

A cena con i formaggi del caseificio Arrigoni Battista

I pluripremiati formaggi del caseificio Arrigoni Battista saranno i protagonisti dell'evento "A cena con Arrigoni Battista", un tour di serate di degustazione nella città di Bergamo a partire da giovedì 18 ottobre 2018 promosse con il patrocinio di ASCOM Bergamo e dell'associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Quattro ristoranti e quattro selezionati chef interpreteranno i prodotti del caseificio di Pagazzano, dai più tradizionali – Gorgonzola Dolce DOP, Gorgonzola Piccante DOP, Taleggio DOP, Quartirolo DOP – all'esclusiva linea degli "Unici" – Lucifero, Rossini e Torregio – e proporranno ai loro ospiti un menù che comprenderà una selezione dei formaggi dell'azienda e un piatto creato per l'occasione con uno dei formaggi proposti. In accompagnamento verranno proposte al pubblico le migliori etichette vitivinicole del territorio bergamasco che fanno parte dell'Associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Le cene si svolgeranno il giovedì e il venerdì con il seguente calendario:

18 e 19 ottobre Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

25 e 26 ottobre Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef:
Cristiano Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

8 e 9 novembre La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

15 e 16 novembre Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce con il suo patrocinio il valore dell'iniziativa promossa dall'azienda Arrigoni Battista, che anche in quest'occasione lavora per promuovere la tradizione casearia e i sapori bergamaschi in Italia e nel mondo. La qualità e l'eccellenza dei formaggi Arrigoni è riconosciuta infatti non solo in Italia ma anche all'estero, dove esporta in ben 36 Paesi internazionali: ne sono testimonianza i numerosi premi e riconoscimenti che hanno ricevuto nel corso degli ultimi anni e che continuano a ricevere.

Il Gorgonzola Dolce DOP di Arrigoni, fiore all'occhiello della produzione aziendale, ha ricevuto moltissimi premi: 2017 – Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I) e Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK); 2016 – Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES); 2015 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich; 2014 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK); 2013 – Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

Da oltre 100 anni Arrigoni si contraddistingue per la produzione di numerosi formaggi lombardi come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza e Quartirolo Lombardo di elevata qualità, come confermano i riconoscimenti ricevuti. L'azienda è una delle più prestigiose del settore lattiero caseario, grazie all'integrazione e al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla terra al formaggio confezionato e distribuito. Impegno e professionalità che vengono riconosciuti a livello internazionale.

Etichettature e marchi, un incontro alla Camera di Commercio

Venerdì 19 ottobre a partire dalle ore 9 al Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni (Via Petrarca 10 – Bergamo) si tiene un convegno su etichettature e marchi. Le etichette sono spesso percepite come una giungla di informazioni in cui è difficile muoversi: simboli, ingredienti, avvertenze, tabelle nutrizionali... Informazioni preziosissime, ma non sempre altrettanto chiare. L'incontro spiega come si legge un'etichetta alimentare; servirà a comprendere come cogliere l'importanza dei principali elementi informativi, andando oltre l'impatto immediato, e distinguere i marchi di qualità volontari e quelli ufficialmente riconosciuti DOP e IGP. E' organizzato da Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo, nell'ambito degli eventi programmati per l'iniziativa Agricoltura e Diritto al Cibo coordinata dal Comune di Bergamo e dal Bio-Distretto. Il programma prevede le seguenti testimonianze: Marchio Bergamo città dei 1000 sapori, Bergamo Green, La stracciatella il gelato di Bergamo, DOP Formai de Mut, FORME: candidatura Unesco. Per poter partecipare, è necessario confermare la presenza inviando una mail a promozione@bg.camcom.it entro il 18 ottobre specificando cognome e nome, denominazione impresa o associazione.

