

# **La stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo fanno il bis al Giro d'Italia**

Dopo il grande successo a Catania, prima tappa italiana del Giro d'Italia, La Stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo tornano protagonisti della Corsa Rosa per promuovere le bellezze e le bontà del territorio bergamasco. L'appuntamento è oggi, mercoledì 23 maggio, in occasione della 17ª tappa con partenza da Riva del Garda e arrivo dopo 155 km a Iseo.

All'arrivo la carovana e tutti gli appassionati della corsa in rosa troveranno VisitBergamo con materiale promozionale sulle attrazioni di Bergamo e assaggi de La Stracciatella il gelato di Bergamo, grazie alla collaborazione con la gelateria Volpe Bianca di Adro (Bs) e la gelateria Gelatiamo di Treviolo (Bg). La Stracciatella animerà il Temporary Village Lombardia in via Porto G. Rosa in due distinti momenti; sono previste infatti due degustazioni del gelato bergamasco alle 11.00 e alle 14.00, mentre il pubblico è in attesa dell'arrivo della maglia rosa. Bergamo ha dato un contributo prezioso al mondo del gelato grazie alla creazione del gusto stracciatella, inventato nel 1961 da Enrico Panattoni, proprietario della nota pasticceria La Marianna, in Città Alta a Bergamo. Attraverso il recupero e il rilancio di questo patrimonio, il progetto La Stracciatella il gelato di Bergamo punta a sviluppare la consapevolezza di questa appartenenza tra i bergamaschi e a valorizzare la filiera del gelato artigianale Made in Bergamo in Italia e nel mondo.

La Stracciatella sulle strade del Giro d'Italia è soltanto uno degli appuntamenti dedicati quest'anno al famoso gelato di Bergamo. Ricordiamo su tutti "Stracciatelling – La Festa del

Gelato", evento in programma domenica 17 giugno a Bergamo nella cornice di piazza Vecchia in Città Alta, quale appuntamento clou dell'importante progetto che ha coinvolto Ascom Confcommercio Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e i main sponsor Lactis e Barry Callebaut Italia, delle aziende bergamasche della filiera bergamasca del gelato Astori Group, Domogel, Frigogelo, Gel Matic, Ostificio Prealpino e Puntogel, in partnership con la fiera SIGEP, Editrade Srl, ATB servizi Spa, Grifal Spa, Karte Srl, Standgreen Srl, Italtrans Spa e Bolis Spa e con il patrocinio di VisitBergamo e Provincia di Bergamo.

---

## **Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level**

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715

---

# Fogalco, conferma alla guida per Riccardo Martinelli

**Riccardo Martinelli** è stato riconfermato presidente di Fogalco. La nomina è avvenuta venerdì pomeriggio, 18 maggio, a seguito dell'assemblea elettiva della Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo. Martinelli, classe 1944, è al suo quarto mandato. E' stato nominato vicepresidente di Fogalco, **Giovanni Zambonelli**, neo presidente di Ascom Confcommercio Bergamo. Nel consiglio sono stati riconfermati: **Giorgio Beltrami, Roberto Capello, Mauro Dolci, Luciano Patelli**; neo eletto è **Cristian Botti**.

Le nuove cariche sociali scadranno all'approvazione del Bilancio d'esercizio relativo all'anno 2020.

«Siamo ancora convinti che i confidi possano esercitare un ruolo importante per la crescita e lo sviluppo delle piccole medie imprese – afferma **Riccardo Martinelli**, presidente Fogalco -.Occorre però riportare la garanzia consortile al centro delle azioni di politica economica e chiarire definitivamente se sia intenzione o meno delle istituzioni pubbliche valorizzare il nostro contributo nel nuovo scenario economico».

Fogalco ha diversi obiettivi da raggiungere. «Intensificheremo gli incontri con il sistema bancario nel cercare di condividere il merito creditizio e nell'approfondire e sviluppare tutte quelle criticità che afferiscono al rapporto banca-impresa. Il coinvolgimento nei nostri organi decisionali di imprenditori che conoscono le peculiarità imprenditoriali e qualitative dei colleghi consente alle banche di acquisire un importante supporto informativo» continua Martinelli.

