

Auto elettriche in continua espansione

“In città i veicoli elettrici sono ancora un bene per pochi. È in aumento l'utilizzo dei veicoli in sharing, compresi biciclette e monopattini, mentre per le percorrenze maggiori il mercato è orientato su veicoli ibridi, meglio se plug-in”. Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione, ha fatto il punto lunedì 27 gennaio a Bergamo sul segmento emergente dell'automotive lunedì nel corso del convegno “L'auto elettrica, vantaggi da subito. Bergamo si prepara alla nuova mobilità”.

L'evento è stato organizzato da Ascom Bergamo Confcommercio Gruppo Autosalonisti e Federmotorizzazione alla presenza dell'Assessore alla mobilità di Regione Lombardia, Claudia Terzi, del Vice Sindaco del Comune di Bergamo, Sergio Gandi, dell'assessore all'ambiente del Comune di Bergamo, Stefano Zenoni, e del delegato all'ambiente della Provincia di Bergamo Marco Redolfi.

Dopo l'apertura del direttore Oscar Fusini e di Sergio Gandi, vicesindaco di Bergamo, Claudia Terzi, assessore regionale a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità, il numero uno di Federmotorizzazione ha sottolineato come sia centrale la sostenibilità in un territorio antropizzato come quello lombardo. Un punto di svolta, per la mobilità elettrica, è garantire progressivamente la capillarità delle colonnine di ricarica, in cui la Lombardia primeggia con oltre mille stazioni.

“Negli ultimi anni abbiamo attivato un bando per incentivare la ricarica domestica – ha spiegato l'assessore Terzi- e recentemente abbiamo cofinanziato, attraverso il bando Pnire, l'installazione entro un anno di 270 nuove colonnine di ricarica pubblica”. Quanto agli incentivi per la sostituzione dei veicoli inquinanti, continua l'impegno della Regione: “Il

bando da 18 milioni di euro per le auto private si è esaurito in soli due mesi e nel 48% dei casi ha interessato l'acquisto di un veicolo elettrico. E' ancora possibile aderire al bando da 8,5 milioni di euro dedicato alla sostituzione dei veicoli aziendali". La volontà è di rifinanziare i bandi per la sostituzione dei veicoli, previsti in primavera: "Ma per farlo occorre che il Governo si impegni a trasferire alla Lombardia risorse adeguate- ha ribadito Claudia Terzi- . Finora lo sforzo è stato quasi esclusivamente della Regione che ha investito 24,5 milioni sui 26,5 totali".

Anche Bergamo punta ad essere sempre più green, grazie alle azioni del Comune per favorire la mobilità verde: "Per le auto elettriche è confermato il parcheggio gratuito negli stalli blu con il rispetto del limite di sosta massima e sottocasa con il pass per i residenti. E finora anche il pieno nelle 32 stazioni di ricarica, che coprono tutti i quartieri, è stato gratis – ha precisato Stefano Zenoni, assessore all'ambiente del comune di Bergamo-. Ora saranno installate nuove stazioni: l'obiettivo è avere un punto di rifornimento anche nei parcheggi in struttura, fino ad arrivare negli anni ad averne uno ogni mille abitanti, grazie anche allo sviluppo che scooter, bici e monopattini elettrici stanno avendo". E nel servizio pubblico cittadino si mira ad avere entro il 2025 solo mezzi green, tra elettrici (attualmente il 10% del totale, con la flotta della linea C nata con 12 e-bus), ibridi e a metano.

