

Parma, tipicamente unica

Con i suoi prodotti la città fa da capitale alle tre città creative Unesco per la Gastronomia dal 7 all'8 settembre
Confcommercio Bergamo e le Ascom di Alba e Parma si preparano come città creative Unesco per la Gastronomia alla terza tappa del percorso Tipicamente Uniche, dopo il successo di Forme 2022 e della Fiera internazionale del tartufo 2023. Nell'esclusiva cornice del trottatoio di Piazzale della Pace a Parma, il 7 e l' 8 settembre, le tre città attraverso i consorzi e i produttori presenteranno i prodotti Dop e Igp dei tre territori. La proposta enogastronomica rappresenta anche un'occasione in abbinata alla proposta turistica per scoprire le bellezze di Alba, Bergamo e Parma città creative Unesco per la Gastronomia. Due giorni intensi tra eventi e degustazioni mirate per assaggiare i territori e scoprire, attraverso pacchetti turistici con presentazioni video e proposte di visita, la bellezza autentica e la ricchezza dei luoghi, fil rouge dell'iniziativa mirata ad unire gli sforzi per una strategia turistica comune in grado di accrescere l'incoming.

Alla scoperta del territorio

Parma è patria di grande musica e cibo d'eccellenza dove arte e cultura, natura e qualità della vita si incontrano in un unico e inimitabile mix che rende ogni visita una speciale e indimenticabile esperienza. Con la sua storia prestigiosa, una movida giovane da città universitaria è una meta apprezzatissima per assaporarne l'antica tradizione culinaria riconosciuta in tutto il mondo, che dal 2015 la rendono città Unesco della gastronomia e nel 2020 capitale della cultura italiana. Il centro storico, raccolto ed elegante, ospita monumenti e musei: dal Palazzo della Pilotta, complesso monumentale che concentra le principali istituzioni, allo splendido Parco Ducale, dalla cattedrale al battistero, all'imponente ex monastero di San Martino dei Bocci, noto come la Certosa di Parma, in riferimento all'omonimo romanzo

di Stendhal, sulla via che dall'epoca romana collega la città al Po. I dintorni, punteggiati da castelli e rocche, offrono paesaggi intensi ed emozionanti dai colorati faggeti dell'Appennino alle dolci colline del prosciutto, alla grande pianura lungo il corso del fiume Po. Parma è il cuore della Food Valley, un territorio fatto di gente appassionata con un clima particolare che rende uniche le sue produzioni. Qui il cibo pretende cure sapienti, è oggetto di discussione, è culto e diventa opera d'arte. Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino, Fungo Porcino di Borgotaro, e Vini dei Colli di Parma sono i prodotti dal gusto inconfondibile scelti per rappresentare il territorio. Nelle Terre di Giuseppe Verdi si scoprono alcuni tra i più ricercati prodotti del panorama italiano del cui gusto e profumo sono innamorati tantissimi amanti del cibo. Si incontrano produttori e casari, si gustano i prodotti nelle loro diverse stagionature, si visitano le suggestive sale di lavorazione dei prodotti. Non mancano o neppure in questa terza tappa delle tre città Creative Unesco per la gastronomia borghi, castelli, cantine e la visita alla città di **Parma** con la sua Cattedrale romanica e il Battistero in marmo rosa capolavoro dell'Antelami.

Pizza in pala, la migliore del mondo è bergamasca

Salvatore La Porta, chef-pizzaiolo di Castelli Calepio trionfa al Campionato mondiale della pizza 2024 a Parma La migliore pizza del mondo è bergamasca, o meglio di Castelli Calepio. Salvatore La Porta ha trionfato nella categoria Pizza in pala al Campionato mondiale della pizza 2024 che si è svolto alla Fiera di Parma. Salvatore La Porta è il titolare della