La Cooperativa di Garanzia di Ascom incentiverà, già da subito, il coinvolgimento nel sistema della garanzie del mondo delle professioni e delle partite iva, ristrutturerà e amplierà la rete propria commerciale sul territorio e una svilupperà la finanza agevolata a favore delle piccole e piccolissime imprese.

«Siamo convinti che l'assistenza e consulenza, riferite in particolare alla "finanza agevolata", debbano essere maggiormente sviluppate. Occorre consentire alle imprese di conoscere e valutare tutte le opportunità previste dalle diverse normative, oltre che saper scegliere tra le diverse fonti di finanziamento e conoscere il proprio "stato di salute" finanziario» conclude Martinelli.

"Fogalco compie quarant'anni e non li dimostra- ha ricordato **Giovanni Zambonelli**-. Il prossimo mandato andrà a determinare il futuro della nostra cooperativa. Dovremo reinventarci perché non possiamo lasciare gli associati soli in balia delle banche".

"Ci aspettano sfide importanti- ha ricordato il direttore Ascom **Oscar Fusini**-. In questo momento le difficoltà non mancano, a partire dalla disintermediazione da parte della politica. E Fogalco rivendica giustamente un ruolo di intermediario e di tutela delle piccole e medie imprese. Il cambiamento è l'unico modo per restare competitivi rispetto alla nostra categoria di riferimento. I settori che rappresentiamo, vedono in molti casi nuovi imprenditori senza passaggio generazionale. Occorre informare e formare per far trasmettere i valori dell'imprenditorialità: per questo intensificheremo la consulenza alle imprese".

**Maurizio Forchini**, socio Fogalco e presidente Promoserio, ha ribadito la difficoltà dei piccoli imprenditori nel rapportarsi con le banche: "Promoserio ormai conta 400 imprese della Val Seriana e Val di Scalve. C'è forte collaborazione con i Distretti con cui partecipiamo ai gruppi di lavoro.

Intavoliamo rapporti con diversi interlocutori, dalle associazioni alle istituzioni alla comunità montana, ma troviamo poca disponibilità da parte degli Istituti bancari".

Il segretario Generale di Confcooperative, **Lucio Moioli** ha portato i suoi saluti in assemblea Fogalco: "Nel 2017 abbiamo

festeggiato dieci anni di rapporti con Ascom in Imprese & Territorio

Ricordo il “Rapporto di Aldo Bonomi” che parlava di “Luoghi e Flussi”.

---

## **Cresce il dettaglio specializzato in ortofrutta, +4% le vendite nel 2017**

La “signora Maria”, decennale icona del consumatore medio che va a fare la spesa? Oggi non esiste più. “Oggi ci confrontiamo con la ‘dottoressa’ Maria, un utente di alto profilo, iper-informato, che legge giudizi sui social e sui blog, pubblica recensioni e scarica volantini e app”. Ecco il nuovo scenario di consumo con il quale deve confrontarsi anche il canale del normal trade in ortofrutta: con queste premesse si è aperto nella seconda giornata (giovedì 11 maggio) di Macfrut 2018 il convegno “Le nuove opportunità del dettaglio specializzato”, organizzato, oltre che dalla stessa fiera Macfrut, da FIDA, Federazione Italiana Dettaglianti Alimentari, e Italmercati, il network dei maggiori centri agroalimentari italiani, in media partnership con la testata Fruitbook Magazine.

A tracciare un profilo del nuovo consumatore e del nuovo ruolo del dettagliante è stato Livio Bresciani, vice presidente di FIDA, che ha presentato i numeri del settore dettaglianti che sta vivendo una nuova fase di sviluppo dopo 2 anni di crisi.

“I negozi di ortofrutta in Italia sono 17.016, pari al 22,3% dei punti vendita alimentari specializzati – sottolinea – Gli acquisti di frutta e verdura presso i dettaglianti specializzati nel 2017 sono saliti a circa 1,86 milioni di tonnellate (+4% sul 2016) e attualmente ricoprono il 22% delle quote di mercato. Se gli acquisti di frutta e verdura crescono, cresce parimenti la domanda di prodotti ad alto contenuto di servizio, sani e salutari allo stesso tempo”.

