

Agritravel & Slow Travel Expo, alla Fiera di Bergamo la kermesse dedicata al turismo sostenibile

Novità 2021 il 'Villaggio della montagna' con impianti sportivi accessibili al pubblico. Tra gli stand anche i Distretti del Commercio di Ascom Confcommercio Bergamo

Torna Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori, tre giorni dedicati al turismo lento e sostenibile in programma dal 17 al 19 settembre alla Fiera di Bergamo. La manifestazione, gratuita, aperta a tutti e in presenza (venerdì 17 settembre e sabato 18 settembre dalle 15 alle 22, domenica 19 settembre dalle 10 alle 19), è giunta ormai alla sua 7a edizione e si conferma un importante punto di riferimento per gli operatori del settore e per un pubblico – locale, nazionale e internazionale – sempre più in cerca di un modo di viaggiare all'insegna della qualità della vita, della sostenibilità e dell'ambiente: cammini, trekking, cicloturismo, itinerari in montagna e collina, vie d'acqua, percorsi spirituali e folklore per assaporare anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è organizzata da Ente Fiera Promoberg – supportata dai partner Banco BPM Credito Bergamasco e Intesa Sanpaolo – con il contributo di Regione Lombardia e il supporto di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo e Camera di Commercio di Bergamo.

Dal 27 al 29 settembre la manifestazione si sposterà in rete con una seconda tappa online riservata agli operatori del

settore turistico: associazioni, tour operator e tour organizer principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei. Al centro del progetto Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori la promozione delle bellezze dei territori, le destinazioni che questi offrono tra natura, arte, tradizioni e buon cibo, e la condivisione di nuove strategie d'azione in grado di superare le difficoltà generate dall'emergenza sanitaria da Covid-19 per rilanciare il sistema turistico. Grande attenzione è dedicata alla Montagna, intesa come un vero e proprio scrigno di natura, cultura ed enogastronomia da valorizzare e custodire, anche in vista della stagione invernale 2021/2022 e dei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Milano-Cortina 2026, con le importanti ricadute in termini turistici, economici e di visibilità che un evento di risonanza globale come questo porta con sé. Accanto a stand, dibattiti, incontri, workshop la novità dell'edizione 2021 è la presenza di un grande "Villaggio della montagna", un'area esperienziale allestita negli spazi esterni del polo fieristico, che ospita esibizioni di atleti professionisti e, insieme, offre ai visitatori la possibilità di cimentarsi con una grande pista da sci di fondo, il poligono di biathlon, dossi e curve paraboliche per biciclette, skateboard e roller, circuito mountain-bike e percorso di nordic walking.

Venerdì il taglio del nastro

I riflettori su Agritravel & Slow Travel Expo– Fiera dei Territori 2021 si accendono venerdì 17 settembre alle ore 15 con il taglio del nastro alla presenza delle autorità. Un momento che si preannuncia significativo per l'intero settore turistico che, dopo essere stato duramente colpito dalla pandemia e dalle chiusure imposte per il contenimento del contagio, torna ad incontrarsi dal vivo in un contesto fieristico. Un appuntamento che segue di pochi giorni la Fiera di Sant'Alessandro (che ha registrato 35 mila presenze in tre giorni), con la quale la Fiera di Bergamo è tornata alla sua

naturale funzione dopo essere stata trasformata per un anno e mezzo in ospedale da campo e centro vaccinale. Dopo l'inaugurazione (con chiusura alle ore 22), la kermesse prosegue sabato 18 settembre dalle 15 alle 22 e domenica 19 settembre dalle 10 alle 19.

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 propone tre giorni in cui il pubblico può apprezzare le risorse e le opportunità del turismo rurale, lento e sostenibile. Stand dedicati offrono ai visitatori l'opportunità di incontrare operatori del settore, enti, istituzioni e associazioni di promozione turistica, per conoscere le opportunità e le destinazioni dei territori con le loro ricchezze naturali, culturali, enogastronomiche.

Nell'area interna della Fiera di Bergamo 6.500 mq di spazi dedicati a:

- Enogastronomia: con esperienze di show-cooking, degustazioni, presentazioni e vendita di prodotti tipici, a marchio e tipici.
- Montagna: con dibattiti, incontri, workshop e il nuovissimo 'Villaggio della montagna'.
- Cicloturismo e mobilità combinata: quale importante esperienza per vivere appieno i territori, e come leva strategica per lo sviluppo di un turismo sempre più a impatto zero.
- Cammini: oggi più che mai una delle esperienze di viaggio slow capace di far vivere i luoghi in modo autentico e sostenibile.
- Accessibilità: affinché il viaggio possa essere un'esperienza per tutti. Attenzione puntata sull'abbattimento di barriere architettoniche, culturali e sensoriali nelle località e nei luoghi di villeggiatura turistica.

- Vie d'acqua: a testimonianza di quanto una buona gestione delle risorse idriche rappresenti un'opportunità per le economie locali in stretta sinergia con la buona qualità della vita e lo sviluppo di destinazioni turistiche.
- Folklore: quale manifestazione del ricco patrimonio immateriale dei territori da salvaguardare. Musiche, danze, canti, abiti e dialetti per ridare lustro al patrimonio culturale ed espressivo dei territori.



Spazio sostenibilità: le aree protette lombarde

Tra i contenuti della manifestazione un posto di primo piano è ricoperto dal tema della sostenibilità, declinato in vista del raggiungimento degli Obiettivi di Agenda ONU 2030 e nelle sue dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Per questo uno spazio specifico, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con ERSAF Lombardia (Ente Regionale per i

Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) è dedicato al Sistema delle Aree Protette Lombarde che comprende, ad oggi, 24 parchi regionali, 105 parchi di interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali e 66 riserve naturali regionali, 33 monumenti naturali e 242 siti Rete Natura 2000. Un'occasione per dare visibilità ad un inestimabile patrimonio di ricchezze naturali, storiche e culturali, destinazioni ideali per un turismo slow che in Lombardia ha la possibilità di entrare in contatto con ambienti unici, dalla montagna alla pianura. Nei diversi stand presenti in questo spazio, attività didattiche per bambini e famiglie alla scoperta della ricca biodiversità del territorio e delle esperienze offerte dalle aree parco lombarde.

