

Movida nel Borgo. Gli esercenti: «Con la repressione non si risolvono i problemi»

Gli esercenti di Borgo Santa Caterina rispondono alle sanzioni- fotocopia inflitte dalla polizia municipale e all'invito dell'amministrazione di fare ricorso legale: «Stiamo cercando da mesi un dialogo. Il Comune ci dica come dobbiamo comportarci. Abbiamo investito in sicurezza con buttafuori e cerchiamo di fare di tutto per evitare che la situazione degeneri»

Valcalepio, il Consorzio replica a Fava: “Penalizzante star fuori dal Padiglione Vino”



Enrico Rota (a sinistra) e
Emanuele Medolago Albani

Qualche giorno di riflessione ed ecco la replica da parte del presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani e del delegato Expo Enrico Rota all'assessore regionale all'Agricoltura Roberto Fava, il quale aveva precisato di "aver ricevuto dalle aziende lombarde la richiesta di rimanere all'interno del Padiglione Lombardia per tre motivi: innanzitutto perché siamo l'unica Regione che ha un padiglione autonomo. In secondo luogo, perché i produttori di vino volevano partecipare dell'offerta complessiva dell'agroalimentare regionale; in terzo luogo, perché avrebbero potuto contare su spazi gratuiti". L'assessore Fava aveva concluso precisando che "la scelta non è assolutamente contro il Padiglione del Vino".

"Noi del Consorzio Tutela Valcalepio – esordisce Rota – non abbiamo mai criticato la scelta, giusta e pregevole, compiuta dalla Regione di riservare un intero padiglione, quello della Lombardia, appunto, a chi ospita questo EXPO e al comparto produttivo della regione. Siamo grati al presidente Maroni ed all'assessore all'Expo, Fabrizio Sala per aver poi deciso di confermare la loro fiducia nel settore agroalimentare lombardo al punto da dedicare uno spazio all'interno del Padiglione Lombardia alla produzione locale. Il Consorzio Tutela Valcalepio – aggiunge Rota – è fiero e orgoglioso di poter partecipare al Padiglione Lombardia, la cui istituzione ci riempie di soddisfazione"

"Quello che ci lascia invece perplessi – è il presidente del Consorzio, Emanuele Medolago Albani a parlare – è la scelta di rimanere fuori dal Padiglione Vino. All'interno di Expo il vino italiano, unico prodotto, avrà un padiglione ad esso dedicato. Tornando alla questione della scelta tematica operata dal visitatore, è chiaro che chi si recherà ad EXPO perché interessato a scoprire qualcosa di più sul vino italiano che, a nostro parere, rimane uno dei prodotti Made in Italy più conosciuti ed apprezzati al mondo, si troverà a trarre la logica conclusione che in Lombardia non si produca vino o che

ci sia un vuoto di rappresentanza per quanto riguarda le denominazioni di origine lombarde. Questa prospettiva ci spaventa moltissimo, soprattutto visto quanto fatto dai produttori a supporto del vino lombardo negli ultimi anni. Ricordiamo con orgoglio, infatti, che il Consorzio Tutela Valcalepio è stato promotore per il riconoscimento di un IGT che portasse il nome della Lombardia in occasione di Expo, occasione persa, e partecipa senza esitazione a qualsiasi genere di manifestazione ideata e portata avanti nel nome del vino lombardo, primo fra tutti il Vinitaly, al quale Valcalepio partecipa da sempre all'interno del padiglione regionale. Non vorremmo quindi – puntualizza Medolago Albani – che il messaggio comunicato al visitatore del Padiglione Vino si ritorcesse contro un settore, quello del vino lombardo, che tanto ha fatto negli ultimi anni per imporre la propria presenza sul panorama italiano ed estero con ottimi e soddisfacenti risultati”.

“Per quanto riguarda il lato economico toccato dall'Assessore all'Agricoltura Gianni Fava, vorremmo ricordare come, da ormai due anni, il sistema dei consorzi non riceva contributi per la promozione” ricorda il delegato Expo del Consorzio Tutela Valcalepio, Enrico Rota. Per quanto riguarda la richiesta di spiegazione su questa presa di posizione da parte del presidente Emanuele Medolago Albani, lo stesso precisa che nell'ultimo incontro con i consorzi si sono avuti concreti confronti sul tema”.

Giorgio Beltrami: «Sta

scomparendo il bar all'italiana»

Aprono tanti locali, ma molti chiudono anche dopo pochi mesi. E' positiva la continua ricerca di nuove formule e nicchie, ma il rischio è quello di dimenticare la nostra tradizione. Negli ultimi anni stiamo purtroppo assistendo alla scomparsa del bar all'italiana, di quel format tutto nostro che il mondo ci ha sempre invidiato. E che va difeso come emblema del Made in Italy.