Anche la Provincia, attraverso la maggior parte dei comuni, garantisce punti dove fare il pieno, come ha specificato Marco Redolfi, consigliere delegato all'ambiente della Provincia. Oltre a fare il pieno sulle stazioni di ricarica, Gianluigi Piccinini, presidente Ressorlar, ha presentato l'app Wroom: "L'applicazione oltre a fornire il quadro aggiornato su dove fare ricarica, consente di accedere a sconti e convenzioni nei negozi che entreranno a far parte della rete". Quanto ai vantaggi economici della scelta dell'auto elettrica, Angelo

Zambetti, co-fondatore TwoGreen, ne ha mostrato l'evidenza: "In quattro, massimo cinque anni ci si ripaga completamente l'auto. Molte aziende ignorano che oltre al bonus statale, i concessionari garantiscono il 12,5% sul prezzo di listino e la Regione mette a disposizione delle imprese 8mila euro di incentivi".

Il convegno ha anticipato sul tema della mobilità green l'evento nazionale di Federmotorizzazione, in programma a Milano il 23 aprile. Anche la formazione degli autosalonisti Ascom sarà incentrata sulla sostenibilità: "Quest'anno i corsi saranno dedicati alle auto elettriche e ibride – spiega Lorenzo Epis, presidente Gruppo Autosalonisti Ascom- dalle batterie e ricariche alla riparazione dei veicoli, alla valutazione di stato d'uso dei veicoli elettrici, a testing e formazione degli operatori".





Pmi, contributi regionali per favorire nuovi brevetti

Nei giorni scorsi Regione Lombardia ha aperto il bando «Innodriver». Il Bando mette a disposizione delle micro, piccole e medie imprese e dei liberi professionisti un contributo forfettario fisso per aiutarle a registrare nuovi brevetti europei e internazionali e per estenderli.

La domanda va presentata entro le 15 del prossimo 31 marzo sul sistema informatico Bandi Online www.bandi.servizirl.it tramite il format disponibile.

Per maggiori informazioni contattare Matteo Milesi di Focalco

al numero 035.4120210, mail matteo.milesi@fogalco.it

In sintesi la misura prevede:

Dotazione finanziaria	1,5 mln di euro
Beneficiari	– MPMI , ad esclusione delle società semplici che non svolgono attività commerciale – Professionisti, in forma singola, associata o societaria la cui professione è organizzata in albi, ordini o collegi professionali.
Spese ammissibili	L'intero processo di registrazione, comprensivo di: – Spese di deposito; – Spese di consulenza e traduzione; – Spese di personale interno.
Procedura	Procedura a graduatoria , con una valutazione tecnica che terrà conto dei seguenti criteri: – Qualità progettuale dell'operazione; – Congruità e pertinenza dei tempi di realizzazione; – Grado di innovazione dell'operazione ed impatto potenziale sui mercati.
Agevolazione	Agevolazione a fondo perduto con contributo fisso così distinta: – Nuovo brevetto europeo: 4.250,00 euro – Estensione di brevetto europeo: 3.550,00 euro – Nuovo brevetto internazionale: 5.400,00 euro – Estensione brevetto internazionale: 4.500,00 euro
Presentazione domanda	Apertura: 23 gennaio 2020 , ore 15.00. Chiusura: 31 marzo 2020 , ore 15.00.

Stop ai pagamenti in contanti

per detrazioni fiscali

Tutte le spese che possono essere detratte nella dichiarazione dei redditi non dovranno più essere pagate in contanti, a partire da quest'anno. Per beneficiare della detrazione fiscale, prevista dalla Legge di Bilancio 2020, dal 1° gennaio di quest'anno non basterà più avere la ricevuta, la fattura o lo scontrino, ma si dovrà conservare anche la ricevuta che attesti l'utilizzo di un metodo tracciabile di pagamento.

I pagamenti delle spese che danno diritto alla detrazione Irpef del 19% nella dichiarazione dei redditi 2021 (anno di riferimento 2020) devono essere eseguiti con bancomat, carta di credito, carta prepagata, assegno bancario e circolare, bonifico bancario e postale.

