

“Legalità mi piace!”: Torna domani in Confcommercio l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

Torna domani, 21 novembre, in Confcommercio a Roma l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

I lavori della Giornata nazionale “Legalità mi piace!”, che promuove la cultura della legalità, si apriranno con un'indagine di Confcommercio, svolta in collaborazione con GfK-Italia. I risultati, che presenterà Direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, riguardano i fenomeni criminali e il danno per le imprese del commercio e dei pubblici esercizi.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, gli imprenditori del territorio hanno espresso la loro opinione e hanno contribuito alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

In programma l'intervento del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del ministro dell'Interno, Matteo Salvini.

La giornata sarà trasmessa in streaming sul sito di Confcommercio.

A Bergamo la presentazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

Dopo l'anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di Fondazione Giorgio Cini e dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha presentato a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Qui, infatti, è nata nel 1986 l'Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il Seminario Veronelli organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati.

La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso Ristorante Ezio Gritti con un approfondimento dedicato alle produzioni di Lombardia. Nelle sue 1.154 pagine, con 2.038 produttori recensiti per un totale di 16.256 vini selezionati, la provincia di Bergamo è presente con 8 aziende, delle quali 3 sono new entry, con vini giudicati discreti (una stella, 80-85/100), buoni (due stelle, 86-89/100) e ottimi (tre stelle, 90-93/100). Sulla base della proposta di cantina e della cura riservata al servizio vini il volume segnala, inoltre, 11 "Luoghi del Buon Bere" orobici, ristoranti in cui il vino è protagonista.

Le Super Tre Stelle sono state assegnate a 338 vini italiani giudicati con valutazione uguale o superiore a 94/100. Tale premio è andato, però, a 13 vini di Lombardia, benché regione fuoriclasse dell'edizione 2019 sia la Toscana, depositaria di ben 116 "super stellati", seguita dal Piemonte con 58 eccellenze.

Sono due, poi, i vini lombardi che, recensiti per la prima

volta, hanno raggiunto o superato la soglia dei 94/100, conquistando il titolo di Grande Esordi. Tra i cinque, come da tradizione, Migliori Assaggi, ovvero i vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi, la Lombardia enologica ha piazzato un vero e proprio vertice: Miglior Vino Spumante dell'edizione 2019 è stato, infatti, riconosciuto nel Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), valutato con lo straordinario punteggio di 98/100. Infine, con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi (Chiuro, SO), la Lombardia figura anche tra gli ambiti "Sole", i premi speciali assegnati dalla Redazione alle dieci etichette che più rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani.

«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzioni enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali» – ha dichiarato Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e Fondazione Giorgio Cini. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio sistema agroalimentare italiano, ma anche i loro rimandi con il mondo

della cultura, dell'arte e del design. Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito altascuolaveronelli.it).

La presentazione, condotta da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, ha visto la partecipazione di Andrea Alpi, Responsabile della didattica del Seminario Veronelli, e di Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, Curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Gli stessi curatori hanno guidato la degustazione dei "Sole", dieci "racconti in forma di vino", a cui sono seguite le specialità create dallo chef Ezio Gritti, proposte grazie alla collaborazione di Acqua Bracca, fonte bergamasca di acque minerali, partner, fornitore ufficiale e "acqua da degustazione" del Seminario Permanente Luigi Veronelli.



“Nails in concerto” per l’eliminazione della violenza contro le donne

In occasione della Giornata Internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne, Proloco Bergamo in collaborazione con l’associazione Aiuto Donna, il Consiglio delle Donne del Comune di Bergamo, l’ufficio stampa Team Italia e con il patrocinio del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio organizza una serata di musica al PalaCreberg.

Domenica 25 novembre alle 20.45 l’evento “Nails in concerto” con la voce di Barbara Ravasio, contribuisce a creare attenzione e discussione attorno al tema della violenza sulle donne, nella convinzione che ogni iniziativa sia utile a fare in modo che le persone si muovano insieme per sottolineare la propria vicinanza ed il proprio impegno nei confronti della lotta contro la violenza sulle donne.

La serata, immersa nella musica del gruppo “Nails”, sarà un’occasione importante per riunire persone, associazioni, enti ed aziende, che quotidianamente lavorano, ognuna nel proprio campo, senza mai venire meno ai propri obblighi nei confronti delle donne, lavoratrici, mamme, figlie, compagne, che spesso si devono confrontare con pregiudizi e discriminazioni, se non vere e proprie prevaricazioni e violenze.