Imprese turistiche, dalla Camera di commercio un nuovo bando contributi a sostegno del digitale

Dalla Camera di Commercio un nuovo bando di contributi a fondo perduto di 320mila euro a sostegno delle imprese turistiche che investono nel digitale. Le domande si aprono il 17 ottobre 2018. In Ascom è a disposizione uno sportello per fare le domande. Info, tel. 035.4120123

Gandino inaugura lo shopping di sera

A Gandino una sera a settimana lo shopping si fa di sera. I commercianti del paese hanno dato vita all'iniziativa 'Gandino Shopping Night'. Tutti gli ultimi venerdì del mese i negozi rimarranno aperti fino alle 22 per dare la possibilità anche a chi lavora tardi di fare la spesa e i propri acquisti. Il progetto ha preso il via lo scorso 27 settembre e coinvolge una ventina di attività commerciali. Non solo, i visitatori del Museo della Basilica di Gandino presentando il biglietto di ingresso nei negozi che aderiscono alla proposta 'I love art & shopping' avranno sconti e agevolazioni. E i clienti più fedeli avranno a loro volta ticket gratuiti per la visita al museo.

Agricoltura e diritto al cibo, un fine settimana ricco di iniziative e incontri

Torna la manifestazione “Agricoltura e diritto al cibo” nata lo scorso anno in occasione del vertice internazionale del G7 dell’Agricoltura svoltosi a Bergamo e che intende divenire un appuntamento fisso per esperti e per tutta la cittadinanza: da venerdì 19 ottobre, per quattro giorni la città sarà animata da una serie di incontri e iniziative dedicate ai temi di un’agricoltura e di un cibo più sano e di qualità, rispettoso della salute delle persone e dell’ambiente.

Appuntamenti con le scuole, incontri, convegni, laboratori, la Biocamminata, il Mercato dei Mercati-Biodomenica, sono solo alcune delle attività che saranno in programma per differenti età e interessi, con diversi livelli di approfondimento e con il coinvolgimento di tutte le più importanti realtà che operano per questi temi, in coordinamento con il Tavolo dell’Agricoltura del Comune di Bergamo.

Oltre all’appuntamento con la seconda edizione de “Il Mercato dei Mercati”, che vedrà l’intero Sentierone ospitare sabato e domenica più di **100 piccoli produttori a filiera corta** impegnati a promuovere un cibo e una spesa più sostenibile, numerose sono le conferenze e i laboratori di approfondimento.

Dal venerdì al lunedì, alla presenza di esperti e ospiti di rilievo, verranno trattati temi quali l’etichettatura, la sicurezza e lo spreco alimentare, l’indice della fame e il rapporto con le migrazioni, le coltivazioni biologiche.

*“I temi dell’agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all’esperienza del G7 di un anno fa. – spiega il Sindaco **Giorgio Gori** – Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull’agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l’avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l’Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell’agricoltura dando vita alla Settimana dell’Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2018 dà continuità, segno dell’affermazione dell’agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio.”*

Per quanto riguarda i laboratori, nel weekend verranno proposte degustazioni guidate di vini e di prodotti biologici e a chilometro zero, miele biologico, presidio Slow Food della razza piemontese, alla scoperta dell’origine del cibo attraverso le piante, mentre domenica alle 9 si terrà la conferenza “Dall’oliva all’olio” direttamente presso l’azienda agricola “Il Castelletto” di Scanzorosciate.

Inoltre, durante il mercato dei mercati ci sarà un desk dedicato alla vendita di libri per approfondire gli argomenti legati al tema di Agricoltura e Diritto al Cibo.

