

A coordinare gli immobiliaristi lombardi il presidente bergamasco Oscar Caironi

Oscar Caironi è stato eletto coordinatore regionale di Fimaa- Federazione Italiana Agenti e Mediatori d’Affari. Caironi, classe 1965, bergamasco, titolare della Oromedia Immobiliare in città, è da tre anni presidente di Fimaa- Ascom Confcommercio Bergamo e dal 2008 fa parte del consiglio regionale Fimaa Lombardia. Subentra a Sergio Colombo a seguito delle proprie dimissioni dall’incarico.

“E’ una grande soddisfazione sia personale che per l’Associazione la nomina a coordinatore regionale della Federazione Italiana mediatori e agenti d’affari, pertanto ringrazio per la stima e la fiducia che mi sono state accordate – dichiara Oscar Caironi – . Il mio pensiero va, in particolare al mio predecessore, Sergio Colombo, che ha lavorato in questi anni a favore della categoria per una realtà come quella lombarda, che si conferma la più numerosa e rappresentativa di tutto il sistema nazionale Fimaa e, in generale, del sistema associativo degli agenti immobiliari. Conto sulla collaborazione e disponibilità dei colleghi presidenti provinciali per poter proseguire nell’azione di sostegno e di valorizzazione della nostra professione”.

Oscar Caironi intende occuparsi da subito delle questioni più urgenti della categoria e del mercato immobiliare lombardo: “Innanzitutto, lavoreremo per rinnovare i servizi fondamentali per gli associati, a partire dall’alta formazione, dal marketing alla comunicazione, in collaborazione con gli atenei lombardi, alle linee guida dei contratti preliminari a tutela degli acquirenti di immobili in costruzione, che entreranno in

vigore a partire dal prossimo 16 marzo”.

Tra gli obiettivi futuri- chiude il neo-coordinatore regionale- c'è anche la “realizzazione di un progetto di intelligenza artificiale con l'obiettivo di semplificazione, ottimizzazione dei tempi, risorse e costi degli agenti immobiliari nostri associati”.

Prodotti tipici lombardi. Dalla Regione 13 nuovi riconoscimenti

Regione Lombardia ha riconosciuto 13 nuovi ‘Prodotti agroalimentari tradizionali’ (Pat) lombardi. Tra le new entry ci sono 6 prodotti bergamaschi: aranciata, aranciata amara, bibita al chinotto, ginger, bitter e limonata, tutti prodotti per una delle più grandi aziende di bibite vendute sul territorio nazionale.

Con i nuovi riconoscimenti l'elenco sale a 264 prodotti raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Dei 264 Pat lombardi, 21 riguardano tutta la regione, 26 sono comuni a diverse province. Sul podio c'è Sondrio con 42, di seguito Pavia con 39 e Mantova con 28. Quarto posto per Bergamo e Brescia entrambe con 26 prodotti. In coda Cremona con 19, Como con 12, Varese con 11, Lecco con 8, Milano con 3, Monza e Brianza con 2.

L'inserimento nell'elenco permette di salvaguardare la tradizione dei processi produttivi, di preservare una sapienza

spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendo il legame con il territorio e con le comunità locali, le hanno generate.

Di seguito l'elenco dei 'Prodotti agroalimentari tradizionali' bergamaschi e bresciani

PROVINCIA DI BERGAMO

Analcolico al gusto ginger

Aranciata

Aranciata amara

Bibita analcolica con estratto di chinotto

Bitter analcolico

Limonata

Cotechino della bergamasca

Pancetta della bergamasca

Prosciutto crudo bergamasco "il botto"

Salame della bergamasca

Agri di Valtorta

Bernardo

Branzi

Formaggella della Val Brembana

Formaggella della Val di Scalve

Formaggella della Val Seriana

Formaggio Val Seriana

Latteria

Stracchino bronzone

Stracchino orobico

Torta orobica

Farina per polenta della bergamasca (con province LC e CR)

Tartufo nero (con altre province)

Bertu'

