

# **Turismo e commercio: il 13 aprile al via il biennio formativo finanziato dagli Enti bilaterali del territorio**

*Seicento mila euro per la formazione gratuita rivolta a una platea di 23 mila lavoratori: in programma 39 corsi (che verranno integrati) per 658 ore*

Con «tutte le sfumature del recruitment» il 13 aprile prende il via il nuovo biennio formativo 2021-2022 dedicato al mondo del commercio e del turismo promosso dall'Ente bilaterale territoriale del Terziario e dall'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi, entrambi costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo e dalle organizzazioni sindacali di categoria (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil).

Interamente finanziata dai due enti bilaterali con oltre 600 mila euro, l'offerta formativa è articolata in diversi corsi di management aziendale, comunicazione, informatica e web, oltre a quelli specifici per l'Horeca tra cui caffetteria, cucina, mixology: in totale sono 39 corsi per 658 ore di formazione gratuita rivolta ai lavoratori del settore del commercio e del turismo delle oltre 6 mila imprese iscritte ai due Enti (circa 4.400 quelle dell'Ente bilaterale territoriale del Terziario, quasi 2.000 quelle dell'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi). I corsi, in programma fino a novembre, saranno quasi tutti in Fad tranne quelli per il settore della ristorazione che si terranno presso i laboratori della sede di Ascom Formazione a Osio Sotto.

Il nuovo catalogo formativo è legato da un doppio filo di intenti come spiega **Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale territoriale del Terziario**: "È il primo catalogo formativo così strutturato e interamente finanziato dai due enti. Attraverso percorsi di specializzazione, aggiornamento e perfezionamento abbiamo infatti voluto investire sulla formazione professionale con l'obiettivo di migliorare le skills richieste dal mercato e dalle mutate condizioni dovute all'emergenza sanitaria ed economica. Abbiamo predisposto un'offerta formativa molto articolata e stiamo già programmando i nuovi corsi che porteranno a oltre mille ore totali di formazione in tutto il 2021 e che solo per il settore del terziario potrebbero coinvolgere oltre 15 mila lavoratori".

"Nel 2020 il nostro Ente ha sostenuto le imprese, le lavoratrici e i lavoratori dei settori alberghiero e dei pubblici esercizi ed erogato circa 2800 sussidi emergenziali per oltre 750 mila euro: uno sforzo straordinario data la necessità impellente del momento – sottolinea **Alberto Citerio, presidente dell'Ente bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi** -. Quest'anno è il momento di pensare al rilancio e la formazione e la qualificazione professionale degli addetti e delle imprese del turismo saranno la chiave per guardare al futuro. Siamo certi che le 2.000 imprese della bilateralità di settore e i loro circa 8.000 addetti sapranno cogliere questa opportunità offerta gratuitamente."

Per informazioni, iscrizioni e per consultare l'elenco completo dei corsi: [www.entebilcombg.it](http://www.entebilcombg.it) – [www.entebilturbg.it](http://www.entebilturbg.it)

---

# **“Picnic a casa”: l’iniziativa della Pro Loco di Almenno S. Bartolomeo che sostiene i ristoranti del territorio**

*Un invito a condividere sui social il picnic nel proprio giardino o sul terrazzo di casa servendosi del servizio d’asporto degli 8 ristoranti presenti negli Almenno e in Roncola*

“Condividiamo anche quest’anno il picnic di Pasquetta. A casa e insieme”: così recita la locandina di “Picnic a Casa”, la storica iniziativa della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo sostenuta anche da Ascom Confcommercio Bergamo e che in tempi pre-covid attirava a San Tomè tantissime persone all’insegna della condivisione del cibo e della buona tavola. Quest’anno, ovviamente, non ci saranno coperte sul prato nè la lunga tavolata di oltre 100 metri ma la Pro Loco ha pensato di rilanciare l’evento online, invitando i cittadini a organizzare un pranzo o picnic nel proprio giardino o sul terrazzo di casa e dividerlo sui social. Il tutto sostenendo i ristoranti del territorio servendosi del servizio d’asporto (con eventuale consegna a domicilio) offerto dai ristoranti d’eccellenza presenti negli Almenno e in Roncola (sulla pagina Facebook Pro Loco Almenno San Bartolomeo e nel gruppo Facebook Pro Loco Almenno sono pubblicati i menù proposti da ogni ristorante aderente all’iniziativa).

