

Fipe lancia l'appello "Per non mangiarsi il futuro"

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia un appello alle istituzioni Italiane, chiedendo che venga garantita una competizione leale nel mercato. Di seguito il testo del Manifesto per la petizione, tra i firmatari oltre 80 chef, tra cui Claudio Sadler, Carlo Cracco e Filippo Giordano.

La cucina italiana: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale 300mila imprese, 85 miliardi di fatturato e 43 miliardi di valore aggiunto all'anno per 1 milione di occupati. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina – da sempre strumento di comunicazione – è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli

privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché se non ti chiami “pubblico esercizio”, non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull’occupazione del settore e l’attrattività delle nostre città.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera – che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all’economia italiana, un contributo di varietà e,

soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

Per firmare la petizione [cliccare qui](#)

Note d'estate 2019: musica, artigianato, cibo e divertimento a Curno

Giunge ormai alla settima edizione Note d'Estate, l'evento che anima l'estate di Curno e che ogni anno si arricchisce di vivacità. Organizzata dall'Associazione Botteghe di Curno e dal Comune di Curno, in collaborazione con il DID, Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, è un'occasione unica per trascorrere una serata all'insegna del divertimento e del buon cibo.

E così anche quest'anno torna Note d'estate, in programma il 15 giugno per le strade di Curno, dalle 18 alle 24 circa, con una serata carica di energia e di proposte per tutte le età.

Come sempre, obiettivo del progetto, è quello di accontentare un pubblico sempre più numeroso e attratto da eventi che coinvolgono non solo l'intrattenimento ma anche la ricchezza del tessuto commerciale, in grado di soddisfare tutte le richieste e appassionare diverse tipologie di pubblico. Saranno infatti numerosi gli espositori presenti che rappresenteranno diverse categorie merceologiche per accontentare tutti i gusti e tutti gli interessi. E in tutto questo, non mancherà come di consueto, il buon cibo, presentato attraverso postazioni espositive con prodotti tipici enogastronomici e aree di ristoro che accompagnano i

diversi luoghi della manifestazione.

L'edizione 2019 ha ulteriormente ampliato gli spazi dedicati all'intrattenimento, raggiungendo il numero di ben 4 postazioni distribuite tra Piazza Papa Giovanni XXIII e Largo Vittoria. Qui si susseguiranno musica country, concerti, danze popolari e zumba. Il tutto accompagnato da postazioni enogastronomiche diffuse in grado di soddisfare tutti i gusti. Nello specifico, il ballo sarà ancora una volta protagonista con il gruppo "AdD Aria di Danze" che si esibirà in piazza Papa Giovanni XXIII in una lunga serie di danze popolari tradizionali provenienti da diversi paesi d'Europa e con l'ormai noto e coinvolgente MONSTER COUNTRY GROUP che animerà via Sant'Agata con una no stop dedicata a balli e musica country. Mentre in Largo Vittoria gli atleti della palestra WOW FITNESS HOUSE si esibiranno in dimostrazioni di Zumba, BODYCOMBAT e SH'BAM.

E a proposito di musica, special guest della serata sarà il gruppo ATOMI che si esibirà alle 20:30 in Piazza Giovanni XXIII.

Ma ecco un'altra grande novità dell'edizione 2019: quest'anno NOTE D'ESTATE raddoppia e si unisce alla manifestazione SOLIDARIETA' IN PIAZZA, che sarà presente in piazza Papa Giovanni XXIII già dalle 15 e che, in occasione di NOTE D'ESTATE presenterà laboratori di origami e truccabimbi. Mentre, intorno alle 19, un momento speciale con la cerimonia intitolata "Nel domani cittadini", con la consegna della Costituzione ai diciottenni accompagnata dall'intrattenimento musicale a cura di DanzArea.

Durante tutta la durata della manifestazione, lungo le strade che attraversano Curno e le 4 postazioni dedicate all'intrattenimento saranno quindi presenti numerosi stand espositivi a cura dei commercianti della zona che presenteranno al pubblico alcuni prodotti inediti e offriranno promozioni e scontistiche riservate all'evento. Infine

artigiani e hobbisti mostreranno la loro creatività con oggetti innovativi di tipologia varia e realtà rappresentative di servizi attivi nel territorio coinvolgeranno il pubblico presente.

A tal proposito sarà presente anche ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste con uno spazio espositivo dedicato alla scoperta delle bellezze naturali del territorio lombardo e della ricchezza della biodiversità delle nostre foreste.

Per informazioni:

Segreteria Manager DID 035/252090

distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it

www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo



NOTE

15 GIUGNO

dalle 18.00

D'ESTATE

Curno

Largo Vittoria

P.zza Papa Giovanni XXIII

Via Terzi S. Agata

musica*buon cibo*spettacolo*artigianato*divertimento

I NOSTRI MOMENTI MUSICALI

CONCERTO CON ATOMI...THE BAND

MUSICA COUNTRY CON MONSTER COUNTRY GROUP

DANZE POPOLARI CON ADD ARIA DI DANZE

ZUMBA CON WOW FITNESS HOUSE

DALLE 15.00

"SOLIDARIETÀ IN PIAZZA" CON LA COMPAGNIA LA PULCE

LABORATORI DI ORIGAMI E TRUCCABIMBI

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON DANZAREA

CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA COSTITUZIONE AI 18ENNI

*IN CASO DI PIOGGIA LA MANIFESTAZIONE SARÀ RIMANDATA

Una nuova torta Donizetti in onore al grande maestro

Si avvicina la Donizetti night e per l'occasione lo chef Vittorio Fusari dello storico Balzer ha sfornato un'ottima rivisitazione della torta dedicata al compositore bergamasco.

