

Lockdown. La rivincita delle botteghe

Omobono Alessandro Maroni con la moglie Piera Maria Giussani del negozio La Piazza dei Sapori di Vidalengo

L'emergenza sanitaria e il confinamento stanno cambiando la geografia del commercio e offrendo la possibilità concreta di recuperare il patrimonio delle botteghe di vicinato.

Il lockdown ha valorizzato i punti forti del commercio di prossimità che sono la relazione e il servizio, in particolare di consegna a domicilio. Ha dato l'opportunità di scoprire – ma è più corretto dire riscoprire – le botteghe vicino a casa e di allacciare con i negozianti del paese e del quartiere nuove alleanze, che adesso, nel bisogno, sentiamo calde e umane.

Nel rapporto di forza tra grande distribuzione e commercio tradizionale che negli ultimi anni ha visto primeggiare la prima, si è creato un – momentaneo – rovesciamento di potere.

Tra tutte, abbiamo raccolto la testimonianza di un nostro lettore che esprime bene il sentimento della categoria in questo momento. Omobono Alessandro Maroni, titolare del negozio La Piazza dei Sapori di Vidalengo vicino a Caravaggio ci scrive: "Sono un commerciante, di 68 anni. Ho ancora tanta voglia e grinta di lavorare per me e ahimè, in questo momento, anche per per mia figlia che lavora solo tre ore per le consegne a domicilio in un ristorante chiuso e ha una figlia di 17 anni da mantenere. A causa di questo maledetto virus il mio settore lavora il doppio. Il confinamento ci ha restituito il mercato che le liberalizzazioni degli ultimi decenni ci avevano sottratto. In questi anni siamo stati tutti spettatori impotenti della distruzione sistematica del ceto medio in generale e del commercio in particolare. La rete commerciale del nostro paese, costruita in quasi 200 anni con grandi

sacrifici dai nostri nonni e padri, in soli 23/24 anni è stata spazzata via. Trasferendo in continuazione la ricchezza dalla classe media alle grandi multinazionali abbiamo svuotato i centri storici e abbiamo costruito cattedrali del consumo sfrenato, smodato, compulsivo.

Da anni il sabato pomeriggio è un deserto; la domenica non si riposa. Non abbiamo la possibilità di pagare qualcuno per tenere aperto per nulla. Ora invece no, non ci si può spostare più di tanto e il nostro mercato è ritornato. Siamo troppo pochi ormai, negli anni abbiamo fatto molta fatica, ci siamo indebitati per stare a galla solo perché credevamo nella nostra passione. Ora ci dicono che l'alimentari e la vendita di tabacchi sono servizi fondamentali. Noi lo sapevamo anche prima del confinamento. Se penso che in questi anni poteva essere tutto diverso, che le nostre figlie invece di scappare dalla nostra attività potevano essere qui con noi e portare avanti il negozio...Invece per restare in sella abbiamo continuato ad indebitarci; la passione, gli impegni già presi ci hanno costretto a continuare. Il mio auspicio è che i clienti numerosi che vediamo in questo periodo rimangano anche dopo che questa emergenza è finita".

Un auspicio che hanno tutte le moltissime attività di vicinato che in questo momento stanno sostenendo le famiglie e le persone fragili con grande sacrificio e dedizione.

Addio a Gianni Mura, maestro di giornalismo

E' morto Gianni Mura, giornalista e scrittore, dal 1976 storica firma di Repubblica. Mura, 74 anni, si è spento ieri

mattina all'ospedale di Senigallia (Ancona), per un attacco cardiaco improvviso.

Nato a Milano nel 1945, era una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Ha scritto pagine memorabili sullo sport e l'Italia degli ultimi decenni, dal calcio al ciclismo e l'ha fatto con una sobrietà e una intelligenza lontana anni luce da un certo modo di fare giornalismo sguaiato che va tanto di moda.

Schivo, ironico, schietto è stato un maestro per tutti noi che facciamo (o proviamo a farlo) il suo mestiere e lascia un vuoto incolmabile nel mondo della cultura.



Tra i tanti libri, nel 2007 scrisse il suo primo romanzo, "Giallo su giallo", vincitore del Premio Grinzane: è stato tra i più grandi raccontatori del Tour de France.

