

L'Horeca ha bisogno di nuovi "dottori" serve una laurea in accoglienza

Per innovare bisogna essere formati e consapevoli di quello che c'è da cambiare. Ma soprattutto l'Italia deve sentire la necessità di capire e sfruttare il potenziale dell'Horeca. È quello che emerso nel corso del convegno di apertura della 10ª edizione del Premio Italia a Tavola. L'incontro, dal titolo "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza" si è svolto sabato 7 aprile nella Sala Mosaico all'Ex Borsa Merci e ha coinvolto al tavolo attori sociali del settore e non, ognuno con ruoli e specifiche molto diverse.

Il punto di partenza comune da cui l'Horeca e l'Italia tutta deve – e vuole – partire è quello di prendere in mano la situazione, rendersi conto del tesoro che il Belpaese ha nelle sue mani, interrompere ogni tipo di guerra degli "orticelli" e fare squadra. Si parte dalle basi, dalla formazione, dalle scuole, dalla volontà di puntare sulle nuove leve che devono approcciare il lavoro già con l'intento di sfruttare al meglio le innovazioni tecnologiche. Ma la formazione deve riguardare anche chi si ritiene già esperto del settore, perché in cucina – come del resto in altri settori di questi tempi – non si può più stare fermi, ma bisogna sempre essere al passo con l'evoluzione in tempo reale.

Entrando nel vivo della discussione, è stato chi ha chiuso gli interventi a riassumere quanto detto nel corso del convegno in modo chiaro, deciso, con denunce dichiaratamente forti. Nello specifico, **Lino Stoppani (presidente Fipe)** applaudito ripetutamente dalla folta platea presente: «Sono cambiate tante cose nel mondo della ristorazione negli ultimi anni – ha esordito – e per questo c'è bisogno più che mai di capitale umano nel nostro settore». Stoppani ha preso spunto dal lungo

dibattito relativo all'idea di Italia a Tavola di istituire una Laurea in Accoglienza: «Sicuramente è una buona idea che porterebbe indubbi vantaggi culturali, e poi vantaggi specifici che rafforzano le nostre eccellenze di settore. Vanno tuttavia valutati rischi legati innanzitutto a quello che sarebbe un accesso ritardato alle professioni, perché occorre tanta gavetta nel nostro settore e quindi molto tempo da spendere imparando dai propri maestri. E poi c'è da capire quanto il sostegno incondizionato dichiarato dalla politica sia reale, perché al momento suona come una contraddizione. La recente legislatura ha fatto scelte che hanno rischiato di portare alla deriva il nostro perché ha consentito a tutti di poter fare tutto e ha azzerato l'importanza dei requisiti professionali. Da qui sono emersi problemi di concorrenza sleale, di poca qualità dell'offerta e quindi molti rischi relativi alla sicurezza alimentare. Non per ultimo, le infiltrazioni mafiose che hanno ulteriormente inquinato il mercato».

Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi si è soffermato invece sulle necessità delle strutture alberghiere italiane di saper accontentare i tanti turisti stranieri in arrivo nel nostro Paese: «I turisti stranieri – ha osservato – cercano determinati standard, altamente qualificati e in grado di garantire ogni tipo di comfort. Penso al wi-fi: la prima cosa che cercano i turisti è il wifi. Per questo è necessario dare professionalità a chi lavora nel settore alberghiero, soprattutto ora che le presenze turistiche in Italia stanno aumentando e bisogna cavalcare l'onda. È necessario dunque che si sappiano le lingue, ma che si conoscano anche le culture dei diversi Paesi per saper accogliere al meglio qualunque cliente. Non vanno dimenticate le buone tradizioni dell'accoglienza italiana, del modo familiare di gestire alcuni alberghi, ma con un'attenzione a dettagli che sono diventati dei must pretesi dalla clientela internazionale».

Ad aprire i lavori invece sono stati i saluti di **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**: «Sono contento che Italia a Tavola abbia scelto Bergamo per il

suo evento annuale – ha detto – perché la nostra città è sempre più coinvolta in eventi rilevanti nel settore dell'enogastronomia. Qualità, innovazione e formazione sono le chiavi per mantenere il successo che il settore italiano della ristorazione e dell'accoglienza ha ottenuto nel mondo e per conservare il patrimonio economico e culturale che è il cibo per l'Italia. Tutto deve avvenire inevitabilmente all'insegna della sostenibilità».

