisi, seppur positive, sono misure tampone ma non strutturali per la ripresa del commercio” spiega il vicepresidente di Ascom. Il Governo, per rilanciare il terziario, deve rivedere in profondità il Decreto Bersani, entrato in vigore ormai da vent'anni sia attraverso una ridefinizione del commercio elettronico sia con misure nuove di programmazione per le medie superfici di vendita e i poli logistici”.

Secondo l'associazione di via Borgo Palazzo, le medie superfici di vendita devono essere sopposte, come avviene per le grandi superfici, alle conferenze di servizi e allo stanziamento di contributi a favore delle imprese più piccole che soffrono, "altrimenti assisteremo al propagarsi di insediamenti commerciali di medie e grandi dimensioni in aree extraurbane e allo spegnimento dei centri urbani" dice Beltrami.

Così come, secondo Ascom Confcommercio Bergamo, i centri logistici devono essere sottoposti agli stessi provvedimenti che interessano i centri commerciali, "in caso contrario – continua il vicepresidente – sulle arterie dei comuni nei quali essi gravitano si creerà un movimento di furgoncini che graverà moltissimo sulla circolazione e sulle nostre strade che già soffrono".

Infine nella programmazione regionale delle grandi superfici dovrebbero rientrare anche le attività di somministrazione "per arginare i continui ampliamenti di centri commerciali con nuove aperture di bar e ristoranti a discapito dei centri urbani. Altro capitolo è la fiscalità del commercio elettronico – conclude Beltrami -. E' stata introdotta l'imposta sui servizi digitali, ma dovremo capire se le misure sono sufficienti a riequilibrare il rapporto di forza con il commercio tradizionale più in difficoltà".

Alcuni dei principali provvedimenti contenuti nella Legge di Bilancio (box o nella foto)

- reintroduzione della rottamazione delle attività commerciali in crisi
- conferma del Bonus Mobili
- credito d'imposta per le edicole
- esclusione degli ambulanti dalla direttiva Bolkestein

- aumento della fiscalità locale
 - introduzione della cedolare secca sulle locazioni di immobili commerciali.
 - credito d'imposta per adeguamento tecnologico per invio corrispettivi
-

Pubblici esercizi. Per rinnovare il canone Rai c'è tempo fino al 31 gennaio

Canone Rai 2019. Si ricorda che l'abbonamento speciale per gli apparecchi televisivi e radiofonici presenti negli esercizi pubblici andrà rinnovato entro il 31 gennaio. Gli importi del canone non hanno subito nessuna variazione rispetto al 2018

Diamante naturale e sintetico: Sfide e opportunità

"Diamonds are forever", cantava Shirley Bassey con la sua voce potente e ancora prima di lei, l'icona senza tempo, Marilyn Monroe, incantava tutti con "Diamonds are a girl's best friend".

In effetti i diamanti continuano ad essere i migliori amici delle donne, ma anche i migliori alleati degli uomini che li scelgono per le occasioni molto speciali, di emozioni profonde.

La loro difficoltà estrattiva dai giacimenti, però, porta ad una diminuzione dei loro volumi a livello globale che tende a valorizzarli, mentre contemporaneamente avviene una inevitabile importante crescita del mercato dei diamanti artificiali utilizzati su larga scala da sempre per lavorazioni industriali.

Ma cosa sono esattamente i diamanti sintetici, quale la loro composizione, come si distinguono e quale il loro valore? A queste domande hanno risposto gli esperti durante il convegno "I diamanti sintetici opportunità ed insidie" che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo in collaborazione con l'Associazione Orafa Lombarda.

Alessandro Riva, Presidente del Gruppo Gioiellieri Orefici e Antiquari di Ascom Bergamo Confcommercio, Loredana Prosperi, Responsabile del Laboratorio di Analisi IGI, Daniele Oldani, Presidente Dettaglianti AOL e Maurizio Piva, Presidente Comm. Pietre AOL hanno presentato tutti gli strumenti necessari per far capire la "natura" del diamante sintetico, le metodologie di produzione, i canali di commercializzazione, la vendita al consumatore finale e molto altro.

Grazie alla New Diamond Technology (NDT) è stata sviluppata una tecnologia, chiamata HPHT, che consente addirittura la crescita di più diamanti sintetici all'interno della stessa cella con conseguente tirature molto più grandi: si possono contemporaneamente produrre ben fino a 16 cristalli grezzi!