Gli ingredienti sono stati migliorati e amalgamati in modo da creare un dolce più soffice e amabile al palato.

Se la torta Donizetti tendeva ad essere asciutta e asciugare la bocca, la nuova versione – disponibile da venerdì al Balzer – garantisce una maggiore morbidezza.

Merito di Vittorio Fusari e degli ingredienti selezionati con metà farina integrale macinata a pietra, lo yogurt di bufala per abbattere il colesterolo, uova biologiche, lievito madre, vaniglia del Madagascar, ananas candito in casa e una spolverata di zucchero a velo speziato con cardamomo, chiodo cannella e anice.

La nuova versione della torta Donizetti si propone come un cadeau disponibile tutto l'anno, in affiancamento ai dolci tipici (panettone e colomba) prodotti nei periodi di festa.



Lungo il viale: grande successo per l'evento di tre giorni a Mapello

Enorme successo per l'evento "Lungo il viale. Profumi e sapori della terra bergamasca" organizzato da Promoisola che si è tenuto a Mapello dal 7 al 9 giugno tra il centro storico - vestito con abiti medievali- la piazza e la Torre della città.

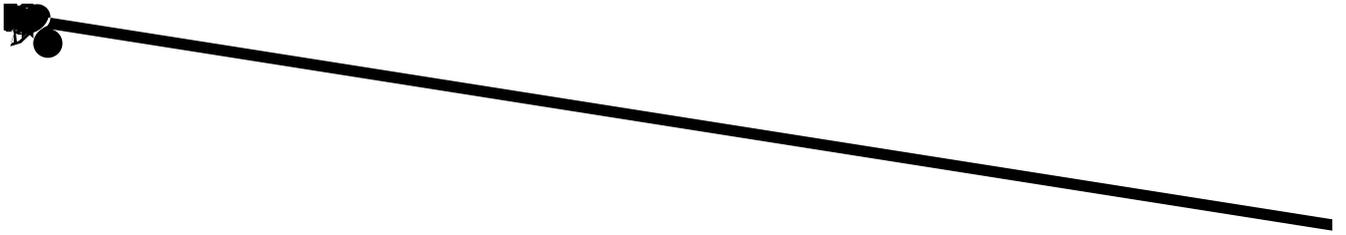
Solo domenica 9 giugno hanno partecipato alla manifestazione circa 15.000 persone che con entusiasmo hanno avuto l'occasione di fare un viaggio culinario gustando e comprando eccellenze enogastronomiche della provincia di Bergamo che le aziende agricole e non solo hanno proposto. Interessanti e divertenti i laboratori organizzati come quello de "La Compagnia del Re gnocco" e il "Prepariamo il pane" con farine antiche a cura dell'Agricola Santa Giulia.

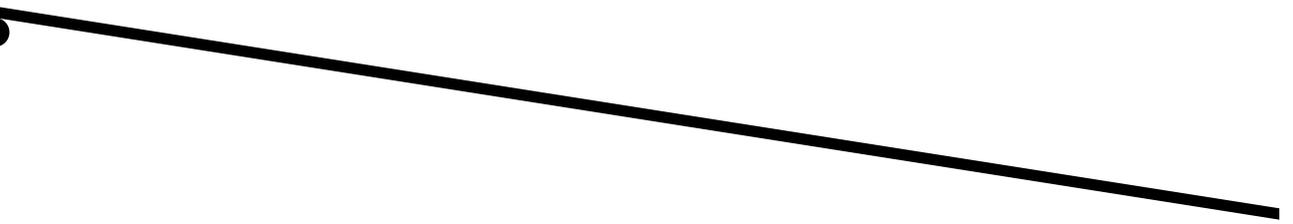
Sabato 8 giugno si è tenuta l'inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre comunale, ma anche quella della mostra "Club Modellisti e Collezionisti" presso la Sala Pelliccioli Sede Pensionati. Invece la sera a Prezzate presso il campo sportivo, in occasione del 60° della fondazione della Fanfara Alpina di Prezzate, si è tenuta la sfilata e il concerto delle fanfare alpine della provincia di Bergamo. Venerdì 7 giugno il pomeriggio era dedicato ai ragazzi che sono stati accolti dagli studenti dell'Istituto Comprensivo "Piera Gelpi". La sera nella piazza del Comune i gruppi "Sbandieratrici e musicisti di Capriolo", "La Compagnia del Re gnocco", "Gli scacchi viventi" e i soldati mercenari in abiti medievali hanno teatralizzato la battaglia tra Guelfi e Ghibellini alla conquista della torre.