La proposta artistica è stata pensata per affrontare nel modo migliore la tematica dell’evento, che è stato presentato al municipio di Bergamo, proponendo un repertorio dedicato alle migliori interpreti della musica leggera italiana tra cui Mina, Giorgia, Elisa e Laura Pausini. L’intento è quello di coinvolgere il pubblico presente, esprimendo eleganza,

raffinatezza e allo stesso energia. Un'occasione per trasmettere un atteggiamento positivo e carico di entusiasmo, un augurio per tutte le donne, affinché sia loro permesso di affrontare la vita con serenità, avendo cura di sé stesse, vedendo valorizzati i propri punti di forza e rispettate le proprie fragilità.

Grazie al contributo dell'Organizzazione e dei Partner Sostenitori, il concerto verrà offerto gratuitamente. Il pubblico presente in sala potrà sostenere la nobile causa con una libera donazione a favore dell'Associazione Aiuto Donna, centro anti violenza di Bergamo, che si occupa di offrire aiuto alle donne che subiscono molestie, maltrattamenti e violenze in famiglia, restituendo loro autonomia, dignità ed autostima, rispettando cultura, etnia e religione di appartenenza.

Il Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio, che si impegna a valorizzare il lavoro delle imprenditrici, aiutandole anche a sfruttare i servizi dedicati, sia in fase di start-up che di evoluzione e promuove occasioni di informazione, confronto e crescita, non potrebbe non partecipare all'iniziativa che contribuisce alla lotta contro le molestie, i maltrattamenti e le violenze contro le donne.

Per informazioni: www.prolocobergamo.it, www.aiutodonna.it



La presentazione dell'iniziativa



Alcuni membri del gruppo "Nails"





Eduardo Marcelo Acevedo e moglie



Marzia Marchesi



Roberto Gualdi ed Emilia Magni



Luisa Carminati e Emilia Magni

**CIVIS locazioni: Incontro
formativo rivolto agli agenti**

immobiliari

Mercoledì 14 novembre 2018 Ascom Confcommercio Bergamo organizza un incontro formativo gratuito, previo iscrizione, rivolto agli agenti immobiliari della nostra provincia per presentare CIVIS, il canale telematico dell'Agenzia delle Entrate che fornisce assistenza sulle comunicazioni di irregolarità, sugli avvisi telematici, sulle cartelle di pagamento e consente la presentazione dei documenti per il controllo formale.

Ascom accoglierà tutti gli interessati nella sede di Borgo Palazzo dalle 9.30 alle 12.30 per una guida al servizio online dell'Agenzia delle Entrate, che permette in particolare di verificare lo stato delle liquidazioni emesse per il pagamento delle imposte relative ai contratti di locazione. Il contribuente potrà chiedere, con un semplice click, il riesame dell'atto ed essere aggiornato sull'avanzamento della sua richiesta.

Durante il convegno si illustreranno casi pratici, quesiti, problematiche, soluzioni operative, mentre funzionari dell'Agenzia delle Entrate risponderanno alle domande dei partecipanti.

Il programma prevede interventi del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, e del direttore provinciale Agenzia delle Entrate DP Bergamo, Antonino Lucido.

Arredamento e design: Torna il Salone del Mobile alla Fiera di Bergamo

Design, arredamento, qualità: Il Salone del Mobile torna alla Fiera di Bergamo con nuove proposte e molti eventi per gli appassionati dello stile Made in Italy. Dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo va in scena la 16a edizione della manifestazione firmata Promoberg.

Alta qualità delle ambientazioni proposte, innovazione continua ed eventi collaterali, sono le caratteristiche vincenti del Salone dedicato all'arredamento e al design.

Eventi che entrano in scena già all'apertura della kermesse (sabato 10 novembre: 10.30-20, inaugurazione ufficiale ore 11), con un'importante novità (6.000 euro in buoni spesa) e un big del panorama enogastronomico italiano, Davide Oldani.

Tra i primi del settore a introdurre eventi ad integrazione della ricca ed elegante parte espositiva, gli appuntamenti proseguono domenica 11 novembre (sfilata di moda) e nel secondo week end (aperitivo extra large e incontro con la top blogger Camilla Bellini).