Otticamente il diamante sintetico è uguale a quello naturale, ha la stessa composizione chimica e fisica ed è distinguibile solo con un accurato esame gemmologico, ma il suo prezzo e ovviamente il suo valore è notevolmente inferiore rispetto a

quello estratto naturale.

“Il diamante sintetico è una realtà commerciale, e può diventare un’opportunità ma ci sono anche delle insidie perché gli operatori devono essere in grado di riconoscere questo materiale, che dal punto di vista ottico è uguale al diamante naturale ma ha un costo decisamente inferiore proprio perché come prodotto industriale se ne può produrre quanto se ne vuole, mentre il diamante naturale in quanto prodotto della natura e ci vogliono ere geologiche di migliaia di anni per formarsi, è un vero unico dono della natura”, come spiegato dalla gemmologa Loredana Prospero supportata dal presidente Riva anche lui gemmologo.

Nonostante il diamante sintetico non sia una novità (il primo risale al 1954), negli ultimi anni è stato registrato un aumento della sua produzione e di richiesta soprattutto come possibile proposta per i cosiddetti “Millennials”, la nuova generazione che appunto si “apre” a uno stile di vita diverso rispetto alle generazioni precedenti. Maggiore attenzione al “green”, rispetto verso l’ambiente da parte dell’industria, nuove tecnologie, riduzione dei consumi: tutti fattori che si rivelano determinanti anche riguardo alla scelta di preziosi e semipreziosi.

La nuova generazione, potrebbe inizialmente preferire il diamante sintetico rispetto a quello naturale perché associa di primo acchito la sua estrazione ai famosi “blood diamonds”, resi tristemente celebri dall’omonimo film sulle guerre africane, con protagonista Leonardo Di Caprio.

Come spiega Prospero, però, “il problema dei diamanti insanguinati è stato risolto più di 15 anni fa con la nascita della certificazione Kimberley Process ([n.d.r.] che definisce un processo di verifica e controllo sulla provenienza) a cui partecipano tutti i produttori di diamante naturale per garantirne l’origine. Quindi, da quel punto di vista è già etico il prodotto”.

Inoltre, l'escavazione di minerali di partenza per la produzione del diamante sintetico deve avvenire comunque perché la grafite da cui inizia il processo industriale viene estratto con modalità e rischi identici rispetto a quelli del diamante tradizionale, ma questo viene spesso dimenticato.

Il trend del diamante artificiale è stato abbracciato ora anche da colossi, come De Beers, e importanti aziende di gioielli, segnando una rivoluzione all'interno del mondo della gioielleria semipreziosa dove è entrato in modo crescente negli ultimi anni abbinato perlopiù ad argento altri metalli ed oro di bassa caratura in alcuni casi.

“Adesso può essere certamente una realtà economica e commerciale”, nota Prospero ma aggiunge che la scelta di venderli o no è assolutamente molto personale. “Se una persona, va in una mostra per ammirare la Gioconda vuole vedere l'opera originale e non una fotografia o una copia. Un prodotto originale è un'altra cosa”, sottolinea.

Opinione questa che appunto condivide e sottolinea fermamente anche il presidente del Gruppo Gioiellieri, Alessandro Riva, che parla di una sfida importante dove la professionalità diventa per fortuna sempre più importante necessaria “perché ci sono due prodotti completamente diversi: uno ha una storia e l'altro è un prodotto creato per esigenza di puro marketing, ed il cui valore diminuirà nel tempo progressivamente e mai certamente potrà rivalutarsi come invece accade per il diamante naturale. Dal punto di vista del mercato è certamente un nuovo modo di mettersi in gioco”.

Però, sottolinea nuovamente Riva “è lo stesso discorso di un prodotto originale d'epoca e di un prodotto che viene riprodotto e copia l'oggetto antico originale. Un valore ha l'oggetto antico un altro l'oggetto riprodotto che solo lo imita”.

Nasconde, però, dei rischi questo ingresso nella gioielleria?

Secondo Prosperi il rischio è sempre e solo quello delle imitazioni, come succede nel mercato della pelletteria firmata o di pregio e con le borse di imitazione.