La crisi fa crescere i pubblici esercizi in città, ma il turnover resta elevato

Nonostante la crisi il food continua ad attrarre nuove imprese. Tra locali, take away e negozi alimentari in città spuntano nuovi distretti gastronomici. I dati Ascom evidenziano un balzo dell'11,3% nel settore della somministrazione di cibo e bevande, con 57 nuove attività avviate tra il 2009 e il 2014.

Anap, sabato l'assemblea dei

pensionati artigiani



Il presidente
dell'Anap Cecilio
Testa

Si terrà sabato 21 marzo la 39esima Assemblea annuale dell'Anap Bergamo, l'Associazione Nazionale Anziani e Pensionati aderente a Confartigianato, che quest'anno si svolgerà al ristorante "La Vecchia Filanda" di Brusaporto.

Dopo la messa celebrata alle ore 9.30 inizieranno i lavori assembleari con la relazione del presidente Anap Cecilio Testa e l'intervento del presidente di Confartigianato Bergamo e referente nazionale al welfare di Confartigianato Angelo Carrara e del presidente del consorzio fidi Confiab Angelo Ondeì.

Seguirà il pranzo. Per maggiori informazioni contattare la sede Anap di via Torretta (tel. 035.274.240).

Nozze civili, la nuova frontiera dei fioristi



Il tempo dei matrimoni è ormai alle porte. Anche quest'anno la moda lancia nuovi spunti e provocazioni per il giorno del sì. Per illustrare le nuove tendenze in fatto di bouquet e decorazioni per le spose il Gruppo Fioristi Ascom propone due incontri di aggiornamento gratuiti.

Lunedì 30 marzo dalle 20 alle 23 si terrà "La sposa 1° parte" e, due settimane dopo, lunedì 13 aprile, sempre dalle 20 alle 23, seguirà "La sposa 2° parte".

Al centro delle serate ci saranno ovviamente i bouquet, ma verranno eseguiti anche centri tavola, idee per l'acconciatura della sposa e alcune idee originali ed eleganti per il bouquet da polso, indossati come braccialetti, la moda lanciata dal nuovo anno molto amata dalle più giovani, risposta femminile ai gemelli di sposi e testimoni.

Un'attenzione particolare verrà data alle proposte per le cerimonie civili, che negli ultimi anni sono cresciute in modo esponenziale tanto da attestarsi attorno al 65% delle cerimonie complessive.

"Oggi sono sempre più frequenti le richieste, da parte delle future spose, di realizzare un bouquet originale e personalizzato per il proprio matrimonio – dice il presidente del Gruppo Fioristi Adriano Vacchelli – gli incontri proporranno strutture e tecniche di realizzazione particolari,

per realizzare proposte nuove e originali, che ciascun fiorista potrà fare sue o reinterpretare a sua volta. Vogliamo dare spunti ma anche provocazioni, gli incontri vogliono essere anche un momento di confronto e di scambio”.

In tema di bouquet da sposa tra le tendenze del 2015 ci sono il ‘monofiore’ (rosmelia), un bouquet composto da un solo fiore molto grande sorretto da un lungo gambo, e l’originale e moderno ‘bouquet a borsetta’, realizzabile sia solo con i fiori che aggiungendo altri accessori ricercati e magici come le perle e i cristalli.

Per quanto riguarda i colori, *“le tonalità chiare rimangono garanzia di eleganza”* assicura Vacchelli. Scemata la passione per i lilla che ha imperversato gli anni passati, per le cerimonie del 2015 la faranno da padrona il bianco, in tutte le sue declinazioni, il cipria e il salmone, seguiti dai sempreverdi ecrù e giallo.

Le serate saranno dimostrative ma i partecipanti, se lo desiderano, potranno lavorare componendo a tema e portando il materiale necessario per la realizzazione da casa.

I seminari si svolgeranno alla sala riunioni della Scuola formazione Ascom-Accademia del Gusto di Osio Sotto, Piazzetta Don Gandossi 1, angolo via Levate.

Per informazioni e iscrizioni: Emiliano Amadei tel. 035 530112 oppure Sabrina Ferri – segreteria Gruppo Fioristi Ascom tel. 0363.382995.