Tolto l'omonimo fuori quota meneghino, il Salone orobico è tra i più significativi nel panorama nazionale e il più importante del Nord Italia tra quelli che si rivolgono al grande pubblico. Nato sedici anni fa da una costola della Campionaria (la "fiera delle fiere" di Promoberg), il Salone del Mobile trasforma per sei giorni il polo fieristico nel più importante ed elegante show room del settore, per quello che è un consolidato riferimento per tutti i player dell'importante comparto: produttori, distributori, artigiani, designers e arredatori, che, dopo la kermesse milanese dedicata agli operatori, scelgono Bergamo per presentare le ultime tendenze

e novità (tra cui molte in anteprima assoluta) al grande pubblico.

I tanti appassionati alla ricerca dello stile Made in Italy hanno la grande opportunità di poter confrontare, in un unico show room di 13mila metri quadrati di superficie allestito con eleganza e nei minimi dettagli, 125 brand rappresentativi del meglio del settore per arredare la propria abitazione in modo personale ed esclusivo.

“Il Salone del Mobile – evidenzia Luigi Trigona, Segretario Generale Ente Fiera Promoberg – è un'autorevole e prestigiosa vetrina del settore per un pubblico selezionato e competente. In questi sedici anni abbiamo visto affermarsi una tendenza sensoriale: la casa si riempie di cose da toccare, colori che creano emozioni, armonie che ciascuno vede con un'ottica diversa, esperienze e memorie che richiedono i loro spazi.”

Lorenzo Cereda, il presidente del Gruppo Mobili e Arredamento Ascom Confcommercio Bergamo sottolinea: “Anche quest'anno il Salone del Mobile si presenta in maniera ottimale. Sono presenti le grandi firme, soprattutto di cucine, con stand molto impegnativi: basta solo pensare al lavoro svolto per montare le cucine che dopo quattro giorni verranno smontate. Il Salone del Mobile continua a essere uno dei pochi eventi del mobile di un certo livello”. Sulla situazione del mercato, Cereda spiega che “a livello nazionale c'è stata una ripresa rispetto all'anno precedente, in funzione del bonus mobili del quale la nostra categoria è molto soddisfatta, perché è un volano per l'economia sia per i piccoli artigiani commercianti sia per gli immobiliari. A livello regionale – conclude Cereda – il trend è abbastanza positivo, soprattutto per cucine e bagni, con un incremento rispetto all'anno scorso del 5%-7%. Importante il cambio generazionale in atto, che sta abbassando l'età media della nostra categoria”.

Promoberg per il Salone del Mobile ha il sostegno dei Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco Bpm e della

Camera di Commercio di Bergamo, storica partner dell'ente fieristico.

Per il programma completo e maggiori informazioni:
www.fieradelmobile-bergamo.it







Promozione del territorio vola a Bergen per il concorso World Cheese Awards

Promozione del Territorio, associazione organizzatrice di FORME, viaggia fino a Bergen in Norvegia per prendere visione delle finali dei World Cheese Awards 2018, dove sono in gara quasi 4.000 formaggi provenienti da 41 paesi, e per valutare l'ospitalità dell'edizione 2019 in Lombardia, nella città di Bergamo.

Il capoluogo orobico, che tiene il record italiano con 9 formaggi DOP, potrà trovarsi nell'epicentro dell'arte casearia con la più importante gara di formaggi al mondo, la quale da 30 anni richiama i migliori formaggi del mondo e attrae migliaia di aziende produttrici internazionali, celebrando tradizione innovazione, talento e passione.

Sarebbe la prima volta che i World Cheese Awards arrivano in Italia, nonostante sia il paese europeo col maggior numero di DOP casearie, ben 50, contro le 42 della Francia, seconda in questa straordinaria graduatoria.

La progettualità sarà messa a punto con i partner istituzionali Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Camera di Commercio e il mondo associativo.

Nel frattempo gli enti territoriali hanno già richiesto il coinvolgimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo.

Promozione del Territorio è costituita dalla Camera di Commercio Bergamo, Ascom Bergamo, Confindustria Bergamo, Ente Fiera Promoberg e Bergamo Fiera Nuova S.p.a. e dal 2011 vede tra i soci sostenitori il Comune di Bergamo e la Provincia di Bergamo, ed è finalizzata a valorizzare l'arte della cucina sul territorio bergamasco.

“Il concorso World Cheese Awards per la prima volta in Italia potrebbe rappresentare un fortissimo volano per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco e lombardo, caratterizzato dalla presenza del maggior numero di formaggi DOP italiani”, sottolinea il presidente di Promozione del Territorio, Giorgio Beltrami.