Tuttavia, come spiega l'esperta, "chi vuole l'originale non andrà a comprare la copia". In ogni caso, è fondamentale il controllo in tutti i mercati anche se "il diamante naturale per l'importanza che ha è molto più controllato di quanto non si creda".

Importanza che si percepisce subito quando una persona vuole regalare un oggetto di valore sentimentale ed economico che segni un momento speciale, poi rimanga in famiglia ed infine possa essere anche un buon investimento, e che mai per stessa ammissione di De Beers potrà essere sostituita dal sintetico.

"Il gioiello infatti si dona in un momento particolare della propria vita, un sintetico che non ha valore non viene regalato per la nascita di un figlio. Viene regalato qualcosa che ha valore e rappresenta un'emozione", aggiunge Prosperi e sottolinea che il gioiello si distingue anche per la sua unicità che può essere caratterizzata anche dai difetti, che proprio perché prodotto della natura accresciutosi in ere geologiche però lo rendono unico speciale ed irripetibile.

D'altronde, come nota Riva "un gioiello è un oggetto che un orafo vive, e valorizza ciò che il tagliatore prima ha reso particolare con tagli diversi partendo dal grezzo, e ci mette del suo con la sua straordinaria umana abilità manuale rendendo il gioiello particolare ed eccezionale. Il sapore e il sentore dell'oggetto originale è unico quando il gioiello è irripetibile".

Accordo Intesa – Fipe: Azzerate le commissioni per importi sotto i 15 euro

Intesa Sanpaolo e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede l'azzeramento delle commissioni, in carico agli esercenti che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, per tutte le transazioni POS di importo inferiore ai 15 euro.

L'obiettivo è fornire alle aziende (100.000 associate alla federazione, tra cui 4.000 nella provincia di Bergamo) strumenti su misura per l'operatività quotidiana e per rispondere alle nuove esigenze: pagamenti digitali, fatturazione elettronica e finanziamenti per accrescere la qualità dei servizi e la capacità di competere.

“Positiva l'attenzione verso alcune problematiche che toccano ristoranti e pubblici esercizi come i finanziamenti indirizzati ai creditori di QUI!Group fallita nei mesi scorsi e che ha lasciato in difficoltà anche molte delle imprese bergamasche. In particolare l'accordo punta all'incremento dell'utilizzo della moneta elettronica, in quanto azzerando le commissioni a carico dell'esercente per tutte le transazioni Pos sotto i 15 euro. Questa mossa vuole diffondere maggiormente l'utilizzo di bancomat e carte di credito per i micro pagamenti, che nei bar rappresentano, in alcune fasce orarie, più del 90% degli incassi”, nota il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

“FORME” : è Bergamo la capitale internazionale dell’arte casearia

È stata presentata oggi a Palazzo Regione Lombardia la quarta edizione di “FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana d’eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre 2019. Forte del suo primato europeo, con ben 9 D.O.P. casearie prodotte sul territorio del capoluogo orobico (la Lombardia ne totalizza 14 e l’Italia complessivamente 50) e del successo registrato dalle precedenti edizioni, Bergamo e la Regione Lombardia si fanno capofila di un progetto di valorizzazione e promozione a livello internazionale dell’intero comparto lattiero-caseario italiano. Quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma anche tante attività aperte al pubblico nella spettacolare cornice della Città Alta e al polo fieristico.

Organizzato dall’Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia e la Camera di Commercio di Bergamo, il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ne ha illustrato obiettivi, strategie e programma e ha visto gli interventi tra gli altri di Attilio Fontana, Presidente della Regione Lombardia, Fabio Rolfi, Assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, Paolo Malvestiti, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, giunto espressamente in Italia da Londra.

«Bergamo è la capitale italiana del formaggio. Il territorio orobico è culla di quasi il 20% delle DOP casearie del nostro Paese. Vogliamo che sia una realtà riconosciuta a livello

mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia» ha dichiarato Fabio Rolfi, Assessore Regionale Lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, che ha aggiunto: «I complimenti vanno a tutti coloro che stanno organizzando la manifestazione e che sono riusciti a ottenere l'opportunità di ospitare i World Cheese Awards. Questa vetrina internazionale rappresenta un'occasione turistica importante che avrà ricadute positive sullo sviluppo produttivo lombardo. La storia, la cultura, le bellezze naturali e i prodotti enogastronomici sono la nostra vera ricchezza».