Giovanni Malanchini (consigliere segretario di Regione Lombardia) ha portato i saluti della nuova Giunta regionale lombarda: «In questa due giorni di Premio – ha evidenziato – è importante capire che dietro ad un singolo settore c'è un sistema molto ampio, che parte dalla produzione agricola. Occorre che tutte le parti della filiera e anche quelle esterne dialoghino e sta alle istituzioni creare una rete fitta ed efficace».

A coordinare la prima parte di interventi, è stato il direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, che ha subito chiarito la sua posizione: «Abbiamo l'immagine di un cibo che è solo presentazione degli chef star, ma non è quello di cui noi vogliamo discutere. Vogliamo dare l'idea di tutto il mondo che ruota attorno ad un piatto: c'è una prima rete, quella dei produttori, ci sono le grandi industrie alimentari e le piccole-medio imprese (da non dimenticare); poi chi lavora nei ristoranti, negli hotel e ancora chi fa impianti elettrici, per la climatizzazione, per cotture, insomma chi partecipa alla grande catena del settore: se non teniamo conto che c'è tutta questa realtà attorno al cibo, è difficile immaginare un futuro. Noi abbiamo identificato due interventi urgenti sui quali lavorare: formazione e innovazione. Per quanto riguarda la formazione c'è molto da fare, basti pensare che non c'è un sistema ben coordinato ed efficiente a livello di istituti alberghieri e che non esiste la possibilità di continuare i propri studi in ambito universitario».

Stefano Salina, direttore del Capac di Milano, ha aperto gli interventi di chi lavora nell'istruzione di tipo alberghiero: «Ci sono percorsi unitari, lineari, continuativi, ma si può

fare di più. Si devono costruire progetti unitari destinati ai giovani che vogliono sapere quanto talento possiedono e che, al contrario, spesso abbandonano la strada intrapresa perché poco seguiti».

Ha giocato “in casa” **Valentina Fibbi di iSchool** – Taste il ristorante didattico attivo a Bergamo: «Rappresentiamo una comunità all’interno della quale si sperimentano nuove politiche, nuove ricerche per un modello educativo innovativo che sviluppi le professionalità dei ragazzi. Da noi gli allievi si confrontano col mondo del lavoro già nelle prime fasi. Ci siamo resi conto subito che la vera attività interdisciplinare formativa sarebbe stata quella del ristorante didattico, perché è lì che si tocca con mano ciò che si è chiamati a fare. Le ore in aula non bastano per capire cosa davvero un cliente vuole e si aspetta. Dinamismo, velocità, ricerca, cultura e entusiasmo sono i nostri ingredienti».

Marco Marchetti, presidente di Assosistema Confindustria, ha portato invece alcuni esempi di nuove buone pratiche applicate nell’Horeca derivate da una formazione recente diversa, volta alla sostenibilità: «Eroghiamo servizi di igienizzazione e sterilizzazione dei dispositivi tessili. Un aspetto questo che viene tenuto in grande considerazione dai turisti, sempre più volti a scegliere ambienti ecosostenibili e igienicamente all’altezza. Standard qualitativi e ambientali di spessore garantiscono alla struttura alberghiera alta competitività. L’usa e getta degli accessori tessili, da troppo tempo in voga nelle strutture alberghiere e della ristorazione, è una politica che sta scomparendo e questo va a beneficio di tutto l’ecosistema dell’ambiente che ci circonda».