Treviglio, Slow Food lancia la “Comunità del cibo buono”



Educare le nuove generazioni al concetto di “biodiversità” e salvaguardare i prodotti e le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l’associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell’Assemblea annuale dei soci tenutasi

nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell’attività sul territorio rimane l’educazione, anzitutto nelle scuole: “Per noi l’educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto “La biodiversità nell’agricoltura della Bassa bergamasca” presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto “Un menu biodiverso” all’Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest’anno per l’apertura ufficiale dell’Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l’Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto “Culture e colture di cibo nella Bassa pianura”, con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie”. Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti

Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i "Sabati di...vini" a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell'olio extravergine con l'evento "Dall'oliva all'olio", una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un'azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de "il Gioco del piacere dell'olio" un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell'ambiente e dell'agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. "Anche nel programma 2015 l'educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno – sottolineando che centro dell'attività annuale sarà naturalmente l'Expo e non solo a Milano, dove Slow Food gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, "l'unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*", ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della "Comunità del cibo buono, pulito e giusto" , un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà". Un primo step di questo percorso sarà l'impegno a progettare e realizzare un "Mercato della

provvedimento, che sarà trasmesso al Consiglio regionale per il voto definitivo, c'è la possibilità per le edicole di vendere anche prodotti diversi da quelli editoriali, come ad esempio, bevande e alimentari confezionati che non necessitino di particolari trattamenti di conservazione, ma anche prodotti del settore non alimentare, purché l'attività prevalente rimanga quella della vendita di quotidiani e periodici. Anche in chiave di Expo, e soprattutto in virtù della diffusione capillare delle edicole e per l'ampiezza del target a cui si rivolgono, è stata introdotta inoltre la possibilità di destinare una parte della superficie di vendita all'erogazione di ulteriori servizi, tra cui quelli inerenti all'informazione turistica. "L'edicola rappresenta sul territorio un presidio di tutela della libertà di informazione – ha precisato Parolini – ed è pertanto necessario sostenere questa funzione specifica e il dovere degli operatori di assicurare pluralità e parità di trattamento alle diverse testate, aiutandone la sostenibilità economica". La delibera dispone inoltre che l'apertura di punti esclusivi di vendita sia prevista nelle zone vincolate, depresse o non sufficientemente servite dalla rete distributiva esistente, individuati dai Comuni attraverso i Piani di localizzazione, mediante il confronto con le associazioni degli editori e dei distributori, nonché le organizzazioni sindacali dei rivenditori maggiormente rappresentative a livello provinciale e regionale. Il provvedimento di indirizzo, che tiene conto anche delle richieste del settore e delle indicazioni espresse dal Consiglio regionale, rimarca infine che la Giunta regionale, in collaborazione con i Comuni e con il coinvolgimento delle Camere di Commercio e delle Associazioni di rappresentanza del comparto, può concedere contributi ed agevolazioni ai soggetti interessati. È prevista inoltre la possibilità di realizzare progetti e accordi per favorire il mantenimento della rete distributiva sul territorio anche nelle aree svantaggiate, promuovere l'innovazione e la competitività delle imprese del settore, sostenere la formazione e l'aggiornamento professionale, favorire l'accesso al credito.

Alta Val Seriana, raccolta punti e concorso diventano digitali

<https://www.youtube.com/watch?v=L-aHlKLgSok>

I commercianti del Distretto del commercio di Alta Valle Seriana – e quindi di Castione della Presolana, Cerete, Clusone, Fino del Monte, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossa, Rovetta e Songavazzo – lanciano “Le carte vincenti”, un concorso a premi che permette di vincere fino a mille euro in buoni spesa.

Fino al 31 maggio i clienti possessori della Valle Seriana Card (su smartphone, cellulare o in formato cartaceo), che effettuano acquisti nei negozi e nei locali aderenti all’iniziativa riceveranno un punto per ogni euro speso che verrà caricato automaticamente sulla tessera. Al termine del periodo di validità della raccolta punti, per ogni 50 punti accumulati, verrà consegnata ad ogni cliente una cartolina virtuale. Tutte le cartoline assegnate parteciperanno quindi all’estrazione finale, che si terrà entro il 30 giugno 2015, alla Camera di Commercio di Bergamo.

In premio il Distretto dell’Alta Valle Seriana mette buoni spesa per un valore di 2.100 euro. Per il primo estratto è previsto un buono da 1.000 euro, per il secondo di 500 euro, per il terzo da 250 euro; dal 4° al 10° estratto i buoni saranno di 50 euro. L’estrazione avverrà attraverso un software di gestione che assicurerà la casualità delle estrazione e la correttezza nell’assegnazione di un numero di cartoline virtuali strettamente proporzionale al numero di

punti accumulati, nella misura indicata in precedenza.

I buoni spesa potranno essere utilizzati indistintamente in tutti i punti vendita aderenti al sistema della Val Seriana Card, entro e non oltre il 31 ottobre 2015, e dovranno essere spesi ciascuno in un'unica soluzione. I premi eventualmente non ritirati dai vincitori né dalle riserve entro il 31 ottobre 2015 saranno devoluti alla Onlus Fondazione Sant'Andrea di Clusone.