«L'appuntamento del prossimo ottobre – ha affermato il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – sarà una nuova, prestigiosa occasione per valorizzare il territorio bergamasco, le sue eccellenze gastronomiche, il primato italiano ed europeo in ambito caseario. Con la sua configurazione ancora più ampia rispetto al programma del 2018, il prossimo appuntamento di FORME si rivela inoltre come un'ulteriore opportunità per dare visibilità al patrimonio artistico e culturale della città di Bergamo in un contesto nazionale e internazionale, e offrire nuovo slancio, proprio grazie ai Formaggi delle Orobie, alla candidatura del territorio bergamasco a “Città creativa dell'Unesco”, la rete mondiale dell'ONU nata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile».

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha notato: “E' un'importante manifestazione questa di Bergamo. Il nostro paese può vantare la più grande qualità e la più grande diversità di prodotti lattiero-caseari. Siamo sicuramente l'unico paese che riesce a dare tanti prodotti di qualità così diversi fra di loro e così particolari. Credo, quindi, che sia giusto che lo si sottolinei. Credo che sia giusto fare evidenziare questa grandissima qualità del prodotto italiano

nel mondo e questo è il motivo per cui l'esportazione ha assunto un carattere così rilevante. Sono contento che si svolga questa grande manifestazione a Bergamo, che ha raggiunto questa sorta di "campionato mondiale" del formaggio. Possiamo dire con orgoglio che Lombardia è una delle regioni che ha un importante numero di prodotti legati al formaggio. Ho imparato a conoscere ancora di più i tantissimi prodotti della provincia di Bergamo e devo dire che la qualità è veramente eccellente e ancora più diversificata di quello che si potesse immaginare".

Francesco Maroni, Presidente Progetto Forme ha dichiarato: «Siamo molto orgogliosi di presentare la quarta edizione di Forme, una manifestazione che negli anni ha saputo entusiasmare tutti – istituzioni, privati, addetti ai lavori e pubblico. I numeri dello scorso anno parlano già chiaro: oltre 40mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 12mila chili di formaggi venduti e degustati alla mostra-mercato». Maroni ha poi aggiunto sull'edizione 2019: «Senza perdere di vista l'importante patrimonio lattiero-caseario locale, l'edizione di quest'anno mette in scena due importanti novità, che accreditano la manifestazione a livello mondiale: la prima italiana dei World Cheese Awards, il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo e la fiera B2Cheese, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°. Si tratta di una crescita che mira a promuovere e valorizzare le produzioni d'eccellenza di tutta Italia, con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. FORME è un progetto aggregante, che vuole offrire strumenti e opportunità di promozione del comparto lattiero-caseario, un settore strategico e di grande rilevanza economica e sociale».

John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, ha aggiunto: «Anno dopo anno i World Cheese Awards stanno aumentando la propria

portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a FORME ci è sembrata una scelta molto naturale e siamo estremamente onorati di portare la competizione a Bergamo, bellissima città dal ricco patrimonio caseario. La Lombardia e Bergamo, con la sua storia e il suo straordinario patrimonio caseario con il primato europeo di 9 D.O.P. casearie, diventeranno polo di attrazione per tutto il mondo. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara e non vediamo l'ora di collaborare con FORME per creare un evento memorabile e sensibilizzare l'intero settore lattiero-caseario».

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono appunto i World Cheese Awards, gli Oscar dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia, ospiti dei padiglioni di Promoberg – Fiera di Bergamo dal 18 al 20 ottobre: al primo giorno riservato agli addetti ai lavori segue il Cheese Tour, una due giorni dedicata al pubblico. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan.

Sempre alla Fiera di Bergamo, il 17 e il 18 ottobre si terrà

la prima edizione di B2Cheese, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione). Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, convegni, workshop, degustazioni tecniche.