A proposito di formazione fornita a professionisti non più studenti, **Maurizio Di Dio di Saps Agnelli Cooking Lab** ha portato l’esperienza progettata dalla famiglia Agnelli: «Nel 2002 – ha ricordato – abbiamo creato il primo centro di formazione per approfondire temi di cultura gastronomica a partire dallo strumento di cottura, termine coniato da Agnelli per definire quella che è più comunemente conosciuta come

pentola. Ci siamo evoluti lungo questo percorso collaborando con enti qualificati dando vita, tra le altre cose, al manuale di strumenti di cottura dove vengono inserite tutte le informazioni relative agli strumenti di cottura stessi. Due anni fa, per legittimare l'atto culturale dello "spadellamento", abbiamo dato vita a #nontoccatemilapadella per far capire che dietro a quel gesto ci sta un percorso culturale profondo. Sono dieci punti sottoscritti da grandi professionisti del settore e distribuiti in tutta Italia, con specifiche tecniche per ogni regione del nostro Paese».

Poi ancora scuole con **Candida D'Elia, di Alma**: «Siamo un centro di formazione a 360 gradi – ha detto – perché ci occupiamo di cucina, di sala, di barman, di manager, di camerieri. Ospitiamo allievi da tutto il mondo, per cui ci troviamo in una babele di lingue e culture utili ad ogni singolo allievo, capace anche di creare un amalgama edificante e che rimane anche dopo essersi diplomati. Sui 3.955 diplomati della nostra scuola, l'89,8% lavora; di questi, il 30% è impegnato all'estero. Voglio dire che i ragazzi di oggi non è vero che non hanno voglia di fare, bisogna incontrare le persone giuste che sanno dargli un'opportunità».

Dunque **Raffaele Trovato, di Ifse**: «Il nostro istituto – ha sottolineato – punta all'educazione dello stile italiano che arriva fino a moda e design. Personalmente nasco nelle cucine, per cui ho sempre impostato i percorsi professionali puntando su quello che serve nel concreto a cuochi e ristoratori. Nelle scuole alberghiere ci sono solo due ore di pratica ed è impensabile che i ragazzi si innamorino del lavoro in questo modo. Ci sono scuole private che andrebbero bloccate, perché si fanno pagare eccessivamente e hanno un orario nettamente sbilanciato tra formazione nei banchi e sul campo».

Paolo Colapietro di Food Genius Academy (Milano) gli ha fatto eco: «Siamo una scuola che si propone con un'offerta differente da leader come Ifse e Alma. Puntiamo sulle esperienze lavorative nel mondo post-formazione e sulla creazione di un profilo 2.0 dei cuochi. Ci sono corsi molto cari che propongono un'offerta e una formazione poco efficace.

Assurdo, bisogna darsi una regolata e bisogna che le istituzioni limitino il raggio d'azione di queste realtà».

Dario Mariotti, Cast Alimenti di Brescia: «Per noi l'obiettivo prioritario è quello di arrivare a settembre 2019 a varare un corso di laurea in scienza della cucina. Riteniamo che la figura del cuoco possa avere un profilo accademico a tutto tondo, riconosciuto ufficialmente. La vera visibilità e il vero criterio di definizione di standard professionali devono essere certificati da corsi di laurea».

In chiusura, Lorenza Vitali di Witaly: «Non facciamo formazione, ma andiamo ad individuare professionisti che possano essere stimoli per le nuove leve che si affacciano sul mondo dell'enogastronomia. Negli ultimi 15-20 anni si è visto di tutto e di più nel nostro settore, dobbiamo prendere quello che funziona e valorizzare le persone competenti che sanno trasferire dei messaggi incisivi. Rimettiamo al centro il senso della ristorazione e dell'ospitalità, che significa sapersi interfacciare al meglio con la clientela, dalla risposta al telefono a quella ad una mail o ad un post sui social».

Il direttore Lupini ha poi passato il testimone all'estro di Patrizio Roversi (vincitore del sondaggio "Personaggio dell'anno" nella categoria Opinion leader). «Per dire come è messo il mondo del cibo italiano, basta dire che ho vinto tra gli Opinion leader», ha esordito Roversi nel suo consueto tono scherzoso e amichevole.

Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin) è intervenuto rispondendo ad una domanda curiosa di Roversi, il quale gli ha chiesto se un cuoco preferisce ricevere giovani cuochi già formati o se vuole che gli stessi giovani si formino nei propri locali: «Noi – ha risposto Cerea – vogliamo ragazzi che sappiano cosa sia un ristorante, cosa siano i piatti classici e che abbiano voglia di far sacrifici. Purtroppo arrivano ragazzi dagli istituti alberghieri con grandi conoscenze di piatti innovativi, ma senza sapere cosa siano i piatti tradizionali e senza conoscere le tecniche base, l'impasto ad esempio. Stiamo recuperando una grossa

lacuna formativa, ma c'è ancora tanto da fare. Non dobbiamo avere paura del futuro, bisogna conoscerlo, approfondirlo e con coraggio, affrontarlo».

Rossana Bonadei, docente di Letteratura inglese dell'Unibg ha raccontato l'esperienza dell'università orobica nel turismo: «L'Università di Bergamo – ha detto – si è sempre qualificata per la tendenza a innovare e non è un caso che abbiamo una laurea in turismo, che riteniamo settore importantissimo e di grande legame col territorio. Oggi a livello di atenei, chi propone un modello sistemico è davvero competitivo. Noi siamo scelti perché non siamo un corso classico di management. E poi noi riteniamo che ci voglia pazienza: servono cinque anni di formazione per considerare un corso, valido e qualificante».

Costantino Cipolla, dell'Università di Bologna ha detto la sua sull'idea di una laurea in accoglienza: «il settore è un grande mix di conoscenze, di arti, di scienze ed è per questo che l'idea è buona se avviata in un ateneo che sappia offrire tutte queste discipline. Una cosa è certa: non si può più fare a meno di pensare che un percorso universitario non sia necessario».

Alfredo Pratolongo, di Fondazione Birra Moretti, si è concentrato sulla formazione in un determinato settore, quello della birra: «Solo negli ultimi anni – ha ammesso – ci siamo resi conto del potenziale che ha l'Italia nel mondo della birra. Noi stiamo lavorando su questo, per migliorare le competenze e lo faremo con progetti verticali, che ci portino nel profondo della conoscenza del mondo della birra. Noi formiamo non solo persone che conoscano la birra, ma che sappiano anche fare business portando la birra nel mondo della ristorazione, che è un settore ancora poco conosciuto e sfruttato».

Massimo Giubilesi, presidente Tecnologi Alimentare Lombardia e Liguria ha provato a spiegare l'importanza del tecnologo alimentare: «In un settore ancora così colpevolmente frammentato, non solo a livello di formazione, il nostro ruolo potrebbe essere importante come mediatore tra più attori. Il tecnologo alimentare è stato del resto addestrato per avere

una conoscenza multidisciplinare sul cibo, lo vedo quindi al fianco degli “artigiani” del settore, che sono gli industriali del terzo millennio».

Un presidente bergamasco per la filiera della distribuzione automatica



Massimo Trapletti

L'assemblea dei soci di Confida – Associazione Italiana Distribuzione Automatica, ha eletto alla guida Massimo Trapletti, presidente e CEO di Bianchi Industry SpA, per i prossimi quattro anni. L'associazione aderisce a Confcommercio Imprese per l'Italia e rappresenta l'intera filiera della distribuzione automatica nel nostro Paese. Il comparto tra mercato automatico e OCS (macchine a cospule e cialde) vale quasi 3,5 miliardi di fatturato per 10,7 milioni di consumazioni annue. “Mi sento molto onorato di rappresentare