E il consumatore? Ha poco tempo, è diventato multicanale ed è anche infedele (il 63% degli utenti acquista dove è più conveniente) e vorrebbe i vantaggi del digitale a quelli del luogo fisico. Quali sono dunque le nuove opportunità per il dettaglio specializzato? “Occorre cavalcare queste tendenze, offrire prodotti innovativi come centrifughe e succhi da passeggio, frutta e verdura già tagliata, minestroni creativi, gastronomia vegana e la rapidità di consegnare la spesa ordinata. Insomma un e-commerce di prossimità”.

Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati ha fatto invece una fotografia dei mercati all'ingrosso: un canale che conta oggi su un fatturato di 5 miliardi di euro, per un volume di 3,2 milioni di tonnellate all'anno di prodotti commercializzati. “L'ortofrutta oggi è un prodotto di qualità, che va curato e gestito con professionalità. – sottolinea Pallottini – Noi dei mercati all'ingrosso vogliamo portare avanti un progetto incentrato sulla qualità, stiamo anche mettendo a punto un nuovo format di negozio”.

Il convegno è stato anche l'occasione per premiare i migliori fruttivendoli d'Italia. Lo hanno fatto Apofruit e VI.P – Mela Val Venosta nell'ambito dei rispettivi concorsi “Magic Code” e “L'Amicizia premia sempre!”. Progetti di fidelizzazione che utilizzano le nuove tecnologie come app e qr code. Gianluca Casadio, responsabile marketing di Apofruit, ha premiato con la consegna delle chiavi di una Lancia Ypsilon il signor Serranni Antonio di Noicattaro, in provincia di Bari, miglior dettagliante dei prodotti Solarelli e Melinda nell'edizione

2017 del concorso Magic Code, svolta in partnership con il consorzio melicolo della Val di Non. “Il progetto Solarelli, nato nel 2008 commercializza la linea di alta qualità di Apofruit con una alta gamma di referenze e un fatturato che registra un trend positivo costante.

Il fruttivendolo non è un semplice negoziante, è un “maestro della frutta”: lo ha sottolineato anche VI.P, il consorzio melicolo altoatesino che commercializza la celebre Mela Val Venosta. “Il dettagliante è portavoce di nostre mele. – esordisce Benjamin Laimer, responsabile marketing.

Vincitori del contest della Val Venosta edizione 2018 è stata Gianna Giannuzzi, dettagliante della provincia di Bari, a cui sono state consegnate a Macfrut le chiavi di una Fiat Doblo.

---

## **Ascom, Paolo Malvestiti lascia la guida dopo 18 anni**



Carlo Sangalli

Oggi, lunedì 7 maggio alle ore 15, nella Sala Conferenze della sede di Via Borgo Palazzo, 137, si è svolta la 73esima assemblea generale di Ascom Confcommercio Bergamo, dal titolo

“Il terziario cresce. Tradizione e innovazione”.

L'appuntamento si è aperto con la relazione del presidente **Paolo Malvestiti**. L'assemblea è stata l'occasione scelta da Malvestiti, come annunciato da tempo, per lasciare dopo diciotto anni la guida dell'Associazione e tutti gli incarichi ad essa collegati, inclusa la vicepresidenza di Confcommercio Lombardia.

Un video ha raccontato il suo lungo percorso in associazione, ripercorrendone le tappe più significative: dall'elezione a presidente nel 2000 alle riconferme (2001, 2005, 2009, 2013, 2017), passando per le nomine a vicepresidente di Confcommercio Lombardia nel 2006 (riconfermata nel 2009 e 2013) a presidente della Camera di Commercio di Bergamo nel 2010 (riconfermata nel 2015) e al titolo di Commendatore della Repubblica nel 2012. Diverse le sfide e le date da ricordare in quasi vent'anni: nel 2001 Malvestiti è referente della Prefettura per il passaggio alla moneta unica; nel 2004 inaugura l'Accademia del Gusto; seguono i tagli di nastro delle delegazioni presenti sul territorio: Osio Sotto (2004), Trescore Balneario (2005), Zogno (2006), Albino e Romano di Lombardia (2007), Sarnico (2008); la sede cittadina viene inaugurata nel 2016. Nel 2005 presiede la nascita del Gruppo Giovani Imprenditori, a cui segue nel 2013 quella di “Terziario Donna”, rappresentanza provinciale di imprese al femminile.