A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di appuntamenti aperti al pubblico. Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito "And the winner is ... 31 anni di campioni WCA" riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "Piazza Mercato del Formaggio" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO". La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari orobici a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del Cheese Festival aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre nello stesso padiglione dei World Cheese Awards che propone: i "Cheese Lab", degustazioni di specialità casearie e prodotti in abbinamento come birra, vino, miele, organizzate in collaborazione con Onaf – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio; i "Cheese Lab WCA", occasione unica per scoprire e gustare formaggi rari e altrimenti introvabili e gli show cooking della Nazionale Italiana Cuochi.

La manifestazione si chiuderà con la serata di gala e beneficenza “Buono come il formaggio”, organizzata sempre in una location suggestiva nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

Maggiori informazioni e aggiornamenti su: www.progettoforme.eu, Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.











Spicchi di gusto

L'arte dei pizzaioli napoletani è entrata nel patrimonio Unesco, ma l'idea di fusione tra cucina e pizzeria è nata ben lontana dal Vesuvio. A Verona, Simone Padoan, nel 1999, ha aperto il nuovo millennio con la sua proposta da degustazione. Da allora non si esce solo per una pizza dopo il cinema, ma si sperimentano accostamenti arditi, spicchio dopo spicchio. Chef-pizzaioli si cimentano in tecniche d'alta cucina, lievitazioni da calende greche, farine macinate a pietra e abbinamenti ricercati. Come ogni tendenza, c'è chi la sposa per business senza preparazione e chi alza i prezzi alle stelle in cerca di notorietà. Ne abbiamo parlato con il maestro Padoan e con chi è impegnato ogni giorno a portare la pizza nel mondo, Tiziano Casillo, docente dell'Accademia del Gusto. Non mancano le dritte e gli indirizzi bergamaschi per gustare un'ottima pizza.

Simone Padoan: "Non chiamatela "gourmet". Oltre i 50 euro è solo provocazione"

Simone Padoan, indiscusso maestro e fautore della pizza da degustazione (odia il termine gourmet, "E' troppo elitario"), ha scelto questa professione per caso: "L'alberghiero di Recoaro era la scuola più vicina alle piste da sci e la discesa libera era la mia vera passione" confessa. A 16 anni abbandona gli studi per lavorare in pizzeria da uno dei suoi otto fratelli. A 23 anni apre il suo locale, I tigli di San Bonifacio, tra Verona e Vicenza: è il 1994 e nel giro di qualche anno, nel 1999, nasce la pizza da degustare a spicchi, realizzata con ingredienti d'eccezione e tecniche d'alta cucina. "La nostra rivoluzione è stata inconsapevole – minimizza Padoan-. Volevamo solo creare qualcosa di diverso per dare valore al nostro mestiere e alla pizza, troppo spesso

vista come alternativa al fast food". Si parte dalla lievitazione naturale: "La pasta madre va curata ogni giorno: la complessità aromatica unica ripaga da ogni fatica" spiega. Sette le tipologie di impasti diversi per oltre 25 proposte in carta: "Una base di mais si abbina a baccalà e gambero in ceviche, quella di segale e avena alle verdure, mentre il pan brioche a hamburger e foie-gras. Aggiungo semi all'impasto per burrata e crudo". Non mancano omaggi alle sue origini e alla tradizione veneta, come la pizza con raperonzolo stufato con lardo fuso e pasta di salame: "Non posso scegliere il km zero perché le migliori mozzarelle e burrate arrivano da lontano, ma nella nostra dispensa- con le uniche eccezioni di stoccafisso e foie gras- ci sono solo prodotti italiani". Ogni ricetta ha due, quattro ingredienti al massimo e altri tre per bilanciare e accompagnare: "La mia è una cucina di pancia: il piatto deve regalare un'emozione diretta e viscerale". I prezzi, dato che c'è chi ha in carta pizze che superano i 150-200 euro? "Se ne sentono di ogni, è un modo di farsi pubblicità per un giorno sui giornali- dice con disappunto-. Da noi si va dai 9 ai 36 euro per la versione con i gamberi rossi. La più costosa in assoluto è quella al tartufo bianco, in carta a 50-55 euro. Otto uova di quaglia in camicia, carpaccio di manzo marinato e generose scaglie di tartufo bianco". Simone Padoan propone anche l'abbinamento con vini naturali a fermentazione spontanea, oltre a qualche birra artigianale. **"I tigli" Via Camporosolo, 11. San Bonifacio (Vr) 045 610 2606**