I Distretti del commercio di Bergamo e provincia tra i protagonisti

Ascom Confcommercio Bergamo ha confermato la sua presenza ad Agri&Slow Travel Expo con uno stand dedicato ai negozi di vicinato insieme ai Distretti del commercio. Al momento hanno confermato la loro presenza il Distretto Urbano del Commercio di Bergamo, Il Distretto dei Colli e del Brembo, il Distretto "Delle Torri", il Distretto de "Le Cinque Terre della Val Gandino" e il Distretto di Honio. In programma ci sono diverse iniziative che coinvolgeranno gli operatori del settore e il pubblico.

"Bergamo slow" tra sapori, natura e cultura

Le eccellenze della Bergamasca espresse attraverso la partecipazione delle principali realtà, associazioni e imprese del territorio si concentrano in un ampio spazio promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo. L'area 'Destinazione Bergamo Slow' vede la partecipazione attiva di numerosi attori impegnati nella promozione del territorio bergamasco, tra cui Visit Bergamo, PromoSerio, Visit Brembo, PromoIsola, Pianura

da Scoprire, Infopoint Valle Imagna. Uno spazio ad hoc è riservato al marchio "Bergamo, Città dei Mille...Sapori", finalizzato alla valorizzazione e promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio e dei suoi produttori. Non solo uno spazio espositivo utile a conoscere i prodotti del marchio, ma un'area ricca di appuntamenti: show-cooking e degustazioni, eventi di intrattenimento, presentazioni, incontri con l'autore, laboratori didattici ed esibizioni.

Folklore, ricco patrimonio immateriale

Un'attenzione particolare è rivolta al folklore e alle tradizioni locali, patrimonio immateriale del territorio fatto di abiti, cibo, danze e canti della tradizione. Tante le attività di animazione e scoperta del patrimonio immateriale del Bel Paese, della Bergamasca e della Lombardia, che nei tre giorni troveranno spazio all'interno delle piazze del folklore. Grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Tradizioni Popolari (FITP), e al mondo delle Pro Loco con la partecipazione attiva di Unione Nazionale Proloco d'Italia (UNPLI) della Lombardia. Numerosi gli stand che raccontano le bellezze delle destinazioni turistiche italiane, con operatori ed enti di promozione del territorio di Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Molise, Puglia, Calabria e Sicilia. Da Nord a Sud sono presenti, tra gli altri, Garda South Cycling, Strada di Leonardo, Confcommercio Pesaro Urbino, Bologna Welcome, Le Stagioni di Ostuni, Valle d'Itria e A Sud Est dalla Puglia.

Infine, non mancano le rappresentanze internazionali di paesi come Giappone, Marocco, Turchia e Portogallo. In particolare lo stand del Giappone, animato da una decina di realtà, intende raccontare e valorizzare le arti lente giapponesi e la cultura del paese attraverso dimostrazioni di pittura Sumi-e, l'esecuzione di massaggi Shiatsu, laboratori di arti tipiche giapponesi (Ikebana, Kintsugi, Origami), l'arte del Bonsai, show-cooking di cucina tradizionale, il racconto letterario di viaggi all'interno della cultura nipponica, la storia e

l'esperienza olistica del paese del Sol Levante.

Il “Villaggio della montagna”: pista da sci e impianti esterni

Novità 2021 di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori è il Villaggio della montagna un'area esperienziale che, oltre ad ospitare le esibizioni di sportivi professionisti, offre a tutti i visitatori l'emozione di cimentarsi, con l'assistenza di personale qualificato, in attività outdoor più o meno note. 8.000 mq di impianti sportivi di grande impatto:

- Pista da sci di fondo in materiale Neveplast: 54 metri di lunghezza per 15 metri di larghezza, equipaggiata da binari laterali – per la tecnica classica – lunghi 42 metri. Neveplast è uno speciale materiale plastico che simula la sciata sulla neve naturale.
- Pista kidstosnow: una pista da sci per l'approccio allo sci dei più piccoli.
- Poligono biathlon: spazio dedicato predisposto all'interno del circuito di sci di fondo.
- Circuito pumptrack: una pista adatta a tutti gli sport che prevedono ruote e rotelle, composta da dossi e curve paraboliche dallo sviluppo lineare di 71 metri. Il circuito sarà utilizzato per simulazioni di snowboard e da roller skaters.
- Circuito offroad in terra battuta per il test drive di MTB ed E-bike, dove saranno organizzate mini-competizioni di trail running e mountain-bike. Qui sarà possibile testare ausili per persone diversamente abili, tra cui handbike da fuori strada e carrozzine offroad.
- Percorso di nordic walking: per l'approccio alla sempre più diffusa pratica della camminata nordica,

accompagnati da istruttori qualificati.

- Roller park: uno spazio dedicato ai pattini a rotelle.

Nei tre giorni di Fiera è prevista la partecipazione di sportivi e atleti delle diverse discipline proposte oltre alla presenza dell'Esercito italiano con il Comando Truppe Alpine e le sue eccellenze legate alle attività di montagna – i Centri Settore Meteomont (servizio per la prevenzione e previsione del pericolo [valanghe](#)) e le squadre di Soccorso Alpino militare – , oltre a quella del servizio di Assistenza sulle piste da sci e del Centro Sportivo Esercito, un'eccellenza dello sport italiano nelle discipline invernali.



