

E-commerce, la Lombardia tra le regioni più attive con 3226 imprese

Per aiutare i negozi tradizionali a cogliere le opportunità del digitale, rendendo più competitivo il proprio business, Regione Lombardia ha emanato il bando StorEvolution. Un bando che da' inizio allo shopping del futuro. econdo le previsioni per il 2018 diffuse durante il Netcomm Forum dal Politecnico di Milano, il valore degli acquisti online toccherà quota 27 miliardi di euro (+3,6 miliardi rispetto al 2017)

Masec, assemblea in Ascom il 2 luglio, ore 17

All'ordine del giorno la relazione del presidente Giovanni Zambonelli e l'esame e approvazione del bilancio al 31 dicembre 2017

Cucina in quota, tour gastronomico tra piatti di

montagna e sentieri

Custodi di tradizioni e usanze tramandate per secoli, i cuochi di montagna preparano piatti che sono un esempio di genuinità e sostenibilità. Il loro patrimonio è trasmesso spesso per discendenza familiare e caratterizzato da ingredienti regalati dalla natura. A partire dalla selvaggina, sempre di eccellente qualità poiché gli animali si nutrono di erbe e frutti che crescono in prati e boschi incontaminati, quindi 100% biologici. Con la bella stagione tempo meritano una visita quattro ristoranti, uno per ogni valle, che oltre a permettere di gustare le specialità locali consentono di pernottare, per una bella due giorni alla scoperta di sentieri e boschi.

In Val Brembana, al K2 di Foppolo regine le erbe selvatiche



Ristorante K2 Foppolo

Le erbe selvatiche sono le regine della tavola al ristorante K2 di Foppolo, a 1.680 metri nel cuore delle prealpi Orobie. Il locale è stato aperto negli anni '50, in occasione della prima scalata alla montagna selvaggia. Ancora oggi a supervisionare – e spesso anche dietro ai fornelli – c'è la signora Sandra Midali, 88 anni, mamma dei gestori, Salvatore, Fulvio e Gabriella. Grazie a lei, è stato riscoperto il paruk o erba del buon Enrico, simile allo spinacio selvatico che è ingrediente di gustose polpette, lasagnette, ravioli, gnocchi. Gli appassionati di erbe potranno scegliere anche i risotti e

le crespelle all'ortica. Tutti son preparati a mano. Per chi ama la cacciagione, deliziosi il capriolo in salmì, il cervo e l'arrosto di camoscio al timo, accompagnati da funghi e polenta (anche taragna). I formaggi sono prodotti negli alpeggi con latte crudo, come il Formai de Mut. Da provare il branzi alla piastra. I golosi saranno soddisfatti dalle crostata ai mirtilli raccolti al passo Dordona. A fine pasto, c'è una scelta di grappe. E per chi vuole prolungare la visita, la struttura offre 19 residence che permetteranno di rilassarsi in vista della camminata al rifugio Montebello a 2.100 metri, della salita al Corno Stella a 2.060 o del tour dei laghetti dove ci si può imbattere negli stambecchi. Tel. 0345 74105.

In Val Seriana, un tuffo nel passato all'Hotel Alpino al Passo della Presolana



Hotel Alpino esterno

Tuffo nel passato con classe all'hotel Alpino ristorante, che sorge ai piedi della Presolana, a 1.300 metri di altitudine. Ricavato da una casermetta costruita dagli austriaci nel 1840, prima dell'unità d'Italia, è stato ristrutturato e ampliato negli anni '50. La gestione è affidata dal 1925 alla famiglia Vecchio che nel 1998 ha acquistato la struttura. Oggi la guida è nelle mani di Daniele e della sorella Elena che ai fornelli prepara il piatto forte: la polenta del malgaro, uno sformato insaporito dai formaggi di malga, guarnito dai funghi

trifolati e infornato. I boschi di montagna forniscono la selvaggina che finisce nel piatto e le lumache che vengono cucinate in una crema al burro aromatizzata. Fuori carta, si trovano lo stinco di agnello e gli immancabili casoncelli. Gli amanti della natura possono soggiornare e raggiungere alpeggi e baite facendo trekking oppure in sella a mountain bike elettriche (nelle vicinanze c'è un noleggio) o a cavallo. Per i più atletici, ci sono possibilità di arrampicate nella Valle dei mulini dove sono presenti quattro falesie (Giambi, Rossa, San Peder e Chignol) dagli itinerari di diverse difficoltà. Tel. 0346 31103.