CONFIDA – dichiara il neoeletto **Massimo Trapletti** – la più importante associazione a livello europeo del vending, un settore che occupa oltre 30 mila persone ed è un vero e proprio ‘Made in Italy’ sia perché i più importanti costruttori di vending machine sono italiani sia per la professionalità delle aziende di gestione che operano nel nostro Paese che detengono la più ampia catena di distribuzione alimentare automatica d’Europa: oltre 800mila vending che offrono ogni giorno ristoro in aziende, ospedali, scuole e università e luoghi di transito”. Massimo Trapletti, 56 anni, bergamasco, ha una carriera quasi tutta all’insegna del vending. A partire dal 1992 guida, in qualità di amministratore delegato, Bianchi Industry, uno dei marchi leader nella produzione di distributori automatici e di macchine professionali da caffè, acquisita nel 1976 dal padre Angelo che era già proprietario e Presidente del glorioso marchio Bianchi biciclette. Nel 2007 la famiglia Trapletti vende Bianchi Industry che all’epoca fatturava circa 100 milioni di euro e Massimo Trapletti diventa CEO, tra il 2008 e il 2014, di IVS Italia spa, l’azienda leader in Italia nella gestione di distributori automatici. A luglio del 2014 la famiglia riacquista nuovamente la Bianchi, che nel frattempo era entrata in crisi, e Massimo Trapletti ne torna alla guida in qualità di Presidente e Amministratore delegato riportandola al successo, puntando tutto sulle nuove tecnologie, l’attenzione ai cambiamenti nei gusti dei consumatori e estendendone l’attività all’ho.re.ca (Hotellerie, Restaurant, Cafè) con l’acquisizione di Brasilia, uno dei marchi più rappresentativi nel mercato delle macchine professionali da caffè. “Lavoreremo affinché il vending italiano e la sua filiera diventi, ancora più di oggi, il riferimento internazionale per il nostro settore – continua Trapletti – valorizzandone sempre più i nostri asset quali ad esempio la fiera Venditalia che dovrà diventare sempre più attrattiva per gli espositori e visitatori Internazionali”. “Difenderemo inoltre il nostro settore – la distribuzione automatica è stata infatti interessata negli

ultimi anni da gravosi interventi legislativi e fiscali quali l'aumento dell'iva dal 4% al 10% e l'introduzione dell'obbligo di memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi – sia in Italia che in Europa da ulteriori misure che ne possano condizionare lo slancio e ci impegneremo per migliorarne la qualità sia del prodotto erogato sia del servizio al consumatore”. “Aiuteremo infine – conclude Trapletti – le imprese del comparto a cogliere le opportunità che offre l'innovazione e a vincere la sfida della digitalizzazione”. L'assemblea dei soci di Confida ha altresì eletto le altre cariche associative per il prossimo quadriennio: il presidente del Gruppo Imprese di Gestione **Pio Lunel**, il presidente del Gruppo Fabbricanti di Distributori Automatici **Roberto Pellegrini**, il presidente del Gruppo Prodotti **Stefano Piccinini**, il presidente del Gruppo Servizi e Commercializzazione **Ernesto Piloni** e il presidente del Gruppo Giovani **Roberto Pace**.

Il futuro della ristorazione e dell'ospitalità? Zambonelli (Ascom): “Formazione in primo piano”

‘Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l'algoritmo per un'ospitalità condivisa’, è il titolo scelto per il convegno conclusivo della due giorni del Premio Italia a Tavola che ha visto Bergamo protagonista del mondo enogastronomico italiano,

ma non solo.

Più di trenta stelle Michelin hanno calcato il palcoscenico del premio, di cui Ascom Confcommercio Bergamo è stata partner insieme alla rivista Affari di Gola.

L'incontro, organizzato nella sede universitaria di Sant'Agostino e moderato dall'ideatore del premio e fondatore di Italia a Tavola Alberto Lupini, ha visto la partecipazione di addetti ai lavori che hanno tracciato le linee della ristorazione e dell'accoglienza proiettata nel XXI secolo.

Sono emersi numerosi spunti ma un unico comune denominatore: la tradizione e le qualità umane dovranno essere sempre alla base di ogni innovazione e cambiamento. Solo partendo dalle nostre radici sarà possibile soddisfare i consumatori di oggi e domani e scoprire nuove opportunità di mercato e di business.

Il ristoratore del XXI secolo deve saper creare, comunicare e rendere disponibile il valore superiore al cliente. Il tutto spesso con l'intermediazione dei nuovi strumenti informatici e del mobile che sono sempre più presenti, dal payment all'ordering e reservation, sino alle recensioni e ai racconti delle esperienze ed emozioni vissute.

Chiaro che i social media con milioni di utenti attivi in Italia rischiano di influenzare molto i consumatori sulla reputation dei singoli locali.

Detto questo, gli operatori devono sempre più conoscere ed essere in grado di gestire gli strumenti informatici perché il racconto di coloro che hanno vissuto l'esperienza è il miglior veicolo pubblicitario.