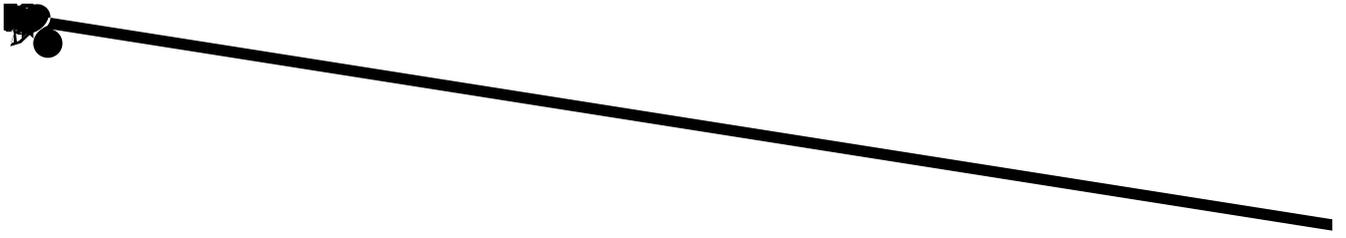
"L'afflusso è stato enorme. Solo di domenica sono stati calcolati circa 15.000 persone. La location è molto bella,

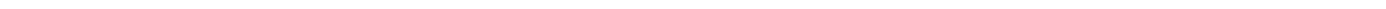
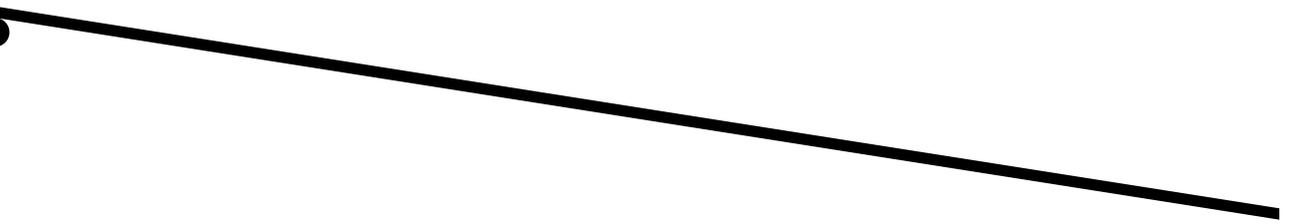
tranquilla con un viale alberato, fattori importanti per il successo dell'evento. L'aiuto anche di amici e associazioni come l'Ascom Bergamo ha contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Un insieme di sinergie ha permesso il successo dell'iniziativa. La gente era entusiasta e i commenti molto positivi. Siamo stati attenti a inserire delle eccellenze locali come i taleggi di Casa Arrigoni e i vini della Val Calepio. Inoltre, i professionisti coinvolti fanno parte dell'alta ristorazione della bergamasca. Importanti anche i laboratori del pomeriggio. Si pensa già alla prossima edizione. Punteremo sui produttori della pianura e aggiungeremo anche altri nomi importanti della gastronomia di alto livello", ha commentato Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale del turismo e della cultura.











Cool e con un tocco di esotico: ecco il ristorante del futuro

Il mondo della ristorazione vive un momento di grande fortuna e di profonde trasformazioni. Secondo il neonato Osservatorio Ristorazione che racconta i trend del fuori casa, nel 2018 (dati anche di Fipe), con 85 miliardi spesi i consumi hanno toccato i massimi storici, e si sono affacciate tendenze che porteranno a nuove abitudini alimentari. Come la crescita dei ristoranti etnici, dei locali che fanno cibi da asporto e delle catene. Insieme all'ingresso crescente della tecnologia in cucina, questi fenomeni trasformeranno in modo radicale il concetto stesso di ristorante.

Benvenuta globalizzazione: l'imperativo in cucina oggi è contaminare

Senza rinnegare le ricette del territorio e i prodotti a km zero che finora hanno rappresentato il diktat ai fornelli, la cucina si apre alla contaminazione con tradizioni gastronomiche differenti. E questo vale sia per i prodotti che per le cotture. Le frontiere sono ormai permeabili ed è la cucina che osa quella vincente, perché il consumatore italiano under 35 cucina sempre meno e, quando esce, va spesso in cerca di sapori nuovi e di esperienze insolite.

Non solo sushi. Il giro del mondo nel piatto

Sushi, kebab, zighinì, tandoori, empanada, gyros, polpo alla galiziana, pokè (insalata hawaiana con pesce crudo marinato, tagliato a cubetti).

Dal giapponese al messicano le cucine dal mondo piacciono, soprattutto in città, e la tendenza è in crescita. Negli ultimi cinque anni i locali etnici sono cresciuti del 40% e alla fine del 2017 erano 22.608, il 6,78% del totale dei locali. Gusto e risparmio ci hanno fatto avvicinare ai gusti

degli altri Paesi, in un melting pot che rappresenta una fusione di sapori, ma anche di culture. Dopo il boom di sushi e sashimi, che ancora spopola, scopriremo le cucine orientali: dai piatti coreani, filippini e indonesiani, a quelli dai sapori decisi nordafricani e mediorientali – marocchini, tunisini, egiziani, libanesi, siriani e turchi.