Per Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo “un progetto di questa importanza potrà essere realizzato solo con l'aiuto di tutti gli enti territoriali, Regione, Provincia, Comune e Camera di Commercio. Auspichiamo anche un sostegno forte del Ministero delle Politiche

Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo ”.



San Lucio, commercianti in festa a Grone

Domenica 19 novembre al ristorante Da Ivan di Grone ritorna la festa annuale della Pia Unione San lucio, tra buona tavola e solidarietà. Per adesioni, Pierantonio Chiari tel. 035.242982 oppure Dino Balduzzi 035.217522 oppure Giorgio Lazzari 035.4120202

Alla Campionaria il salotto delle auto e le dimostrazioni dei gastronomi Ascom

La Fiera Campionaria di Promoberg a ingresso gratuito torna alla Fiera di Bergamo da sabato 27 ottobre (apertura ore 15) a giovedì 1 novembre tagliando il prestigioso traguardo delle 40 edizioni, nozze di Rubino.

La Campionaria raggiunge gli "anta" rimanendo, all'interno del panorama di Promoberg (composto attualmente da sedici manifestazioni, comprese le due esportate a Milano e Napoli) l'evento fieristico per eccellenza di Bergamo, in grado di farsi apprezzare anche a livello nazionale (dalle imprese) e regionale (dal pubblico). La manifestazione ha messo in vetrina il meglio dei vari settori merceologici, stando sempre al passo dei tempi.

Per dare al pubblico la possibilità anche visiva di "rivivere" (per chi c'era) o di conoscere (per chi è nato negli anni successivi) il percorso dei primi 40 anni della Campionaria, sono state riprodotte sei pagine dell'Eco di Bergamo (collocate all'ingresso del percorso della Campionaria, nella hall del padiglione A) per altrettante date significative della manifestazione. La scelta dell'Eco, quotidiano fondato nel 1880, è data dal fatto che è l'unico in attività presente lungo l'intero cammino della Campionaria.

La Campionaria si conferma la vetrina per eccellenza del commercio e dei servizi grazie alle 35 categorie merceologiche rappresentate. Sui 17mila metri quadrati complessivi del polo fieristico destinati alla manifestazione, quest'anno sono protagonisti 227 espositori in rappresentanza di 16 regioni

italiane: dal Trentino Alto Adige alla Calabria, passando per Piemonte, Sardegna, Sicilia e Puglia. Sei le imprese straniere. A livello di province, la rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 114 imprese (tre in più rispetto allo scorso anno) targate Bergamo, seguita da quelle di Milano e Brescia (12 a testa), poi Monza Brianza, Verona e Bari (5 cadauna). Dieci le provincie lombarde rappresentate (mancano solo Varese e Sondrio), per un totale di 152 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (15 imprese), seguita da Puglia (8) e Liguria (7). Il 50% delle imprese proviene da fuori provincia; il 33% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Al primo posto per numero d'impresе (51 espositori) la categoria "Alimentari, dolciumi, preparati per la ristorazione", seguita da "Edilizia, Scale" (26) e da "Arredamento e completamento d'arredo" (22). Seguono i settori "Articoli da regalo, gioielleria, accessori moda" (18), "Abbigliamento, Pelletteria" (15). "Casalinghi, Accessori casa, Elettrodomestici" (14), "Condizionamento, Riscaldamento" (13).

Main sponsor e partner della nuova edizione, UBI Banca, Credito Bergamasco Banco BPM, Camera di Commercio di Bergamo.

ASCOM: SALONE DELL'AUTO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Anche quest'anno alla Campionaria sono presenti il Gruppo Concessionari Auto e il Gruppo Gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. I Concessionari Auto saranno presenti con il "Salone dell'auto" in un'area di 1.200mq nel padiglione "B": rappresentati tutti i principali marchi auto, tra cui Fiat, Abarth, Lancia, Peugeot, Mercedes, Opel, Toyota, Renault, Citroen, Nissan, Isuzu.