Tra gli appuntamenti più interessanti, in ordine cronologico, si distinguono la conferenza su “Come si legge un’etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, Dop e Igp” organizzato dal Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo; la

migrazione forzata e fame relativo all'Indice Globale della Fame 2018 del CESVI in collaborazione con l'Associazione BergamoScienza e l'Istituto Scolastico Vittorio Emanuele II di Bergamo; la conferenza-spettacolo Diritto al cibo e sicurezza alimentare: è davvero tutto a posto? organizzata dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota insieme all'Associazione Amici dell'Orto Botanico – Valle della Biodiversità; Aiga- Associazione Giovani Avvocati Sezione di Bergamo; Bio o non Bio? Inserito nel programma del Festival BergamoScienza e organizzato dall'Università degli Studi di Milano, Disaa e Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura; la conferenza Il senso della natura in Mario Rigoni Stern a cura del Biodistretto di Bergamo; Uno sguardo sul futuro della sostenibilità vitivinicola dalla genetica all'analisi sensoriale dei Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio; World Cafè -Parliamo di cibo che nutre la città dei poveri con chi aiuta, osserva e ha già fatto molto: relatore principale **Bruno Serato imprenditore e mecenate**, in tour in Italia per presentare il suo libro "the power of pasta" che racconta la sua attività filantropica a contrasto della povertà, che svolge mediante la sua fondazione Caterina's Club, organizzato dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota; A cena con Bruno Serato un momento conviviale e di solidarietà al Patronato San Vincenzo organizzato dal Rotary Club Bergamo Città Alta in collaborazione con l'Amministrazione comunale, East Lombardy e il Patronato San Vincenzo. Tutti gli appuntamenti e le informazioni sul sito web <http://agriculturabg.it>.

Imperdibili le attività di animazione per tutti: famiglie, bambini, appassionati del buon cibo e delle tradizioni. Dopo il successo dello scorso anno, in occasione della Biodomenica, torna la Biocamminata dal titolo: "Elogio della lentezza" da Astino al Sentierone organizzata dal Biodistretto sociale di Bergamo con assaggi ed eventi prima, durante e all'arrivo, e con la degustazione di un menù della Biodiversità in

coincidenza con il Mercato dei Mercati.

Per tutta la domenica pomeriggio al Quadriportico si terranno gli spettacoli “Folklore per la vita” con esibizioni e danze di gruppi folcloristici per grandi e piccini, con possibilità di fare una donazione a favore dello Spazio Autismo.

Gli oltre 30 eventi di “Agricoltura e Diritto al Cibo” rappresentano un importante progetto di cooperazione tra realtà del territorio, che ha come ambizione la costruzione di una vera e propria “Food Policy bergamasca”: Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo, Biodistretto dell’Agricoltura Sociale di Bergamo, Slow Food Bergamo, Mercato&Cittadinanza e Cittadinanza Sostenibile, Coldiretti Bergamo, Parco dei Colli, Confagricoltura Bergamo, Cesvi, Aspan, Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota, Amici dell’Orto, Aretè, Istituto Agrario Mario Rigoni Stern, insieme per dimostrare che i nostri consumi possono cambiare l’agricoltura, l’ambiente, la qualità delle nostre vite e della nostra società.

Tutto su www.agricoltura.bg.it

[Agricoltura e cibo – il programma](#)

**Partono oggi gli incontri
Ascom con gli imprenditori
sulla fatturazione**

elettronica

La prima tappa del “tour” di Ascom dedicata alla fatturazione elettronica è fissata per stasera a Bergamo.

Tutti gli imprenditori, piccoli e grandi, si informeranno su tutte le novità riguardo la e-fattura che dal 1 gennaio 2019 diventerà obbligatoria e riguarderà la totalità degli scambi commerciali.

Le manovre saranno spiegate in nove tappe nei mesi di ottobre e novembre a tutti gli imprenditori del terziario, associati e non.

Ogni appuntamento libero e gratuito, previo accreditamento, ha un taglio pratico, cioè per affrontare l’adempimento in modo adeguato.

Gli incontri prendono inizio alle ore 20.45 e vedono la presenza dei vertici dell’associazione, dei funzionari e dei responsabili delle sedi territoriali.