In Val di Scalve, prodotti dell'orto e perfino i licheni al San Marco di Pradella



Hotel San Marco di Pradella
di Schilpario

Ricette profumate all'hotel ristorante San Marco di Pradella; nel vicino orto si coltivano le patate tanto decantate per il loro gusto dal critico enogastronomico Luigi Veronelli. La cucina è tipica, rivisitata e attenta alla salute. Mea Tagliaferri e il fratello Enzo sono autori di veri capolavori, anche nell'aspetto: tra tutti, i tortelli di patate viola o con l'erba di San Pietro, il risotto alle erbe spontanee e ai fiori oppure al fiordaliso, la spalla con i licheni e le patate, i biscotti alle ortiche. Primule e calendule servono per abbellire e decorare. In sala ci sono Enzo Pizio, marito

di Mea, e Pierangela Hilti, moglie di Enzo. Aperta da oltre mezzo secolo, la struttura possiede 18 camere per un soggiorno nel totale relax. Per chi ama camminare, davanti all'albergo si dipanano sentieri semplici verso il bosco, come quello delle erbe, e altri più impegnativi che conducono alla conca dei Campelli, con la sua Madonnina e l'omonimo passo. Tel. 0346 55024.

In Val Borlezza, cucina d'altipiano al Miralago di Bossico



Il benvenuto del Miralago di Bossico

Lo chef Bruno Arrighetti, proprietario con la sorella Federica e la figlia Ornella, propone le sue specialità: l'agnello al forno al limone aromatizzato al Brandy, il raviolone ripieno di funghi con crema al tartufo, il risotto dell'altopiano con verdure brasate e aromi selvatici, mantecato al tartufo e i tortelli di ricotta e ortica. Ottimi la soppressa di Bossico, lo stracchino e la formagella. Per dessert, da provare, il tiramisù montato con zucchero cotto e la zuppa di frutta e verdura con gelato ai frutti di bosco. La struttura in origine era l'antica casa contadina di famiglia, nel dopoguerra è stata trasformata in gelateria e oggi è un albergo dotato di 25 stanze. I clienti sono spesso stranieri che sostano per poi trascorrere gite al lago d'Iseo e alle

città d'arte e gli amanti della natura incontaminata. Consigliata la scampagnata fino al Monte Colombina, di modesta altezza, ma che offre una suggestiva panoramica e la visita alle ville storiche che portano i nomi dei sette colli romani. Tel. 035 968008.

Prima cena enogastronomica "Valle Imagna"

In memoria di Vittorio Cerea, re della cucina e dell'ospitalità bergamasca, giovedì 24 maggio 2018 alle ore 20:00 si è tenuta la prima cena enogastronomica "Valle Imagna" in collaborazione con la scuola "Vittorio Cerea Academy".

Menù

Entree di benvenuto e presentazione delle strutture turistiche della Valle Imagna

Polenta di Papa Giovanni con sorpresa al taleggio

Risotto alle erbe aromatiche degli orti di Villa Ortensie

Filetto di maiale in crosta di parmigiano e patate mascotte

Dessert Pasticceria Acquario

Te lo do io il welfare, la risposta Ascom per migliorare il benessere in azienda

L'area lavoro dell'Associazione offre soluzioni su misura per migliorare il benessere aziendale. La convenzione siglata con Edenred Italia, società leader nell'offerta moltiplica le opportunità per aziende e lavoratori

Attilio Fontana e i suoi assessori incontrano i vertici Confcommercio "Insieme per un'economia più forte"