Per l'occasione saranno distribuiti dei volantini riguardo il bando Rinnova Veicoli approvato dalla Regione Lombardia, che prevede la possibilità di inoltrare dal prossimo 16 ottobre

richieste di contributo a fondo perduto (da un minimo di 2.000 euro ad un massimo di 8.000 euro) finalizzato all'acquisto di nuovi veicoli ad uso commerciale a basso impatto ambientale. Requisiti importanti per beneficiare della suddetta agevolazione sono la contestuale demolizione di un veicolo commerciale alimentato a benzina fino a euro 1 piuttosto che diesel fino ad euro 4 incluso oltre l'applicazione da parte del venditore di uno sconto di almeno il 12% sul prezzo di listino del modello base. Le risorse finanziarie stanziare ammontano complessivamente a 6.000.000 di euro e le richieste vengono raccolte entro il 10 ottobre 2019 salvo chiusura anticipata in caso di esaurimento dei fondi. Inoltre, per tutti gli associati Ascom, è possibile usufruire delle convenzioni riservate presso i più importanti concessionari, consultabili sul sito dell'associazione. Per info sul bando: Matteo Milesi, Asconfidi Lombardia Fogalco, tel. 035-4120321; email matteo.milesi@fogalco.it.

Nell'area curata dal Gruppo Gastronomi-salumieri, tra le varie attività spicca anche un'interessante gara aperta a tutti i gastronomi-salumieri, previa iscrizione, di taglio del prosciutto e del formaggio. Vincerà chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici. Per entrambe le gare sono previsti al massimo cinque concorrenti. Nel corso dell'evento, che si terrà domenica 28 ottobre 2018 dalle 16 alle 19 nel padiglione "A", Stand 150/162, un esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo.

La rassegna, come sempre, intende valorizzare la professionalità e l'esperienza dei salumieri, gastronomi della nostra provincia, che da anni lavorano per diffondere una cultura gastronomica di qualità. Iscrizioni per la gara del taglio: alessandro.rota@ascombg.it, 035.4120135.

GLI SPETTACOLI

Da molti anni la Campionaria propone al pubblico una serie di eventi che rendono la manifestazione sempre più interattiva, divertente e spettacolare, per grandi e piccoli. In occasione

della 40a edizione, torna L'Eco Café, redazione itinerante del quotidiano L'Eco di Bergamo, per raccogliere dal pubblico, mentre si gusta un buon caffè, commenti e suggerimenti sui temi che stanno più a cuore al pubblico. Spettacoli all'insegna della magia, del divertimento e della sorpresa invece sul palco montato per l'occasione nella Galleria Centrale della Fiera, per far divertire il pubblico in tutti i sei giorni della manifestazione. Sabato 27 ottobre (ore 17) magia con l'illusionista Edoardo Ares. Domenica 28 (ore 17) si ride con lo spettacolo comico di Omar Fantini, "Ciclisti, vegani e altre piaghe!". Lunedì 29 (ore 18.30) secondo appuntamento con l'illusionista Edoardo Ares. Martedì 30 (ore 18.30), altre risate assicurate con lo spettacolo del barzellettiero bergamasco Giuseppe Morotti (ol Moròt). Mercoledì 31 ottobre (ore 18.30), "Facciamo radio" con Teo Mangione, in compagnia per l'occasione di due ospiti speciali: Max Pieriboni e il Ragionier Lodetti. Nella giornata conclusiva (e festiva) di giovedì 1 novembre (ore 15), chiusura con il barzellettiero bresciano Brunetto Lusenti.

In ambito enogastronomico, nell'area show cooking (pad. A) due concorsi riservati agli studenti e ai cuochi professionisti. Primo appuntamento con gli studenti: martedì 30 ottobre in palio i trofei dedicati alla memoria dello chef Alfredo Sonzogni, docente dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme nonché fondatore dell'Associazione stessa, e del maître patron Stefano Cardaci, maître di grande esperienza che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca con maestria e attitudine all'insegnamento della professionalità.

Il secondo appuntamento è in programma giovedì 1 novembre con l'8a edizione del Trofeo Fiorenzo Baroni, indimenticato promotore della cucina, della formazione e dell'associazionismo a Bergamo e non solo. L'iniziativa riservata ai cuochi professionisti è organizzata dall'Associazione Cuochi bergamaschi, insieme alla Federazione Italiana Cuochi e all'Unione Cuochi Regione Lombardia. I

concorrenti si sfideranno davanti al pubblico della fiera mettendosi alla prova su un tema molto attuale: "Zero sprechi".

Nel clima di festa della Campionaria viene riproposta anche quest'anno l'iniziativa che fa da trait d'union con il Salone del Mobile di Bergamo, in programma in Fiera Bergamo dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo. La Campionaria distribuirà tagliandi che consentiranno l'ingresso gratuito all'evento di Promoberg dedicato all'arredamento e al complemento d'arredo.