I negozi aderenti all'iniziativa sono 41: a Castione della Presolana, Eredi di Migliorati, Albergo Prealpi, Albergo Aurora, Albergo Spampatti, Iato srl, Hotel Pineta, Albergo Sole, Ottica Alex, Maflan; a Cerete, Tradizioni&Delizie; a Clusone, Balduzzi Lorenzo, So.ris.Co Ristorazione collettiva, Balduzzi Giuseppe, Bar Mantegazza, Mairen, Grassi Giovan Maria, Pellegrini Alessandro, Fornoni Roberto & c, Feeport, Freeport Baby, Hotel Ambra, Kinesis Video & Film, La Linea Casa, LeRoi, Musica Ribelle, Ottica Giudici, Samantha Calzature; a Onore, Albergo Betulla, Bar Pineta, Agriturismo Fattoria della Felicità, Knock Out; a Fino del Monte, Poloni Venanzio, Rossi Angiolino Passio; a Ponte Nossa, Artigianbeer, Bosio Impianti Elettrici e Orafo Leo; a Parre, Albergo Ristorante Belvedere e Speedy; a Piario, Spiga d'Oro; a Rovetta, La Cantina di Bacco e Ristorante Pizzeria Hotel Vecchio Mulino.

**Ristorazione, la mafia
allarga i propri tentacoli**



Approfittano della crisi economica per penetrare in modo sempre più massiccio e capillare nell'economia legale e quello della ristorazione per le organizzazioni criminali è uno dei settori maggiormente appetibili. E' quanto rileva la Coldiretti, che aggiunge: "La criminalità organizzata in alcuni casi possiede addirittura franchising, forti dei capitali assicurati dai traffici illeciti

collaterali, e queste attività aprono in breve tempo decine di filiali in diversi Paesi".

Come è emerso dal terzo Rapporto Agromafie elaborato da Coldiretti, Eurispes, e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, sono almeno 5mila i locali della ristorazione nelle mani della mafia nel nostro Paese. Attività "pulite" che si affiancano a quelle "sporche", avvalendosi degli introiti delle seconde, assicurandosi così la possibilità di sopravvivere anche agli incerti del mercato ed alle congiunture economiche sfavorevoli, ma anche di contare su un vantaggio rispetto alla concorrenza, la disponibilità di liquidità, e di espandere gli affari. La frequenza con cui si verificano questi fatti si accompagna ad un cambiamento culturale: fare affari con esponenti delle organizzazioni mafiose viene spesso considerato "normale", inevitabile se si vuole sopravvivere. Viene considerato inevitabile non rispettare regole percepite come ingiuste, soffocanti per chi gestisce un'azienda, a cominciare dalla pressione fiscale. Acquisendo e gestendo direttamente o indirettamente gli esercizi ristorativi le organizzazioni criminali anche la possibilità di rispondere facilmente ad una delle necessità più pressanti: riciclare il denaro frutto delle attività illecite. E se Cosa Nostra manifesta un particolare interesse nei confronti

dell'acquisizione e della costituzione di aziende agricole, ma anche della grande distribuzione alimentare (centri commerciali e supermercati) e la Camorra mira a tutto il settore agroalimentare ed alla ristorazione in modo specifico, la 'Ndrangheta, per infiltrarsi nel comparto agroalimentare, sfrutta in particolar modo le connivenze all'interno della Pubblica amministrazione. Le attività ristorative – osserva la Coldiretti – sono dunque molto spesso tra gli schermi “legali” dietro i quali si cela un'espansione mafiosa sempre più aggressiva e sempre più integrata nell'economia regolare. La politica imprenditoriale della mafia moderna si caratterizza per una vocazione colonizzatrice ed una struttura tentacolare, di crescente complessità. Grazie ad una collaudata politica della mimetizzazione, le organizzazioni riescono a tutelare i patrimoni finanziari accumulati con le attività illecite. Si muovono ormai come articolate holding finanziarie, all'interno delle quali gli esercizi ristorativi rappresentano efficienti coperture, con una facciata di legalità dietro la quale è difficile risalire ai veri proprietari ed all'origine dei capitali. Le operazioni delle Forze dell'ordine – conclude la Coldiretti – indicano con chiarezza gli interessi di tutte le organizzazioni criminali nel settore agroalimentare, ma anche in modo specifico nella ristorazione nelle sue diverse forme, dai franchising ai locali esclusivi, da bar e trattorie ai ristoranti di lusso e aperibar alla moda.