Gli indirizzi bergamaschi

Pizze da veri re al Castello

Fabrizio Pasinelli ha iniziato più di vent'anni fa come aiuto pizzaiolo a Palazzolo sull'Oglio, prima di aprire il suo primo locale a picari ad Antegnate. Nel 1992 ha cambiato vita e in Umbria ha fondato un'azienda di agricoltura biodinamica. Ma il richiamo della pizza è stato più forte e nel 1998 ha inaugurato a Cividate al Piano la "Pizzeria Castello". Nel

2008, conquistato dalla rivoluzione di Simone Padoan, ha introdotto in menù pizze “gourmet”, pezzo forte del locale. Da giugno ha raddoppiato con il ristorante: ai fornelli la figlia Francesca, laurea all’Alma e esperienza stellata a La Fenice di Ragusa. Lunghi tempi di lievitazione- 48 ore in cella più 16-18 ore di pre-impasto – e cottura in forno a legna (con carpine, frassino, quercia e faggio) sono i segreti della sua pizza. La carta segue la stagionalità di ingredienti selezionati con cura, molti a presidio Slowfood. D’inverno la scarola dei Colli si abbina a sgombro in oliocottura, in primavera le fave fresche danno colore a una cacio e pepe, con guanciale croccante, d’estate la mozzarella di bufala dà il meglio di sé con San Marzano, filetti di acciuga Cantabrica, zenzero e scorza di limone e un giro di olio siciliano. La burrata si sposa a crudo di Parma Riserva, la cipolla di Tropea si abbina all’nduja per un gusto pieno e deciso.

Pizzeria Castello, Piazza Castello, 4- Cividate Al Piano. Tel. 0363 976815

La lanterna, riflettori puntati sul territorio

La pizza d’autore si spinge fino in quota: La lanterna di Dorga, a Castione della Presolana, è un indirizzo ormai di riferimento per scoprire a seconda della stagione versioni gourmet e a km zero. **Ian Spampatti**, dopo la scuola alberghiera di Clusone, dove ha studiato da chef e uno stage da Luca Brasi alla Braseria, seguito da un’esperienza da Cesira al Passo della Presolana, ha deciso di continuare la tradizione di famiglia nella ristorazione, aprendo quattro anni fa il ristorante pizzeria “La Lanterna”. Negli ultimi sei mesi la scelta di puntare esclusivamente sulla pizzeria tradizionale, da degustazione e in pala alla romana. Il campione MasterPizza omaggia il territorio, dai formaggi della Val di Scalve alla farina di mais rostrato rosso di Rovetta, proposti con salsiccia sbriciolata. Asparagi verdi, bianchi e viola cotti sottovuoto e passati in padella si abbinano a pomodoro Petrilli di Lucera, fonduta di parmigiano e polvere di capperi

di Pantelleria. Non mancano versioni veg, come quella con carota e ravanella marinati in aceto di lamponi e pomodoro arrostito al forno.

**La lanterna, Via Fantoni, 4, Dorga- Castione della Presolana.
Tel: 0346 32196**

Il posto giusto dove trovare i campioni della pizza

Inevitabile per uno chef proporre la sua idea di cucina su pizza. **Salvatore La Porta**, siciliano di Piazza Armerina, con alle spalle una lunga gestione di locali, tra cui “La Cascina dei Frati” di Brusaporto, da otto anni si è dedicato alla pizzeria, nel suo Al posto giusto di Tagliuno a Castelli Calepio, che gestisce con la figlia Valentina. Il loro ultimo riconoscimento è l’argento ai Mondiali della Pizza di Parma, con “Anteprima”: base in pala alla romana, fior di latte, caponata scomposta al profumo di fieno, petali di baccalà al finocchietto selvatico, gambero di Mazara del Vallo e guancialetto croccante. In carta altre pizze d’autore, alcune dedicate alla famiglia, tra cui quella alla moglie Donatella. Il petto d’oca si abbina all’aceto balsamico e il crudo affumicato del Trentino al pomodoro pendolo del Vesuvio. Da non perdere la Fra’ Ambrogio, con gambero rosso di Sicilia, julienne di seppie e bottarga.