Saranno soggette a queste regole tutte le seguenti spese detraibili per: visite specialistiche private, rate del mutuo per la detrazione degli interessi, intermediazione immobiliare, veterinarie, funebri, per l'istruzione, per l'attività sportiva per ragazzi, per l'università (affitto per studenti fuori sede), assicurazione vita e contro gli infortuni, assistenza di non autosufficienti, erogazioni liberali, abbonamento al trasporto pubblico. Sono escluse, invece, dal pagamento tracciabile le spese sostenute per l'acquisto di medicinali e dispositivi medici, le prestazioni sanitarie erogate da strutture pubbliche o da strutture private accreditate al Sistema Sanitario Nazionale.

Ritorna la campagna Safe Driver contro le morti del sabato sera

Riparte anche nel 2020, per il settimo anno consecutivo, il Progetto "Safe Driver". L'iniziativa mira a prevenire gli incidenti stradali alcolcorrelati, con l'obiettivo specifico di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore a zero.

La prima iniziativa annuale è in programma mercoledì 29 gennaio. Dalle 14.30 alle 17.30 Ascom Confcommercio Bergamo ospita nella sua sede cittadina (Sala Corsi) di Via Borgo Palazzo, 137 il seminario "Safe Driver Awards". Obiettivo dell'incontro è analizzare le politiche di prevenzione relative alla sicurezza stradale e premiare i locali che hanno aderito nell'anno appena concluso.

Il seminario, che si apre con i saluti di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio, illustra con Luca Biffi, responsabile Uos Prevenzione delle Dipendenze Ats Bergamo, l'esperienza bergamasca e le strategie messe in atto; Andrea Noventa, referente area di prevenzione Asst Papa Giovanni XXIII SerD di Bergamo e Paola Bolognini Pesenti, Associazione Genitori Atena fanno il punto sulle azioni efficaci della prevenzione e i luoghi del divertimento. I rappresentanti dei locali serali analizzano il tema di sicurezza, consapevolezza e divertimento: intervengono Gabriele Nicoli, presidente provinciale di Asso Intrattenimento, Paolo Visinoni, presidente Gruppo Sale da Ballo Ascom Confcommercio Bergamo e Giordano Vecchi, direttore artistico Bolgia Dj's from the world. Al termine del seminario saranno premiati i locali che hanno aderito all'iniziativa: Bolgia Dj's from the world, Edonè Bergamo, Cubo Cafè, Fabric, Setai Club, Sant'Agostino, Druso, GameCafè, Goisis, Tassino Cafè, The Ritual Pub,

Watermellon, Vog Club, Arcene Rock in Park.

La campagna di sensibilizzazione rientra nelle iniziative "Notti in Sicurezza", coordinata dal SerD di Bergamo e promossa da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Comitato di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e si avvale della collaborazione di Aci Bergamo, Polizia Locale di Bergamo, Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili e Ascom Confcommercio Bergamo.

Casa, compravendite in crescita dell'8,4%, in città +15,5%

La crescita dei volumi delle compravendite per il mercato residenziale della provincia di Bergamo continua anche nella prima parte del semestre appena concluso. E' quanto emerge dai dati provvisori del III trimestre dell'Osservatorio del Mercato Immobiliare (Omi) dell'Agenzia delle Entrate, che ha convocato martedì il Comitato Consultivo Misto, di cui fa parte anche Fimaa Bergamo, cui ha preso parte Enzo Pizzigalli in rappresentanza degli immobilieri Ascom. Il numero di transazioni normalizzate dell'intera provincia ha avuto un incremento dell'8,4% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. La variazione delle compravendite è maggiore in città dove si registra un +15,5%. Se crescono le compravendite non accade la stessa cosa con i prezzi. In città la rilevazione

dell'Agencia delle Entrate evidenzia un andamento altalenante dei valori, ma sempre contraddistinto dal segno meno. In provincia non si assiste a un andamento omogeneo delle variazioni dei prezzi, ma emerge un apprezzamento delle zone centrali rispetto a quelle periferiche.