Aveva raccolto il testimone di sommo narratore di sport da un altro che, come lui aveva scritto pagine indelebili e aveva il suo stesso nome: Gianni Brera. Con il quale Mura condivideva anche la passione per la buona tavola, e per il vino inteso innanzitutto come cultura da studiare, e poi spiegare. Non a

caso, firmava da moltissimi anni firmava la rubrica "Mangia e Bevi" con la moglie Paola, una delle più amate del #Venerdì di Repubblica.

Ecco l'intervista che ci aveva regalato a novembre 2016

A TAVOLA CON

di Roberta Martinelli

Abbiamo incontrato il celebre giornalista enogastronomico di passaggio a Bergamo. «Penso che le maggiori guide siano utili, a partire da quella dedicata alle Osterie. Dei social network penso invece tutto il male possibile. Non ritengo attendibile quello che è anonimo». «Io darei la stella anche alle trattorie, all'interno di una propria categoria e, se potessi, chiuderei trasmissioni come Masterchef»

Mura: «Sul cibo ognuno dovrebbe diventare la guida di se stesso»

Gianni Mura è una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Dice quel che gli pare e lo fa con intelligenza, misura e un filo di ironia. Nella sua rubrica domenicale "Sette giorni di cattivi pensieri", su Repubblica, da quarant'anni racconta il calcio e il ciclismo con una sobrietà lontana anni luce da quel modo di fare giornalismo sguaiato che va tanto di moda oggi. Lontano perché - dice - «unire taglie peso alle parole». Ma Mura è anche un grande esperto di enogastronomia: dal '91, con la moglie Paola, firma, sul "Venerdì di Repubblica", la rubrica "Mangia e bevi" in cui regala ai lettori una divertente serie di consigli su tutto quello che è utile sapere prima di sedersi in un ristorante. L'abbiamo incontrato nei giorni scorsi a Villa di Senio, ospite della rassegna Presente Prossimo. Non potevamo perdere l'occasione di parlare con lui di cucina, chef, guide, stelle... e di pesce di lago.

Che rapporto ha oggi con il cibo? È cambiato il modo in cui ne scrive?

«Ho sempre un rapporto buono, di curiosità. Rispetto a trent'anni fa penso di saperne qualcosa di più, quindi tendo ad essere più deciso nelle simpatie e nelle antipatie. Non credo di essere cambiato molto, sono sempre legato a una cucina tradizionale. Ero e resto per un buon piatto di pasta e fagioli, un risotto o un arrosto. Non ho bisogno di grandi ingredienti o abbinamenti per godermi la cena. Non deve mancare però la compagnia. Una delle cose più tristi per me è mangiare da soli. Mi piace continuare anche dopo il dolce con un buon bicchiere di vino».

Trattoria o ristorante stellato?

«Io darei la stella anche alle trattorie. Come nel calcio, ci sono serie A, B e C e ognuna ha la sua classifica. Sogno una trattoria con tre stelle nella relativa categoria. Lo so che non è possibile, ma lo trovo giusto fino a un certo punto. Il pericolo è che si guardi più la scena che la sostanza del piatto. Al di là di tutto, sia che ci si trovi in un ristorante o in una trattoria, il giudizio si dà su quello che arriva in tavola, su quello che c'è nel piatto. Poi ci sono la professionalità, il sorriso in più».

Dolce o salato?

«Tra i due sceglierei piccante. Non vado pazzo per i dolci, ma se penso ai piatti che amo di più - salumi, formaggi stagionati e acciughe salate - allora dico salato».

Cosa non può mancare nella sua dispensa?

«Assolutamente pane, formaggio e vino rosso. Aggiungo anche le uova».

Al fornelli, cuoco esperto o piccolo disastro?

«Meno di zero. Non so cucinare neppure due uova al tegamino o preparare il caffè da solo. Fin da piccolo ho paura del gas e dell'elettricità. In casa l'unico apparecchio che uso è la tv. A chi mi chiede rispondo che sono avventore o mangiatore. Ora meno, ma ci sono stati anni in cui mangiavo fuori casa anche 230 giorni all'anno».

La sua cena più bella.