Al posto giusto, Via Aldo Moro, 19, Tagliuno-Castelli Calepio (Bg). Tel: 035 848411

L’esperto

Tiziano Casillo: “La pizza perfetta si fa con orologio e bilancia”

Tiziano Casillo è impegnato, tra un volo intercontinentale e l’altro, a diffondere tecniche e cultura della buona pizza nel mondo. La versione gourmet, in continua ascesa, contribuisce ad innalzare la qualità. “Ci si avvicina così alla cucina, dalla selezione delle materie prime al rispetto della stagionalità. Molti la propongono perché di moda, ma pochi la

preparano a regola d'arte'".

Oltre al topping le attenzioni partono dall'impasto: "La farina a doppio zero cede il posto a integrali e semintegrali. Si allargano gli orizzonti ad altri cereali, dal farro all'avena, all'orzo e persino al riso venere". Casillo smonta convinzioni e luoghi comuni: "Partiamo dalle lievitazioni lunghe: non sono necessariamente sinonimo di qualità. Devono essere corrette più che lunghissime e comunque non superare le 24 ore". Anche il lievito madre non è di per sé indice di qualità: "È difficile da gestire e richiede competenze che in pochi posseggono. Molti lo utilizzano con il lievito di birra a supporto della lievitazione". Casillo fa ordine anche su pre-impasti e bighe: "Si parla spesso a sproposito di biga per definire un pre-impasto. Pochissimi hanno un "ferma-biga", cella di lievitazione che la mantiene 16-18 gradi per 16-18 ore. Per tutti gli altri c'è il frigorifero". Anche il forno a legna, che da sempre viene segnalato sin dall'insegna, non è una garanzia: "È l'elevata temperatura a fare una buona pizza e non la combustione del legno. La pizza napoletana richiede da disciplinare il forno a legna, l'unico in grado di portare la temperatura a 450 gradi. Ma ormai i forni elettrici raggiungono queste temperature infernali". Nelle pizze gourmet si parla spesso di doppia cottura, prima al vapore e poi in forno: "La pizza, come il pane, cuoce per evaporazione della sua acqua. L'umidità dà solo la possibilità di svilupparsi di più". L'impasto della pizza in pala alla romana, con oltre l'80 per cento di acqua, è la nuova tendenza: "Si presta molto per pizze "gourmet". Nella classica e popolare versione allungata della pala è ideale al taglio, in stile street food". Sulla farcitura le regole seguono la qualità: "Un equilibrio tra ingredienti freschi e di stagione, giuste consistenze e un contrasto tra sapidità e acidità'. L'abc? Una buona mozzarella, un buon pomodoro e un buon olio. La mozzarella deve essere fatta con il latte e non con cagliate estere. Non può costare 4 euro al chilo, per intenderci, perché un litro di latte non costa 37 cent". La ricetta della

pizza perfetta? “E’ realizzata in modo tecnicamente corretto e segue procedure standardizzate. Servono basi certe, bilanciamenti, rispetto dei tempi e grammature. La mal gestione della mozzarella, ad esempio, può far perdere ad una pizzeria 12 mila euro”.

Saldi invernali: andamento discreto

Moderato ottimismo per i saldi invernali. E’ questo quanto si percepisce tra i commercianti bergamaschi dopo l’avvio delle vendite di fine stagione, che come succede negli ultimi anni solo nei primi giorni e nei primi weekend segnano i numeri più significativi.

“I primi giorni sono andati discretamente bene sia a livello bergamasco ma anche in generale in Lombardia dove lo scontrino medio è stato di circa 90-95 euro”, commenta Diego Pedrali, presidente del Gruppo abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo e componente della giunta nazionale Federazione Moda Italia.

L’andamento di quest’avvio dei saldi, con una percentuale di sconto nella provincia di Bergamo attorno al 30%, ha avuto quindi riscontri positivi, nonostante il Black Friday abbia “creato svantaggi nei confronti dei saldi portando la gente ad acquistare prima”.

Per questo motivo, il presidente del Gruppo abbigliamento nota che si deve riflettere “se conviene posticipare la data dei saldi per dare opportunità ai negozianti di vendere con maggiore margine di stagionalità. Infatti, Federmoda in collaborazione con Format Research ha effettuato negli anni

precedenti un sondaggio per chiedere se sia giusto posticipare a fine gennaio o ai primi di febbraio i saldi, oppure lasciare la massima libertà al commerciante di poter fare delle svendite per tutto l'anno. La maggioranza degli operatori commerciali ha espresso che occorre posticipare le vendite a prezzi ribassati".