Molto attivo il mercato delle locazioni, con una crescita dei canoni in quasi tutti i quartieri della città. Negativo, invece, il trend delle compravendite per il mercato non residenziale, con valori che rimangono stabili, ma con un allargamento dell'intervallo tra minimo e massimo. I canoni di locazione sono positivi per gli uffici delle zone centrali di Bergamo, mentre diminuiscono per i negozi non situati lungo le strade principali dello shopping.

“I dati confermano una tendenza in atto già da tempo- commenta Enzo Pizzigalli, consigliere Fimaa Bergamo-. Cresce il volume delle compravendite. In particolare c'è grande effervescenza nella compravendita di immobili fino a 170 mila euro e cresce il mercato del nuovo. Gli immobili di qualità, efficienti dal punto di vista energetico e inseriti in un bel contesto, trainano il mercato e si acquistano anche se sono ancora in fase progettuale e nonostante le quotazioni si attestino su buoni livelli”.

**Gambero Rosso, i migliori
gelati d'Italia:
riconoscimenti anche per due**

bergamaschi

Le migliori gelaterie bergamasche per il Gambero Rosso sono l'Oasi American Bar di Fara Gera d'Adda e La Pasqualina di Almenno San Bartolomeo. Anche quest'anno le due gelaterie hanno ricevuto i prestigiosi Tre Coni (il massimo riconoscimento previsto) nella Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso presentata al Sigep di Rimini che raccoglie il meglio della gelateria italiana di qualità, con 400 indirizzi e una mappa completa dal Nord al Sud Italia.

La Lombardia è quella che ha messo a segno più più riconoscimenti, ben 11: oltre alle due gelaterie orobiche, hanno avuto i "Tre Coni" cinque insegne a Milano (Artico, Ciacco, Paganelli, Pavè – Gelati & granite e Lo Gnome Gelato, che si aggiudica anche il premio per miglior gelato al cioccolato), una a Varese (Il Dolce Sogno di Busto Arsizio), una a Mantova (Chantilly a Moglia), una a Monza (L'alberto dei gelati) e una a Pavia (VeroLatte a Vigevano).



Premiazione Gambero Rosso Gelateria L'Oasi American Bar



Riccardo Schiavi

Sul Sentierone i migliori maestri cioccolatieri d'Italia

Cioccolati, cioccolatini, scaglie, tavolette, praline, palline, quadratini, insomma tutte le forme e tutti i formati: con le mandorle, le nocciole, il peperoncino o gianduia, al latte o fondente. Il Sentierone di Bergamo da domani, giovedì 23 a domenica 26 gennaio (apertura 9-20, sabato fino alle 23) ospita la la Festa del cioccolato, il tradizionale appuntamento con i migliori maestri cioccolatieri d'Italia e le loro golose preparazioni.

Per questa edizione, la ottava, saranno protagonisti circa 20 artisti del cacao da Cuneo, Verona, Bergamo, Pavia, Monza, Parma, Treviso, Firenze, da Perugia che ha dato i natali al celebre Bacio Perugina, e da Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato.

L'appuntamento, giunto alla ottava edizione, si è ritagliato un posto di rilievo nel panorama delle rassegne dedicate alle meraviglie del cacao: anche quest'anno sono attesi in centro decine di migliaia di visitatori, richiamati dalla qualità dell'evento. Sarà come sempre una grande festa per tutti: per i bambini, che potranno assaporare uno dei loro dolci preferiti, nutriente e genuino, ma anche per gli adulti, curiosi di scoprire nuovi gusti e accostamenti. Tra le novità di quest'anno la presenza di un mastro cioccolatiere di Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato, e il grande ritorno delle mitiche praline dal Belgio. Ci sarà anche un cioccolatiere di Perugia, città simbolo del cioccolato italiano.