Focus: “Vivere la montagna”, verso Milano-Cortina 2026

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è anche Vivere la Montagna – Enjoy the Mountains, una maratona

di incontri, presentazioni, e dibattiti dedicati alla montagna che vedono protagonisti giornalisti, testimonial, atleti, esperti ed operatori del settore, che si avvicindano sul grande palco allestito all'interno della Fiera. Numerosi gli appuntamenti in programma per venerdì 17 settembre (dalle 16 alle 19). Tra questi:

- Verso le Olimpiadi Milano-Cortina 2026: momento dedicato ai Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina 2026 con un focus su opportunità e benefici.
- SBX (Snowboard Cross), l'evoluzione della disciplina dello Snowboard Cross con la presenza della campionessa olimpica Michela Moioli, bergamasca d'origine, insieme a Cesare Pisoni, Sofia Belinghieri, Filippo Ferrari, Cristian Belingheri.
- SKIMO, lo Sci d'alpinismo: incluso tra gli sport olimpionici invernali proprio a partire da Milano-Cortina 2026 con la presenza di Robert Antonioli, atleta valtellinese della nazionale italiana e squadra Centro Sportivo Esercito. Sei ori ai mondiali di Sci alpinismo, Sette ori nei campionati italiani, Tre ori agli europei, quattro coppe del mondo. Sarà presente anche William Boffelli, atleta bergamasco di Roncobello della nazionale di Ski Mountaineer e di Skyrunning. Detentore di diversi record, come l'ascesa al pizzo Diavolo di Tenda da Carona, e vincitore di numerose competizioni di skyrunning.
- Outdoor, focus sulla valorizzazione del turismo d'Alta Quota come opportunità per le economie locali e per riscoprire le bellezze dei luoghi montani. In particolare, focus su trekking e trail running con l'intervento del campione bergamasco Mario Poletti, che presenterà la gara Orobie Skyraid, che a luglio in Val Seriana ha registrato 650 partecipanti e una giornata di grande affluenza in tutta la valle.

- Tutti in quota! La montagna accessibile per tutti: un confronto tra enti e operatori, pubblici e privati, sull'accessibilità in montagna. In questo contesto, è previsto anche un focus sulle paralimpiadi.
- Montagna su due ruote. MTB e E-bike sono sempre più diffuse: obiettivo puntato su ciclovie e percorsi adatti sia alle famiglie che ai più esperti.

La consegna del riconoscimento a Sacbo di impresa “amica della bicicletta”

L'Aeroporto Il Caravaggio di Bergamo negli anni è diventato una vera e propria porta di accesso di livello internazionale per un ampio territorio, al quale intende collegarsi con una rete sempre più solida di connessioni nell'ottica dell'intermodalità e della mobilità sostenibile. Lo scalo, al centro di una rete europea di piste ciclabili che gli appassionati delle due ruote possono facilmente raggiungere proprio a partire da Bergamo, dispone di una ciclovia che collega l'aerostazione con i principali luoghi di interesse del territorio tra cui la stazione dei treni della città.

SACBO, la società che gestisce lo scalo bergamasco, ha implementato inoltre una serie di politiche 'bike friendly' e di azioni specifiche volte a favorire la mobilità in bicicletta da e per l'aeroporto nell'ottica della sostenibilità, pratiche virtuose da condividere con altri aeroporti nel mondo e in grado di rafforzare la competitività de Il Caravaggio. A partire da tutto ciò, SACBO ha ottenuto il certificato di Cycle Friendly Employer, ovvero di “Impresa Amica della Bicicletta” rilasciato da ECF European Cyclists' Federation, la Federazione Europea dei Ciclisti. È la prima azienda in Italia ad ottenere questo riconoscimento, che giunge proprio durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile e che sarà consegnato nell'ambito di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 (venerdì 17

settembre, ore 18.30).

Dopo la verifica dei requisiti richiesti da parte dalle principali organizzazioni di riferimento del mondo della bicicletta – a livello nazionale (FIAB Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta) ed europeo (ECF) – sarà lo scalo stesso, nei prossimi mesi, a ricevere la certificazione. Un percorso mai sperimentato in Italia, che ha come punto di arrivo l'ottenimento da parte de 'il Caravaggio' del titolo di primo aeroporto Bike Friendly d'Italia e d'Europa. La cerimonia di consegna del certificato Cycle Friendly Employer a SACBO è l'atto conclusivo di un confronto sul tema della ciclo mobilità (venerdì 17 settembre, ore 18) a cui partecipano: Klaus Ehrlich Segretario Generale Ruraltour, Valeria Lorenzelli Direttrice FIAB (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta), Francesco Baroncini ECF (European Cyclist Federation). Giovanni Sanga, Presidente SACBO.

Il progetto Whp (workplace health promotion): salute e luoghi di lavoro, il convegno di Confindustria Bergamo

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 ospita il convegno di Confindustria Bergamo dedicato al programma WHP (Workplace Health Promotion), da anni importante strumento di promozione di stili di vita sani sul luogo di lavoro (venerdì 17 settembre, ore 15.30). Un'occasione per le imprese aderenti di confrontarsi su questo tema e condividere buone pratiche efficaci per il miglioramento della salute e la prevenzione delle malattie croniche attraverso la promozione di cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro. Partecipano: Luca Dubbini Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria Bergamo, Giuliana Rocca Promozione della Salute ATS Bergamo, Giuseppe Togni Sindaco di Cavernago, Hanes Italy Srl, Vittorio Oberti Assessore allo Sport del comune di Almenno San Bartolomeo, ABB Spa.

27-29 settembre: Agritravel online per gli operatori del settore

Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 prosegue online dal 27 al 29 con una seconda tappa riservata agli operatori del settore turistico locali, nazionali e internazionali, ai quali viene offerta la partecipazione a un ricco programma di convegni e workshop B2B online dedicati ad ogni aspetto della filiera del viaggio.

In particolare:

- Lunedì 27 settembre 2021: apertura evento B2B con Celebrazione della Giornata Mondiale del Turismo. La prima edizione del 2020 ha generato più di 130 contributi provenienti da tutto il mondo.
- Martedì 28 e mercoledì 29 settembre 2021: workshop B2B online tra buyer e seller. In questa edizione saranno circa una sessantina i buyer presenti, tra associazionismo e intermediato, tour operator e tour organizer, principalmente provenienti dall'Italia, ma anche da altri paesi europei ed extraeuropei, con particolare riferimento al mercato americano. Un'importante opportunità per mantenere vivi i contatti con i mercati di riferimento e sviluppare proficue collaborazioni in vista della ripartenza delle nuove stagioni turistiche.