Il convegno ha visto la partecipazione del presidente degli albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, che ha ripercorso alcuni passaggi epocali relativi al cambiamento nella gestione di un albergo dagli anni '80 ad oggi, a partire dal prezzo degli hotel.

“La tecnologia ha radicalmente cambiato il nostro lavoro – ha affermato Zambonelli -. Lo smartphone, oltre ad aver di fatto eliminato il vecchio centralino telefonico delle hall, è in grado di fornire in tempo reale il prezzo delle camere al cliente finale. Se negli anni Ottanta il prezzo delle stanze era fisso e regolamentato, con la liberalizzazione delle tariffe oggi il prezzo della camera cambia di ora in ora e grazie alla tecnologia si conoscono anche i prezzi dei

competitor". "L'elemento fondamentale rimane l'uomo e in quest'ottica dobbiamo lavorare sempre più sulla formazione per garantire la massima professionalità degli operatori" ha concluso Zambonelli.



Un altro importante tema affrontato da diversi relatori è la disintermediazione. La gestione in autonomia permetterebbe il risparmio di circa il venti per cento di commissioni che oggi vengono incassate da operatori esteri; un risparmio che, reinvestito nel territorio e nel restyling delle strutture ricettive, porterebbe benefici a tutto il Paese.

Con un aggiornamento delle tecnologie si avrebbe una crescita del Pil di almeno due punti percentuali, in linea con gli altri Paesi europei con le nostre caratteristiche.

Il successo del Made in Italy (e un po' anche del Made in Bergamo) ha visto protagonista lo chef bergamasco Umberto Bombana, sette stelle Michelin in Asia che da dieci anni vanta l'overbooked sia a pranzo che a cena nel suo '8 e 1/2' di Hong Kong, grazie a un mix tra alta cucina, organizzazione e servizio.

Anche per Bombana la tecnologia è fondamentale per migliorare e migliorarsi di giorno in giorno. "Grazie a WhatsApp – spiega lo chef – riusciamo a dialogare con i nostri fornitori e i nostri contadini che ci inviano immagini e caratteristiche dei prodotti indispensabili per creare i nostri piatti".

Angelo Agnelli di Pentole Agnelli ha sottolineato l'importanza degli strumenti di cottura e della sperimentazione con gli chef "per una ristorazione fatta di semplicità con un forte elemento emozionale". "Ben venga la sperimentazione – ha detto – senza perdere di vista la tradizione".

Se in futuro potremo avere a disposizione robot umanoidi che aiuteranno in reception, tavoli interattivi per la ristorazione, con un occhio sempre più attento, anche se ancora scettico, sui pagamenti in bitcoin, occorre evitare il fenomeno della schiavitù dell'iperconnesso.

Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, ha illustrato i risultati dell'osservatorio sul turismo enogastronomico italiano 2018 che mostrano come la motivazione specifica relativa a Food & Wine e l'accessibilità e fruibilità dei luoghi di produzione rappresentino i nuovi 'musei' del turismo esperienziale.

La giornata si è conclusa con l'assegnazione dei premi ai protagonisti bergamaschi dell'enogastronomia: Sandra Midali Berera del Residence K2 Foppolo ha ricevuto il premio "Una vita per la cucina"; a Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Salvatore il premio 'Innovazione della tradizione'; ad Antonio Cuomo dell'Hostaria del Relais San Lorenzo è andato il premio 'Il coraggio dell'originalità', a Abramo Milesi dell'Alpeggio di Valtorta il premio 'per aver diffuso il valore della tradizione del formaggio'. Tra i premiati anche Clemente Savoldelli del Mulino didattico di Gandino che è stato insignito per il suo progetto di 'riscoperta del mais'; Giovanni Cacciolo Molica (Orobica Pesca) per aver portato il gusto del mare in Lombardia e Roberto Vitali giornalista e fondatore Italia a Tavola 'per aver diffuso La cultura del cibo'.