Gli stand della festa proporranno un vastissimo assortimento di prodotti freschi e artigianali, dalle tradizionali “stecche” alla cioccolata calda, senza dimenticare creme e dolci al cacao. Non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. Tutto da gustare anche il ricco contorno di eventi, a partire dall'inaugurazione di giovedì 23 (ore 16.30), con la preparazione della classica maxi tavoletta lunga venti metri, che dopo il taglio sarà distribuita gratis per una simpatica merenda.

Venerdì sera alle 20.30 il cioccolato sarà protagonista anche dell'ormai abituale cena di solidarietà alla Trattoria D'Ambrosio di via Broseta (Giuliana è da anni la madrina della manifestazione): in tavola saranno servite le tagliatelle al cacao preparate dai mastri pasticceri e cucinate secondo una ricetta dei fratelli Cerea del ristorante tristellato “Da Vittorio”. Il ricavato della cena sarà interamente devoluto in beneficenza all'Associazione Oncologica Bergamasca e all'Associazione Amici della Pediatria.

Sabato sera si svolgerà l'attesa Notte Nera: gli stand resteranno aperti fino alle 23 per proporre degustazioni di cioccolata calda. E domenica lo scultore Bruno Manenti realizzerà un'opera in cioccolato ispirata alla città, che poi sarà donata all'amministrazione comunale. La manifestazione è organizzata da Confesercenti.

Gelato, una passione italiana senza stagioni

Quella degli italiani per il gelato artigianale è una passione

che non conosce stagioni. La domanda pressoché costante da parte dei consumatori sta spingendo sempre più locali ad accorciare il periodo di chiusura invernale e restare aperti 12 mesi l'anno.

A certificarlo sono i dati raccolti da Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, inseriti all'interno della "Guida di business della gelateria" presentata a Rimini in occasione della 41esima edizione di Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, dove Fipe è presente con un apposito spazio espositivo.

Un vero e proprio manuale di 9 capitoli e 250 pagine che parte dalla fotografia della situazione attuale e analizza un comparto del fuori casa italiano il cui valore complessivo supera i 4,2 miliardi di euro. "Quello del gelato – sottolinea il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani – è un settore estremamente vivace nel quale la qualità, non solo del prodotto ma anche dell'imprenditoria, è sempre più decisiva per il successo. Un mercato in espansione, un prodotto sempre più apprezzato, ma un comparto caratterizzato da forte turnover, concorrenza agguerrita e margini ridotti. È proprio in contesti come questo che conoscere il mercato, sviluppare un modello di business credibile e impegnarsi ad innovare diventa decisivo per assicurarsi prospettive di successo imprenditoriale. In questa nuova Bussola di Fipe si offrono prima di tutto una mappa di contesto, e poi tante indicazioni operative per chi vuole investire in questo settore, o per chi vuole ripensare

il suo posizionamento e ricercare occasioni di innovazione commerciale nel settore del food italiano, affrontandolo nel suo complesso con una visione professionalmente strutturata".

UN TRAINO PER IL SUD

Quello del gelato è un business che affonda le proprie radici in particolare nel sud Italia e sulle isole. E' qui che si trova infatti il 43% delle 39mila gelaterie sparse per lo stivale.

Un'eccezionale fonte di lavoro, visto che l'intero settore, complessivamente, occupa in maniera diretta oltre 74mila persone e genera un fatturato complessivo di 4,2 miliardi di euro.

IN GELATERIA 365 GIORNI L'ANNO

I dati presentati nella Guida certificano come il 37% delle gelaterie lavori ormai tutto l'anno, tanto da rinunciare alle tradizionali chiusure stagionali. Un'attività su quattro, al contrario, sceglie comunque di chiudere i battenti durante il periodo invernale, in particolare tra novembre e gennaio. Per quanto riguarda le abitudini dei consumatori, invece, la voglia di gelato si concentra soprattutto nel pomeriggio: l'81,8% degli intervistati da Fipe si concede un cono o una coppetta come spuntino pomeridiano, mentre per il 66% del campione, si tratta di un ottimo dopocena. Poco meno di un italiano su quattro sceglie il gelato come alternativa al pranzo (22,3%) o alla cena (24,9), e solo il 16% degli intervistati si lascia tentare già nelle prime ore della mattinata.