«Una delle migliori è stata al Gambero Rosso di Pierangelini quando era ancora aperto. Era il 30 dicembre e il locale era chiuso per dei lavori. Pierangelini mi disse

che poteva apparecchiare un tavolo da quattro, per noi e le nostre mogli. Lui finito di mangiare un piatto si alzava per preparare il successivo. Era tutto a base di pesce, con formaggio sul finale. Grandiosamente semplice. E poi tutte le cene e gli assaggi che si facevano con Veronelli perché si parlava di tutto. Gino dava consigli disinteressati, aveva la cultura degli altri. È stato grazie a lui che mia moglie Paola ha iniziato a scrivere. A una cena da lui, mia moglie fece un commento su un vino bianco. Gino le chiese se avesse fatto corsi di sommelier, lei rispose di no e lui le consigliò di farlo. Disse che le donne hanno il vantaggio di avere la cultura dei profumi. Fu la prima donna a scrivere di vino su un mensile femminile e ancora adesso ne scrive sul Venerdì».

Un aspetto bello del suo lavoro?

«Mi dà la possibilità di conoscere tante persone belle e interessanti. Ho notato che la maggior parte delle persone che hanno a che fare con il cibo e il vino sono bravissime persone».

Chi inviterebbe a cena al ristorante?

«Persone legate al mondo della musica. Arbore, Capossela e Guccini anche se beve il lambrusco. Cercherei di fargli cambiare idea. Perché parleremo non solo di musica».

«Nella Bergamasca si mangia bene, merito anche di Veronelli. Passo le estati a Monte Isola e il pesce di lago è stata una piccola scoperta»

Cosa pensa delle guide e di Tripadvisor?

«L'anagramma di guida è giuda, lo sa? Penso che almeno le maggiori siano utili. A mio avviso la più rivoluzionaria è stata, 15 anni fa, l'uscita della Guida alle Osterie. Ha determinato una coscienza e dato voce a qualcosa che era considerato l'ultimo anello della catena della ristorazione. Invece sono degnissimi. Non sono più i luoghi di un tempo quando ci andavano solo anziani a giocare a carte e l'unica donna ammessa era l'ostessa. Di tutte le altre penso tutto il male possibile. Non ritengo attendibile tutto quello che è anonimo. Sui social network si trovano commenti disprezzanti dati anche la stessa sera: c'è chi ha mangiato un risotto buonissimo, chi pessimo. Viene il forte sospetto che chi scrive abbia interessi nel parlarne bene o male. Nel primo caso sono familiari e amici, se non lo stesso ristorante, nel secondo i concorrenti. Questo non ha senso ed è pericoloso. Essendo la carta in ribasso e informandoci solo sul web, le critiche prevenute e mirate traggono in inganno i clienti. Se volutamente negative sono un reato, recano un danno commerciale contro il quale non c'è nessuna possibilità di difesa. Dalle guide almeno è possibile tirarsi fuori, come ha fatto Marchesi, dalle recensioni sui social no».

Come si sceglie allora un ristorante?

«Ognuno di noi dovrebbe diventare la guida di se stesso».

Se abbiamo mangiato bene in un ristorante impariamo a segnarci il nome e l'indirizzo. Se abbiamo apprezzato una bottiglia di vino, prendiamo nota della cantina. Io stesso non avrei mai pensato di scrivere di cucina, ma un po' di cultura in materia, senza volerlo, me la sono fatta seguendo i Tour e i Giri d'Italia».

Oggi tutti sono esperti di cibo. È davvero così?

«Di cibo si parla troppo e si mangia poco bene. È diventata una moda. Non ho mai ricevuto così tanti libri di cucina come negli ultimi anni. C'è la mania del cucinare in poco tempo e dell'esclusione. Ma chi l'ha detto? In genere la moda dura dieci anni. Così, prima c'è stato il tempo di Marchesi, poi quello di Vissani, poi tutti a parlare di Adrià, poi è venuta la cucina di Copenhagen. Mi aspetto che prima o poi il migliore chef sarà un cinese perché la moda chiede di spostare il centro di interesse».

Oggi chi è il migliore?

«Continua a predominare Cracco, ma il migliore per me è Bottura. Il riconoscimento che ha avuto è meritato».