Agenti di commercio, arriva il contributo integrativo per malattie prolungate

Enasarco, su proposta di Fnaarc, riconosce mille euro di contributo supplementare (oltre la polizza infortuni) per malattia superiore a 21 giorni

Epis (Autosalonisti Ascom): “Sbagliato demonizzare il diesel servono maggiori incentivi per rinnovare il parco auto”

La crociata contro i motori diesel non ha fine, tanto che sempre più istituzioni arrivano a prendere decisioni drastiche in merito. L'ultima in ordine di tempo è quella di Milano che avrebbe deciso di dare un ulteriore giro di vite contro le motorizzazioni a gasolio anticipando le limitazioni previste dalla Regione Lombardia. Ma questa psicosi anti-diesel è davvero motivata? Secondo **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom**, titolare del punto vendita www.autosaloneepis.it e consigliere nazionale di Federmotorizzazione “è in atto una crociata ridicola contro i motori a gasolio”. Il problema – spiega – è che c'è molta disinformazione. Le politiche nazionali in questi anni hanno penalizzato solo il motore diesel con le limitazioni perché si dice che inquinino di più del benzina, ma non è così”.



“L’inquinamento globale delle nostre città generato dalle auto ormai oggi è determinato in misura marginale dalle vetture diesel perché negli ultimi 25 anni l’evoluzione tecnologica ha abbattuto quasi completamente l’inquinamento emesso da questi motori – spiega Epis -. In realtà sono più i freni e gli pneumatici, deteriorandosi, a inquinare perché generano polveri sottili che si depositano sull’asfalto e noi respiriamo”. Invece di ordinare i blocchi che danneggiano in particolare le famiglie con una sola un’auto e privi delle possibilità di cambiarla, basterebbe, a detta di Epis, lavare regolarmente le strade. “È un’operazione semplice e se fatta periodicamente porta via una quota di inquinamento altissima. Già a Bergamo la pulizia strade abbatterebbe i limiti quando inquinamento alto e non piove”. Questi temi saranno al centro di una riunione del Gruppo Autosalonisti in programma in Ascom a Bergamo lunedì 9 alle 20.30. L’obiettivo è di presentare in Regione, insieme a Federmotorizzazione, possibili soluzioni contro l’inquinamento alternative ai blocchi. “In Italia – dice Epis – ci sono 35 milioni di autoveicoli circolanti, il 45% di questi è ante euro4, quindi ha più di 12-13 anni. Gli incentivi alla rottamazione

introdotti per favorire la sostituzione di queste vetture con quelle di nuova generazione (euro 5 e euro 6) si stanno rivelando insufficienti, con i cambio auto registrati in questi due anni impiegheremmo 35 anni per arrivare a una situazione ottimale. L'incentivo è solo sul nuovo ed è finalizzato a poche categorie. tanto che non si esauriscono neppure i fondi destinati. La soluzione che vogliamo proporre è di prevedere una agevolazione sia per chi acquista vetture nuove in sostituzione sia per chi compra usato a norma, come avviene in Francia. Un tale incentivo permetterebbe di svecchiare più velocemente il parco macchine e faciliterebbe anche l'utente finale che spende meno". Epis sfata anche il 'mito' delle vetture elettriche come auto anti-inquinamento per eccellenza: "In Italia l'anno scorso sono state vendute quasi due milioni di auto nuove. I prezzi si stanno abbassando ma le vendite non cresceranno comunque come in altri Paesi perchè non abbiamo una rete di centraline che coprano il territorio nazionale. Di fatto, l'elettrico, nel nostro Paese, non è una soluzione a inquinamento zero. In Francia dove hanno le centrali nucleari lo è, infatti ne vendono 10 volte di più, ma in Italia le centrali sono a metano e a gasolio, quindi per generare la corrente elettrica necessaria a far funzionare le auto bisogna emettere gasolio o metano. Non solo, le stesse batterie poi vanno dismesse e anche questo provoca inquinamento". "La soluzione che mette d'accordo – sostiene il presidente degli Autosalonisti Ascom – è il motore ibrido senza la spina che genera potenza e carica la batteria. Ma la loro produzione è ancora limitata inoltre è adatto alla sola circolazione cittadina. Per il mercato extracittadino per il momento non è idonea. Attualmente l'euro 6 è il massimo dell'evoluzione tecnologica antinquinamento sia benzina che diesel".