GELATO ARTIGIANALE, PASSIONE NAZIONALE

Con il passare degli anni i palati degli italiani si stanno facendo sempre più fini, tanto è vero che sempre più persone, in particolare uomini over 65 residenti al sud o sulle isole, dichiarano di mangiare esclusivamente gelato artigianale. Ma cosa significa gelato artigianale? Per il 79% dei consumatori si tratta di un prodotto preparato con materie prime fresche, mentre per il 65% degli intervistati è quello che si trova nelle gelaterie dotate di un proprio laboratorio. Quel che è certo è che nell'88% dei casi quello che si ricerca quando si sceglie un gelato artigianale è un perfetto connubio tra qualità e gusto.

Per questo il 95% degli intervistati predilige negozi specializzati: non pasticcerie o bar, insomma, ma gelaterie "pure" che quindi offrono soltanto questo tipo di prodotto. Una garanzia di qualità, appunto, che si traduce in un'elevata

capacità di fidelizzare i clienti. Il 63% delle persone dichiara infatti di avere una propria gelateria di fiducia, in cui è possibile trovare un prodotto genuino (66,8%) e un vasto assortimento di gusti (33,2%).

Quando capita di dover cercare una gelateria nuova, solo un italiano su tre si affida ai social network. La percentuale sale a sfiorare il 38% se si considera chi cerca consigli su TripAdvisor o su Google. A farla da padrone resta il passaparola: l'89,9% delle persone si fida infatti dei suggerimenti dei propri conoscenti.

SUL CONO VINCE LA TRADIZIONE

Quando entrano in gelateria, gli italiani si scoprono conservatori: le creme vincono di misura sulla frutta, ma in generale ognuno sceglie sempre gli stessi gusti. Sul gradino più alto del podio, con il 21,8% di preferenze, troviamo il cioccolato, tallonato dalla fragola (21,3%) e dalla nocciola (20,2%). Medaglia di legno per il limone, fermo al 19,5%, che stacca comunque di oltre 6 punti percentuali il pistacchio.

La pizza a Bergamo ha il sapore della Costiera, di Tramonti



Il Capodanno tramontino quest'anno si festeggia a Bergamo. Per il primo anno la pizzeria "Da Nasti" ha ospitato il tradizionale convivio annuale dei pizzaioli di Tramonti che hanno portato la più celebre e invidiata specialità campana al

Nord e nel mondo. Dal comune sparso e diviso in tredici frazioni nella vallata dei Monti Lattari, perle della Costiera Amalfitana, negli anni del boom economico partirono tanti "paesani" pronti ad abbandonare l'agricoltura per inseguire il loro sogno imprenditoriale e diventare ristoratori. La concentrazione di pizzerie tramontine al nord è dovuta anche al "Caseificio Giordano" di Oleggio, in provincia di Novara, fondato da Amedeo Giordano che, lasciata Tramonti nel 1946, nel 1955 ottiene la licenza per la lavorazione del latte, iniziando così a produrre in prima persona la "mozzarella fior di latte" secondo la migliore tradizione dei Monti Lattari. I monti tramontini devono infatti il nome "Lattari" ai pascoli di mandrie di vacche e greggi di capre da cui si mungeva un latte dalle qualità organolettiche e nutritive così straordinarie da far diventare la zona un punto di riferimento per tutta l'attività casearia della Campania. Il fior di latte da qui si è diffuso nel mondo come latticino d'eccellenza, a partire dalla celebre pizza offerta nel 1889 alla Regina d'Italia Margherita in visita a Napoli.



