

Dal Terziario Donna dell'Ascom la convenzione per aiutare le mamme

Siglato l'accordo con "Click Clack", centro su misura per la famiglia. Agli associati, sconti sui vari servizi come corsi per gestanti, di massaggio per neonati e laboratori per i più piccoli

Natale, le luci solidali brillano sempre più

Le luminarie curate dal Distretto Bergamo Centro, con il contributo di Camera di Commercio e Comune, rilanciano il messaggio della centro missionario diocesano "Guarda la stella!". Quest'anno l'allestimento è arrivato fino a Seriate. Riva: «Coinvolti anche giovani artigiani, un artista del legno e i bambini»

Pmi e universitari, un'alleanza vincente

Con "Sviluppo competitivo veloce" gli studenti lavorano su progetti di rinnovamento organizzativo o tecnologico. Dal 2008 coinvolte 106 imprese. Arrigoni (Bergamo Sviluppo):

«L'innovazione prosegue anche dopo la conclusione del tirocinio»

Expo 2015, cresce l'interesse nel mondo

In un anno, le menzioni pubblicate in rete sono cresciute del 77%, come emerge dalla ricerca commissionata dall'ente camerale di Milano. A parlare dell'esposizione universale sono soprattutto Stati Uniti e Paesi europei. Vince il sentimento positivo in 4 post su 5. Il ruolo di Explora

Almala, la borsa di successo nata a Costa Volpino

Da Costa Volpino, tre giovani imprenditrici hanno conquistato il mercato del lusso con articoli di classe dalla produzione limitata. Il pezzo forte? La "BB Bag"

Commercio, il recupero delle

botteghe sotto casa

Tutte le dimensioni della vendita hanno subito nel giro dell'ultimo anno una diminuzione sia nel numero sia nelle superfici. Il calo è però meno marcato nelle medie strutture e nei negozi di vicinato e c'è addirittura un segno "più" per le attività alimentari, per anni vittime predestinate dell'avanzata di iper e supermarket

La ristorazione nel nuovo anno. Affari di Gola consulta dieci "stelle" bergamasche

Con il nuovo anno alle porte, anche Affari di Gola ha consultato le stelle per sapere cosa attendersi dal futuro. Per la rivista dell'enogastronomia bergamasca le stelle in questione non potevano che essere i dieci chef e patron della nostra provincia insigniti dal noto riconoscimento della guida Michelin. A loro spetta il compito di tracciare il bilancio dell'annata che si sta per concludere e lanciare lo sguardo sulle prospettive per il 2014. La rotta vira verso semplicità e tradizione, terra e territorio, non senza la sperimentazione di nuove tecniche, tra avanguardia e scienza. Si cercano nuove formule per riportare ai tavoli dei ristoranti turisti e bergamaschi ed ottimizzare i costi di gestione sempre più elevati senza intaccare la qualità. L'abbinata Bistrot-Alta ristorazione si rivela sempre più affiatata e vincente e non manca chi lima i prezzi per stimolare i consumi.

Nel nuovo numero si scopriranno anche i piatti e le golosità che sin dalla fine del 1800 arrivavano sulle tavole delle

famiglie più benestanti della città e si conosceranno i nuovi programmi di Gualtiero Marchesi, maestro della cucina italiana che, all'età di 83 anni, è pronto a lanciarsi in una nuova avventura nel Novarese dopo vent'anni all'Albereta in Franciacorta. La recensione del ristorante è quella dell'Antica Osteria il Forno a Brembilla, mentre tra le nuove aperture c'è la Locanda dell'Annunciata a Palazzago, una dimora storica di campagna che si apre al pubblico per cene in una calda atmosfera familiare. Doppia provocazione sul versante dei vini: si parla della migliore valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani attraverso il metodo Charmat e degli equivoci legati alla definizione di "vino naturale". Il resto si può gustare sfogliando la rivista, distribuita nelle edicole di Bergamo e provincia o consultabile on line.

Confcooperative, patronato e assistenza fiscale agevolati

Da gennaio sarà attiva la convenzione con Acli Bergamo per l'assistenza e la consulenza a soci, lavoratori e familiari. Guerini: «Organizzazioni vicine sui temi del lavoro, dell'economia sociale e del welfare»

Sempre più donne entrano nel

franchising

La percentuale delle imprenditrici affiliate, nel 2012, è salita al 38% del totale (era del 31% nel 2008). Un sondaggio raccoglie le esperienze di chi ha aperto un punto vendita: i perché di una scelta, gli ostacoli, il successo

Fava: «La polenta? Un elemento culturale del territorio»

L'assessore regionale al convegno organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio. «Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo esprime un'eccellenza»

Un prodotto che si emancipa, che da povero e di sussistenza per antonomasia diventa alimento gourmet, mescolando tradizione, cultura, esperienza e capacità produttiva. E' la polenta, oggetto simbolo di un'alimentazione che ricordiamo lontana, legata alle ristrettezze dei tempi di guerra, che invece oggi sempre più assurge al ruolo di "elemento culturale ed economico di un territorio" come ha ricordato lunedì scorso l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, intervenendo al convegno "Polenta bergamasca e dintorni", organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio alla fiera di Bergamo in occasione di Gourmarte.

"Eppure non ci siamo ancora affrancati dalla logica per cui a volte ci si debba trovare quasi in imbarazzo parlando di polenta, quasi fosse un antidoto alla modernità – ha detto Fava, ricordando che nel suo recente viaggio promozionale a

Hong Kong “di fronte a un piatto con la polenta il cuoco si era premurato di ricordare che era realizzata con farina bergamasca”.

Esempio di globalizzazione – Torna ancora una volta il tema della promozione. “Prodotti come la polenta – ha detto Fava – vanno ‘promozionati’ lanciando e rilanciando iniziative ed eventi. Del resto, ha ricordato l’assessore, per quanto “simbolo della tradizione” la polenta, e la farina di mais prima di tutto, rappresentano “uno dei primi casi di globalizzazione: pianura padana e provincia bergamasca hanno dovuto attendere la scoperta dell’America perché il mais diventasse parte integrante della nostra terra e della nostra cultura alimentare”.

Ricerca e innovazione per la qualità – Parlare di polenta oggi è tutto fuorché essere fuori moda. Ampiamente rivalutata partendo dalle ricette di tradizione, si declina spesso in piatti prelibati rivisitati da grandi chef che non prescindono dalla qualità nella preparazione dei piatti. “Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo e il suo territorio esprimono un’eccellenza per i livelli molto alti di qualità garantiti dalle imprese – ha ricordato l’assessore regionale – e per la cura e il rispetto dei valori della tradizione. Oggi il focus è sul miglioramento delle caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare della granella e delle farine. Anche per questo, grazie all’informazione, c’è voglia di fare rete. Strumento giusto per prepararsi ad affrontare il mercato globale”.