Iniziano i lavori all'ex gasometro a fine autunno il parcheggio

Svolta per il nuovo parcheggio alla Malpensata all'ex gasometro. Nell'area, dismessa da decenni a due passi dalla stazione ferroviaria e dal centro cittadino, sono iniziati oggi i lavori di bonifica, che si ultimeranno entro fine mese e in autunno si prevede la realizzazione dell'area parking per quasi 300 auto. Il Comune di Bergamo e Inps, proprietaria dell'area, hanno finalmente sottoscritto una convenzione – della durata di nove anni a partire dalle opere di collaudo per la realizzazione del parcheggio a raso previsto nell'area – che concede lo spazio all'Amministrazione di Bergamo e ad ATB, che si occuperà nelle prossime settimane della progettazione esecutiva e della realizzazione del parcheggio. Nella giornata di oggi sono iniziate le operazioni di smaltimento dei rifiuti individuati nel terreno dell'ex gasometro da parte di INPS, lavori che termineranno entro la fine di aprile. Nel frattempo ATB ha avviato il bando per la progettazione esecutiva del parcheggio da 298 posti a raso che verrà realizzato entro l'autunno 2018, come previsto e annunciato nei mesi scorsi dalla Giunta del Comune di Bergamo. Grossa novità per quello che riguarda la mobilità dell'area: il Comune di Bergamo e ATB hanno deciso di realizzare una rotatoria in concomitanza con l'ingresso del parcheggio, un'opera pubblica che andrà rimodulare gli impianti semaforici tenendo conto dei flussi pedonali, tra le vie Carnovali, Gavazzeni, don Bosco, mettendo in sicurezza ed efficienza un incrocio fondamentale nel quartiere della Malpensata. L'intervento sarà realizzato durante l'estate, nel periodo in cui le scuole sono chiuse e vi sono meno veicoli sulle strade cittadine.

Prosegue così il lavoro che porterà il Comune di Bergamo a

riattivare una delle zone “buie” della città, inutilizzata e inagibile da quasi 40 anni. Dopo la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra Inps e Comune di Bergamo nell'estate 2016, lo scorso anno è arrivato l'impegno da parte di INPS alla concessione al Comune perché potesse realizzarne un parcheggio e alla messa in sicurezza della zona. Da qui ha preso avvio il Piano di Caratterizzazione per l'individuazione e lo smaltimento dei rifiuti presenti nel terreno, mentre l'Amministrazione cittadina ha affidato ad ATB la progettazione e la realizzazione del parcheggio. Ora la svolta con la firma della definitiva concessione dell'area, che passa dopo decenni nella disponibilità del Comune di Bergamo.

Libri per sognare, il concorso nelle scuole fa centro

Il Concorso Libri per sognare nelle scuole fa centro. Oltre 200 recensioni per votare il libro per l'infanzia più bello. Venerdì 13 aprile le premiazioni a Lilliput in Fiera alla presenza degli autori

Arriva il Bonus mobili e

elettrodomestici sconti sull'acquisto per chi ristruttura

Arriva il bonus mobili. Per chi ristruttura casa è prevista una detrazione Irpef del 50 per cento sull'acquisto di arredi e grandi elettrodomestici

Promozione turistica, bando di 200mila euro dalla Camera di Commercio

Promozione turistica, duecentomila euro dalla Camera di Commercio. Il bando è riservato a a strutture ricettive, servizi di intermediazione, agenzie turistiche e attività del tempo libero. Le domande vanno presentate entro il 31 maggio. Informazioni, www.bg.cam.com.it

Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai

turisti

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. *“Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa– spiega **Giovanni Zambonelli**, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme”*. Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio. *“Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio– commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Le uova, dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia”*. L'ondata di

Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba-rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaino o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta "à la carte". *"Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta"* continua Petronilla Frosio.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
- Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.
- Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.

- Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

L'indagine nazionale Fipe

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani– tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%).

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto “all inclusive” (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le previsioni per il giorno di Pasquetta

A Pasquetta saracinesche aperte per l'80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Area degli allegati