INGRESSO CON GREEN PASS E PRENOTAZIONE

L'accesso ad Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021 è gratuito per tutte e tre le giornate (prenotazione fortemente consigliata). Orari di apertura: venerdì 17 settembre 15-22 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 15). Sabato 18 settembre 15-22, domenica 19 settembre 10-19. La sicurezza di visitatori ed

espositori è al centro dell'attenzione degli organizzatori di Agritravel & Slow Travel Expo – Fiera dei Territori 2021, dove è garantita l'applicazione delle norme anti Covid-19 e l'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma. Per accedere alla Fiera è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

È possibile sottoporsi a tampone anti Covid-19 direttamente in Fiera, in una struttura dedicata, allestita in prossimità dell'Ingresso principale. Il servizio, a pagamento (costo 15 euro), è curato da Humanitas Gavazzeni e Cooperativa OSA Operatori Sanitari Associati. In caso di esito negativo (valido 48 ore), sarà possibile accedere ai locali della Fiera. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al massimo 5 mila visitatori contemporaneamente, è fortemente consigliata (anche se non obbligatoria) la prenotazione. È possibile prenotare sia online sul sito www.bergamofiera.it che telefonicamente al Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Al termine della prenotazione online, l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso.

Oltre a quello del Polo Fieristico di Via Lunga è a disposizione il parcheggio P3 dell'aeroporto di Orio al Serio, collegato con una navetta gratuita alla Fiera. Un servizio in collaborazione con SACBO. Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso tornelli di sicurezza che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per assicurare il necessario distanziamento sarà impiegato

personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati termoscanner facciali per rilevare la temperatura corporea. È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°. Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale. La mascherina è obbligatoria sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia

Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina

Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella** -. Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d’Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d’acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l’olio extravergine d’oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero”. “Il Lago d’Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all’appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva”.

Punto di partenza dell’iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d’acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d’acqua dolce firmate

dall'Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.

La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l'agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D'ACQUA DOLCE



Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all'iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d'Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologno, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d'Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d'acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d'acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsì di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecca (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito <http://www.cascinaclarabella.it/> nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

IL FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:

#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella
#visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che
propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana
o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono
accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai
giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli
appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una
giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi,
storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo,
Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla,
sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina
Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e
Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta
Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni
categoria saranno premiate con una confezione di prodotti
ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette
in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori
del Lago d’Iseo”.

**L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA
VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE**



Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d'acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l'acquacoltura sostenibile del Lago d'Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l'intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna "Tesori d'acqua dolce" finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d'Iseo. "Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d'acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell'acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta".

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d'acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismissed in 2019, a center was also created, the Lodrino Aquaculture Center, named "Centro Ittico Valli Resilienti". The center is part of the Valli Resilienti project, financed by the AttivAree program of Fondazione Cariplo.

L'ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI

El Licinsì di Kilometri Zero

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all'aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Raggio 35

MENU "Sapori del Lago d'Iseo" – 25 euro con dolce, acqua e caffè

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

Trattoria Porteri

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

CLUSANE

Trattoria al Porto

Tinca al forno con polenta 14 euro

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Ristorante Le Margherite

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Locanda del Lago Rosmunda

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Zucca 2

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusane con polenta 18 euro

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

COLOGNE

Osteria Quadra

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafiletti al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdure e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

GUSSAGO

Osteria dell'Angelo

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

ISEO

Bottega Clarabella

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott'olio extravergine d'oliva

Tocchetti di Storione sott'olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Il Cantuccio

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantuccioplona@alice.it

gruppodiegos.com

Radici

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145 – radici.territoriovivo@gmail.com

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecca

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

Loc. Rebecca

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

MARONE

La Dama sul Lago

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglieoeglio.it

aglieoeglio.it

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

“Calma Piatta”: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdure in pastella 12 euro

“Peler”: agoni essiccati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

“Il Lago Fritto”: mix di filetti (scardola, persico, trota, agone) in pastella di farina di riso e verdure in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

“Lake & Chips”: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all’erba cipollina 8 euro

“Shrimp Roll Chips”: sandwich con salsa all’erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

ORG Franciacorta

Risotto di lago 12 euro

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada

Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglieoglio.it

aglieoglio.it

RIVA DI SOLTÒ

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

**L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscali.it

ristorantealguelfo.it

Ristorante Trenta Passi

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO" – 32 euro persona

Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato

Casarecce al ragout di pesce di lago

Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell'orto

con Caffè, $\frac{1}{4}$ lt Valcalepio Bianco "Il Calepino", Acqua Gaverina naturale o frizzante

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

Ristorante Zù

Zuppetta calda di lago 15 euro

MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI Zù:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

*Paccheri di Gragnano con brunoise di pesce di lago varietà di
pescato di lago in 2 cotture*

PRODOTTI

*Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro)
– Tinca (15)*

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zucchini e cous cous croccante 14 euro

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

SULZANO

Darsena 21

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

VILLA D'ALME'

Tenuta Casa Virginia

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"

48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zuchina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it

Dal margine al 25% alla detrazione. Le richieste delle librerie per riformare l'editoria scolastica

Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il grido di allarme dell'Ali, l'Associazione Librai Italiani

Scuola, anno nuovo, vecchi problemi. A richiamare l'attenzione sulle criticità vissute dalle librerie in tema di editoria scolastica è **Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo** che rilancia il grido

di allarme dell'Ali, l'Associazione Librai Italiani aderente a Confcommercio, per denunciare la necessità urgente di riformare l'editoria scolastica e di aiutare le librerie che stentano a sopravvivere. Secondo l'Associazione infatti, le dinamiche contrattuali in essere stanno mettendo con le spalle al muro le librerie, penalizzate anche da un mancato miglioramento dei servizi distributivi che, al momento, non sta garantendo la disponibilità di tutti i testi scolastici adottati entro l'inizio delle lezioni, con i relativi disagi per gli studenti e per la filiera stessa.

“Il problema, di fatto, è a monte – sottolinea Botti, secondo cui il tema della concentrazione della produzione editoriale è la prima criticità da risolvere -. La presenza di 4 gruppi editoriali, che oggi controllano circa l'80% del mercato, determina una riduzione della competitività all'interno della filiera ed espone maggiormente gli operatori commerciali librai, e non solo, a politiche commerciali imposte. Il risultato? Sempre meno librerie sotto casa”.