pizzeria “Al posto giusto” a Castelli Calepio, aperta da dodici anni e che da due è in via dei Mille 117. A complimentarsi con lui, per «la grande passione e creatività», è stato il presidente della Regione Attilio Fontana con un post su Instagram. Il pizzaiolo, che nel 2023 è arrivato terzo ai mondiali, si è aggiudicato anche il Premio Parmigiano Reggiano. «Nasco come cuoco – spiega La Porta – pertanto le mie pizze sono tutte ad alta idratazione e con l’abbinata di piatti della tradizione: alla gara ho portato Parmidoro una semplice parmigiana di melanzane, tagliate a listarelle e cotte al vapore, finite in cottura con il pomodorino giallo. La parmigiana è stata messa sopra la pizza con l’aggiunta di sfere di speciali Rocher di Parmigiano, solo che al posto della nocciola, all’interno c’è la caponata». Nella categoria pizza classica ha trionfato Giulia Vicini, sempre di Castelli Calepio, che ha vinto per il secondo anno consecutivo anche il



premio sulla Sostenibilità – La pizza del cambiamento, realizzato in collaborazione con la farina Le 5 Stagioni di Agugiaro & Figna Molini.

Giulia Vicini e la socia Giulia Zanni gestiscono la pizzeria Giuly Pizza. La vittoria è arrivata con una pizza vegana a

base di verdure dell’orto di proprietà e prodotti bergamaschi come il mais rostrato rosso della Val Seriana. Il padre Marco Zanni, ha avviato l’insegna nel 2012 e, negli anni, ha insegnato il mestiere alla figlia e alla collega. Nel 2023 Giulia aveva già conquistato il terzo posto nella categoria pizza classica.

RistorantiBergamo omaggia la mostra alla Carrara dedicata al Romanticismo con ricette a tema

Fino al 14 gennaio in 28 ristoranti di città e provincia ricette ispirate, dal bacio di Hayez all'opera buffa di Donizetti



Gnocchi di pane della Betly



Risotto Garibaldi



I casoncelli di nonna Alda

Il gruppo RistorantiBergamo festeggia la conclusione dell'anno della Capitale della Cultura, celebrando l'Accademia Carrara e la mostra «Tutti in voi la luce mia», dedicata ai capolavori del Romanticismo, dove il melodramma incontra l'arte. Il titolo è uno dei versi dell'Anna Bolena di Gaetano Donizetti, un modo per omaggiare il mondo dell'opera, in particolare del compositore bergamasco. Per tutta la durata dell'esposizione, dunque fino al 14 gennaio, 28 ristoranti di città e provincia associati al gruppo proporranno altrettanti piatti, variazioni e interpretazioni dell'arte del Romanticismo e della musica di quell'epoca. «Da diversi anni il gruppo collabora con la Carrara – afferma Paolo Chiari, chef e titolare del ristorante Lalimentari in piazza Vecchia, che fa parte del direttivo di RistorantiBergamo -, ci promuoviamo a vicenda, facendo rete, nella convinzione che la cultura è a 360 gradi, anche in un piatto buono e bello da vedere». Lalimentari, per l'occasione, propone gli «Gnocchi di pane della Betly», che omaggiano l'opera buffa di Donizetti. E sono anche un monito a non sprecare, riutilizzando il pane vecchio, proprio come accadeva all'epoca del celebre musicista. In città, il ristorante Al Cavatappi sforna «Nemorino e la lacrima di Andina», medaglione di manzo in crosta di pistacchio su fonduta di Fortiva lagrima, formaggio del caseificio Defendi realizzato in onore di Donizetti. Il «Risotto Garibaldi» che si può gustare Da