Da combattere anche il problema delle svendite a forma celata che come evidenzia Pedrali "purtroppo avvengono dappertutto e la multa per chi non rispetta le regole non è molto elevata, mentre vanno introdotte regole e tasse anche sulle vendite via web".

Nonostante le offerte "nascoste" del periodo pre-saldi, il 61% dei consumatori aspetta il periodo ufficiale delle promozioni di fine stagione per poter risparmiare e si orienta di più nella qualità che al prezzo.

Quest'anno gli articoli più venduti, soprattutto nelle province del Nord d'Italia, non sono stati quelli tipicamente invernali date le condizioni climatiche straordinarie di quest'inverno: "Mentre è successo il contrario al Sud dove hanno chiesto anfibi, stivali, piumini".

Come, però, un commerciante può attirare la clientela? Secondo Pedrali "l'unico sistema con cui conquistare il cliente è la professionalità, come accade nei negozi del vicinato dove c'è il dialogo con il cliente, per far sì che questo abbia risolto ogni suo dubbio e quesito che si pone scegliendo un capo", che come nota se è difettoso, grazie al decreto legge n.24 del 2002, può essere sostituito o riparato entro due anni dal suo acquisto.

Drink list per il 2019: Quali i cocktail di tendenza

In occasione della Bergamo Cocktail Week ecco qui la drink list di tendenza per il 2019, secondo 130 baristi in 35 città americane ed europee che riporta Forbes magazine.

Tra mocktail, Aperol e curcuma i trends sono intriganti e invitano a nuove esperienze di sapori anche un po' alternativi e sorprendenti.

Primo in classifica è l'Aperol frosé, una combinazione di vino rosé frozen e Aperol, che è già molto amato dagli appassionati dei cocktail in tutto il mondo.

Seguono i mocktails, la reinterpretazione di cocktail classici ma privi di alcol. Il 2019, però, è all'insegna dell'originalità anche in questo caso, quindi non si propongono più grenadina e succhi di frutta ma sciroppi fatti in casa e acqua tonica, ingredienti fermentati e bevande come il primo distillato non alcolico Seedlip.

Inoltre, secondo i bartenders stranieri quest'anno prevale il sapore e il profumo della rosa, ma anche del curcuma.

La sostenibilità è un trend che sta guadagnando più spazio a livello globale. Non può, quindi, mancare neanche dal mondo dei cocktails. L'88% dei baristi selezionati cercano di usare in modo più saggio le loro materie prime rispettando l'ambiente: decorazioni commestibili, bevande a temperatura ambiente, porzioni di ingredienti suddivise in più bevande.

Quest'anno però protagonisti sono anche delle sperimentazioni piuttosto originali, come l'utilizzo di topinambur, tomatillo, chorizo, patata messicana (jicama), il frutto esotico zapote nero e addirittura le acciughe! Alquanto originali sono anche gli abbinamenti proposti come: cucina latinoamericana e

whisky, patatine fritte e champagne, ostriche e gin.

Contemporaneamente, appaiono nelle liste originali degli esperti anche i funghi: vodka, o vino frizzante con estratti di funghi sono una novità per il 2019.

La linea tra cibo e bevanda diventa ancora più sottile con i cocktails che si ispirano ai piatti famosi: Cacio e Pepe martini, cocktail ispirato al gyros con gin, cetriolo, menta, yogurt e limone.

Come spiegano gli esperti ogni barista può ispirarsi dalle cose che ama di più, tra cui anche un piatto preferito, quindi può provare di riproporlo in un bicchiere.

Negozi, dalla Regione contributi fino a 5mila euro per chi investe in sicurezza e ambiente

Dalla Regione 9 milioni di euro per i negozi sicuri e 'eco'.

Edicole, con la manovra arrivano 2mila euro di bonus

Edicole, con la Legge di Bilancio arrivano 2mila euro di bonus. L'agevolazione fiscale è prevista per le edicole che

fanno solo rivendita di giornali e per quelle 'miste' che rappresentano l'unico punto vendita al dettaglio di giornali, riviste e periodici del proprio comune.