Casoncelli della bergamasca

Polenta e uccelli dolce

Scarpinocc

Torta del Donizetti

PROVINCIA DI BRESCIA

Cuz
Manzo all'olio di Rovato
Salame cotto di Quinzano d'Oglio
Salame di Montisola
Salsiccia di castrato ovino
Soppressata bresciana
Violino
Bagoss
Cadolet di capra
Casatta di Corteno Golgi
Casolet (con territorio provincia BG)
Fatuli'
Fiuri' o fiurit (con territorio provincia BG)
Formaggella della Val Sabbia
Formaggella della Val Trompia
Formaggella della Valcamonica
Formaggella Tremosine
Garda Tremosine
Lattecrudo di Tremosine
Moteli'
Robiola bresciana (con provincia BG)
Rosa camuna
Sta'el
Strachet
Tombea
Canünsei de Sant'Antone
Casoncello di Barbariga
Alborelle essiccate in salamoia
Tinca al forno di Clusane

Contributi dalla Regione per le attività storiche

Regione Lombardia ha previsto un Bando “Imprese storiche verso il futuro” con contributi per le aziende lombarde che hanno ricevuto il riconoscimento come attività storiche e di tradizione. Il bando prevede la possibilità di avere contributi a fondo perduto pari al 50% – fino a un massimo di 30mila euro – per investimenti finalizzati a rinnovare l’attività: ricambio generazionale e trasmissione di impresa, progetti legati all’innovazione, riqualificazione del negozio o locale, restauro delle strutture e degli arredi e attrezzi. L’apertura del bando non è ancora stata comunicata. Per informazioni, contattare Fogalco, tel. 035.4120210 o Ascom Confcommercio Bergamo, tel. 035. 41220123.

Ascom Confcommercio Bergamo è a disposizione per aiutare le attività che hanno più di 40 anni a predisporre la domanda per ottenere il riconoscimento regionale contattando i numeri 035.4120304/340.

Gandino, spettacoli ed eventi “Aspettando il Natale”

Domenica 15 dicembre dalle 14 alle 18 a Gandino, i commercianti animano il centro storico con eventi e spettacoli. “Vogliamo condividere un momento di gioia ed augurio con tutti i gandinesi – sottolinea Mariangela Bertasa, coordinatrice dell’associazione “I negozi per Gandino” – consapevoli di come il legame fra esercenti e commercianti vada al di là del puro interesse e sia ogni giorno elemento di

socialità condivisa. In queste settimane abbiamo lavorato, di concerto con Comune, Pro Loco e associazioni, per installare luminarie e postazioni a tema. Ogni negozio proporrà un particolare allestimento esterno, con curiosi personaggi in legno ed altri materiali, ideali per simpatici selfie. Sul sagrato della Basilica abbiamo posizionato due grandi renne illuminate, utili a trainare un'enorme slitta sulla quale è possibile accomodarsi. In questo allestimento c'è la gioia natalizia che vogliamo condividere, ma anche il ricordo affettuoso di un amico, Diego Servalli, che per tanti anni ha utilizzato questa slitta per planare dal cielo con il parapendio e portare dolci a tutti i bambini nel giorno dell'Epifania".

L'evento di domenica 15 dicembre avrà un sapore tipicamente natalizio grazie alla presenza di un mercatino di hobbisti, artigiani e produttori agricoli con tipicità a chilometri zero e negozi aperti per tutto il giorno per gli ultimi acquisti. Torneranno in azione, fra piazze e palazzi, i Babbo Natale rampanti del gruppo Koren e sarà aperto in via Papa Giovanni l'Ufficio Postale di Babbo Natale, grazie all'impegno dei giovani di Animalcortile. In cambio di un gesto di solidarietà a favore dei bimbi più sfortunati, sarà possibile spedire la fatidica letterina con tanto di francobollo personalizzato. Per i bambini ci sarà la possibilità di piccole passeggiate a cavallo e per tutti dimostrazioni di tiro con l'arco nel parco comunale. In piazza Vittorio Veneto, davanti al municipio, verrà proposto lo spettacolo di bolle giganti e palloncini, mentre sul sagrato della Basilica saranno attivi truccabimbi, lavoretti per bambini e una dolce merenda. Da non dimenticare il Museo dei Presepi, che propone la mostra "Amazonia" dedicata al Sudamerica e che allestirà la vendita di artistiche riproduzioni della Natività. La colonna sonora itinerante è assicurata dal Gruppo Pastorèla, storica formazione strumentale che per tradizione allietta le vie gandinesi nella notte di Natale.

