

A Bergamo cresce il numero di imprese straniere

Secondo l'Osservatorio della Camera di Commercio, la quota è arrivata all'8,8% del totale. Nel 2013 ridotto di oltre 600 unità lo stock di aziende attive. In sofferenza costruzioni, manifatturiero e agricoltura, in aumento attività finanziarie e assicurative, servizi alle imprese e ristorazione

La svolta dei commercialisti, chiesto il via libera allo sciopero

Inoltrata alla Commissione di Garanzia l'istanza di autoregolamentazione. Pelliccioli: «Passo necessario di fronte al caos e all'arroganza di questo Stato»

Orologi per i vip, ora Lorenzo sogna Papa Francesco

Progettista alla Brembo, Lorenzo Angeli di Carvico ha scoperto la passione per il design in ferro e alluminio e l'ha trasformata in un'attività. Il suo pallino? Regalare opere personalizzate ai personaggi che ama. «Un modo per far vedere cosa è capace di fare un semplice artigiano con le proprie

mani»

Go.In', anche le pmi "hanno fame" di estero

L'edizione 2013 del percorso di alta formazione finanziato dalla Camera di Commercio ha "diplomato" 30 imprenditori, ma le richieste di partecipazione sono state quasi il doppio. Già approvata la nuova annualità. Arrigoni (Bergamo Sviluppo): «Un settore su cui stiamo investendo»

Betti: «Costi e burocrazia stanno soffocando l'apprendistato»

«E' l'unica porta d'accesso al lavoro per i giovani. Va però semplificato e alleggerito e non appesantito come ha fatto la Riforma Fornero, a partire dal contributo per il licenziamento». Intanto la crisi fa segnare un calo dei contratti nel commercio, nei servizi e nel turismo

Benzinai, «il nostro futuro è sempre più incerto»

Dal 2003 la Bergamasca ha perso il 16,3% delle imprese (la città il 31%). Fusini (Ascom): «Alto anche il turn over nelle gestioni». Gli operatori tradizionali messi in crisi da self service e pompe no logo. E tra calo dei consumi e nuovi rincari delle accise le prospettive non sono affatto incoraggianti

Si è spento Lucio Parenzan. «Con lui Bergamo ai vertici mondiali della cardiochirurgia»

È morto nella tarda mattinata di martedì 28 gennaio il professor Lucio Parenzan, che da una decina di giorni era ricoverato nella Terapia intensiva del Papa Giovanni XXIII in condizioni gravissime, dopo un malore in casa. Il pioniere della moderna cardiochirurgia pediatrica italiana avrebbe compiuto 90 anni a giugno

Gelato, la Giornata europea dedicata alla stracciatella di Panattoni

La seconda Giornata europea del gelato artigianale avrà un sapore ben noto ai bergamaschi. Sarà infatti contraddistinta dal gusto "Stracciatella d'Europa", in ricordo di Enrico Panattoni, patron della Marianna in Città alta, scomparso nell'ottobre scorso, ritenuto l'ideatore del gusto. La Giornata è stata istituita nel luglio 2012 dal Parlamento di Strasburgo per promuovere il prodotto artigianale e ricordare ai consumatori le sue qualità. È fissata il 24 marzo di ogni anno e coinvolge le gelaterie di almeno 12 Paesi, europei e non solo, ossia quelli riuniti in Artglace, la Confederazione delle associazioni europee di gelatieri artigiani, promotrice dell'evento.

L'annuncio ufficiale del tema per il 2014 è stato dato al Sigep di Rimini, sottolineando come la stracciatella, creata nel 1961, sia ancora uno dei gusti più richiesti nelle gelaterie di tutto il mondo. È stata indicata anche la composizione corretta: gelato fior di latte, cioccolato e succo d'arancia. Così come lo scorso anno, quando si tenne la prima edizione della Giornata, in ogni stato dell'Unione Europea sarà possibile gustare la ricetta celebrativa. Ogni nazione e territorio aggiungerà proprie iniziative promozionali che saranno consultabili sul sito www.artglace.com.

Parrucchieri, arriva la poltrona in affitto

Diffusa soprattutto nei paesi anglosassoni, sta muovendo i primi passi anche in Italia la soluzione che consente a saloni e centri estetici di mettere a disposizione di un collega una postazione di lavoro. L'obiettivo? Favorire l'avvio di un'attività e far emergere l'abusivismo. Locatelli (Confartigianato Bergamo): «Ma ci sono troppi vincoli»

RistorExpo scalda i motori, stage con i grandi chef

nella foto: Davide Scabin

Conto alla rovescia per RistorExpo, l'evento fieristico dedicato alla ristorazione professionale in programma a Lariofiere (Erba) dal 16 al 19 febbraio. Attesi tra i 20 e i 25mila ingressi. Buona la presenza bergamasca, che nelle scorse edizioni ha fatto registrare una percentuale, sul totale dei visitatori, che si aggira intorno al 20%.

“La manifestazione – ha detto nel corso di una conferenza stampa a Bergamo il presidente di Lariofiere, Giovanni Ciceri – è il palcoscenico giusto per chi si occupa di ristorazione. Grazie a incontri, stage di cucina, workshop, convegni, cene, concorsi e seminari siamo in grado di offrire agli operatori l'opportunità di approfondire i temi del cibo e dell'alimentazione”.

Il tema dell'edizione 2014, “In cibo veritas”, è più che mai legato ai contenuti di Expo 2015 ed ha come obiettivo quello di assicurare a chi si occupa di ristorazione una

significativa crescita professionale, grazie al contributo di numerosi personaggi che racconteranno le loro esperienze ed i loro progetti con i quali sono stati in grado di far emergere i valori del cibo e della cultura enogastronomica.

“In cibo veritas – ha rimarcato il direttore di Lariofiere, Silvio Oldani – è una vera e propria anteprima di Expo 2015, trattando i temi della prossima esposizione universale, come la qualità e la sicurezza alimentare, l'alimentazione sana e corretta ed il cibo, diventato l'elemento centrale della cultura di un territorio”.

Gli chef dell'edizione 2014. Il tema verrà affrontato con forum, interviste, stage di cucina ed incontri con il contributo di diverse figure importanti, volti noti della scena gastronomica italiana. Sono già confermati gli stage di cucina con gli chef Davide Scabin, Viviana Varese e Sandra Ciciriello, Christian e Manuel Costardi, Norbert Niederkofler, Pier Giorgio Parini e Paolo Lopriore.

I vini della Valtellina. Si rinnova anche per questa edizione la collaborazione con i vini valtellinesi. Per tutta la durata di RistorExpo, lo stand del Consorzio di Tutela presenterà al pubblico un'ampia selezione di prodotti delle aziende vitivinicole della Valtellina. Sarà l'occasione non solo di degustare ottimi prodotti, ma anche per provare interessanti abbinamenti enogastronomici.