Nel 2007 nasce il Comitato Unitario Imprese & Territorio, fortemente voluto da Ascom.

**Carlo Sangalli**, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, ha voluto rendere omaggio a Malvestiti: “Non potevo non essere presente a questa importante manifestazione di affetto e riconoscenza per un grande presidente”. Di ritorno dall'inaugurazione della Milano Food Week, dove ai fornelli Confcommercio ha battuto- parola di chef Carlo Cracco- Fontana e Sala, Sangalli ha aggiunto: “Malvestiti è stato un presidente stellato per Confcommercio. Ha imposto standard elevati e portato un sapore in più in associazione”.

Ripercorrendo i suoi mandati, ha commentato: “Gli anni



duemila, che hanno accompagnato all'inizio la presidenza di Malvestiti, sono stati fertili, poi sono arrivati quelli difficili. Si è camminato in salita, come sugli scorlazzini dei colli bergamaschi". Il presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia non ha nascosto la preoccupazione per il paventato aumento dell'Iva e per il clima di scarsa fiducia che ancora rileva l'Ufficio Studi della Federazione. "Il rallentamento dell'economia e l'aumento dell'incertezza stanno riducendo la fiducia delle famiglie. Negli ultimi dieci anni gli italiani hanno perso 20 mila euro in potere d'acquisto: serve un supplemento di responsabilità per dare almeno un governo al paese".

In assemblea sono intervenuti il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**, **Lara Magoni**, assessore al Turismo e marketing territoriale Regione Lombardia, **Renato Borghi**, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia e **Alberto Brivio**, presidente di Imprese & Territorio. Nel corso dell'assemblea si è tenuta la cerimonia di premiazione di 24 insegne che hanno fatto la storia del commercio bergamasco, riconosciute dalla Regione dal 2015 al 2017: si tratta di 22 storiche attività e di 2 negozi storici.

L'assemblea si è chiusa con la sintesi e approvazione del bilancio 2017. Il nuovo presidente di Ascom Confcommercio Bergamo verrà eletto dal consiglio direttivo dell'Associazione lunedì 14 maggio.

---

## **Agevolazioni per le librerie, arriva lo sconto a sostegno**

# della cultura

Arriva il credito di imposta per le librerie. Lo sconto può arrivare fino ad un importo di 20.000 euro l'anno per le librerie indipendenti. Riguarda Imu, Tasi e Tari sui locali in cui si svolge l'attività di vendita di libri al dettaglio e affitto

---

## **La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally**

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally. La storica corsa delle macchine in legno è in programma domenica 29 aprile lungo le Mura in Città Alta

---

## **A Gorle torna Floreka, la festa dei fiori**

Sabato 27 e domenica 28 aprile Gorle ospita 'Floreka', la rassegna dedicata agli amanti del pollice verde, due giorni di mostramercato dedicati a piante, fiori e natura, con oltre 60 espositori e laboratori e corsi ispirati ad arte e natura dedicati ai più piccoli, attività educative per promuovere lo sviluppo di una cultura sostenibile, momenti musicali ed