Il programma completo è sul sito
www.lecinqueterredellavalgandino.it

(foto di Carlo Picinali*)

A Natale regala un corso di cucina

Per Natale l'idea salva regalo è un corso di cucina. L'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone un calendario ricchissimo. Basta scegliere il corso giusto e la scuola invierà il biglietto regalo personalizzato al destinatario. Info: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Ludopatia, la Regione stanZIA oltre 2milioni di euro per le azioni di contrasto

La giunta della Regione Lombardia su proposta degli assessori Stefano Bolognini (Politiche sociali, Abitative e Disabilità) e Giulio Gallera (Welfare) ha approvato due delibere per il contrasto al gioco d'azzardo patologico.

La programmazione e l'attuazione dei programmi sono organizzate in collaborazione con le Ats (Agenzie di tutela della salute) regionali oltre che con i Comuni, i soggetti del Terzo

settore e le associazioni. I fondi stanziati per questi interventi ammontano complessivamente a 2.359.810.

RISORSE E ATTIVITÀ – Le risorse per le attività di contrasto sono suddivise tra le Ats e gli istituti scolastici che aderiranno alle proposte della Regione per porre in essere interventi di prevenzione e contrasto al gioco d'azzardo.

Tra le azioni in programma convegni, seminari, incontri mirati anche per target di popolazione e per luoghi di aggregazione; punti di informazione, orientamento e ascolto per l'intercettazione della popolazione più a rischio; potenziamento dei gruppi di mutuo-aiuto per giocatori e loro familiari. Previste anche azioni 'No slot' anche con il coinvolgimento dei gestori anche attraverso forme di promozione e valorizzazione di esercizi commerciali virtuosi che hanno dismesso o non hanno mai avuto slot.

OBIETTIVI – “Il nostro obiettivo – ha spiegato l'assessore Stefano Bolognini – è quello di realizzare sul territorio azioni di contrasto, anche di carattere preventivo, al gioco d'azzardo patologico, mettendo a sistema e diffondendo le buone prassi con attenzione all'individuazione precoce dei fattori di rischio e alla prevenzione. Per questo lavoriamo con le Ats e puntiamo a coinvolgere anche l'Ufficio scolastico regionale per sensibilizzare ulteriormente gli studenti sul contrasto al gioco d'azzardo”.

PREVENZIONE – “Le problematiche connesse ai disturbi da gioco d'azzardo patologico – ha sottolineato l'assessore Giulio Gallera – impattano non solo sullo stato di benessere dei giocatori problematici ma anche sulle persone che li circondano, in primis i loro familiari, che spesso non hanno neppure

informazioni e indicazioni corrette rispetto alle possibilità di ascolto, consulenza, aiuto e supporto seppur a volte presenti sul territorio. Per questo e' importante potenziare l'attenzione alla prevenzione, adottare una strategia complessiva di intervento e valorizzare i programmi preventivi e la presa in carico precoce delle situazioni a rischio".

TEMPI – Le Ats emaneranno entro il 31 gennaio 2020 una manifestazione di interesse rivolta agli ambiti territoriali per aderire all'iniziativa.

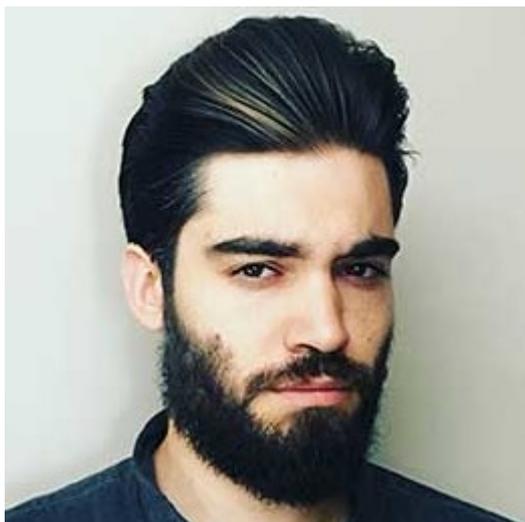
Libri. Mille modi per parlare di cucina, mille cucine di cui parlare

Lorenzo Biagiarelli, food blogger originario di Cremona ha una missione "rivoluzionaria": far conoscere le cucine non italiane. Le assaggia, le prepara e poi le racconta "per mostrare a tutti quanta bontà c'è là fuori".