Il governatore Attilio Fontana con il presidente Confcommercio Carlo Sangalli

“La richiesta di una maggior autonomia della Lombardia è un passaggio importante, soprattutto se l’obiettivo è quello di semplificare la burocrazia, abbassare le tasse e realizzare infrastrutture strategiche. Avanti, quindi, con il percorso già avviato per un’economia regionale ancora più forte”. Lo afferma Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio che, assieme ai vertici dell’organizzazione lombarda, ha incontrato nella sede milanese il presidente della Regione, Attilio Fontana, e gli assessori regionali. Presente anche la delegazione bergamasca, con **Diego Pedrali**, presidente del Gruppo Abbigliamento Ascom e componente nazionale della giunta Federmoda Italia e **Lorenzo Cereda**, presidente provinciale Federmobili.

“La Lombardia – prosegue Sangalli – ha un grande tessuto imprenditoriale con 800 mila imprese attive, un Pil superiore a quello di 17 Stati europei su 28, e quasi 40 milioni di presenze turistiche. Una realtà che produce benessere ed è decisiva per rafforzare la crescita economica del Paese ancora incerta”.

“Molta attenzione – ricorda infine il presidente di Confcommercio – deve essere data all’equilibrio distributivo,

valorizzando il commercio di vicinato. Punto centrale la riqualificazione delle aree dismesse; quasi 20 milioni di metri quadrati (sei volte il Central Park di New York) che, se non garantiti da un equilibrato mix di destinazioni d'uso, rischiano di penalizzare fortemente imprese e territorio”.

Non sono mancate rassicurazioni sul miglioramento della viabilità in Lombardia e sulla riduzione degli adempimenti. “Non dobbiamo farci infettare dalla burocrazia” ha sottolineato il presidente di Regione Lombardia.

“Ragazzi on the road”, anche Ascom in pista per la sicurezza stradale

Il Gruppo Concessionari fornisce le autovetture usate dai ragazzi nelle operazioni di soccorso e primo intervento

Accordo sulla detassazione nel terziario fino a 2 milioni di euro in più per i

Lavoratori

Ascom e sindacati hanno sottoscritto un accordo territoriale. Le imprese possono erogare ai propri dipendenti premi di produttività con aliquota del 10% (invece del 27%). Nel caso di conversione in servizi di welfare la detassazione è totale

Stracciatelling, domenica 17 giugno la festa del gelato di Bergamo



Stracciatelling, in programma domenica 17 giugno in Piazza Vecchia in Città Alta, è l'evento gastronomico, culturale e goloso che festeggia La Stracciatella il gelato di Bergamo.

Correva l'anno 1961 quando **Enrico Panattoni** inventava

qualche metro più in là, a La Marianna, questo gusto di gelato ottenuto dal cioccolato fondente che veniva "stracciato" durante la mantecatura del gelato al Fiordilatte. Da allora sono passati oltre cinquant'anni: La Stracciatella il gelato di Bergamo è un marchio collettivo del territorio con un suo disciplinare di produzione. E mentre la stracciatella si è diffusa conquistando i palati di tutto il mondo, Bergamo ne è diventata la naturale ambasciatrice, grazie soprattutto alle gelaterie artigianali e alla filiera del gelato artigianale che oggi sono in grado di garantire una qualità alimentare

superiore.

La festa del gelato è l'evento che coinvolge i cittadini, i turisti e i visitatori e insieme a loro tutti i partner del progetto nella degustazione e nella scoperta della storia del gusto simbolo del territorio di Bergamo: domenica 17 giugno, dalle 15 alle 19, la rinascimentale Piazza Vecchia si trasforma in un grande teatro all'aperto. Al centro della piazza un allestimento con la storia della stracciatella, mentre sotto i portici del Palazzo della Ragione la produzione live di 300 chili di stracciatella con assaggi gratuiti per il pubblico. E ad accompagnare la kermesse, spettacoli musicali, teatrali e circensi, in italiano e in inglese, che rappresenteranno la storia del gelato italiano e de La Stracciatella il gelato di Bergamo.