Altro nodo da risolvere riguarda il mercato dei libri scolastici che sta creando una disparità economica che penalizza proprio l'ultimo anello della filiera: “La rete delle librerie e cartolibrerie – prosegue Botti – è oggi messa a rischio dalla bassa marginalità sui libri scolastici riconosciuta dagli editori. Una contrazione costante negli anni iniziata dopo la denuncia nel 1991 da parte di Aie degli accordi economici con Ali che regolavano il rapporto editore-libreria per i libri di testo. Da allora in trent'anni, le librerie hanno perso il 40% della marginalità passando da un margine del 25% previsto nell'accordo a un valore medio che ora si attesta attorno al 16%. Un valore fuori mercato dato che l'attuale legge consente la vendita di libri di testo con sconto al pubblico fino al 15% del prezzo di copertina”.

Le cinque richieste dell'Ali

Condizioni che hanno portato l'Associazione dei Librai

Italiani a presentare 5 richieste alle commissioni Cultura di Camera e Senato per sostenere le librerie e per denunciare l'urgenza di una riforma dell'editoria scolastica. Oltre al margine fisso garantito al 25% per poter competere con gli altri operatori commerciali, al vincolo di destinazione d'uso delle somme trasferite dallo Stato ai Comuni per il diritto allo studio, alla revisione dei tempi di distribuzione dei libri per evitare ritardi e alla riduzione al 5% dello sconto al pubblico, l'Associazione chiede di introdurre una vera rivoluzione fiscale, ovvero la detrazione, al pari di quella per le spese mediche, per chi acquista libri.

Al via IMeat a Modena. E domenica c'è la finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai

Si svolgerà il 12 settembre in occasione dell'unica fiera in Italia dedicata al negozio di macelleria, gastronomia e ristorazione specializzata

Creare un contesto di relazione dove domanda e offerta possono incontrarsi per ampliare le rispettive attività e valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare a un futuro più aperto e innovativo. È sempre stato questo l'obiettivo della società Ecod fin da quando, qualche anno fa, ha dato avvio al progetto fieristico iMEAT che, crescendo di edizione in edizione, è diventato una realtà ben definita nel contesto fieristico nazionale. La settima edizione di iMEAT si terrà dal 12 al 14

settembre 2021 a ModenaFiere.

Le novità dell'edizione 2021

Tante le novità dell'edizione 2021 a cominciare dalla suddivisione dell'esposizione in tre aree distinte: una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti; l'altra, iMEAT Eccellenze, alle specialità di prodotto finito; infine, la novità programmata da tempo e rimandata per cause di forza maggiore: iMEAT Farm, ideata per mettere in collegamento allevatori e produttori di carni di alta qualità con il mondo della macelleria allo scopo di creare una sinergia costruttiva.

Confermati i tre giorni espositivi proprio per riuscire ad intercettare un target di visitatori ancora più ampio, con esigenze di spostamento e programmazione diversificate dando ai negozi di macelleria e di gastronomia, alla ristorazione e alle aziende agrituristiche, l'opportunità di essere presenti per aggiornare o innovare la propria attività.

La finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai

Il programma di eventi collaterali, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e altre iniziative in corso di definizione. Tutto nell'ottica di creare suggestioni da trasporre e personalizzare nel proprio negozio o attività. Sempre vivace l'attività di Federcarni, operativa nell'area offerta da Ecod: come ogni anno, infatti, la Federazione Nazionale Macellai parteciperà e domenica 12 settembre, presso l'area Federcarni, si svolgerà la Finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai ([clicca qui](#)) In programma ci sono anche altre iniziative che offriranno momenti di formazione e intrattenimento.

Registrazione esclusivamente online

Attualmente sono attive le registrazioni online per visitare iMeat: l'ingresso è gratuito ma la registrazione online è obbligatoria (in fiera non sarà attiva la biglietteria). Sul sito di iMeat è possibile richiedere il biglietto di ingresso compilando, in tutte le sue parti, il modulo di registrazione online: per accedere al sito [clicca qui](#).

Per accedere al quartiere fieristico di ModenaFiere sarà obbligatorio essere in possesso del Green Pass.

Le spese obbligate si “mangiano” il 43% dei consumi delle famiglie bergamasche

Solo per l'abitazione, tra affitti e utenze, nel 2021 si spenderanno 4.074 euro pro capite, dato più alto dal 1995

Spese per l'abitazione, affitti o mutui, bollette e altre utenze, manutenzioni, assicurazioni, tariffe rifiuti: se c'è una certezza che il Covid non ha spazzato via, ma che anzi ha contribuito a confermare, è che le spese obbligate, soprattutto quelle che riguardano la casa (affitti e bollette), continuano a incidere pesantemente sui bilanci delle famiglie. L'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio sulle spese obbligate delle famiglie tra il 1995 e il 2020, mette bene in evidenza che nel 2020 la pandemia ha compresso le spese libere, con i servizi scesi al 15,6% del totale consumi (il minimo dal 1995), e aumentando le spese obbligate (quasi il 44%, il livello più alto dal 1995) arrivate a 7.168 euro annue pro capite.

Stesso trend anche per il 2021: nonostante il parziale recupero dei consumi in alcuni segmenti, le spese obbligate si confermano la principale voce di spesa assorbendo il 42,8% dei consumi totali che, in termini monetari, significano 7.291 euro pro capite. Tra queste spese, sono quelle legate alla casa ad incidere maggiormente arrivando a “mangiarsi” – tra affitti, manutenzioni, bollette, e smaltimento rifiuti – 4.074 euro, la cifra più alta mai raggiunta dal 1995; all’interno dei consumi commercializzabili invece (9.741 euro pro capite nel 2021) la componente principale è rappresentata dai beni con una quota sul totale consumi pari al 40,3% (in lieve riduzione rispetto al 41,1% del 2020), mentre recuperano i servizi passando dal 15,6% del 2020 al 16,9%, stessa quota di spesa destinata agli alimentari.