Boom dei piatti «senza» e dei cibi funzionali

Senza carne, senza lattosio, senza glutine, salutari e con poche calorie. I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alla propria alimentazione. Nei menù, oltre ai piatti di carne e pesce, entrano così anche quelli veg e i prodotti energetici, i cosiddetti superfood, ovvero gli ingredienti che fanno bene all'organismo, come il miso, probiotico naturale che esalta la sapidità, permettendo di ridurre il quantitativo di sale.

Verso il piatto unico

Anche il menù cambia: la carta tradizionale lascia il posto a offerte più veloci e leggere, articolate al massimo in tre sole portate, sul modello internazionale: starter (spesso condivisa da più persone), piatto principale con contorni e dessert oppure percorsi degustativi fatti di tante piccole portate. Una tendenza che si sta già vedendo. Il dolce diventerà il momento più conviviale del pasto, in una nuova veste: costruito come un blocco unico "dolce-caffè-amaro".

Bevande con meno alcol

Nei bar si berranno vini biologici, naturali e leggeri e aumenterà il consumo di bevande analcoliche. I drink con gin e vodka lasceranno il posto a quelli con Prosecco, Vermouth e distillati botanici, come il Seedlip, fatto di erbe aromatiche e completamente analcolico. Bollicine e aperitivi rimangono dei cult e a Bergamo come nelle altre città del Nord lo Spritz Aperol andrà per la maggiore.

I ristoranti del futuro? Economici e informali ma di qualità

Secondo l'Osservatorio Ristorazione, con un potere d'acquisto

medio in forte calo, è prevedibile che i consumi si andranno a concentrare nella fascia dei ristoranti economici. In particolare spopoleranno i locali a metà tra il ristorante classico e il fast food, con un'offerta gastronomica veloce ma di qualità, ambienti curati e servizio informale.

Cresce il cibo da asporto

Sempre più persone preferiscono consumare il pasto a casa invece che al ristorante. Il mercato del food delivery, senza contare il take away, nel 2018 valeva 1,1 miliardi in Italia. Il settore del cibo da asporto on line, secondo le stime di alcuni operatori del settore, è cresciuto in modo costante passando da 121 milioni nel 2016 a 350 milioni nel 2018 (+69%) e si prevede che raggiungerà i 590 milioni nel 2019. Con la comparsa di numerosi aggregatori e distributori di cibo a domicilio, arriveranno anche in Italia laboratori che producono cibo non aperti al pubblico che operano attraverso le piattaforme o che appartengono alle piattaforme stesse.

Ristorazione ovunque e a tutte le ore

Una volta se si usciva a mangiare la scelta era tra osteria, trattoria e ristorante. Poi sono arrivate le pizzerie. Ora le opzioni non si contano: bistrot, tavole calde, enoteche, agriturismi, senza dimenticare i locali che vendono un unico prodotto: hamburgerie, kebabberie, piadinerie, spaghetterie, prosciutterie. Il cibo inoltre si è spostato in luoghi nuovi e improbabili come librerie, negozi di alimentari, salumerie, pescherie e macellerie che hanno predisposto un angolo con tavoli e che stanno riscuotendo successo.

Il cibo diventa esperienza

I ristoratori dovranno ripensare il proprio locale non come erogatore di pasti, ma come fornitore di esperienze. Raccontare storie e tradizioni, creare esperienze diventano elementi di qualità per distinguersi e avere successo. Come insegna Starbucks che ha trasformato un prodotto semplice come il caffè in un elemento da cui partire per scoprire un'intera filiera produttiva, dal chicco alla tazza. Dall'esperienza

culinaria multisensoriale ai ristoranti pop-up permanenti che consentono la rotazione di brand o chef, passando per le cene narrative e i ristoranti a tema cartoon e supereroi, le idee sono tante. Anche nel nostro Paese ci sono esempi interessanti che via via si stanno diffondendo. Ad esempio i Bistrot Libreria RED che coniugano cibo e letteratura, eventi e intrattenimento in un ambiente familiare e la catena Antica Focacceria San Francesco che celebra i piatti, i sapori e la tradizione della cucina siciliana, e, a Roma, il Movie Restaurant, quasi sempre sold out, che ospita in sala riproduzioni dei personaggi che hanno fatto la storia del cinema, dei cartoni americani e dei fumetti, da Terminator a Goldrake, dalla leggendaria spada laser di Luke Skywalker alle armi Uruk-hai del Signore Degli Anelli. Ovviamente anche il menù qui è a tema cinema. La pasta alla Carbonara diventa 'la pasta alla Carbonite', per un omaggio a Star Wars, e l'Amatriciana si chiama 'Amatrix'.

La tecnologia arriva in tavola

La tecnologia prenderà sempre più piede nei ristoranti e diventerà parte dell'esperienza gastronomica, con il doppio obiettivo di migliorare il servizio per il cliente e di aumentare la produttività del locale. Menù di realtà aumentata, app per fare l'ordinazione, postazioni con tablet e/o totem interattivi, fino ai tavoli digitali – grande trend del momento – vere e proprie stazioni di intrattenimento dotate di schermo touchscreen che permettono ai clienti di ordinare, giocare, pagare il conto, e in alcuni casi persino di vedere cosa succede in cucina e farsi i selfie; un servizio che piace soprattutto ai più piccoli e per i quali i genitori potrebbero essere disposti a pagare un extra pur di offrire uno svago ai figli durante i pasti. Nonostante in Italia in ambito ristorazione tali tecnologie stiano tardando ad affermarsi, alcuni ristoratori particolarmente innovativi, a partire dai fast food, stanno proponendo soluzioni simili.