Cosa pensa di Masterchef...

«È una trasmissione che chiuderei con i pompieri».

Facciamo un tour della Bergamasca? Quali sono le tappe gastronomiche più interessanti?

«Poco tempo fa ho cenato in un ristorante ad Alzano Lombardo in cui mi sono trovato bene: La Crota di San Pietro. Ma in generale nella Bergamasca si mangia bene quasi ovunque, è l'effetto Veronelli. Ha dispensato consigli a tanti ristoranti, normale che i risultati si vedano».

Lei passa l'estate sul lago d'Isseo. Pesce di lago o di mare?

«Il pesce di lago è stato una piccola scoperta. Non ha il fascino immediato del pesce di mare però è interessante. Mi piace la sardina essiccata con una fetta di polenta calda. Prendo in affitto un appartamento a Monte Isola per l'estate, e ho la fortuna di conoscere uno dei pochi pescatori, Nando e due ristoranti che lo cucinano bene: la Locanda del lago a Carzano e la Foresta».

novembre 2016 Affari di vita



Gianni Mura

Gelato day. I gelatieri Ascom annullano la promozione e fanno una donazione all'Ospedale di Bergamo

Il direttivo Gelatieri Bergamaschi ha deciso di sospendere la promozione della Giornata Europea del Gelato Artigianale fissata per il 24 marzo.

“Nella situazione attuale – dice la presidente Giorgia Mologni – ci sembra opportuno invitare la popolazione a stare a casa, piuttosto che uscire a mangiare il gelato.

Il Comitato Gelatieri Bergamaschi di Ascom ha deciso di devolvere la cifra destinata all'iniziativa al reparto di terapia intensiva dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, come gesto di vicinanza in questo momento drammatico per i malati e per chi si occupa di loro.

Gelato Day, i gelatieri Ascom celebrano yogurt e fragole

Il 24 marzo è la “Giornata Europea del Gelato Artigianale”. I gelatieri di Ascom la dedicano al gusto Yogurt variegato alla fragola. Le gelaterie che vogliono aderire possono scrivere entro il 17 marzo a: alessandro.rota@ascombg.it

A Torino torna il Festival del Giornalismo alimentare

Torna il Festival del Giornalismo alimentare, in programma al Lingotto di Torino dal 20 al 22 febbraio, appuntamento di riferimento per dialogare sul rapporto fra il mondo del giornalismo e quello del cibo.

Il Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare, giunto alla quinta edizione, propone tre giorni di seminari, tavole rotonde, eventi e laboratori dedicati al racconto del cibo con un tema preciso: la lotta allo spreco alimentare. Gli argomenti sono tantissimi. Si parlerà di sugar tax e plastic tax, di food bag, di Moca (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), di pesca e acquacoltura, di ristorazione sociale, di salute a tavola. E ancora di come comunicare la cultura del cibo, di come contrastare le pratiche sleali nel cibo, di come promuovere i territori del cibo e del vino di fronte ai nuovi scenari internazionali.

Ai 35 panel di lavoro partecipano circa 170 esperti fra giornalisti, istituzioni, imprenditori, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef e rappresentanti del mondo associazionistico.

Tra i relatori ci saranno anche Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli che venerdì interverrà all'incontro "La cultura gastronomica guarda al futuro"; e Andrea Rossi, presidente Cooperativa Clarabella di Corte Franca che, sempre venerdì, racconterà l'esperienza virtuosa della cooperativa bresciana nel talk "Il cibo come veicolo di promozione sociale. Dai campi al ristorante, progetti che comunicano (in modo efficace) l'inclusione.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavoro e nel corso della terza, la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, con una serie di eventi “extra festival” riservati ai giornalisti e blogger.



[Informazioni e programma qui](#)

Cristian Fagone “La stella? La dedico a mia moglie”

Un ex deposito di autobus, una coppia di sposi nemmeno

trentenni e un progetto di vita e lavoro da oggi sotto una buona stella (Michelin). Cristian Fagone, chef bergamasco di Impronte, in Via Baioni, oggi 33enne, è tra le giovani promesse della ristorazione italiana segnalata dalla prestigiosa Guida Rossa. E la sua storia ha il sapore della favola. Con un diploma di geometra in tasca, busca a 19 anni alla porta di Giancarlo Morelli, al Pomiroeu, a Seregno. Cresce a fianco di Philippe Leveillé, per poi andare a scuola dai fratelli Alajmo.