In Bergamasca le spese obbligate ammontano a 6,6 miliardi di euro

Il dato nazionale si riflette anche in provincia di Bergamo dove le spese obbligate a cui devono far fronte le oltre 460 mila famiglie bergamasche ammontano a oltre 6,6 miliardi di euro, circa il 43% delle spesa annua che si attesta sui 15,5 miliardi di euro. “Rispetto a prima della pandemia, ossia al 2019, le spese per servizi acquistabili sono sotto del 4,2% – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Mancano all’appello i servizi ricreativi, sportivi, culturali eventi i cui consumi nel 2021 sono sotto di oltre 650 milioni, per una spesa che quest’anno è stimata in 2,616 miliardi di euro. Anche la ridotta mobilità continua a contenere le spese per i mezzi di trasporto e i carburanti. Restano alti invece i consumi di beni, soprattutto alimentari, e le spese obbligate per la casa”.

“Per il 2021 – prosegue Fusini – si stima una spesa media procapite di 2.800 euro a famiglia, circa 165 euro in meno rispetto al 2019, per un totale di una spesa media mensile di 1,29 miliardi di euro. Occorre, quindi, superare al più presto l’emergenza sanitaria con i vaccini per consolidare il clima di fiducia, preconditione necessaria per rafforzare la crescita economica e sostenere i consumi”.

Un settembre di “Moscato Gastronomico” tra degustazioni di salumi e formaggi abbinati alla Docg

Giovedì 9 settembre secondo appuntamento dell’iniziativa del Consorzio di tutela con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo

L’unicità del Moscato di Scanzo si abbina ai sapori tipici bergamaschi. Giovedì 9 settembre secondo appuntamento targato “Moscato Gastronomico”, iniziativa organizzata dal Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo in collaborazione con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. Per quattro giovedì, gli esperti gastronomi e salumieri del gruppo Ascom presenteranno le peculiarità di formaggi e salumi locali abbinati alla pregiata Docg bergamasca. Le degustazioni si tengono nell’affascinante sede del Consorzio a Scanzorosciate (via Colleoni 38). Il programma prevede giovedì 2 e 16 settembre “Moscato di Scanzo e i salumi della Bergamasca”, mentre giovedì 9 e 23 settembre “Moscato di Scanzo e i formaggi della Bergamasca”. Le degustazioni cominceranno alle 18 e per ogni appuntamento sono previste 5 sessioni da 30 minuti ciascuna (massimo 8 partecipanti alla volta).

L’iniziativa il “Moscato Gastronomico” – inserita all’interno del cartellone degli eventi del “Settembre del Moscato di Scanzo” – si chiuderà giovedì 30 settembre con una tavola rotonda aperta a giornalisti ed esperti del settore dedicata agli abbinamenti del Moscato di Scanzo.

Per accedere alla degustazione è richiesto il Green pass e la prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: tel. 0356591425 – info@consorziomoscatodiscanzo.it.

Bergamo, fino a domenica è tempo di “Sbarazzo” nei negozi del centro

Articoli invenduti e rimasti in magazzino, stock del passato, ultimi capi dei saldi: oltre 100 i commercianti aderenti all'iniziativa di Bergamo In Centro, Duc e Comune

Torna Sbarazzo & The City: in più di 100 negozi del Centro di Bergamo oggi, domani e domenica l'evento dedicato agli amanti dello shopping e delle occasioni. Articoli rimasti in magazzino, stock del passato, articoli invenduti, ultimi capi dei saldi: i commercianti aderenti del centro città potranno “sbarazzarsi” di tutto questo durante una giornata destinata a dare grandissima visibilità alle attività commerciali dell'area centrale della città. Ma non solo: per le vie della città, all'interno dei negozi aderenti all'iniziativa, sono previsti sconti straordinari e occasioni imperdibili per accontentare i gusti e le richieste di tutti.

La formula riadattata dello “Sbarazzo diffuso”, organizzato ora all'interno dei negozi e non più lungo il Sentierone e in Piazza Matteotti come nel periodo pre-covid19, consente di gestire, nonostante l'alta affluenza registrata già nell'edizione dello scorso settembre, tutte le regole per prevenire il contagio da covid19. Negozianti e clienti possono evitare assembramenti garantendo così un'esperienza di shopping in sicurezza.

Sbarazzo & The City è un'iniziativa dei negozi associati a Bergamo In Centro in collaborazione con il Distretto Urbano del commercio di Bergamo e Comune di Bergamo. "Abbiamo pensato, con le associazioni del commercio, a un centro che si trasforma in un centro commerciale per un'intera settimana – spiega il **Sindaco di Bergamo Giorgio Gori** – in modo da dare visibilità e sostegno ai negozianti del centro, che stanno ripartendo con impegno dopo le difficoltà dovute all'emergenza pandemica. Il commercio del centro ha dimostrato di essere più che mai vivo e solido e attività come questa lo rendono ancora più attrattivo: per questo motivo il Comune di Bergamo favorisce questo tipo di iniziativa, fornendo tutto il supporto e il sostegno possibili."

"Finalmente – commenta **Marco Recalcatti dell'associazione Bergamo InCentro** – torna lo Sbarazzo del Centro Bergamo. Siamo giunti alla quarta edizione, con la partecipazione di 100 negozi/attività. Noi del direttivo della associazione dei commercianti del centro siamo soddisfatti per la grande adesione da parte dei negozianti, un'adesione che cresce di anno in anno. La formula diffusa sul territorio e all'interno dei negozi, sperimentata lo scorso anno per l'emergenza Covid, è piaciuta a tante persone, soprattutto ai clienti che si sentono più sicuri senza la ressa e gli assembramenti che possono formarsi con la forma "a bancarelle" della manifestazione, quella che – per capirci – abbiamo sperimentato negli anni precedenti all'emergenza covid19. Stiamo già pensando a come organizzare il prossimo Sbarazzo, sperando sia finita l'emergenza sanitaria: alla luce di questa nuova esperienza, potremmo pensare a uno Sbarazzo di tipo "misto". Un grande ringraziamento va al Distretto Urbano del Commercio di Bergamo e al Comune di Bergamo per la collaborazione e Radio Number One, radio ufficiale dello Sbarazzo."