La ristorazione è sempre più sostenibile

I consumatori vorranno sempre più essere informati a tavola, in particolare sui luoghi di produzione e gli ingredienti del cibo che mangiano. Nasceranno quindi nuovi concept di ristorazione con la propria produzione. Ristoranti e aziende alimentari, inoltre, non saranno più considerate solo per la bontà del cibo ma anche per il loro sistema di valori. Saranno premiate le attività che rispettano l'ambiente, i piccoli fornitori, il benessere degli animali, capaci di creare un posto di lavoro rispettoso e inclusivo e impegnate in attività solidali. Il mondo della ristorazione potrebbe rallentare e alcuni chef, anche nel nostro Paese, hanno già deciso di tenere aperto soltanto a cena e nei weekend. Ristoranti, catene di supermercati e produttori alimentari cercheranno di utilizzare sempre meno plastica e di ridurre la quantità di sacchetti e imballaggi e aumenterà il ricorso a imballaggi che derivano da materie organiche.

Dal passaparola a Instagram, come cambierà la scelta del ristorante

Un'indagine dell'agenzia di marketing RistoratoreTop contenuta nel Rapporto ed effettuata sui clienti di 500 ristoranti distribuiti tra Milano, Roma, Torino, Trento e Firenze, spiega con sorpresa che la scelta del ristorante oggi, come nell'era pre-internet, avviene per lo più con il passaparola (43,5%), seguito da Facebook (13,7%), Tripadvisor (13,3%) e Google (10,7%) e Instagram (7,9%). Ma a osservare ciò che sta avvenendo negli States è probabile che presto sarà Instagram il social network più utilizzato per il food.

Gadget e Playlist

I ristoranti cercheranno nuove idee per vendere e farsi conoscere, oltre al cibo. Ad esempio vendendo magliette o borsette con il proprio logo o rendendo disponibile su Spotify la propria colonna sonora o play list.

Pasti glitterati e app per mangiare bene

L'aspetto estetico delle pietanze diventerà ancora più importante. Negli Stati Uniti – che in fatto di tendenze fanno

scuola – la catena Dag Foods ha lanciato una pizza ricoperta di glitter arcobaleno, sulla stessa scia Coffee by Di Bell ha inaugurato il cappuccino glitterato e la catena Lost Bread invita il cliente a partecipare al condimento del piatto: il franch toast che si può personalizzare con diversi sapori da iniettare con siringhe. Il trend sta conquistando anche Milano dove c'è un boom di locali rosa.

Sono inoltre sempre più le start up che propongono diete bilanciate e calibrate sulle esigenze di ognuno.

Fenomeno kosher e halal

Kosher e halal sono sinonimi di puro, etico, lecito: alimenti che si possono consumare perché conformi alle severe regole ebraiche e musulmane che prevedono che il cibo venga cucinato in un certo modo e che gli animali vengano macellati con il rituale Dhabihah per i musulmani, Shechitah per gli ebrei.

Ultimamente però questo stile di vita alimentare si “apre” a un pubblico di consumatori più vasto perché gli alimenti sono oggetti di controlli meticolosi e quindi vengono considerati sicuri.

Non è un caso che quest'anno per la prima volta a TuttoFood 2019 sono stati integrati TuttoKosher e TuttoHalal per rispondere alle nuove domande di consumo.

Scelta azzeccata visto l'aumento dei ristoranti, locali e strutture in Italia che offrono alimenti halal e kosher. Determinante anche la tendenza mondiale: secondo uno studio di Persistence Market Research (PMR) il mercato kosher e halal crescerà dell'11,6% entro il 2025; il dato indica che i consumatori sono interessati, più che al lato religioso, alla sicurezza garantita del cibo.







La solidarietà dei Giovani Ascom per la sindrome di Angelman

Giovani e solidarietà. È giunto alla sua tredicesima edizione l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo che unisce musica, convivialità e divertimento alla solidarietà. La manifestazione quest'anno si svolge giovedì 13 giugno. Location d'eccezione per l'edizione 2019: l'Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon (via del Convento 1).

A beneficiare dell'iniziativa è l'Associazione Angelman, onlus

con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

“Il nostro evento annuale è tradizionalmente legato alla solidarietà verso i bambini che, nonostante la loro giovane età, dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie, e a loro va tutto il nostro sostegno – afferma Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo -. I negozi di vicinato sono da sempre al servizio dei loro clienti e attenti ai loro bisogni. La solidarietà e l'attenzione al bisogno sono quindi punti cardine di chi opera nelle nostre attività. Il nostro evento annuale è anche occasione per conoscersi, confrontarsi e fare gruppo, cosa di cui sia l'associazione che le nostre imprese hanno gran bisogno”.