“Seppur stiamo vivendo un momento terribile e vista l’impossibilità e il divieto di incontrarsi – sottolinea **Pietro Rota, presidente Pro Loco di Almenno San Bartolomeo** – abbiamo deciso di proporre questa iniziativa per vivere insieme la giornata di Pasquetta ordinando, se

possibile, il pranzo da asporto o in delivery ai ristoranti del territorio: un gesto per aiutare nel nostro piccolo questa categoria molto toccata dalle chiusure forzate. Dalle 10 alle 20 di lunedì 5 aprile i partecipanti sono quindi invitati, dopo aver messo il like alla pagina Pro Loco Almenno ed essersi iscritti al gruppo Facebook "Almenno nel Cuore", a pubblicare una fotografia del proprio pranzo o picnic domestico nel Gruppo Facebook "Almenno nel Cuore". Le fotografie che riceveranno più "Mi Piace" avranno bellissimi premi a palio".

Otto i ristoranti aderenti: Ristorante Camoretti, Ristorante Collina, Ristorante Da Ivan di Almenno San Bartolomeo; Ristorante Palanca, Osteria di Via Marconi di Almenno San Salvatore; Ristorante Roncola, Ristorante Al Botto, Ristorante Narciso di Roncola. "Tenere viva in questo momento un'iniziativa che negli anni scorsi ha riscosso grande successo è importante perché consente di sentirsi parte di una comunità e un gruppo, anche se fisicamente lontani – sottolinea **Petronilla Frosio, presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Una giornata di festa e buona cucina che diventa anche l'occasione per far sentire la propria vicinanza e soprattutto il proprio sostegno ai ristoratori, una categoria messa al palo dalla pandemia ma che si è sempre fatta trovare pronta a sostenere iniziative sul territorio in una logica di sistema, contribuendo alla valorizzazione dei prodotti locali e, di riflesso, all'attrattività del territorio stesso».

---

# Ristorazione e vino di

# qualità. Si apre il bando #iobevoLombardo

*Dalla Lombardia 2,6 milioni di euro per sostenere il sistema vinicolo e gli operatori dell'Horeca: obiettivo favorire e incrociare domanda e offerta a livello territoriale*

Sostenere il vino e, di riflesso, i ristoratori del territorio: è l'obiettivo del bando #iobevoLombardo di Regione Lombardia che mette a disposizione 2,6 milioni di euro per sostenere il sistema produttivo vinicolo di qualità e gli operatori della ristorazione a seguito dell'emergenza Covid. Due le fasi del bando: la prima fase consiste in una manifestazione di interesse rivolta ai produttori e/o imbottiglieri dei vini Dop, Docg e Igp e ha lo scopo di raccogliere le adesioni da parte dei produttori/imbottiglieri al fine di costituire un elenco di fornitori di vini di qualità, disposti a ricevere un numero di voucher proporzionale agli ettolitri imbottigliati nel 2019 al fine di favorire l'offerta di vino di qualità, al consumatore attraverso gli operatori della ristorazione che parteciperanno all'iniziativa (fase 2). Tra le novità dell'edizione 2021 del bando la possibilità per la cantina/imbottigliatore di cedere i voucher all'agente mono/plurimandatario e l'ampliamento dei codici Ateco (I.56.10.11 – Ristorazione con somministrazione, 56.21 – Catering Eventi Banqueting, 56.30 primario o secondario – bar, pub, enoteche ... – 55.10 hotel).

## **Le risorse**

A disposizione per l'intero bando 2.641.000 euro. Il produttore/imbottigliatore che ha aderito alla manifestazione di interesse avrà diritto nella Fase 2 a ricevere un numero di voucher secondo la sua capacità produttiva: aziende che imbottigliano fino a 100 hl 6 voucher; aziende che imbottigliano da 100 a 500 hl 20 voucher; aziende che

imbottigliano oltre i 500hl 40 voucher.

Il produttore/imbottigliatore che ha aderito dovrà vendere il vino di qualità al prezzo di mercato. Il voucher ha un valore di € 250, l'operatore della ristorazione potrà beneficiare al massimo di due voucher.