Per ulteriori informazioni consultare il sito di Ascom

Calendario Incontri Fatturazione elettronica ottobre – novembre 2018:

16 ottobre Bergamo Auditorium Casa del Giovane – Via Mauro Gavazzeni 13

22 ottobre Treviglio Auditorium Centro Civico – Via Largo Marinai d’Italia

30 ottobre Zogno Oratorio San Giovanni Bosco – Via 11 febbraio , 11

5 novembre Albino Auditorium Mario e Benvenuto Cuminetti – Via Aldo Moro 2/4

12 novembre Trescore B. Oratorio San Giovanni – Via Locatelli

14 novembre Sarnico Auditorium comunale – via Roma 54

19 novembre Romano L. Sala Muratori – Via Rubini, 19

21 novembre Osio Sotto Delegazione Ascom – Piazzetta Don Gandossi, 1

26 novembre Clusone Delegazione Ascom – Via San Vincenzo de Paoli 18/20

23 Paesi in sfida per il concorso enologico Emozioni dal mondo

250 etichette di vini provenienti da 23 Paesi, con una Commissione giudicatrice formata da 85 tra enologi, blogger e giornalisti di 31 Paesi. Sono i numeri della 14esima edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme”, promosso a Spirano dal 18 al 21 ottobre e presentato questa mattina a Palazzo Pirelli.

Alla presentazione sono intervenuti Giovanni Malanchini, Consigliere Segretario del Consiglio regionale della Lombardia; Emanuele Medolago Albani, Presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio; Sergio Cantoni, direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio; Enrico Rota, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio. Presente anche l'Assessore al Turismo di Regione Lombardia Lara Magoni.

La manifestazione è organizzata da Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino Valcalepio e dei sapori bergamaschi, con il patrocinio di OIV (Organisation

International de la Vigne et du Vin) e Regione Lombardia. Nella nostra provincia arriveranno centinaia di campioni di vino taglio bordolese, con vitigni merlot e cabernet, provenienti da tutto il mondo.

“Emozioni dal Mondo è da 14 anni un momento fondamentale per il Valcalepio e per Bergamo e la Lombardia più in generale – ha commentato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Emanuele Medolago Albani -. Siamo da sempre fieri che un concorso che ha avuto una crescita simile e che riscontra sempre l’approvazione di enti internazionali come l’OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) sia nato e cresciuto a casa nostra, da un’idea così legata al nostro Valcalepio DOC e sia poi diventato così internazionale”..

“Abbiamo etichette di eccellenze che meritano di essere valorizzate maggiormente – ha detto Malanchini – questo va fatto, e Regione Lombardia lo sta facendo, con un’azione di marketing che coinvolga tutte le bellezze del territorio con un tragitto dei gusti che ha il suo esplodere nell’emozione di un calice di vino che rappresenta una terra, la sua cultura e tradizione”.

Oltre ai vini della Valcalepio e delle altre Regioni d’Italia, tra le etichette spiccano anche quelle provenienti da Israele, Canada, Turchia, Cina, Russia, Giappone e persino dal Perù.

E il numero delle nazioni rappresentate dai giudici chiamati a Bergamo a degustare i campioni in concorso non lascia spazio a dubbi di alcun genere.

31 le nazioni del mondo rappresentate dagli 80 degustatori: Croazia, Germania, Malta, Slovenia, Francia, Libano, Romania, Colombia, Israele, Moldavia, Canada, Georgia, Slovacchia, Spagna, Polonia, Ungheria, Turchia, Bulgaria, Cina, Russia, Sud Corea, Repubblica Ceca, Regno Unito, Argentina, Sud Africa, Giappone, Serbia, Perù, Grecia, Lettonia e Italia. Un

parterre di giudici selezionati tra tecnici, produttori e giornalisti del comparto enologico che si riunirà venerdì 19 ottobre 2018 in una nuova location.

Sì, perché altra caratteristica di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” è quella di cambiare ogni anno la location che ospita le degustazioni, un modo per raccontare non solo i vini ma anche il territorio che ospita il concorso.

“Abbiamo sempre ritenuto il concorso un importantissimo volano turistico, un modo efficace e innovativo di raccontare al mondo cosa siano Bergamo e la Lombardia e cosa il nostro prezioso territorio abbia da offrire” ha spiegato Enrico Rota, presidente dell’associazione Strade del Vino e dei Sapori della Valcalepio.