“L'evento promosso dai nostri giovani imprenditori rappresenta un'occasione per valorizzare il ruolo delle nuove generazioni nelle imprese del terziario – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Sono loro i più consapevoli e ricettivi dei cambiamenti in atto e ci insegnano ad interpretarlo attraverso nuove competenze. Il gruppo in questi 14 anni è stato fucina di idee e iniziativa che sono risultate preziose per l'Associazione”.

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività

formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni. Tre i presidenti che si sono susseguiti: Ettore Coffetti, presidente dal 2005 al 2013, che ora è a capo del Gruppo Macellai Ascom; Luca Bonicelli che ha assunto l'incarico dal 2013 al 2017 e ora presiede il Gruppo Gastronomi; dal 2017 Alessandro Capozzi che ricopre anche la carica di vicepresidente del Gruppo Albergatori.

La serata benefica avrà inizio alle 20.30 e prevede un primo momento di saluti istituzionali, a cui seguirà la presentazione dell'Associazione Angelman da parte di Lucia Patelli. La cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia sarà accompagnata da musica dal vivo. Durante la serata sono previste visite guidate alle sale e alla Chiesa del Monastero con le guide dell'associazione Inchiostro – Itinerari e incontri d'arte. Alle 22 è in programma lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico e cabarettista.

Il ricavato della serata sarà destinato al progetto "Registro italiano Sindrome di Angelman", database innovativo realizzato da Associazione Angelman e From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, che raccoglie i dati clinici dei malati da tutta Italia per sviluppare nuove terapie e migliorare l'assistenza medica dei pazienti. Il costo della cena è di 35 euro a persona. Per informazioni e iscrizioni: 035 4120135 – alessandro.rota@ascombg.it. Per iscriversi [cliccare qui](#)

L'ASSOCIAZIONE ANGELMAN

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano

Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: pagina Facebook Associazione Angelman – www.associazioneangelman.it.

Il menù è curato da Vicook.



Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo

Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

“La Stracciatella il gelato di Bergamo”, questo il brand registrato il 25 settembre 2017, a partire da quel momento è stato al centro di nuove e costanti strategie e sinergie volte alla valorizzazione del marchio ma anche e soprattutto alla promozione del turismo enogastronomico nella nostra provincia. Dapprima la fase di lancio, con il coinvolgimento e l'adesione entusiasta delle gelaterie di Bergamo e provincia, a cui ha fatto seguito l'anteprima internazionale nell'ambito della prestigiosa manifestazione del G7 dell'Agricoltura, tenutosi a Bergamo a inizio ottobre, e la partecipazione de La Stracciatella il gelato di Bergamo all'edizione 2018 del Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, dedicata agli operatori del settore. Il 17 giugno 2018 poi la grande giornata della stracciatella celebrata e gustata nella splendida cornice di Piazza Vecchia con un fitto programma di racconti e spettacoli, oltre che di degustazione di gelato.

Promosso da Ascom Bergamo e dai Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamo e il patrocinio del Comune di Bergamo, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino e Puntogel, e da un marchio di assoluta riconoscibilità del calibro di Lindt, il progetto prosegue anche nel 2019 con rinnovato slancio.

A spiegare l'operatività Giovanna Ricuperati, ceo MULTI, già membro del comitato scientifico ExpoGelato. Ad oggi sono già oltre 60 le gelaterie aderenti tra Bergamo e provincia e l'intera Lombardia, che ricevono a tal proposito il kit identificativo di progetto composto da cartoline, locandine, vetrofanie, espositore da banco e segnaposto, oltre che dallo stesso disciplinare di produzione della stracciatella. Il kit permetterà alle gelaterie di raccontare al pubblico, direttamente e indirettamente, la storia del gusto e le renderà riconoscibili come le vere gelaterie a marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Saranno loro stesse, insieme ad altre gelaterie artigianali selezionate in tutto lo stivale (una per Regione) le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto edel brand, contribuendo a diffonderne storia, valori e finalità.

Progetto che vedrà il momento clou in occasione della "Settimana della Stracciatella" in programma dal 02 all'08 settembre, in cui le gelaterie aderenti si impegneranno a promuovere il gusto e il disciplinare di produzione della stracciatella il gelato di Bergamo. Con una gustosa chicca: il concorso a premi "Straccia & Vinci" che premierà i clienti con 100 Kilogrammi di stracciatella e altri fantastici premi... ma anche la gelateria più amata. Senza dimenticare uno degli obiettivi chiave del progetto, ovvero diffondere la storia e la paternità bergamasca della Stracciatella, facendola diventare un patrimonio della tradizione gastronomica locale e un veicolo di valorizzazione turistica del territorio. Nasce così l'idea di creare – in collaborazione con VisitBergamo – i

percorsi denominati “Le Vie della Stracciatella”: tour all’interno di ogni paese della provincia di Bergamo in cui ci sia una gelateria aderente al progetto, che permettano di scoprire le eccellenze del territorio in diversi ambiti (culturale, religioso, enogastronomico, ecc.).

Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo, inaugura con sano orgoglio la progettualità 2019: “La stracciatella il gelato di Bergamo” non è solo una campagna di comunicazione ma un progetto ad ampio spettro che lavora su più fronti nell’ottica della rete e dell’interazione e integrazione di intenti, a partire dalla filiera e dai produttori, ma non solo. La sinergia tra gli attori del territorio, tra cui CCIAA e il Comune di Bergamo, sempre attenti nella politica di valorizzazione e del turismo, deve diventare un must per il nostro tessuto, così come la stracciatella, gustosa e inimitabile”.

“Bergamo ancora una volta è stata capace di un’intuizione geniale– afferma Maria Paola Esposito, segretario generale CCIAA di Bergamo –: un marchio che trae origine dal passato e proietta la città nel futuro, un lavoro di squadra che consente di far emergere ancora una volta l’eccellenza del territorio. E dei bergamaschi”.

Le fa eco Giorgia Mologni, venticinquenne neo presidente dei Gelatieri Bergamaschi, insieme ad Ascom capofila del progetto. “Non è un caso se la provincia di Bergamo conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d’affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio. Il nostro compito? Promuovere e valorizzare il consumo del gelato artigianale, attraverso iniziative come questa che ne esaltino il racconto e la creatività”.

“Le aziende della filiera – spiega Aurora Minetti, presidente del Comitato Scientifico Expogelato che dal 2015 mette in rete

il mondo bergamasco del gelato artigianale – sono da sempre le prime sostenitrici del progetto. Materie prime, semilavorati, macchine, coni, packaging, vetrine, che insieme ai tanti gelatieri e alle istituzioni rappresentano un settore in grado di sviluppare indotto per tutti”.

“Dagli anni '50 del secolo scorso fino ai giorni nostri, i consumi si sono evoluti attraverso quattro specifici periodi: la stagione del 'Tanto', del 'Bello', del 'Buono' e del 'Sano'. Il gelato artigianale – racconta Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore, docente di marketing nel settore dolciario artigianale – ha seguito quest'evoluzione con una forte valenza innovativa, nel rispetto della tradizione. Ha saputo condensare tutte le stagioni in un prodotto attuale, spesso legato al territorio, di forte appeal sul consumatore.

Rimane il compito di riscoprire e di comunicare al meglio l'artigianalità: un valore con un legame indissolubile con il territorio e i suoi “tesori”. La Stracciatella il gelato di Bergamo, ne è l'esempio vincente!”.

“Un progetto entusiasmante – conclude Lorenzo Lombardi, Key Account Manager linea professional Lindt – che siamo estremamente orgogliosi di condividere e supportare. Un esempio di lungimiranza, di eccellenza e di perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. I valori cardine della nostra azienda”.





LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri tutte le
golose iniziative su
www.lastracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri le gelaterie che esportano il marchio
La Stracciatella il gelato di Bergamo e non
perderti la *Sottimana della Stracciatella*
dal 02 all'08 settembre 2020, sette giorni
completamente dedicati alla promozione
del gelato made in Bergamo con un "giorno"
concorso a premi!









Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della stracciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità.

Infine, intervorrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Alimentazione e fake news: la parola all'esperta

Fa bene bere durante i pasti? Esistono davvero gli alimenti "light"? I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? La dott.ssa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research, ha risposto a tutte queste domande e non solo durante l'incontro "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo.

Durante l'incontro, promosso da Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research, oltre ai saluti istituzionali di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, e del direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, sono

interventuti Carlo Alberto Panigo, vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa, Direttore Ente Mutuo Regionale.

Come ha spiegato la dott.ssa Percassi la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo e nel caso dell'obesità e nelle patologie la parola chiave è prevenzione. Adottando stili di vita sani, grazie ad un'alimentazione corretta e ad un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare lo sviluppo o il peggioramento delle patologie.

Le nostre idee su certi alimenti sono corrette? Ci sono tanti miti sull'alimentazione da sfatare una per sempre? A quanto pare sì.

Iniziamo dai cosiddetti prodotti "light" che nonostante il loro nome indichi meno a zero calorie, hanno l'effetto contrario. Come ha spiegato la dott.ssa questi dolcificanti di sintesi favoriscono la crescita dei batteri pro-obesogeni, i quali a loro volta agevolano la produzione di glucosio e, di conseguenza, la liberazione di insulina che è l'ormone che trasforma lo zucchero in eccesso, presente nel sangue, in grasso viscerale.

Un bicchiere di vino fa bene alla salute. Vero o falso? La dott.ssa è molto chiara: non è vero che l'alcol aiuti la digestione, non è vero che il vino faccia buon sangue, non è vero che le bevande alcoliche dissetino ma, al contrario, disidratano e non è vero che l'alcol dia forza.

I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? L'opinione comune di non assumere carboidrati a cena, nasce principalmente dall'errata convinzione che se assunti prima di andare a dormire e in assenza di grosse attività fisiche, questi aumentino le probabilità di essere trasformati in grasso.

Per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina (la molecola del benessere) utile per andare a dormire più rilassati e sazi. In realtà, i carboidrati non fanno necessariamente ingrassare e questo non cambia in base al momento in cui vengono consumati: si ingrassa principalmente per un eccesso di calorie introdotte e per una errata distribuzione di nutrienti rispetto al fabbisogno dell'organismo: le calorie totali fanno la differenza.