Il programma della giornata

L'intero pomeriggio prevede un ricco programma artistico a cura di Ambaradan: sotto i portici del Palazzo della Ragione in uno spettacolo multidisciplinare – con Leslie Abbadini, Lorenzo Baronchelli, Alessandra Ingoglia, Erica Salce, Alexa Schönenberger – circo, musica e teatro si intrecciano tra loro per un viaggio nel tempo sino al 1961, anno di nascita della Stracciatella. Performance acrobatiche aeree, musiche d'annata e sketch comici teatrali faranno rivivere l'atmosfera dei migliori varietà dell'epoca. Il tutto per raccontare in forma leggera, divertente e internazionale – in italiano e inglese – come è nato a Bergamo uno dei gelati più apprezzati nel mondo.

In contemporanea, uno scenografico laboratorio a vista mostrerà al pubblico, dalle 15 alle 19, la produzione di ben 300 chili di stracciatella artigianale, pronta per essere assaggiata da tutti i passanti. In programma anche uno showcooking con il cioccolato.

Piazza Vecchia si presenterà ai visitatori con un'inedita veste "green", creata con allestimenti nel materiale innovativo cartù. Venti grandi totem a forma di cono di

stracciatella circonderanno la piazza e quattro grandi supporti ondulati illustreranno la storia de La Stracciatella il gelato di Bergamo. Nel centro della piazza verranno posizionate numerose sedute per gustare comodamente il gelato. Sotto i portici del Palazzo della Ragione si troveranno l'area degli spettacoli e il laboratorio a vista. L'allestimento si completerà poi grazie al coinvolgimento di tutte le attività commerciali di Città Alta che coloreranno le loro vetrine con nastri, rigorosamente nei colori del bianco e nero propri della stracciatella.

Con0test, il contest fotografico e un bus alla stracciatella

Fino al 17 giugno verrà attivato un contest fotografico su facebook che coinvolgerà le gelaterie aderenti e i consumatori. Acquistando un gelato i clienti potranno scattarsi una foto da pubblicare su facebook, taggando la gelateria e inserendo l'hashtag #lastracciatellailgelatodibergamo. L'autore della foto con più like vincerà un chilo di stracciatella e la gelateria riceverà un kit di prodotti omaggio. Fino a fine luglio in città si viaggerà su un bus di linea Atb con l'immagine de La Stracciatella il gelato di Bergamo.

Il progetto. Un marchio per valorizzare il territorio

La Stracciatella il gelato di Bergamo, è un'occasione preziosa di crescita per la città e l'intero territorio: "Bergamo e la sua Provincia sono molto cresciute da un punto di vista turistico – dichiara **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo. Oggi dobbiamo aumentare le esperienze che creano attrattività. Il gelato di Bergamo, che è buonissimo, insieme alla sua storia, che è meravigliosa, possono diventare un must per il nostro territorio".

Il sindaco di Bergamo ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa: "Dal 2015 abbiamo sposato con entusiasmo il

progetto- spiega **Giorgio Gori**- . La stracciatella era sotto gli occhi dal 1961: credo che puntare su una specialità famosa in tutto il mondo sia un'ottima intuizione. Perché oggi il territorio si promuove anche attraverso il cibo e le eccellenze gastronomiche del territorio contribuiscono a far crescere il turismo”.

“Qualcuno potrebbe stupirsi di scoprire che la stracciatella è nata a Bergamo, ma è proprio così: La Stracciatella il gelato di Bergamo è un'altra eccellenza del territorio bergamasco – afferma **Maria Paola Esposito**, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo-. Un marchio legato alla tradizione e all'intuizione di un imprenditore, che guarda al futuro con una rete di operatori, gelaterie e consumatori”.

Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi aderenti ad Ascom, sottolinea con orgoglio i risultati raggiunti grazie all'impegno di tutta la filiera. “Non posso non ringraziare i gelatieri che ogni giorno innalzano la qualità del loro lavoro, ma anche la generosità della famiglia Panattoni di condividere ricetta e know how, mettendoli a disposizione di tutti. La stracciatella è una grande opportunità per la città e per la valorizzazione di tutto ciò che di buono ogni giorno produce il nostro territorio. Dopo il bus alla stracciatella ci manca solo un bell'aereo via Orio” . “Con il progetto La Stracciatella il gelato di Bergamo, la nostra città riesce nuovamente a fare rete, rendendosi generosa non solo negli intenti ma soprattutto nei fatti – spiega **Aurora Minetti**, presidente del comitato scientifico Expogelato-. Sono molto orgogliosa di questo progetto anche perché Bergamo, con la sua filiera di gelatieri e aziende dedicate al gelato artigianale dimostra ancora una volta di farsi promotrice del territorio, valorizzandone i prodotti”.

Il progetto La Stracciatella il gelato di Bergamo è la naturale prosecuzione del lavoro iniziato con ExpoGelato 2015, evento-food patrocinato da Expo Milano 2015 nel centro di Bergamo, e Expogelato a Gelatissimo 2016, che ha visto la partecipazione delle aziende della filiera bergamasca del gelato artigianale alla fiera di Stoccarda.

Questa iniziativa si inserisce nel più ampio progetto di East Lombardy che per il 2017 ha visto Bergamo tra le province al centro dei programmi di promozione enogastronomica dedicati alla Lombardia orientale, Regione Europea della Gastronomia 2017.

Proprio durante lo scorso anno La Stracciatella il gelato di Bergamo è divenuto un vero e proprio marchio del territorio con un disciplinare di produzione predisposto dal Comitato Scientifico, che ne specifica le linee guida alle quali le gelaterie aderenti devono attenersi per poter essere inserite nell'elenco delle gelaterie con il marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Il brand – capace d'identificare il territorio bergamasco – è stato poi al centro del convegno che si è svolto lo scorso 25 settembre 2017 a Porta S. Agostino che ha coinvolto gelatieri, aziende della filiera, associazioni di categoria e istituzioni.

Lo scorso gennaio La Stracciatella il gelato di Bergamo ha partecipato all'edizione 2018 del Sigep di Rimini – la fiera internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè dedicata agli operatori del settore – con il suo brand che oggi riunisce oltre 85 gelaterie. Oltre a questi appuntamenti, La Stracciatella il gelato di Bergamo è stata protagonista anche a diversi eventi a Bergamo, tra cui il G7 dell'agricoltura del 2017 e la Soap Box Rally 2018, e in Italia al Giro d'Italia a Catania e Iseo.

Le gelaterie aderenti

Al progetto hanno aderito 85 gelaterie artigianali (75 in provincia di Bergamo, 3 in provincia di Brescia, 1 in provincia di Monza-Brianza, 2 in provincia di Milano, 1 in provincia di Varese, 1 a Catania, 1 in Polonia e 1 in Spagna). Ecco [qui](#) l'elenco completo.

La Stracciatella il gelato di Bergamo è un progetto promosso da Ascom Confcommercio Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, in collaborazione con East Lombardy – Regione Europea della

Gastronomia e Comune di Bergamo, con il supporto della Camera di Commercio di Bergamo, dei main sponsor Lactis, Barry Callebaut Italia e Grifal Spa, delle aziende bergamasche della filiera bergamasca del gelato Astori Group, Domogel, Frigogelo, Gel Matic, Ostificio Prealpino e Puntogel, in partnership con la fiera SIGEP, Editrade Srl, ATB Servizi Spa, Karte Srl, Standgreen Srl, Italtrans Spa, Bolis Spa e Sorveglianza Italiana Spa e con il patrocinio di VisitBergamo e Provincia di Bergamo.

Ascom, ecco il vademecum per l'acquisto di carburanti dal 1° luglio

Dal 1° di luglio cambiano le regole per l'acquisto di carburante, in particolare non sarà più possibile utilizzare la scheda carburante, sostituita dalla e-fattura. Ascom Confcommercio Bergamo ha preparato un vademecum con le nuove regole per aiutare le imprese interessate dal provvedimento.

Ecco [qui](#) la guida per le imprese