Nel suo libro, da poco sbarcato nelle librerie, non si limita a parlare di cibo: racconta le storie di chi lo produce, di chi lo vende, di chi lo mangia. Perché la parte più affascinante della cucina è il rapporto con la cultura e con la gente: la frittata della nonna, il momento in cui una mamma insegna per la prima volta come fare una cheesecake al suo bambino. 0 il curry preparato da un napoletano per festeggiare l'amicizia tra due padri separati, che diventa quasi una parentela. 0 il primo kebab, lezione di vita e di apertura al mondo. Il risultato sono 9 racconti e 26 ricette da preparare

ai fornelli di casa o semplicemente da leggere per viaggiare dal divano, gustandosi la storia e ordinando un take-away. Una curiosità: il libro è dedicato alla sua compagna, Selvaggia Lucarelli.

QUALCUNO DA AMARE E QUALCOSA DA MANGIARE. RICETTE, STORIE E INCONTRI DI PURA FELICITÀ
di Lorenzo Biagiarelli, De Agostini 2019



Cucina e dintorni. Calusco d'Adda

Fotografie di Stefano Genco

Sulle rive del fiume Adda, nell'Isola bergamasca, Calusco d'Adda è un paese in cui convivono un'anima antica e una moderna. Merita visita l'imponente Ponte di San Michele, un ponte in ferro che collega il paese con Paderno d'Adda e lascia senza fiato con i suoi 85 metri di altezza e i 266 metri di larghezza.

Da vedere anche le Chiuse dell'Adda, progettate nel XVI secolo da Leonardo da Vinci e le famose centrali idroelettriche sul fiume, come quella di Semenza (1920).

Per un tour artistico e religioso meritano visita la vecchia chiesa di San Fedele, costruita a più riprese fra l'XI e il XVII secolo e oggi sconsacrata, con i suoi affreschi di buona fattura tra i quali spiccano quelli di Antonio Cifrondi; la chiesa parrocchiale, del XIX secolo, ricca di opere di artisti locali come le sculture di Antonio Maria Pirovano, gli affreschi di Luigi Galizzi e un monumentale organo di Adeodato Bossi del 1885, con due tastiere; il convento di Santa Maria Assunta in località Baccanello (XVI secolo), con la sua piccola e intima cappella in legno e la stanza che ospitò il cardinale Roncalli nei suoi momenti di preghiera prima di diventare Papa Giovanni XXIII; la chiesa di Santa Maria Bambina in località Vanzone (XIII secolo) per le opere pittoriche di Gaetano Peverada.

Per ritrovare il volto medievale di Calusco consigliamo di addentrarvi nella borgata di Torre, dove fra edifici di origine medievale spicca la torretta che faceva parte del vecchio castello di Trussardo Colleoni (1280), nonno del grande Bartolomeo. Quando il tempo è clemente, nei dintorni si possono fare piacevoli passeggiate a piedi o in bicicletta e scoprire le bellezze dell'Adda.





Per gli amanti della buona tavola

Al ristorante Gusto 86 preparano un'ottima pizza napoletana e piatti tipici campani. Da provare il crostone e, tra i dolci, il babà e la torta caprese. Pizza Leggera in via Marconi propone anche hamburger fatti con carni italiane, menù veg e per intolleranze e la 'pizza kids' a forma di animali per i più piccoli. Per chi ama sushi e sashimi c'è il ristorante giapponese Yama

Sushi. Eat Sapori di Sicilia è una rosticceria ristorante con piatti dolci e salati tipici. Per colazione e aperitivo Bar Divino e Zoom Cafè, per il dopo cena, Neroopaco in viale dei Pioppi.

Lo shopping

Omar Dadi è la merceria storica del paese, premiata da Regione Lombardia per gli 88 anni di attività. Da Hansel&Gretel si trova abbigliamento per bambini e mamme, mentre Welcomestyle ha abbigliamento moda uomo e donna, accessori e calzature. Per chi ha voglia di golosità c'è il CentroDolce Calusco. Mentre per chi desidera farsi un regalo originale Natalia Vavassori,

designer di gioielli.

Manifestazioni

Ricordiamo il tradizionale palio delle contrade "La Bora", appuntamento che si tiene l'ultima domenica di settembre e mette in sfida dal 1969 tutti gli abitanti delle contrade del paese. Un altro evento da segnare in agenda è la Notte Bianca: l'edizione 2020 è in programma il 18 luglio 2020.