Per la sua 14° edizione “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” sarà ospitato negli spazi del PalaSpirà di Spirano mentre la parte aperta al pubblico della kermesse coinvolgerà il centro di Bergamo.

Come da tradizione, dopo il pomeriggio di giovedì, da dedicare ad una visita guidata del centro della città Alta di Bergamo e la giornata di venerdì che vede il suo momento più importante nella degustazione a porte chiuse delle commissioni di degustazione che selezioneranno i vini vincitori; nelle giornate di sabato e domenica “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” apre al pubblico.

“Per il 2018 abbiamo voluto un programma ricco e interessante, che potesse coinvolgere il maggior numero di persone possibile.” Ha dichiarato il direttore di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” l’enologo Sergio Cantoni -. “Da sempre cerchiamo un coinvolgimento attivo anche da parte della popolazione del nostro territorio. Alcuni forse saranno scettici ma nel corso dell’anno riceviamo costantemente candidature da tutto il mondo per poter partecipare al Concorso e, a volte, vedere il poco coinvolgimento dei nostri

concittadini ci stupisce davvero. Ecco perché il sabato e la domenica saranno un momento di vera animazione e intrattenimento nel corso del quale si alterneranno contenuti tecnico-scientifici, artistici, culturali e di puro svago.”.

Sabato 20 ottobre 2018 alle ore 9.30 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo è stato organizzato il convegno tecnico scientifico sul tema “Uno Sguardo sul Futuro della Sostenibilità Vitivinicola: Dalla Genetica all’Analisi Sensoriale” aperto al pubblico in forma gratuita. Al termine del convegno saranno ufficialmente annunciati i vini vincitori del 14° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

Sabato pomeriggio dalle 14 alle 19 e domenica dalle 11 alle 19, invece, aprirà al pubblico il banco d’assaggio dei vini vincitori di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”. Un’occasione unica per degustare i vini selezionati dalle giurie internazionali.

Ad ospitare il banco d’assaggio saranno le incantevoli sale di Palazzo Terzi in Bergamo Alta. Un ricco programma di intrattenimento è stato pensato per coinvolgere il più possibile il pubblico.

Sabato pomeriggio, presso gli spazi di Palazzo Terzi, aprirà al pubblico un ufficio postale temporaneo nel quale sarà possibile acquistare l’annullo speciale creato per il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

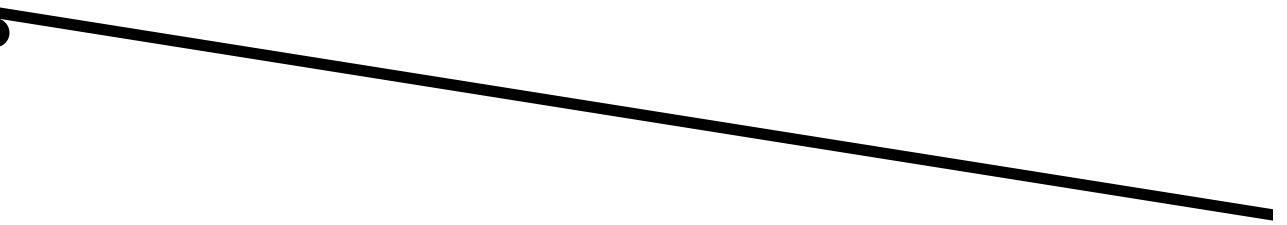
Sempre durante il pomeriggio di sabato 20 ottobre 2018 negli spazi di Palazzo Terzi sarà possibile ammirare una selezione di Abiti Arte ispirati al mondo del Vino e di Bergamo realizzati appositamente dalle allieve dell’Associazione Scuola SILV.

Per quanto riguarda domenica 21 ottobre 2018, invece, ad accogliere gli ospiti ci saranno figuranti del Ducato di

Piazza Pontida in maschera e costumi d'epoca curati appositamente da Franz Cancelli.