Dal surplus di produzione di un prodotto, come il fior di latte, ancora poco conosciuto in Piemonte come in Lombardia, Amedeo Giordano lancia l'idea ai compaesani di Tramonti di aprire dei locali al nord e così, tra il 1960 e il 1990, l'azienda conosce un successo strepitoso, iniziando a servire

un numero sempre maggiore di pizzerie, la cui fortuna va di pari passo con quella dell'azienda casearia. Risale al 1953 la gustosissima "invasione" del Nord Italia con la pizzeria Marechiaro di Novara, fondata dal tramontino Luigino Giordano.

L'asse Tramonti- Bergamo tra pizza e "core"



Carmine Nasti e Salvatore Ferrara



Domenico Giordano

A Bergamo negli anni Sessanta il capostipite dei "tramontini", più precisamente della frazione di Campinola, è Umberto Mandara che apre nel 1963 "L'Ancora", oggi in Via Quarenghi. Giovanni Nasti sceglie Bergamo nel 1967, dopo l'esperienza di una pizzeria a Busto Arsizio: apre un primo locale in Via San

Bernardino e poi ristrutturata in Via Zambonate, nella sede attuale, la storica Trattoria Emiliana, aperta dal 1850. Ci sono poi le famiglie de Il Vesuvio e di Marechiaro a portare i sapori della Costiera Amalfitana in città. Con poca, o addirittura nessuna esperienza nella ristorazione, ma un bel bagaglio di cucina casalinga e tanta voglia di fare. Quasi ogni famiglia tramontina aveva infatti in casa il forno a legna per sfornare il pane biscottato di farina integrale ed era un rito fare la pizza con lo stesso impasto e condirla con pomodori sponsilli, tenuti in conserva sotto i porticati, olio di oliva, aglio, origano.

“Quando sono arrivato a Bergamo con papà Giovanni e i miei fratelli ero un ragazzino- racconta Carmine Nasti, ospite della reunion dei tramontini di Campinola-. La nostra famiglia era di estrazione agricola ma con impegno e sacrifici, papà ha costruito giorno dopo giorno un’insegna che oggi gestisco con mio fratello Gino e i nostri figli e che dà lavoro a venti persone”. Il locale Da Nasti in Via Zambonate è stato completamente ristrutturato per creare un ambiente dal respiro contemporaneo, dove assistere, grazie alla cucina e alla pizzeria a vista, alla preparazione di piatti e alle continue infornate. “È la terza grande ristrutturazione del locale- spiega il patròn Carmine Nasti-. Nell’attuale sala principale c’erano le stalle, quando più di 50 anni fa rilevammo la Trattoria Emilia”. Non mancano gli omaggi a Tramonti, dalla scritta sul bancone del locale con il motto “Intra montes ubertas” (ovvero terra tra i monti) alle piastrelle dipinte a mano che affiancano la pizzeria e il suo forno, alla scritta sul muro, accompagnata dall’anno di inaugurazione, il 1967, nella sala principale.

Altra insegna storica, dal 1970, è “Il Vesuvio”, in Borgo Santa Caterina, che si appresta a festeggiare i 50 anni di attività: “Mio papà Giovanni, ex dipendente statale nel corpo di Guardia Forestale, accettò la scommessa di diventare imprenditore, rilevando la pizzeria Cristallo con mia mamma Filomena – racconta Salvatore Ferrara, alla guida della

pizzeria con i fratelli Teresa, Alfonso e Luigia, che si dividono i compiti tra amministrazione, cucina e forno della pizza- La sede è sempre quella attuale e negli anni si è prima rinnovata, negli anni Novanta, e poi ingrandita, negli anni Duemila, raddoppiando la capienza a 250 posti”. Ad allargare la rappresentanza di pizzaioli di Tramonti in città anche Domenico Giordano del “Marechiaro” di Via Borgo Palazzo (all’angolo con Via Camozzi): “Nel 1985 papà Antonio decise di aprire un locale a Bergamo, città dove la sorella Filomena aveva riscosso successo con una pizzeria- racconta-. Qui inizia la storia del “Marechiaro” e della sua cucina mediterranea e pizzeria di cui porto avanti la tradizione”.