Mimmo, in Città Alta, riso Carnaroli con passata di pomodoro fresco, fiocchi di burrata, basilico e polvere di pane croccante, è il più patriottico: per il rosso del pomodoro, il verde del basilico e il bianco della burrata. Hayez è celebrato dallo chef del ristorante La corte del noce con «Il bacio», spaghetti ai tre pomodori e basilico; e da quello di Polisena L'altro agriturismo di Pontida con «L'ultimo bacio», torta di farro, uvetta e noci, confettura di uva e zucca, gelato alla Grappa Tosca invecchiata. Omaggio al compositore bergamasco alla storica Trattoria Visconti di Ambivere con un antipasto speciale: lo «Zuccotto di zucca Gaetano Donizetti», tortino di verdure autunnali e zucca. Il compositore ispira anche i gnocchetti di patate con funghi, noci e pancetta al Cavallino di Scanzorosciate. A Prezezzo, il ristorante Settecento propone i «Fichi in cheese cake La Carrara». Immancabili i casoncelli, simbolo della storia racchiusa in un piatto: si trovano nel menù della Trattoria Taiocchi di Curno e da oltre 70 anni sono preparati secondo un'antica ricetta sviluppata da nonna Alda e custodita gelosamente nel ricettario chiuso in cassaforte. Dopo aver pranzato o cenato in uno dei locali è suggerita la visita al museo: ai commensali è, infatti, offerta una riduzione di 2 euro sul biglietto di ingresso.



Nemorino e la lacrima di Andina

Emozioni dal mondo, si chiude il XIX Concorso: premio all'Australia

E' il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia



Ad aggiudicarsi l'ambito premio al XIX Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è stato il One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021 prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia,

con un punteggio di 92,70. Ad assegnare la Gran Medaglia d'Oro e le 80 Medaglie d'Oro dell'unico Concorso Enologico al mondo dedicato ai Merlot e Cabernet e ai loro blend ufficialmente riconosciuto da OIV (Organization International de la Vigne et du Vin) sono stati i 79 giudici (tecnici e giornalisti) provenienti da 30 Paesi che, suddivisi in 7 commissioni, si sono riuniti ad Almenno San Bartolomeo nell'affascinante cornice di Villa Malliana per le degustazioni ufficiali di venerdì 13 ottobre 2023.

I campioni che hanno raggiunto Bergamo da 22 Paesi Produttori per partecipare a Emozioni dal Mondo sono stati 270 in rappresentanza di nazioni quali Argentina, USA, Sud Africa, Francia, Serbia, Brasile, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Ungheria, Bulgaria, Grecia, Chile, Bulgaria e Croazia.

Per la prima volta nella storia del Concorso i campioni esteri iscritti hanno superato quelli italiani (130 a dipingere un

mosaico delle regioni italiane con vini prodotti dalla Lombardia alla Sicilia, dalla Toscana alla Basilicata al Veneto). Le 80 Medaglie d'Oro assegnate rappresentano perfettamente la grande varietà di nazioni partecipanti: 36 le medaglie d'oro assegnate all'Italia (di cui 5 a vini bergamaschi), 17 alla Serbia e 5 ciascuna a Grecia e Croazia. Nel medagliere figurano anche Australia, Slovacchia, Romania, USA, Bosnia Herzegovina, Macedonia del Nord, Moldavia, Slovenia, Sud Africa, Francia e Bulgaria.

Un format, quello di Emozioni dal Mondo, che conferma ancora una volta l'intenzione degli organizzatori (Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio) di promuovere il territorio bergamasco e i suoi prodotti nel mondo. Non solo vino, quindi, ma anche visite alle bellezze storiche e architettoniche della provincia orobica.

Il programma comprendeva, infatti, non solo la visita a due aziende vitivinicole socie del Consorzio Tutela Valcalepio (Il Castello di Grumello a Grumello del Monte e la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon) ma anche un pomeriggio alla scoperta del Castello Palma Camozzi Vertova di Costa di Mezzate. A fare da cornice ai momenti clou della kermesse (le degustazioni delle commissioni e la cena di gala) gli affascinanti spazi di Villa Malliana ad Almenno San Bartolomeo. "Una delle cose che i nostri ospiti, italiani e internazionali, apprezzano maggiormente è proprio l'incredibile varietà di ambienti che in questi 19 anni abbiamo mostrato loro. Il Concorso è stato ospitato in ville, palazzi storici, castelli, musei e ogni anno siamo riusciti a coinvolgere un pezzetto del nostro territorio" ha dichiarato Carlotta Grumelli Pedrocca, presidente di Vignaioli Bergamaschi, a capo dell'organizzazione di quella che a tutti gli effetti si può definire una manifestazione "Born in Bergamo loved all around the World". "Quello che rende Emozioni dal Mondo davvero unica nel suo genere" ha aggiunto l'enologo Sergio Cantoni, direttore dell'evento, "è la sua capacità di unire momenti di altissimo livello professionale come le degustazioni tecniche, le visite in cantina e il

convegno internazionale del sabato mattina, a momenti di convivialità e spensieratezza. I nostri ospiti si sentono a casa, in famiglia e questo contribuisce moltissimo all'Emozione che sono in questo concorso si prova".