Nella giornata di domenica, inoltre, sono state organizzate, grazie alla collaborazione con l'associazione per Palazzo Terzi Onlus tre visite guidate che permetteranno al pubblico, previo pagamento di una quota di 8€ a persona, di scoprire le bellezze del Palazzo, una vera chicca da non perdere. Le visite si svolgeranno alle 14, 16 e 18. Per partecipare è sufficiente presentarsi all'ingresso qualche minuto prima dell'orario di inizio.

L'accesso al banco d'assaggio avverrà, come ormai tradizione, previo versamento di una quota che sarà raccolta dalle volontarie dell'associazione NEPIOS alla quale sarà totalmente devoluto il ricavato del banco d'assaggio.



Presentazione di Emozioni dal Mondo 2018

Lo Stracchino della Latteria Sociale di Branzi è Formaggio

dell'anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di "Italian Cheese Awards", il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli "special awards" c'è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno' con la seguente motivazione: *"La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali ("Made in Malga",

“Formaggio In Villa”, “Luxury Cheese”) – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell’universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni ’90 il prestigioso titolo francese di “Maître Fromager”, passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: “Freschissimo”, “Fresco”, “Pasta molle”, “Pasta filata”, “Pasta filata stagionata”, “Semistagionato”; “Stagionato”, “Stagionato oltre i 24 mesi”, “Erborinato” e “Aromatizzato”.

A salire sul podio più alto con 2 “Awards” è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria “Stagionato” ed “Erborinato” si merita l’oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il “Premio al miglior derivato del latte” (Ricotta di latte vaccino dell’Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), “Premio al miglior formaggio di montagna” conferito a “Toma Bettelmatt” stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), “Formaggio dell’anno” allo Stracchino all’Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), “Premio alla carriera” a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese Bar dell’anno” per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto).

Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al “Miglior formaggio per la Birra” dato a Castelmagno stagionato d'alpeggio dell'Azienda La Meiro (Piemonte) .

“Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L’Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivan, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – contribuendo a conferire all’iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale”. Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. “Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse “Formaggio in Villa” una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei “best 3” per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall’espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1”.

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *“Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia. Tradizione che – conclude Olivan – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell’approccio corretto all’assaggio, ma anche di tutelare”.*

Sfide e opportunità della managerializzazione: Convegno all'Università di Bergamo

Il concetto dell'Industria 4.0, la cosiddetta "quarta rivoluzione industriale", ormai fa parte del linguaggio comune e soprattutto di quello dei manager e delle aziende. La necessità del cambiamento e di andare a pari passo con lo sviluppo tecnologico, mette tutte le aziende di fronte alla sfida del 4.0. Questo passaggio fondamentale, che pone il digitale al centro del business delle imprese, però non basta, ma occorre un ulteriore rafforzamento a livello manageriale.

Lunedì 15 ottobre all'Università degli Studi di Bergamo si parlerà di tutti questi aspetti nel convegno "Sfide e opportunità della managerializzazione"organizzato in collaborazione con l'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e con la partecipazione di Ascom.

La giornata si aprirà con la relazione di Cristiana Cattaneo professoressa Associata di Economia aziendale, Programmazione e controllo e Controllo strategico dell'Università degli Studi di Bergamo e si focalizzerà sulle nuove risorse manageriali in azienda, sulla posizione del temporary manager e sul ruolo determinante del dottore commercialista.

Il convegno nasce dalla necessità di puntare sugli impatti organizzativi all'interno delle aziende, quindi su come affrontare una dimensione meno tecnologica e più gestionale.

“Abbiamo condiviso questa riflessione con Ascom, con Manageritalia e i dottori commercialisti. Questo per indagare il ruolo che le diverse figure svolgono nel favorire il cambiamento. Il convegno è strutturato in due tavole rotonde con relatori di altissimo livello. Nella prima si dialogherà sul ruolo che possono svolgere gli attori e nella seconda abbiamo chiesto ai manager di raccontare storie di successo e insuccesso per individuare i fattori che facilitano o ostacolano il cambiamento”, spiega Cristiana Cattaneo.