"La formula 2021 dello Sbarazzo – conclude **Nicola Viscardi, Presidente del Distretto Urbano del Commercio**

– consente di dare continuità a un’iniziativa che in molte città d’Italia è diventata un appuntamento fisso, anche ripetuto più volte l’anno. È un’occasione molto ghiotta sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro: per i primi sarà possibile usufruire di offerte commerciali super vantaggiose nel bellissimo contesto del nostro centro città, per i secondi un’occasione in più per contrastare la destagionalizzazione dei saldi e azzerare le rimanenze di magazzino, promuovendo il proprio negozio.”

Al link di seguito la mappa dei negozi che aderiscono all’iniziativa www.bergamoincentro.it/lo-sbarazzo-2021/.

“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le ricette del Cinquecento

Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l’Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcommercio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all’anniversario dell’artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone “A tavola con il Moroni”, un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del ‘500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell’iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all’iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori

e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi "fattibili" grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

Le ricette di "A tavola con il Moroni"

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i "Maccaroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi", molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I "ravvioli da magro (casoncelli)", sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; "Foiade condite con una salsa verde", sempre secondo le ricette di Scappi.

Come secondo, viene proposto il "Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso", un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la "Torta de Formag", una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti "Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi", "Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e "Casoncelli bergamaschi all'antica".

I ristoranti che aderiscono all'iniziativa

Ristorante al Ponte – Albino (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

www.ristorantealpontealbino.com

Trattoria Moro – Albino (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

www.trattoriamoro.it

Albergo Garden – Fino del Monte (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

www.albergogarden.net

Mari's Family – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove adesioni: www.ascombg.it – www.valseriana.eu

Cresce il mercato immobiliare turistico: dal lago alle valli +30% di compravendite e affitti sold out

Caironi, Fimaa Bergamo: "Le richieste si concentrano verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, e se possibile con un locale da dedicare allo smart working"

L'emergenza Covid e l'arrivo del Green Pass non frenano il settore immobiliare turistico. Le performance del mercato estivo mettono infatti in evidenza un ritorno di interesse della domanda sia di acquisto che di locazione verso il mercato provinciale delle abitazioni per vacanza. Le rilevazioni di Fimaa Bergamo – Federazione Italiana Agenti e Mediatori d'Affari – nel segmento delle compravendite di abitazioni nelle località turistiche restituiscono un quadro incoraggiante e gli agenti immobiliari continuano a percepire un trend degli affitti in costante crescita e un sostanziale aumento delle compravendite delle seconde case rispetto al 2020 e, soprattutto, ai livelli pre pandemia.

Locazioni

Dal lago alle valli è sold out I segnali più incoraggianti arrivano dal segmento delle locazioni: la stagione estiva registra, infatti, un sold out nell'area del Sebino dove sono soprattutto famiglie bergamasche ad affittare una casa vacanza, seguite dagli stranieri, tedeschi soprattutto. Bene anche il lago d'Endine dove ad agosto c'è molta richiesta grazie anche a canoni più contenuti.

Luglio e agosto sold out anche in Valle Seriana e Val Brembana dove nei mesi scorsi l'emergenza Covid aveva rallentato le locazioni a causa anche della chiusura degli impianti sciistici. Rispetto al lago, sono soprattutto lombardi – milanesi in testa – ad affittare case vacanze. Significativa anche la ripresa della Valle Imagna dove paesi come Costa Valle Imagna e Sant'Omobono Terme sono molto richiesti soprattutto da una popolazione più anziana e proveniente dal Milanese. Riguardo al tipo di immobile, la richiesta prevalente riguarda appartamenti con spazi esterni e quindi con terrazza godibile o con vista panoramica. Molto richiesti anche appartamenti al piano terra, villette e rustici con giardino.

Seconde case: il mercato è sempre più vivace

Anche per quanto riguarda le compravendite emergono segnali di maggior dinamismo rispetto al 2020. Nelle principali località turistiche della provincia, infatti, Fimaa Bergamo registra un aumento del 30% delle compravendite. Volano le seconde case soprattutto in alta Valle Seriana, Conca della Presolana in primis, richieste da una clientela soprattutto bergamasca e milanese. Nel Sebino, invece, il 40% degli acquirenti sono tedeschi, seguiti da inglesi e olandesi. Si tratta di un fenomeno immobiliare nuovo: l'inflazionamento del lago di Garda ha infatti portato gli stranieri a puntare i fari sul lago di Iseo, dove una seconda casa diviene strategica grazie anche alla vicinanza all'aeroporto di Orio al Serio.

Bene anche la Valle Brembana dove si registra un aumento del 30% delle compravendite agevolate anche da prezzi molti più accessibili rispetto agli anni precedenti. È aumentata la richiesta a San Pellegrino Terme e a Piazza Brembana, ma anche a San Giovanni Bianco e a Zogno, centri dove c'è più richiesta di seconde case e il mercato è più performante. Sulla stessa scia la Valle Imagna che vanta prezzi ancora più accessibili e, di fatto, è più comoda da un punto di vista viabilistico:

un plus che stimola soprattutto una clientela più anziana e proveniente dal Milanese.



“Il settore turistico, che è stato tra i più colpiti dalla pandemia da Covid-19 e dai lockdown, comincia a rivedere la luce – sottolinea **Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo** -. Veniamo da un 2020 che aveva già dato dei miglioramenti ma quest’anno abbiamo assistito a un vero e proprio conferma del trend in atto ed è tornata infatti la voglia di andare in vacanza e di investire nel mattone soprattutto al lago e in montagna, dove la richiesta è tra le più vivaci. Il mercato immobiliare delle località turistiche ha fatto registrare un ritorno di interessi con riflessi sia sui livelli di attività che sui valori di compravendita e locazione. Le richieste si concentrano specialmente verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, se possibile con vista panoramica e anche con un locale da dedicare allo smart working”.