Dal gusto del mese al contest sui social: la stagione tutta da gustare del Gruppo Gelatieri Bergamaschi

Con l'estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che riunisce 44 gelaterie di città e provincia

Con l'estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo. Come ogni anno, infatti, la macchina organizzativa si è messa in moto e tra le azioni previste per il 2021 spicca "Il frutto del mese", una nuova campagna che proporrà un frutto di stagione che ogni gelateria si impegnerà ad utilizzare per l'elaborazione di una propria ricetta. Dopo la fragola ad aprile, a maggio la protagonista tra le oltre 40 gelaterie associate sarà l'amarena, mentre a giugno sarà la volta dei frutti di bosco. Si prosegue con melone (luglio), pesca (agosto), nocciola (settembre) e castagna (ottobre).

A breve partirà anche un contest sui social (Gelatieri Bergamaschi Facebook e Instagram) che mette in palio mezzo chilo di gelato artigianale per il cliente che raccoglierà più like alla foto scattata al gusto del mese.

Le 44 gelaterie aderenti

Le gelaterie aderenti in città sono: Carmen Gelato, Cuore, Gelateria Cherubino, La Marianna, Stekko, Verderosa.

In provincia: Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro), Laboratorio Gelateria Franca (Albino), Fior di panna (Almenno San Bartolomeo), Gelateria Petite Fleur (Almenno San Salvatore), Royal Caffè (Alzano Lombardo), Gelato Artigianale F.lli Bogni (Arcene), Gelateria al Parco (Canonica D'Adda), Gelateria La Gabbia (Capriate San Gervasio), Fiocco di Neve (Castione della Presolana), Gelateria Ubaldo (Chiuduno), Selzcaffè (Clusone), Gelatissimo (Darfo Boario Terme), Oasi (Fara Gera D'Adda), Bar Centrale (Lovere), Gelateria Gusto Libero (Luzzana), Pasticceria Melograno (Madone), Brina Gelato&Cioccolato (Martinengo), Gelateria artigianale di Nembro (Nembro), La Fonte (Oltre il Colle), Pasticceria Toffy, Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto), Gelateria Bonazzi (Ponte Nossa), Gibogel (Rogno), Sottozero Gelato&Cioccolato (Rovetta), Gelateria Arlecchina (San Paolo d'Argon), Gelateria di Mangini Marco (San Pellegrino Terme), Yog (Sotto il Monte), Bar Roma (Sovere), Rubis di Fachinetti (Torre Boldone), Lo Chef del Gelato (Trescore Balneario), Gelatiamo (Treviolo), Gelateria Brina (Urgnano), La Crem (Vertova), Gelateria l'Oasi (Villongo), Artigel, Il Gioppino, Pasticceria Morlacchi, La Voglia Matta (Zanica).

Per informazioni: tel. 035.4120135.

Coppa del Mondo del

Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticciieri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zuccheri Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert;

Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporedattore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dinig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: “La Finale Italia rappresenta l’evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale.”

“La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno

presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L'elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia, Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: <https://coppadelmondodelpanettone.ch/>

Clubhouse dà voce al turismo enogastronomico

Proseguono gli incontri sul nuovo social network promossi da Roberta Garibaldi: venerdì 12 febbraio si scoprirà l'Italia del gusto

Social e turismo vanno a braccetto con Clubhouse e Roberta Garibaldi. Un sodalizio che vede coinvolti per tutto febbraio il nuovo social da poco approdato in Italia e che si basa esclusivamente sulla comunicazione vocale (al momento disponibile solo per iOS di Apple e accessibile tramite invito) e Roberta Garibaldi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e che da tempo si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico.