Riguardo le criticità della competitività del sistema produttivo italiano, la relatrice evidenzia che esse sono molto legate alle risorse umane e alla loro preparazione, da cui parte l'evoluzione.

“Questo obiettivo -continua Cattaneo- si ottiene attraverso la formazione e l'acquisizione di risorse manageriali. Se si dispone di tutte le tecnologie ma non si sa come coordinarle e come integrarle nel sistema azienda, è come avere una Ferrari ma non sapere come guidarla e sfruttarne le potenzialità”.

Qual è, però, il ruolo del manager e perché è importante? Secondo Cristiana Cattaneo è determinante perché il manager riesce ad avere quella visione del cambiamento, senza ovviamente togliere nulla all'imprenditore che resta il motore dello sviluppo di qualunque impresa. Il manager, quindi, può dare supporto con le sue capacità per ripensare il business dell'azienda. Inoltre, ci sono figure come il temporary manager che consentono di mantenere la sostenibilità del business.

Un valore aggiunto ha anche il commercialista che godendo della fiducia dell'imprenditore e conoscendo l'azienda può individuare i bisogni e può essere un'ottima fonte di collegamento tra i vari attori.

Concludendo, la professoressa Cattaneo evidenzia che nonostante il tessuto nazionale sia formato da piccole imprese

dove l'imprenditore accentra tutte le funzioni in sé, vi sono esperienze molto avanzate e innovative in cui la forza imprenditoriale è amplificata e non sminuita dalla presenza di risorse manageriali e sebbene ci sia molto da fare, restano grandi spazi di miglioramento.



La professoressa Cattaneo

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it

Torna l'appuntamento tecnologico con il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio

Dopo il corso "Google My Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca" che è stato accolto con entusiasmo dai partecipanti, il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo propone il secondo incontro tecnologico.

Dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza online aziendale", l'appuntamento di lunedì 15 ottobre, presenterà tutti i modi per utilizzare al meglio gli strumenti digitali che portano alla conquista e allo sviluppo della presenza online della propria azienda.

Il corso tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl, si focalizza sul marketing, sull'importanza della SEO (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale, sulle tecnologie e le regole di comunicazione, sull'utilizzo in modo professionale dei social network che oggi sono fondamentali e sul come, quando e perché dell'e-commerce.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione.

COME SVILUPPARE PROFESSIONALMENTE LA PRESENZA ON-LINE AZIENDALE



Lunedì 15 ottobre 2018
Ore 15.30

Aula corsi
Ascom Confcommercio Bergamo
via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Il gruppo *Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo*, dopo l'incontro del 4 ottobre "Google my Business: come comparire ai primi posti nei motori di ricerca", organizza il secondo corso dal titolo "Come sviluppare professionalmente la presenza on-line aziendale".

L'obiettivo dell'incontro, della durata di circa 3 ore, è quello di fornire agli imprenditori una panoramica sistematica sulle modalità migliori per impostare le diverse attività digitali e aiutarli a conquistare e sviluppare la presenza della propria azienda sui siti on-line.

I TEMI TRATTATI

- il **marketing** prima di tutto
- l'importanza della **SEO** (Search Engine Optimization) per posizionarsi al meglio sui motori di ricerca e allestire una vera e propria rete editoriale digitale
- le tecnologie e le **regole di comunicazione** per realizzare e gestire un buon web
- come utilizzare i **social network**, in particolare facebook e Youtube, in modo professionale e strategico
- fare **e-commerce**: come, quando e perché

Il corso sarà tenuto da *Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl* società di consulenza e servizi digitali.

La partecipazione al corso è gratuita previa iscrizione cliccando qui

Per info:

Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120135 - alessandro.rota@ascombg.it