enogastronomici che, come da tradizione, renderanno per un week end la manifestazione un punto di attrazione imperdibile per tutti i green lovers. Organizzata dall'Associazione Petali e Parole, la manifestazione nell'ultima edizione è riuscita a coinvolgere oltre 7 mila persone e quest'anno punta a fare ancora di più con una veste tutta al femminile: gli incontri a corollario della mostra-mercato, infatti, avranno per protagoniste le donne. Il primo appuntamento è sabato con Elena Macellari, agronoma e paesaggista, autrice del libro "Le signore della botanica: storie di grandi naturaliste italiane" che, con un attento e minuzioso lavoro di ricerca, ha ricostruito gli studi di numerose botaniche del '900 come Eva Mameli Calvino, Eleonora Francini, Albina Masseri e Camela Cortini (h. 11.00). A seguire nel pomeriggio (h. 15.30), sempre per il ciclo «Passioni che divengono mestieri», Camilla Zanarotti, racconterà di come la sua passione per la musica si sia accostata a quella per il paesaggio durante l'incontro "Musica e Agronomia»; agronoma e architetto del paesaggio, Zanarotti è esperta di progetti di restauro di parchi storici e autrice de "Porcinai ed il paesaggio", "I giardini delle ville venete" con il fotografo Dario Fusaro e di "Più orto che giardino" con Simonetta Chiarugi. Domenica 29 Simonetta Chiarugi sarà protagonista dell'appuntamento «Dalla moda ai giardini» per il ciclo «Passioni che divengono mestieri» raccontando la sua esperienza: dal mondo della moda, alla passione per orto e giardino che diventa un mestiere, passando per la creazione del seguitissimo blog Aboutgarden, fino alle recenti pubblicazioni (h. 10.30). Ancora domenica, un'altra donna speciale: Cristina Mostosi racconterà del suo Giardino delle Iris a Trebecco, simbolo di un legame familiare che, nel ricordo di suo papà, è riuscita a trasformare da luogo di ricordi in instancabile ed appassionata opera di divulgazione e, forse, nel mestiere della sua vita (h. 16.30). Ad accompagnare nei loro racconti le ospiti di Floreka sarà Lorita Biffi, appassionata libraia, anima della libreria Spazio Terzo Mondo. Sabato pomeriggio le quattro special guest dialogheranno sul filo conduttore di questa edizione di Floreka: "Donne e natura". (h.17.00) Affiancheranno i racconti delle protagoniste, le esperienze innovative di giovani che hanno deciso di riscoprire e/o recuperare la terra. Questa edizione di Floreka, infatti, dedicherà spazio ed

approfondimento ai racconti di chi recupera antiche tradizioni (il mais spinato di Gandino) a chi sperimenta nuove coltivazioni, (il Tropicco dei Colli) e a chi coltiva fiori e si inventa un mestiere, come accaduto con Edwin e Nitsuhe con il loro progetto Tulipani Italiani.

**28 · 29**  
**A P R**  
**2018**  
SAB 10.00 - 21.00  
DOM 9.00 - 18.30

**ROSE**

**DONNE & NATURA**  
LEI CI PARLERÀ DI NATURA

XI EDIZIONE - MOSTRA MERCATO  
DI GIARDINAGGIO E PRODUZIONI CREATIVE

**INGRESSO GRATUITO**

**PARCO DEL CENTRO CULTURALE**  
VIA MARCONI 5  
GORLE - BERGAMO

f t i

FLOREKABG.WIXSITE.COM

ORGANIZZAZIONE  
Associazione Petali e Parole Comune di GORLE

SPONSOR  
CGR Mottola

SPONSOR TECNICO  
Mottola

PROGETTO GRAFICO  
Daisy

*Floreka*

## INCONTRI E APPUNTAMENTI

Dopo l'inaugurazione, domenica si parte con Rose Rifioventissime «Coltivazione delle Rose» (h. 14.30) e «Cura delle piante grasse» con Giorgio Tomio (h. 15.00); a seguire «La gioia di coltivare un agrume nella nostra casa» con il Vivaio Ghellere (17.30) e la dimostrazione di composizione floreale «Bouquet di primavera» con il fiorista Mazzoleni (h. 18.00). Per concludere la giornata dalle 19 l'Happy FL-Hour con musica dal vivo con il trio Très Manouche.

Domenica si prosegue con «Cura, coltivazione e utilizzo delle aromatiche» a cura di Floricoltura del Bosco (h. 9.00), l'incontro «Edwin e Nitshue. Un coloratissimo campo di tulipani sboccia in città» con Tulipani Italiani (h. 14.30) e il Lab «Cupcakes in Fiore» con i Pasticcioni (h. 15). E, da non perdere, il convegno con show cooking «Lo sapevi? I fiori si mangiano» per scoprire con Fioreat, Francichef – volto noto anche della trasmissione Tv La Prova del Cuoco – e Fiori commestibili bio Carmazzi, tutte le proprietà nutritive – antiossidanti, antitumorali e organolettiche – dei fiori edibili, il loro tradizionale linguaggio e il loro significato (h.15.00). In entrambe le giornate i laboratori a cura di Tropico dei Colli «Giardini utili. Piante utili, sempreverdi e a bassa manutenzione» e «Verde insolito. Coltivazione e cura delle carnivore» a cura di Daniele Righetti.