Sempre molto attesa dai più piccoli e dai loro genitori, anche quest'anno la Campionaria presenta una piacevole preview dell'edizione nel 2019 di "Lilliput il villaggio creativo" di Promoberg, con un'area dedicata ai lillipuziani e la partecipazione di diverse realtà che animano il famoso salone educativo dedicato ai bambini per imparare divertendosi.

In Galleria centrale le famiglie hanno inoltre a disposizione diversi gonfiabili (gratuiti), per far divertire i bambini al coperto con qualsiasi condizioni meteo.

La Campionaria è visitabile sabato 27, lunedì 29, martedì 30 e mercoledì 31 ottobre: 15.00 – 22.30; domenica 28 ottobre: 10.00 – 22.30; giovedì 1 novembre: 10.00 – 20.00. Ticket: Ingresso gratuito – Parcheggio: 3 euro (forfait).

Info: www.campionaria-bergamo.it.

L'Automobile Club Bergamo compie 90 anni e invita tutti alla sua festa

L'Automobile Club Bergamo festeggia una tappa molto importante della sua storia: compie 90 anni dalla sua fondazione e per celebrare questa occasione molto speciale organizza una festa all'insegna della buona musica e delle voci "paradisiache".

L'Acì Bergamo, che fin dagli anni '900 promuove l'automobilismo e dagli anni 2000 sviluppa i temi di sicurezza, dell'educazione stradale e della tutela dell'utenza debole, invita tutti gli amanti dell'automobile e della musica lunedì 5 novembre alle 21.00 ad un grande concerto al Palacreberg di Bergamo, con ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza di testimonial dello sport automobilistico bergamasco e sotto la "bacchetta" del giornalista musicologo, Fabio Santini, che presenterà lo show, gli spettatori avranno la possibilità di godere di uno spettacolo indimenticabile.

Tra gli illustri invitati, spiccano il comico cabarettista Carlo Bianchessi, il sassofonista Gianluigi Trovesi, il pianista Gianni Bergamelli, il sassofonista Umberto "Benny" Bernini, la soprano lirica Elena Bertocchi, la jazzista Patrizia Gregis e il cantante Emanuel Briccoli.

Tra note e spettacolo non mancherà la solidarietà, grazie alla raccolta fondi a sostegno delle iniziative benefiche dell'associazione Alpini di Bergamo.

Sull'iniziativa, le attività e le problematiche affrontate, il presidente dell'Acì, Valerio Bettoni, ha dichiarato: "La festa per i 90 anni si organizza per ricordare la storia dell'Acì, per ringraziare tutti gli amanti dei motori e stimolare noi

stessi e la nostra comunità bergamasca riguardo le nostre tematiche”.

L’Aci, ha aggiunto Bettoni, è un organismo di riferimento per quanto riguarda i motori e gli automobilisti dei quali è e deve continuare a essere un difensore civico, tenendo conto di alcune problematiche come la mobilità. Su questo fronte sono state istituite quattro commissioni guidati da esperti: quella sulla mobilità di cui presidente è l’architetto ed ex assessore provinciale, Felice Sonzogni, quella giuridica presieduta da Ottavio Roberto, quella sportiva da Michele Gregis e quella culturale da Alberto Castoldi.

Ma la situazione ereditata non è stata per niente rosea. Anzi, la sfida più grande è stata il risanamento economico dell’ente. “Quando ho assunto la carica di presidente il 2016 ci siamo posti questo problema grosso. Siamo partiti da un quadro complicato, con quasi 2 milioni di euro di debito verso la sede nazionale, che si sta riducendo. Ora siamo in fase di crescita in termini di numeri e di attività. L’obiettivo è diventare sempre più un riferimento sul territorio e rapportarsi con la società bergamasca”, ha sottolineato il presidente.

Numerose le iniziative dell’Aci nel territorio bergamasco, tra cui campagne sulla sicurezza stradale, incontri di educazione stradale in collaborazione con le scuole, simulatori di guida, rally delle Prealpi orobiche e tante altre.