Dopo dieci stagioni di formazione e gavetta, a 29 anni, decide di mettersi in proprio nella sua Bergamo e la moglie sposa subito il suo progetto, lasciando la carriera nel marketing. Cercano un ex ambiente industriale da ristrutturare in città e in sette mesi di lavoro matto e disperatissimo, tra la concretezza del geometra e la frenesia creativa dello chef, nasce "Impronte". Un loft dall'arredo minimalista, contraddistinto dal contrasto materico tra legno e acciaio e da una progettazione accurata dell'illuminazione. Qui nascono piatti pronti ad esaltare la materia prima, in un'interpretazione della cucina italiana molto personale e istintiva che - parola dello chef - punta a raccontare una storia e a costruire ricordi.

Dal 7 novembre di quest'anno, a meno di tre anni dall'inaugurazione del locale, è arrivata la prima stella: "È stato un bello choc - racconta Cristian Fagone che si è trovato a gestire duecento telefonate dall'oggi all'indomani -. Avevamo ricevuto l'invito per la cerimonia a Piacenza, ma finché non ho visto la giacca con ricamato il mio nome non ci ho creduto. E sono quasi svenuto per l'emozione".

A chi dedica questo riconoscimento?

Senza dubbio a mia moglie, Francesca Mauri, che ogni giorno mi affianca in sala al ristorante.

Quanto conta il matrimonio perfetto tra le due anime del

ristorante, sala e cucina?

I riflettori sono sempre puntati sulla cucina, ma nessuno chef può portare avanti alcun progetto senza la sala. L'arte dell'accoglienza e della presentazione dei piatti è fondamentale. Ed è in sala che si avverte maggiormente il bisogno di professionisti. Io sono fortunatissimo ad avere mia moglie, che è un portento, oltre che nell'ospitalità, in organizzazione, non a caso è stata responsabile marketing per una grande azienda. E riesce ad essere anche una mamma straordinaria.

Quali sono le cifre distintive della sua cucina?

Amo la cucina italiana con creatività mediterranea e influenze siciliane, terra di mio padre Carmelo, originario di Ramacca, in provincia di Catania. Adoro le note acide e legnose, capaci di amplificare il gusto e rendere più complesso un piatto e mi piace giocare con diverse consistenze e con il contrasto caldo- freddo.

Una sua ricetta emblematica per contrasti e complessità di gusto?

"In fondo al mar" cerca di portare in spiaggia, con una tartare di dentice marinata con limone, mandorla pizzuta di Avola, acciughe, ostriche, lattuga di mare e salicornia.

Quale ingrediente non può mancare nella sua cucina?

Non posso fare a meno di un ottimo olio extravergine, ancora siciliano, il monocultivar Nocellara del Belice.

Quando nasce la sua passione per la cucina?

Da bambino. Mia madre, Nicoletta Terraneo, è un'ottima cuoca e a lei mi rimandano i ricordi delle prime mani in pasta e delle pentole sul fuoco. Ma nella nostra dispensa sono sempre arrivati dalla Sicilia, tanti prodotti eccezionali, dal pomodoro alla ricotta salata, dall'olio alle mandorle.

Il suo non è un percorso canonico. Ha studiato da geometra ma dopo il diploma ha deciso di entrare in una grande cucina, al Pomiroeu...

Non avevo nessuna esperienza, ma tanta passione e voglia di fare. Lo chef Giancarlo Morelli mi ha dato fiducia e l'opportunità di imparare le basi della cucina e di mettermi alla prova con il lavoro di brigata. Sono stato un anno e mezzo nella sua cucina, prima di intraprendere nuove esperienze, a fianco di Philippe Lèveillé al "Miramonti l'altro" di Concesio e da Massimiliano Alajmo a "Le Calandre", dopo aver frequentato il suo master di Cucina italiana.

Qual è stata l'esperienza più formativa della sua carriera?