Una nuova occasione di confronto che Roberta Garibaldi ha colto al volo, proponendo nell'ambito della sua "stanza" sul turismo enogastronomico un calendario di incontri, in cui approfondire argomenti specifici, prospettive e opportunità del settore, insieme a esperti del settore. Il primo incontro venerdì scorso 5 febbraio ha trattato il tema dell'evoluzione della ristorazione per i turisti in epoca Covid, mentre ieri (martedì 9 febbraio) si è trattato il tema delle esperienze digitali, trend che ha visto un'accelerazione a causa della pandemia, ma che dimostra di essere ormai una modalità consolidata per vivere il turismo enogastronomico.

Prossimi appuntamenti

Il prossimo incontro è in programma venerdì 12 febbraio alle ore 14: si scoprirà l'Italia del gusto con Giovanni Bastianelli – Direttore Generale dell'Enit, Cristiano Casa – Assessore al Turismo della Città di Parma, Mauro Carbone – Direttore dell'Ente Turismo Langhe, Roero e Monferrato, e Bruna Caira – Coordinatrice della Strada del Vino Nobile di

Montepulciano. Un confronto per approfondire le evoluzioni delle strategie turistiche in epoca Covid-19 delle destinazioni a vocazione enogastronomica.

A chiudere il primo ciclo di incontri ci sarà un dibattito su workation tra smartworking e turismo rurale, martedì 16 febbraio alle ore 18 con Alessandra Priante – Direttore Europa Unwto, Francesco Palumbo – Direttore Generale Toscana Promozione, Alberto Mattei – fondatore di Nomadi Digitali, e Federico Pisanty – fondatore di Borgo Office.

I temi dei quattro incontri verranno riproposti sul podcast di Roberta Garibaldi, per condividere dati, riflessioni e best practices con una platea allargata.

“Innovazione, esperienza e networking sono da sempre concetti a cui mi ispiro nel mio lavoro – **dice Roberta Garibaldi** - . Clubhouse ha aperto nuovi orizzonti, permettendo di confrontarsi e sentirsi più vicini, anche in un periodo come quello che stiamo vivendo ormai da quasi un anno. La voce, infatti, ha una valenza relazionale superiore a quella di un video in un webinar. Questa nuova opportunità di comunicazione e formazione – aspetto a cui sono sempre sensibile – è anche una sfida sia per le destinazioni, sia per le imprese per creare awareness ed engagement”.

Cosa è Clubhouse

Clubhouse è un'app di social networking interamente basata sulla voce. Nessun post, nessun commento, nessun video: sulla piattaforma si parla – e si ascolta, soprattutto – all'interno di stanze gestite dai moderatori. Entrare in una room è come ritrovarsi dentro un podcast. Gli utenti possono chiedere di intervenire nella discussione, ma solo l'ospite (o un moderatore) può concedere loro la parola. L'ambiente è molto educato, e dichiaratamente esclusivo: per accedere all'app, infatti, è necessario passare attraverso l'invito di un altro utente. Nonostante questo rigido sistema di selezione della

community (unito al fatto che l'applicazione funziona per il momento solo su iPhone) gli iscritti a Clubhouse aumentano in modo esponenziale da settimane, contribuendo a cambiare – forse – il futuro dei social network.

Rush finale per la sfida “Rigoni for arts” tra Bergamo e Genova

C'è tempo fino al 18 febbraio per votare. Il pastry chef Carlo Beltrami nostro testimonial con una rivisitazione della “polenta e osei”

La rinascita di Bergamo, dopo il 2020 segnato dalla pandemia, potrebbe avvenire anche grazie al restauro di un suo monumento. Rigoni di Asiago, azienda attiva nel campo della produzione di marmellate, miele e creme spalmabili, finanzia il progetto. Ma prima bisogna battere la concorrenza della città rivale, Genova. C'è tempo fino al 18 febbraio per votare collegandosi a Restauro.rigonidiasiago.it, dando anche più preferenze. I testimonial sono il pastry chef Carlo Beltrami per il capoluogo orobico e gli Ex-Otago per quello ligure. La sfida “Rigoni for arts” sarà vinta dalla città che totalizzerà più voti. Una volta conosciuto il risultato, saranno svelati i monumenti candidati: anche in questo caso sarà il pubblico a decidere quale attraverso una nuova votazione sul web. La sfida, intanto, è sui social. Il sindaco Giorgio Gori ha già pubblicato un post a favore della sua città.