5
NOVEMBRE
ORE 21.00



ENTE FIERA
PROMOBORG



ACI MUSIC

GRANDE CONCERTO PER I 90 ANNI DELL'ACI BERGAMO

RACCOLTA FONDI PER INIZIATIVE BENEFICHE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ALPINI DI BERGAMO

PALACREBERG

Via Pizzo della Presolana, BERGAMO (BG)

INGRESSO LIBERO
FINO A ESAURIMENTO POSTI

90°
ANNIVERSARIO

AUTOMOBILE CLUB
BERGAMO

CON IL SOSTEGNO DI:



Automobile Club Bergamo
Via Angelo Maj, 16 - 24121 Bergamo - tel. 035/285916
www.bergamo.aci.it

segui la nostra pagina
@Acibergamo

CON LA PRESENZA DI:

TESTIMONIAL DELLO SPORT AUTOMOBILISTICO BERGAMASCO



Presenta l'evento
FABIO SANTINI
GIORNALISTA MUSICOLOGO



CARLO BIANCHESSI
COMICO CABARETTISTA



GIANLUIGI TROVESI
SAX - CL



GIANNI BERGAMELLI
PIANOFORTE



UMBERTO "BENNY" BERNINI
SAX TENORE



ELENA BERTOCCHI
SOPRANO LIRICO



PATRIZIA GREGIS
VOCAL-JAZZ



EMANUEL BRICCOLI
CANTANTE

Guida all'etichetta alimentare: Impariamo a leggere cosa mangiamo

Formaggio, passata di pomodoro, burro, pasta, yogurt... la lista della spesa è pronta, ma una volta al supermercato la scelta diventa più complicata di quanto si pensasse. Perché? Quando leggiamo le etichette dei prodotti che intendiamo comprare ci troviamo di fronte a una giungla di informazioni e sigle come DOP, IGP, STG. Quanto sono importanti questi acronimi che al primo colpo d'occhio non significano molto? Per quale motivo alcuni ingredienti vengono scritti prima degli altri? A cosa deve stare attento il consumatore? Tutto ciò e molto di più si è raccontato al convegno di Venerdì 19 ottobre "Come si legge un'etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, DOP e IGP" organizzato dalla Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo, nell'ambito degli eventi programmati per l'iniziativa "Agricoltura e Diritto al Cibo" coordinata dal Comune di Bergamo, in collaborazione con il Bio-Distretto.

"Fare la spesa è un gesto quotidiano ed è molto importante per il nostro stile di vita e la nostra salute. In base a quello che mangiamo facciamo una scelta, quindi tutte le informazioni che vengono riportate sulle etichette sono importanti sia per avere un consumatore informato che per scegliere alimenti di qualità", ha sottolineato la referente di igiene e sicurezza alimenti di Coldiretti Bergamo, dott.ssa Serena Milesi che è stata una delle due relatrici del convegno.

Ma cosa rappresenta l'etichetta alimentare? Secondo la dott.ssa Milesi si tratta di una vera e propria carta

d'identità del prodotto dove viene scritta l'origine dell'alimento stesso, ma anche le altre caratteristiche, come i valori nutrizionali, il modo in cui è stato lavorato se, ad esempio, si tratta di un alimento biologico o un vino eccellente del territorio. Con l'entrata a vigore del regolamento 1169/2011 del Parlamento Europeo l'etichetta è stata resa più trasparente per il consumatore con tutti gli elementi del prodotto obbligatoriamente scritti sulla confezione. Inoltre, vige l'obbligo di evidenziare con carattere distinguibile la presenza di allergeni, in modo tale che a colpo d'occhio il consumatore li vede subito.

Oltre alle sostanze che possono provocare reazioni alle persone allergiche, il consumatore deve prestare attenzione anche a una serie di altre caratteristiche: "Sicuramente, - nota Milesi-, all'origine della materia prima dell'alimento. Dopo, all'elenco degli ingredienti che è scritto in ordine decrescente di quantità. Se, ad esempio, si tratta di un dolce e al primo posto c'è lo zucchero, significa che è di maggiore quantità".

Molto importante, però, è anche la data di scadenza dei prodotti, ma anche il termine minimo di conservazione. Come spiega Milesi, la scritta "da consumarsi entro..." determina la freschezza del prodotto, mentre il termine minimo di conservazione può essere un consiglio che ci garantisce che entro quel termine il prodotto chiuso manterrà le stesse caratteristiche all'origine. Non si tratta quindi di un elemento a livello sanitario, ma definisce le proprietà organolettiche del prodotto, quindi l'odore, il colore e il sapore che possono alterarsi nel tempo.