Massimiliano Alajmo mi ha insegnato moltissimo, a partire dall'umiltà nell'approccio. E poi il rispetto profondo per la materia prima, che sta sopra a tutto. Ho capito che il mio lavoro l'ho scelto per necessità espressiva, per raccontare emozioni, senza inutili orpelli, ma al servizio degli ingredienti.

Qual è il complimento più grande che le si possa fare per un piatto?

Mi piace salutare sempre i clienti e ricevere il loro parere. Quando mi dicono che ho riacceso in loro un ricordo, capisco di avere fatto un buon lavoro. Perché per me in questo sta il senso del mio lavoro: trasmettere emozioni e ravvivare ricordi. Non c'è emozione più autentica del ricordo.

E il suo ricordo in cucina dove la porta?

Senza dubbio alla mia infanzia. Quante volte ho mangiato la pasta al pomodoro con la ricotta salata? Mi ricorda i pomeriggi d'estate con pentoloni di salsa di pomodoro al fuoco per avere la passata tutto l'inverno, il profumo dei pomodori maturati al sole e del basilico.

Ne è nato un piatto?

In realtà ne sono nati due. Fino a due anni fa proponevo un raviolo ricotta e pomodoro, con un ripieno di riduzione di pomodoro San Marzano, condito con olio, ricotta salata e una granita al limone. Poi in vacanza, in Sicilia, ho assaggiato una pasta alla Norma e così è nato il raviolo alla Norma, con melanzane e una granita al basilico.

Come cambia il suo lavoro da oggi? Quali nuovi progetti ha all'orizzonte?

Il mio progetto resta quello di sempre: fare contenti i miei clienti e continuare a sviluppare l'attività, cercando di innalzare sempre la qualità. Il lavoro non è cambiato ma l'effetto-stella c'è: abbiamo ricevuto tantissime chiamate.





photo di Matteo Zanardi

Non solo Spritz e patatine

Cosa c'è di meglio del gustare un aperitivo in compagnia dei propri amici? Nulla se si pensa che l'happy hour rappresenta uno dei momenti più rilassanti e conviviali della giornata. Ma se siete stufi della solita accoppiata "Spritz e patatine" nessun problema. Oggi l'aperitivo è infatti al centro di nuove tendenze come ci spiega Andrea Villa, barman e titolare del M10 Cafè di Lesmo, in Brianza, e docente dell'Accademia del Gusto.

Quanto è importante rinnovare il momento dell'aperitivo?

È fondamentale perché bisogna uscire dall'idea che l'aperitivo sia un semplice "aprire una bottiglietta di prodotto già fatto" e servire al cliente delle patatine in busta. Il mondo del bar e della miscelazione si sta infatti evolvendo con velocità impressionanti e sta al barista avere voglia e passione di informarsi, seguire corsi, aggiornarsi e, perché no, anche vedere come lavorano i locali di grande tendenza.

Secondo lei c'è un appiattimento dei gusti?

Sì ma spesso i clienti ordinano sempre le stesse cose semplicemente perché i baristi offrono le stesse cose. Il nostro è un lavoro bellissimo ma che va fatto con passione, curiosità e grande apertura mentale. È quindi importante uscire dalle mura del proprio bar e rendersi conto che fuori c'è un mondo di tendenze e di consumatori che fanno richieste diverse dai soliti drink e dalle solite pizzette. Aprirsi a nuovi orizzonti, insomma.

Ma come può un barman orientare la scelta?

Con le giuste conoscenze si possono osare sperimentazioni di

prodotto e tecniche innovative dietro un banco del bar, anche tradizionale, così come fanno i grandi chef in cucina. Da prodotti e combinazioni giuste nascono infatti nuovi aperitivi accattivanti, sia da un punto di vista visivo (vestito nuovo, nuovi bicchieri etc) sia da un punto di vista gustativo. Non bisogna dimenticare mai il prezzo (food&drink cost, ndr) e nemmeno il fatto che la parola aperitivo, che deriva dal latino aperire, vuol dire aprire lo stomaco per la cena a seguire.

Questo vale anche per il cibo?

Assolutamente sì e occorre invertire la tendenza che vede l'aperitivo diventare una cena a basso costo. Un vassoio curato, magari abbinato a drink particolari avrà sicuramente più effetto di un buffet raffazzonato con prodotti di scarsa qualità. E in ultimo il barman non deve mai dimenticare che il suo lavoro è anche quello di portare gioia al cliente per farlo sentire bene e appagato dall'esperienza aperitivo.