### **LABORATORI PENSATI PER I PIÙ PICCOLI**

Durante l'intero weekend anche laboratori per i bambini a cura di Trentunodi: «Cresco sempre di più: seminare, giocare, crescere. Il tempo dell'attesa» (sabato h. 10.30 e 17.30, domenica 17.30). «Mani che creano con gioia. I colori delle emozioni» (sabato h. 16.00, domenica h. 10.30 e h.16).

Sia grandi che piccini troveranno educativo e curioso “LO SPAPEVI? I FIORI SI MANGIANO!”, show-cooking e incontro sulle proprietà nutritive dei fiori edibili a cura di FiorEat, brand specializzato in fiori commestibili, Francichef, la giovane affermata chef Francesca Marsetti vincitrice a “La Prova del Cuoco”, e Fiori Commestibili Biologici Azienda agricola Carmazzi.

Francichef creerà delle bellissime – e buonissime! – delizie con protagonisti colorati fiori edibili le cui proprietà (antiossidanti, antitumorali, organolettiche) verranno illustrate da un esperto.

Al termine dell'appuntamento, previsto per domenica 29 alle

ore 15, verrà donato un piccolo bouquet commestibile con ricetta annessa. Se un fiore è meglio di mille parole, un assaggio diventa poesia.

### **CURIOSITÀ FLOREKA 2018**

Il programma, come ogni anno, sarà arricchito da un appuntamento dedicato ad arte e natura – la mostra fotografica «Lumen Print» di Danilo Pedruzzi e da momenti di puro relax – i mini trattamenti zen e shiatsu con la scuola Zen Shiatsu, accompagnati da piacevoli Flash mob musicali nel parco. Poi spazio all'intrattenimento tra libri e caffè con Spazio Terzo Mondo, il Bistrot a cura di Mille Storie & Sapori e i corner food a cura di Pasticcioni e Birrificio Artigianale Elav.

### **ASSOCIAZIONE PETALI E PAROLE**

Amiche d'infanzia, innamorate della natura e dei suoi meravigliosi frutti. Le Petale, sono l'anima di Floreka, manifestazione che hanno creato 11 anni fa fondando l'Associazione Petali e Parole con l'obiettivo di promuovere e diffondere la conoscenza del paesaggio, del verde e del florovivaismo, sensibilizzando al consumo critico e diffondendo la cultura della biodiversità. Donne appassionate, ognuna con una propria professione, che dedicano a Floreka energia e creatività operando da anni nella costruzione di una rete di sinergie efficaci con gli ospiti, gli espositori e altre numerose associazioni e realtà amiche con l'obiettivo condiviso di far vivere lo spirito unico di Floreka. Le Petale si occupano di ogni attività: dalla scelta del tema, alla gestione della segreteria, dalla pubblicità alla logistica senza lasciare nulla al caso affidandosi a collaborazioni di fiducia con partner qualificati. Il risultato è un percorso di sostenibilità e bellezza che in 11 anni ha portato a straordinarie soddisfazioni. Floreka: la festa del verde per tutte le età.

---

# **“Al bar scelgo io”: tovagliette-menù in simboli in 42 pubblici esercizi di Osio Sotto**

Grazie alle speciali tovagliette “parlanti” Ascom, realizzate in Comunicazione Aumentativa Alternativa, chi ha difficoltà ad esprimersi può ordinare al bar in autonomia

---

# **Il carrello dei Gelatieri nelle corsie della Pediatria di Ponte San Pietro**

Merenda speciale con i Gelatieri bergamaschi per i piccoli ricoverati al Policlinico in Pediatria e per le loro famiglie. L’iniziativa rientra nell’appuntamento “La merenda non si paga”