Lo zucchero di canna ha meno calorie dello zucchero bianco? Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi i tipi di zucchero contengono, infatti, esattamente la stessa molecola, il saccarosio, per cui sono equivalenti.

La carne bianca è più magra di quella rossa? In alcuni casi può essere vero, ma dipende solo dalla tipologia e dal taglio di carne rossa a cui si paragona quella carne bianca.

La buccia della frutta ha più vitamine? La buccia della frutta contiene una buona quantità di fibre alimentari. In alcuni casi però non è commestibile e quindi il problema non si pone. In altri casi (mela, pera, prugna...ecc.) lo sarebbe, però in alimentazione bisogna sempre mediare tra aspetti nutrizionali e di sicurezza igienica: è preferibile non consumare il frutto con la buccia (anche se ben lavato) per evitare elementi indesiderati come microrganismi, elementi inquinanti e pesticidi.

Uno dei grossi miti è quella della frittura che nuoce alla salute. Secondo la dott.ssa Percassi se ben fatto, il fritto non solo non è nocivo per il nostro organismo, ma anzi può addirittura essere utile per la stimolazione di determinate funzioni metaboliche! Il fritto favorisce la digestione, in quanto stimola la colecisti a contrarsi: questo piccolo organo ha la funzione di rilasciare nel duodeno la bile ricca di

enzimi digestivi prodotta dal fegato. E proprio il fegato è l'altro organo stimolato positivamente dalla frittura, che ne accelera le funzioni metaboliche e ne sollecita la risposta ormonale.

Poche parole sull'Ente Mutuo Regionale:

L'Ente Mutuo Regionale Unione Confcommercio Società di Mutuo Soccorso, nasce nel 1955 nell'ambito dell'Unione Commercianti. Non ha scopo di lucro e ha per oggetto l'assistenza sanitaria dei propri iscritti.

I servizi:

- Visite Specialistiche ed Esami Diagnostici in Forma Diretta e Indiretta, Odontoiatria, Terapia Fisica;
- Ricoveri in Forma Diretta e Indiretta;
- Rimborso dei Ticket S.S.N. ed altri Contributi.

I numeri:

Opera da oltre 60 anni; ha 25.000 soci; 700 circa medici e strutture sanitarie convenzionate; 250.000 prestazioni erogate ogni anno; opera sul territorio di Bergamo, Milano, Lodi, Monza, Brianza, Como, Lecco e a breve a Cremona.















Vini altoatesini protagonisti della cena degustazione organizzata al Carroponate

Metti una sera a cena con mister Gianpiero Gasperini fresco di rinnovo di contratto con l'Atalanta. L'ingrediente a sorpresa dell'iniziativa di degustazione organizzata al Carroponate di Bergamo è stato l'allenatore nerazzurro, che ha partecipato alla serata organizzata dal patron Oscar Mazzoleni.

I vini altoatesini dell'azienda Hofstatter, nata nel 1907 e a gestione familiare, hanno mostrato tutta la loro freschezza e la giusta acidità. A partire dal Michei di Michei, un Müller Thurgau del 2018 originato da un vigneto situato a 800 metri di altezza, fruttato e aromatico: un vino ottimo, ottenuto da una vendemmia posticipata proprio per garantire maggiore acidità e maturità, che è stato abbinato ad un carpaccio di capasanta, guancialetto croccante e maggiorana. In successione è stato servito un piatto composto da storione bianco, con caviale Calvisius Tradition Royal, spinacini novelli e beurre blanc. Come abbinamento è stato scelto l'Oberkerschbaum Sauvignon 2017. Anche in questo bianco si distinguono note uniche di aromaticità, garantite dall'esposizione dei vigneti collinari.

Il Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco 2017 è stato abbinato agli gnocchetti di patate con vongole veraci e fave, mentre l'ultima portata, studiata e realizzata dagli chef Fabio Lanceni e Fabio Garlini (Agnello, foie gras e carote in differenti consistenze) è stato abbinato un grande Kolbenhof Gewürztraminer del 2017. Con questo vino emerge tutta l'aromaticità tipica dei vini dell'Alto Adige con una grande acidità che sostiene i profumi e l'importante struttura, con una spiccata presenza di mineralità che non stanca mai il palato. La cena si è conclusa con un delicato strudel di mele in chiave moderna, accompagnato da gelato alla cannella.

Piatti e vini hanno trovato ottimi abbinamenti, illustrati durante la conviviale dal maître sommelier Oscar Mazzoleni (il Carroponte ha in cantina più di 1700 etichette e ha ricevuto il riconoscimento di Migliore Cantina dell'anno nel 2019 dall'Espresso) e da Silvio Ariani, responsabile vendite Italia della Maison Hofstatter, che ha sede a Termeno, in provincia di Bolzano e dispone di vigne uniche e irripetibili.

Il Carroponte, situato in via De Amicis n. 4 a Bergamo, comunicherà tramite sito internet (www.alcarroponte.it) e

canali social le prossime iniziative. A giugno il locale verrà chiuso per tre settimane in modo da consentire lavori di miglioria e ristrutturazione della cucina.



Foto di Riccardo Melillo