In conclusione: un consiglio per un aperitivo innovativo?

La regola è sempre quella: sperimentare, testare e proporre qualche variazione sul tema. Nel mio locale, ad esempio, propongo l'Americano, il grande classico dei cocktail predinner, aromatizzato al caffè, in pieno stile mixology. È ottimo in accompagnamento ad esempio a un tagliere di formaggi e salumi. L'importante è cercare di variare la carta drink e dare un'immagine innovativa del locale: il tutto per garantire la piena soddisfazione del cliente che non è solo un motivo per essere orgogliosi del proprio lavoro ma è anche una strategia di fidelizzazione in ottica di marketing.

LA RICETTA

AMERICANO AROMATIZZATO AL CAFFÈ

BICCHIERE

4 Tumbler basso

INGREDIENTI

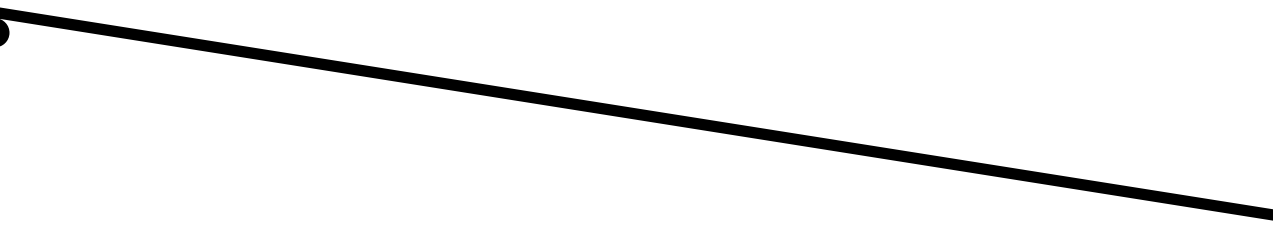
4 cl di Campari aromatizzato con chicchi caffè
4 cl Vermouth rosso
Top Ginger Beer
Ghiaccio

GARNISH

Scorza di limone e fettina di arancia

PROCEDIMENTO

In 1 litro di Campari lasciare in infusione per circa 6 ore 100 grammi di caffè in grani. Versare in un Tumbler basso 4 cl di Campari e 4 cl di Vermouth rosso. Aggiungere Ginger Beer e concludere con guarnizione finale con fetta d'arancia e scorza di **limone**.



Fida Confcommercio lancia la

app anti-sprechi alimentari

Nel 2019 gli alimenti buttati sono diminuiti del 25% ma si calcola che finiscono nel cestino dei rifiuti prodotti per un valore complessivo di poco meno di 10 miliardi di euro. La lotta allo spreco coinvolge anche i negozi. Fida Confcommercio ha lanciato una propria campagna contro gli sprechi. Si chiama "Last minute sotto casa" ed è una app che consente al commerciante che ha in negozio alimenti, anche freschi, in prossimità di scadenza di inviare offerte scontate (dal 40 al 60%,) e al cliente di valutare in tempo reale una possibile spesa al risparmio.

La app è partita in diverse regioni del Nord e in Emilia Romagna ha prodotto una riduzione degli sprechi fino al 20%».



Per aiutare gli operatori della filiera alimentare nasce Confali

In Confcommercio è nata Confali, aiuterà gli operatori della filiera Agroalimentare. Riunisce sette Federazioni nazionali di categoria del comparto Assipan, Assocaseari, Confida, Fedagromercati, Federgrossisti, Fida e Uniceb

Ritorna la campagna Safe Driver contro le morti del sabato sera

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

La prima iniziativa annuale è in programma mercoledì 29 gennaio. Dalle 14.30 alle 17.30 Ascom Confcommercio Bergamo ospita nella sua sede cittadina (Sala Corsi) di Via Borgo Palazzo, 137 il seminario "Safe Driver Awards". Obiettivo

dell'incontro è analizzare le politiche di prevenzione relative alla sicurezza stradale e premiare i locali che hanno aderito nell'anno appena concluso.

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

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