### **Condizioni**

Nel caso in cui produttori/imbottiglieri di vini di qualità lombardi si avvalgano di agenti mono o plurimandatari per la commercializzazione dei propri vini, i voucher potranno essere ceduti a questi, al fine del rimborso presso. Il produttore/imbottigliatore di vini di qualità lombardi, in caso decida di avvalersi di agenti mono o plurimandatari per la commercializzazione dei propri vini oggetto dei voucher, dovrà indicarlo nel modello di domanda.

Il valore del voucher verrà riconosciuto da Unioncamere Lombardia al produttore/imbottigliatore, che emetterà la fattura propria o presenterà quella dell'agente mono o plurimandatario se indicato in domanda, scorporando la quota del voucher. Il voucher può rappresentare fino a un massimo del 60% del valore della fornitura.

### **Tempistiche**

Le domande potranno essere presentate a partire dalle ore 12.00 del 29 marzo fino alle ore 17.00 del 26 aprile tramite il sito <http://webtelemaco.infocamere.it> .

La finestra per la presentazione domande della Fase 2 va dal 17 maggio al 18 giugno.

Tutti i dettagli del [Bando](#) e la [Documentazione Online](#)

---

# **“Originale”, il bergamasco Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”**

*Il titolare di “In Croissanteria Lab” in gara nella categoria migliore colomba creativa del concorso nazionale per pasticceri lievitisti in programma il 4 marzo a Torino*

Il bergamasco Italo Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”, il concorso nazionale per pasticceri lievitisti (giunto alla terza edizione) ospitato a Torino, presso l’Hotel Principi di Piemonte, in programma giovedì 4 marzo. A causa dell’emergenza sanitaria, la manifestazione sarà dedicata alle attività del concorso, senza degustazioni e presentazioni in pubblico.

I dolci proposti sono tutti artigianali, prodotti con lievito madre, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi, mono e di gliceridi, semi lavorati. Vezzoli, titolare di “In Croissanteria Lab” a Carobbio degli Angeli, gareggerà nella categoria migliore colomba creativa.

Al concorso presenterà “Originale”. Invece di aggiungere ha preferito sottrarre per valorizzare l’impasto: la sua colomba è liscia con gocce di limone che si sciolgono, conferendo un aroma “agrumato”.

La giuria del concorso sarà presieduta da Giovanni dell’Agnese, erede di una dinastia di pasticceri, vicepresidente dell’Associazione pasticceri di Torino e provincia, Fabrizio Galla, eletto pasticcere dell’anno nel 2020 dall’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Atenaide Arpone, responsabile di Italian Gourmet, il giornalista Leo Rieser, responsabile eventi per Slow Food Piemonte e Valle d’Aosta, Andrea Maffia, responsabile ricerca e sviluppo Molino Casillo e Alessandra Giovanile, food & travel blogger per Ricettedicultura.com.

Il format “Una Mole di”, declinato negli anni in panettoni, colombe, pane e olio, è stato ideato nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Selerano.

---

# **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 Zucchero 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 Dininig 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/>

---

## **Solidarietà tra chef: La Mantia “ospite” del bergamasco Morelli**

*A Milano lo chef di stanza al “Bulk” dell’hotel “Viu” ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano del suo locale chiuso causa Covid*

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al “Bulk”, ristorante dell’hotel “Viu”, e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. L’affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell’emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile al co-working, è che si dividono le spese e si consente al cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

**Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?**

“Do grande importanza all’amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d’anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

### **Quando ha capito che doveva aiutarlo?**

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d’origine di mia nonna e mia mamma (quest’anno, l’emergenza sanitaria l’ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme, c’erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

### **La chiusura è arrivata il 31 dicembre?**

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticcera (gli altri 16 sono in cassa integrazione), ed è stato più facile del previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

## **Come sta andando?**

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l'albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

## **La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita...**

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

## **Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?**

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un'utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l'attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell'affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

## **Il suo collega ha promesso di riaprire entro l'anno e di restituirle gli spazi.**

“Filippo ha un'anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi impariamo dai piccoli gesti, da come un altro si muove”.

## **E poi fa bene allo spirito.**

“È divertente vedere la cucina animata con le cassette di

verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi”.

### **State mischiando le rispettive arti?**

“Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous”.

Rosanna Scardi

---

## **La ristorazione servizio essenziale Fipe: “Riaprire anche la sera”**

*La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate*

“La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno”. Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli

spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti "presidio" essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l'approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.