Contemporaneamente esistono anche i marchi di qualità che, come spiega la seconda relatrice, dott.ssa Raffaella Barbuti, consulente in proprietà industriale con specializzazione sui marchi dello Studio Torta di Milano, si dividono in volontari che sono quelli delle singole imprese e in collettivi che sono registrati da soggetti che garantiscono l'origine, la natura o

la qualità di prodotti, come le camere di commercio, i consorzi, le associazioni ecc. I marchi sono dei nomi di fantasia, con dei loro loghi e colori e che possono anche contenere un nome che evoca l'origine geografica dei prodotti. Esempio di marchio collettivo è Bergamo città dei mille sapori che è di titolarità della Camera di Commercio di Bergamo e che lo concede in licenza alle imprese che rispettano il relativo regolamento.

Diverso è il discorso della distinzione tra le denominazioni geografiche, ossia DOP – Denominazione di Origine Protetta, IGP – Indicazione Geografica Protetta e STG -Specialità Tradizionale Garantita.

“Questi non sono dei marchi volontari, cioè non sono marchi di impresa, ma sono delle certificazioni di qualità europee che vengono rilasciate dopo un esame svolto dai singoli stati membri i quali tutelano determinati nomi di prodotti agricoli o alimentari fatti in un determinato luogo o anche delle particolari ricette”, spiega la dott.ssa Barbuto.

Più specificatamente il marchio DOP, che è il più severo, viene dato a quelle denominazioni di prodotti originari di un dato luogo, che hanno determinati qualità o caratteristiche derivanti essenzialmente da questo particolare ambiente geografico. Un'ulteriore requisito per ottenere una DOP è che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione si svolgano in una zona geografica ben delimitata. Per il marchio IGP invece è sufficiente che almeno una delle fasi di produzione avvenga in una zona geografica delimitata.

Per tutte le DOP, IGP e STG esiste un Disciplinare in cui vengono esattamente descritte le fasi di lavorazione, la provenienza delle materie prime e tutte le caratteristiche che devono avere i prodotti. Il controllo viene effettuato da enti autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Quali sono dunque gli obblighi delle aziende? Secondo

Raffaella Barbuto tutte le aziende che descrivono tutte le fasi di produzione e gli ingredienti e che rispettano il Disciplinare, possono utilizzare il bollino della DOP o IGP: "Questa è la grossa differenza dal marchio collettivo che spesso è un nome di fantasia, con un suo particolare logo e viene registrato da una Camera di commercio oppure da un consorzio di imprese che stabilisce anche un proprio regolamento per cui solo le aziende che rispettano le regole stabilite dal titolare del marchio possono poi utilizzare il marchio. In caso contrario vengono sanzionate e la licenza dell'uso del marchio può anche essere revocata".

Riguardo la tutela del consumatore, Barbuto aggiunge che se c'è il bollino della DOP o di IGP si definisce che un determinato prodotto proviene da un certo luogo e risponde alle caratteristiche previste dal Disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Commissione Europea. Invece il marchio collettivo ha dietro un ente, cioè il Titolare del marchio, che può controllare anche altre caratteristiche del prodotto e, in taluni casi, potrebbe anche dare maggiori garanzie al consumatore".

Tutto ciò si aggiunge alla tutela contro i prodotti falsi italiani che hanno invaso il commercio estero. "Il problema maggiore sono le contraffazioni, ovvero l'uso indebito di indicazioni geografiche che non sono veritiere, oppure il cosiddetto italian sounding ossia l'utilizzo (da parte di aziende straniere di solito) di denominazioni che hanno un richiamo all'italianità ma che poi italiane non sono. Per contrastare questo grave fenomeno globale è necessario che le imprese, i consorzi, i gruppi di imprese, le camere di commercio, conoscano bene quali sono tutti gli strumenti relativi ai diritti di proprietà intellettuale per poterli utilizzare tutti al meglio. Per ogni tipo di strumento, ciascun diritto ha una sua valenza, un suo uso, un suo scopo. Utilizzarli tutti quanti insieme al momento giusto permette di contrastare le contraffazioni e l'italian sounding che rovina

il Made in Italy”.

Molte le testimonianze importanti del convegno, tra cui quelle di Raffaella Castagnini per Marchio Bergamo città dei 1000 sapori, Leyla Ciagà per Bergamo Green, Massimo Bosio per La stracciatella il gelato di Bergamo, Francesca Monaci per DOP Formai de Mut e Francesco Maroni per Forme: Candidatura Unesco.