Dormire

L'Albergo Etrusco, a conduzione familiare, è affacciato sul fiume e vicino al Ponte San Michele. In centro al paese l'Hotel Romanì ha una ricca colazione e una cucina di piatti locali.

A Calusco d'Adda se hai un'attività nei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Li trovi in via Monte Grappa 56/c, tel. 035.799700 fax 035.799890, mail: calusco@ascombg.it da lunedì a venerdì ore 8.45/12 e 14.15/17 (chiuso il martedì).

Gli indirizzi

Albergo Etrusco
Via Monastero Dei Verghi, 166
Tel. 035.791589

Bar Divino
Via A. Volta, 141
Cell. 333.7211674

CentroDolce Calusco
Via Vittorio Emanuele II, 1131
Tel. 035.794190

Dadi Omar
Via Vittorio Emanuele II, 61

Tel. 035.791030

Eat Sapori di Sicilia
Via Guglielmo Marconi, 56
Cell. 392.168 3023

Gusto 86
Via Vittorio Emanuele II, 1263
Tel. 035.4360294

Hansel&Gretel
Via Guglielmo Marconi, 402
Tel. 035.791336

Hotel Romani
Via Santa Maria, 73
Tel. 035.791029

Natalia Vavassori
Via Donizetti, 65
Tel. 035.4380217

Neroopaco
Viale dei Pioppi, 377
Tel. 342.644 6946

Pizza Leggera
Via Guglielmo Marconi, 1459
Tel. 035.791852

Welcomstyle Abbigliamento & Co.
Via Nullo, 42
Tel. 035.436 2490

Yama Sushi
Via S. Rocco, 808
Tel. 035.791473

Zoom Cafè
Via Vittorio Emanuele II, 1123

Sul Sentierone tornano le bancarelle di Santa Lucia

Dal 10 al 12 dicembre tornano sul Sentierone le bancarelle di Santa Lucia con dolci, giochi, vestiti, bijoux e oggetti d'artigianato.

Un appuntamento ormai tradizionale per i bergamaschi, nell'attesa della festività più attesa dai bambini. Fino a giovedì 12 dicembre, vigilia di Santa Lucia, sarà possibile acquistare regali e dolci tra i banchi presenti in centro.

“Anche quest’anno i nostri commercianti – ha commentato Mauro Dolci, presidente provinciale Fiva- Federazione Italiana Venditori su Area Pubblica- sono presenti con un’offerta variegata per una manifestazione che ogni anno si conferma di grande interesse per la città, anche per il legame affettivo con la festività dei bergamaschi”.

Ascom, corsi a contrasto della ludopatia il 18 dicembre in sede



Ascom prosegue l'impegno a contrasto della ludopatia organizzando i corsi per gestori di sale slot e di locali con slot-machine per fornire agli esercenti strumenti e conoscenze per prevenire e gestire i problemi connessi al gioco d'azzardo.

I corsi sono obbligatori in base alla legge per il contrasto del gioco patologico n. 8/2013 e D.G.R. 28 novembre 2017 n. X/7443.

Per chi non ha ottemperato all'obbligo di prima formazione è previsto un corso in città nella sede Ascom Confcommercio Bergamo (Sala Corsi) di via Borgo Palazzo,137 il 18 dicembre, dalle 14 alle 18; il corso di aggiornamento si terrà nella stessa giornata, dalle 16 alle 18, ed è destinato agli esercenti che hanno già seguito il primo corso ma devono provvedere ogni tre anni ad aggiornare le competenze acquisite.

Le lezioni sono tenute da docenti autorizzati dall' Ats- Agenzia di Tutela della Salute della Provincia di Bergamo.

Ciascun corso si conclude con una prova finale, a cui segue il rilascio di un attestato secondo il modello regionale.

Ascom ricorda che per chi non ottempera alla formazione è prevista una sanzione amministrativa da mille a 5mila euro.

Per gli esercenti associati ad Ascom e Fit- Federazione Italiana Tabaccai è prevista una quota di iscrizione agevolata.

Per informazioni e iscrizioni, contattare i numeri 035.4120181/129 o scrivere una mail a gestionale@ascombg.it