“Rigoni potrebbe farci un bel regalo, la rinascita di un monumento può essere anche la metafora della ripresa dopo

tutto quello che abbiamo passato – spiega entusiasta dell’iniziativa Beltrami -. Non a caso su Instagram ho pubblicato una storia con “Rinascero, rinascerai”, inno contro il Covid, di Roby Facchinetti e Stefano d’Orazio, come perfetta colonna sonora”.



Chi è Carlo Beltrami

Vincitore nel 2017 di “Bake off”, il talent condotto da Benedetta Parodi su Real Time, e del torneo per campioni l’anno dopo, Beltrami ha poi aperto insieme a Rosalind Pratt, concorrente dello show, il laboratorio “BakeLab Italia” a Paratico. Serramentista di professione, per dedicarsi alla sua passione per la pasticceria Beltrami ha scelto di lavorare part time per un’azienda del suo paese, Casnigo. Su Instagram, la sua dedica benaugurale a Bergamo è con una torta che rimanda a polenta e osei, a base di biscotto al mais spinato, mousse al pistacchio, confettura di albicocche e glassa al cioccolato bianco.

Le altre opere restaurate

Sempre grazie a un contest promosso da Sanex e vinto, è tornata all'antico splendore la cinquecentesca Fontana del Delfino in via Pignolo, a Bergamo. Tra le opere restaurate e valorizzate, dal 2015, da Rigoni di Asiago ci sono l'Atrio dei Gesuiti nel Palazzo di Brera, la fontana "Venezia sposa il mare" che si trova nel cortile di Palazzo Venezia a Roma, la statua del Todaro nel Palazzo Ducale di Venezia, gli affreschi della chiesa rupestre di San Giovanni in Monterrone a Matera e, da ultimo, i dipinti del Chiostro Grande di Santa Maria Novella, a Firenze.

Rosanna Scardi

Ascom e Confesercenti lanciano il manifesto condiviso per sostenere la ristorazione

Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo presentano il "Manifesto delle richieste dei ristoranti e dei pubblici esercizi bergamaschi", documento nel quale vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al Governo, compatibilmente con la crisi in atto. Il Manifesto, presentato in una conferenza stampa online a cui hanno partecipato anche alcuni parlamentari bergamaschi, è stato lanciato in concomitanza con la manifestazione "Io Apro", dalla quale le due Associazioni prendono le distanze, e vuole essere il contributo per la ripresa delle attività, anche in un periodo di pandemia.

Manifesto delle richieste dei ristoranti e dei pubblici esercizi bergamaschi

Cosa chiedono i pubblici esercizi alla politica:

A BREVISSIMO: Io non apro e lo Stato mi sostiene

A BREVE: io posso riaprire nel rispetto delle regole come in tutti gli altri settori

Come premessa doverosa noi crediamo che il Governo debba capire, in primo luogo, che il settore della ristorazione fa parte della **cultura** di questo Paese: la ristorazione è fondamentale per la capacità di accoglienza nelle nostre città, per la vivacità delle nostre vie, per l'importanza economica che ha nella filiera agroalimentare, essendone il principale sbocco.

Le nostre Associazioni conoscono bene la rabbia e lo scoramento degli imprenditori che quotidianamente ci chiamano per sfogarsi e avere in cambio spesso solo qualche parola di conforto; il nostro impegno è cercare di tenere canalizzata questa rabbia e indirizzarla verso un obiettivo positivo e comune.