Vittorio Nasti

Vittorio Nasti, fratello di Carmine, dopo anni di gestione della pizzeria Bella Napoli, rende l’appuntamento con una buona pizza senza orario con la gestione del Velvet Pub- La Bella Napoli Birreria-Pizzeria di Via Camozzi. “La nostra sfida- spiega- è animare la città, che conta sempre più turisti, anche di notte, con un mix tra intrattenimento e cucina, a partire da una pizza realizzata a regola d’arte”.

L'evento



Il gruppo di pizzaioli tramontini a Bergamo, Da Nasti



da sinistra: Oscar Fusini, Carmine Nasti e Giorgio Rossi

Il 2020 segna i quasi sessant'anni di presenza della grande dinastia di pizzaioli di Tramonti nella nostra città. "Una

bella storia da continuare a raccontare- ha sottolineato Oscar Fusini, nella duplice veste di direttore Ascom Confcommercio Bergamo e di Affari di Gola-. Negli anni Sessanta Bergamo e Tramonti non avevano nulla in comune eppure sono riuscite a scrivere insieme una storia di successo, con ben 12 pizzaioli in città. In questi anni hanno saputo valorizzare le loro radici e il loro prodotto". Giorgio Rossi ha lanciato l'auspicio che Bergamo diventi ambasciatrice della pizza, a partire dal fior di latte, attraverso l'evento internazionale dedicato al formaggio "Forme" che la città ospita: "La pizza ha origini antiche e rappresenta anche nei colori l'Italia. Bergamo si sta distinguendo per la sua proposta culinaria ben oltre i confini provinciali e ha le carte in regola per farlo, nonostante non sia un prodotto tipico del luogo, attraverso la pizza. Perché oggi si riscopre più vicina che mai a Tramonti". Carmine Nasti ha proposto per festeggiare il capodanno tramontino un menù mediterraneo e una pizza gourmet ai grani antichi e semi con fior di latte, carciofi, tartare di scampi dell'Adriatico al lime, burrata, bottarga di muggine e germogli di bietola Tra i piatti, il baccalà confit legato in foglia di alloro, crema di fagioli di Pigna e cipolla di Tropea agrodolce come antipasto, seguito da paccheri di Gragnano con rana pescatrice, pomodoro corbarino, capperi di Linosa e olive taggiasche. Il pranzo è proseguito con dentice del Mediterraneo con papaya e gorgonzola e per accompagnare il brindisi finale, panettone con uvetta di zibibbo, cedro e arancia canditi e crema al mascarpone. Ad accompagnare i piatti, una scelta di vini che omaggia sia Bergamo che Tramonti e i terrazzamenti che si affacciano sulla Costiera Amalfitana, tra mare, monti e brezza di tramontana.

Treviglio, sesta edizione per la Festa del cioccolato

Da venerdì 17 gennaio 2020 torna Treviglio al cioccolato, manifestazione giunta alla 6° edizione.

Un programma dedicato ai golosi che inizierà in Piazza Garibaldi venerdì 17 alle ore 10 con l'apertura della manifestazione e alle ore 16 verrà creata, tagliata e offerta ai passanti una tavoletta di cioccolato di 20 metri.

Le iniziative continuano sabato 18 con l'Happy Choco Hour dalle ore 21 e domenica 19 con le sculture di cioccolato.

Durante la manifestazione ci saranno le bancarelle dei maestri cioccolatieri che delizieranno i passanti con le loro creazioni, con i seguenti orari: venerdì e domenica dalle ore 10 alle ore 20 e sabato dalle ore 10 alle ore 23.

Promotore dell'evento è la Confesercenti, con il sostegno del Distretto del Commercio e del Comune di Treviglio.