Food Film Fest, premiati i vincitori delle tre categorie in concorso

Sabato sera la premiazioni per Movie, Doc e Animation. Assegnati anche 5 premi speciali tra cui quello Ascom Confcommercio Bergamo

«Quasi ora», corto di Luigi Pane, è il vincitore (categoria food movie) dell'edizione 2021 del Food Film Fest andato in scena nei giorni scorsi in Città Alta a Bergamo. Le premiazioni si sono svolte sabato sera insieme ai 47 registi finalisti della VIII Edizione del festival ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca, e che quest'anno ha visto anche il coinvolgimento di Ascom Confcommercio Bergamo come ricorda il direttore Oscar Fusini: "Abbiamo collaborato attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival e abbiamo portato il nostro contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare con [4 laboratori e ai talk](#) dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi insieme ai nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti."

"Abbiamo fatto il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival abbiamo presentato infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell'imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di *Madre e Figlia*. L'impresa Donna tra le generazioni' un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra 'Sguardi di donne, storie di commercio' con gli scatti, realizzati dal fotografo

bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

Tornando alle premiazioni, a fare gli onori di casa Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, che ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc, Animation. Assegnati poi il Premio Speciale alla miglior opera sul territorio che da questa edizione diventa Premio Ascom Bergamo (consegnato dal direttore Oscar Fusini) e il Premio Speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati. Da quest'anno anche un Premio Speciale è assegnato dal Comitato Italiano per il World Food Programme per premiare un'opera che sensibilizzi contro la fame nel mondo, ma anche un Premio titolato a Piazzalunga assegnato al film che meglio racconta di integrazione e un Premio Speciale dalla Fondazione Creativi italiani per premiare la creatività.



I vincitori delle 3 categorie in concorso

Per la categoria ANIMAZIONE viene chiamato sul palco Enrico Radicchi della condotta Slow Food Bergamo. Il premio va ai giovanissimi registi tedeschi Nicolas Sperling, Matthias Strasser and Gina Stephan per il film di animazione Composition IV presenti tutti al ritiro del premio. Kandinsky ispira lo chef Theo che libera l'ispirazione senza confini, proprio come l'arte astratta. E Theo si diverte compiaciuto fino al suo prossimo viaggio infinito, perché alla fantasia non si pongono limiti, come all'arte.

Alberto Brivio, Presidente di Coldiretti, è chiamato sul palco per consegnare il premio per la categoria FOOD MOVIE a Luigi Pane per il film Quasi Ora. Pasolini e Montanelli, spietati, parlarono di un'Italia senza memoria e quindi senza futuro. La libertà conquistata ci sembra scontata e ingombrante al punto che per molti la soluzione del capopopolo di turno affascina ancora. Quasi ora è un pranzo con la schiena dritta. A pagare il conto sono le nuove generazioni. Salato.

L'ultimo premio viene consegnato per la categoria DOC da Raffaella Castagnini Responsabile Servizio Promozione e sviluppo economia locale Camera di Commercio a Sopa, film realizzato a Panama dal regista Jorge Montenegro che ha mandato un video messaggio di ringraziamento. La discriminazione di essere una donna con origini africane, la difficoltà di perdere il marito, la povertà che ti circonda. Poi Marta e le sei figlie diventano imprenditrici. E Panama è come New York, Milano o Melbourne. Idea, progetto, passione, lavoro, risultato. Una zuppa d'autore.



Premi e menzioni speciali

Ad anticipare le premiazioni due menzioni speciali: presente sul palco Luana Piazzalunga CEO Piazzalunga Srl e sponsor dell'iniziativa, per premiare Caprediem un film Italiano del 2021 a cui va il premio La migliore opera di emancipazione. Sul palco per ritirare il premio il regista Walter Bencini. La seconda menzione speciale assegnata dal Comitato Italiano per il World Food Programme viene assegnata dal Direttore Artistico Luca Cavadini che legge un messaggio del Dott. Pietro Lasalvia, Direttore Comunicazione e relazioni istituzionali del World Food Programme Italia e consegna il premio a Davide Dutto art director del film With Human Eyes. Il senso è preparare pasti per chi ne ha bisogno, in accordo con le realtà di distribuzione popolare. I protagonisti sono i ristoratori di Torino, chiusi per la pandemia senza distinzione tra michelin e trattorie. L'animazione coinvolge

fino alla commozione e chi ha occhi umani, li asciuga.

Si prosegue poi con il Premio della Fondazione Creativi Italiani che vuole premiare la creatività e la fantasia e viene consegnato sempre dal direttore artistico a Irene Cotroneo coregista del film Gea l'ultima mucca una storia davvero originale che ha stupito e lasciato incuriositi il pubblico e i membri della giuria. A Serravalle Langhe Gea batte Barack Obama. Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso. E il cinema, gli autori, il regista, il montaggio, possono stupire, bene, fino all'inverosimile.

E poi il momento di chiamare sul palco Oscar Fusini direttore Ascom Bergamo un nuovo partner di Food Film Fest che oltre a sostenere l'iniziativa quest'anno ha contribuito nella realizzazione del programma. A lui l'onore di assegnare il Premio Miglior opera sul territorio al film Going Dark Finding Light film americano del 2021, i registi Joshua Harding e Matt Klug non potendo essere presenti hanno inviato un divertente video messaggio di ringraziamento. Il periodo covid sia d'insegnamento. Michael Tusk, tre stelle Michelin con i battenti chiusi per la pandemia, porta la sua arte culinaria in fattoria. "La terra, i suoi prodotti a pochi metri, ci ha permesso di fare un po' meno, perché abbiamo molto di più davanti a noi".

Sempre una grande emozione la consegna del premio della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati cofondatore della manifestazione. Il premio viene consegnato dal direttore artistico che dopo aver letto le motivazioni chiama sul palco Victoria Fistes regista del film Tanagokoro film Anglo giapponese che racconta la storia di un intrepido chef e della sua battaglia. Yoshinori Ishii è uno chef, un'artista e un uomo che ha unito la passione alla curiosità. Prima regola, rispettare la materia prima. Ha indossato i panni dei pescatori ed ha rivoluzionato il modo di trattare il pesce a Londra e nel Regno Unito. Questo bel ritratto cinematografico ci fa capire perché non è vero che tutti possono essere chef.