Il mondo della ristorazione e tutta la filiera hanno **bisogno di programmazione, certezze e investimenti continui**. Le aziende del settore non possono strutturalmente **accendersi a singhiozzo** e, se non possono lavorare, hanno bisogno di essere aiutate a stare in vita.

Noi riteniamo che questo non sia il momento della disobbedienza e del tutti contro tutti, né quello della facile strumentalizzazione politica. Inoltre, le nostre Associazioni si dissociano per statuto da ogni forma di protesta che preveda come modus operandi l'infrangere le leggi. Quindi vogliamo tenacemente rimanere fedeli a noi stessi e continuare a credere nel duro lavoro del dialogo costante, e speriamo produttivo, con le Istituzioni.

Vogliamo svolgere il nostro ruolo di rappresentanza fino in fondo e coinvolgere tutti gli imprenditori responsabili in un

percorso democratico di ricerca delle migliori soluzioni a favore di tutti.

Per scendere quindi nel concreto crediamo che i provvedimenti suggeriti di seguito possano davvero segnare **una svolta per la categoria e segnare un piccolo grande passo nella giusta direzione** in attesa che le condizioni esogene possano migliorare:

- 1) stanziare, nell'immediato, un **ristoro significativo** perché i piccoli imprenditori e i loro familiari fanno parte del gruppo, ormai grande, dei nuovi poveri; i fondi servono per salvaguardare posti di lavoro altrimenti persi definitivamente;
- 2) **spostare a fine anno la scadenza della moratoria sui mutui precedenti alla pandemia**. La scadenza attuale è il 30 Giugno 2021 ma, considerato che la situazione non è migliorata, riteniamo sensato sospendere i mutui fino a fine anno;
- 3) **raddoppiare il periodo dei mutui concessi con la garanzia dello Stato**, in modo da dimezzare la rata e dare più respiro finanziario alle imprese, colte da questa tragedia pandemica nel loro miglior momento di investimento;
- 4) ammettere ai ristori (come già accaduto a Novembre) **anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni**, paradossalmente trascurate dal primo decreto bilancio;
- 5) entro breve riapertura delle **imprese con regole certe e programmazione a lungo termine**. Troppo semplice e insostenibile la chiusura delle attività. Servono regole che superino il concetto di coprifuoco, che è sbagliato, anche perché, nel rispetto delle regole, il virus non si trasmette di notte anziché di giorno. È necessario individuare una modalità di servizio che risolva il problema di discriminazione del settore, rispetto a quello degli altri settori produttivi. Serve ripristinare condizioni che aiutino ad un recupero

fisico e psicologico dei cittadini e degli imprenditori, rispetto a quanto stanno subendo da mesi. È necessario il superamento della politica di on/off che da un anno non ha risolto il problema della pandemia e ha impoverito il Paese; non è pensabile che questo metodo possa continuare a lungo;

- 6) **sgravi sul costo del lavoro** per chi, quando si riprenderà la normalità, avrà mantenuto il 60% della forza lavoro rispetto al dicembre 2019;
- 7) mantenere i **crediti d'imposta per gli affitti**, per le spese di adeguamento di sanificazione dei locali e di trasformazione digitale dell'impresa che consentono, tra l'altro, di investire nel delivery;
- 8) allungare il periodo della **cassa integrazione** o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione.

Il primo e il quarto punto sono le risorse necessarie per la sopravvivenza delle imprese, soprattutto delle più significative del settore che trascinano con sé gran parte del settore agroalimentare. Il secondo e il terzo invece non comportano spese finanziarie da parte dello Stato, ma aiuterebbero le imprese che hanno investito, dando occupazione e che hanno pagato le tasse. I restanti punti sono per la tenuta del settore di un settore allo stremo fino alla sua ripartenza.

Come potete constatare dalla sostanza di questo sintetico documento, in perfetto "stile orobico", non stiamo solo chiedendo contributi e ristori a fondo perduto, ma anzi cerchiamo di costruire un futuro sostenibile per una categoria che in questi anni, grazie anche ai numeri del turismo, è cresciuta in professionalità, ha investito moltissimo e di questa crescita, siamo sicuri, ne ha beneficiato tutto il Paese.

I locali pubblici non sono solo luoghi dove si mangia ma esperienze comunitarie e culturali. Sono la vita di un Paese, il nostro in particolare.

Roberto Amaddeo – Presidente Fiepet Confesercenti Bergamo
Giorgio Beltrami – Presidente Pubblici Esercizi Ascom
Confcommercio Bergamo
Petronilla Frosio – Presidente Ristoratori Ascom Confcommercio
Bergamo



MANIFESTO DELLE RICHIESTE DEI RISTORANTI E DEI PUBBLICI ESERCIZI BERGAMASCHI

- 1. Stanziamento immediato di un significativo ristoro per i piccoli imprenditori.**
- 2. Spostare a fine anno la scadenza della moratoria sui mutui.**
- 3. Raddoppiare il periodo dei mutui concessi con la garanzia dello Stato.**
- 4. Ammettere ai ristori (come già accaduto a Novembre) anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni di €.**
- 5. Riapertura delle imprese con regole certe e programmazione a lungo termine.**
- 6. Sgravi sul costo del lavoro.**
- 7. Mantenere i crediti d'imposta per gli affitti.**
- 8. Allungare il periodo della cassa integrazione o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione.**

Rotary Food Box, il progetto di solidarietà continua a crescere

Continua a crescere «Rotary Food Box», il progetto promosso dal Rotary Club Bergamo Sud in collaborazione con il Comune di Bergamo e altre istituzioni del territorio e che ha preso il via lo scorso dicembre con l'obiettivo di mettere in rete gli operatori economici e le istituzioni bergamasche per dare sostegno alle famiglie che sono in situazione di particolare difficoltà a causa del Covid-19.

L'iniziativa sta attirando l'attenzione di nuove aziende, anche fuori della provincia di Bergamo. Il mondo delle imprese ha risposto alla chiamata, sentendo fortemente la necessità di essere vicino al territorio, e ha cercato attraverso «Rotary Food Box» di dare il proprio contributo per far fronte ad una sfida complessa che la società attuale sta vivendo.

Prodotti alimentari alle famiglie

Attraverso una rete di aziende, enti e associazioni, vengono realizzate delle box, principalmente composte da prodotti alimentari, da destinare a 100 famiglie in modo continuativo per 6 mesi: la prima consegna è stata effettuata ad inizio dicembre 2020 e l'ultima è in programma per maggio 2021.

Il progetto è realizzato in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Bergamo, che si è occupato dell'individuazione delle famiglie, in particolare quelle con minori a carico. A livello istituzionale Confindustria Bergamo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confcooperative Bergamo e Aspan Bergamo hanno confermato la partnership, divulgando ai propri soci l'iniziativa e raccogliendo adesioni. La consegna della box vede in prima linea i volontari della rete «BergamoXBergamo» e i giovani del Rotaract, coordinati da Confcooperative Bergamo.



Nel progetto anche aziende fuori regione

La raccolta e consegna di prodotti alimentari ha coinvolto sin da subito diverse aziende primariamente della provincia di Bergamo, ma con il passare delle settimane il progetto ha incontrato la sensibilità anche di aziende fuori regione, che hanno aderito con generosità ed entusiasmo offrendo i propri prodotti, in particolare segnaliamo l'adesione di Nestlé Italia, che ha offerto i cioccolati dei suoi marchi più noti, e Moser Speck, azienda altoatesina che contribuisce donando speck di alta qualità. Tra le nuove aziende territoriali troviamo infine Salumificio Fratelli Beretta, Caseificio Defendi e Pasticceria La Marianna.

La fornitura gratuita di prodotti e servizi di oltre 30 aziende ha raggiunto complessivamente un valore di circa 100.000 euro, e ciascuna delle box consegnate contiene prodotti pari ad un valore di 150 euro. L'intento del Rotary Club Bergamo Sud è che queste box possano sostituire, almeno in parte, la spesa mensile per la famiglia, che a causa della pandemia si è ritrovata più fragile e vulnerabile.