

Fondo di garanzia per le Pmi: sono in vigore le nuove regole

Sono entrate in vigore il 15 marzo scorso le nuove disposizioni operative che attuano la riforma del Fondo di Garanzia per le Pmi (Decreto ministeriale del 6 marzo 2017).

«Finalmente, dopo due anni di attesa, la riforma del Fondo di Garanzia di Stato per le imprese permetterà alla nostra Cooperativa di far “riaccendere il turbo” alle piccole e medie imprese della bergamasca – afferma Riccardo Martinelli, presidente di Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo -. Il Ministero dello Sviluppo Economico ha eliminato la stortura che in teoria consentiva a tutte le imprese di ottenere la garanzia massima dell’80% ma, in pratica, solo le aziende considerate “in prima fascia” potevano accedere con facilità al credito garantito. Le insufficienti disponibilità finanziarie del Fondo e la perdurante crisi economica hanno reso più difficoltoso l’accesso alla garanzia da parte delle aziende più deboli e più piccole».

Secondo Martinelli, il precedente sistema di garanzia ha contribuito al “razionamento del credito” riservato solo alle realtà imprenditoriali più strutturate, mentre ora, l’intervento del Confidi, e nello specifico di Fogalco, permetterà di condividere con l’Istituto di credito la percentuale di garanzia necessaria all’impresa per il pianificare il proprio fabbisogno finanziario.

«L’entrata in vigore delle nuove disposizioni acconsentirà a Fogalco di trasferire all’impresa un considerevole risparmio in quanto il prezzo e il costo della garanzia – spiega Martinelli – saranno direttamente proporzionali alla

percentuale di garanzia prestata e graduata dal 30 all'80%. In questo modo sarà certamente facilitato il ricorso al credito finalizzato alle necessità finanziarie anche delle aziende più piccole».

Insomma, con questa riforma i Confidi "tornano sul mercato" al fianco ed a sostegno delle imprese.

Tutte le aziende potranno accedere alla garanzia sul finanziamento attraverso la valutazione del rating basato su cinque classi di rischio: "sicurezza", "solvibilità", "vulnerabilità", "pericolosità" e "rischiosità". Solo quest'ultima esclude l'azienda dai finanziamenti. «Fogalco – conclude Martinelli – sta implementando una piattaforma di valutazione del rating, secondo il "Modello Mediocredito" per "mediare" la fascia di merito attribuita all'imprenditore rispetto ai criteri determinati dall'Istituto Bancario». L'importo massimo garantito per impresa è di 2,5 milioni di euro.

La riforma introduce anche un'altra novità sostanziale per il mondo della garanzia: la cosiddetta "Garanzia Tripartita". «I finanziamenti fino ad un importo di euro 120 mila euro – spiega Antonio Arrigoni, direttore di Fogalco – saranno garantiti da Fogalco tramite la società partecipata Asconfidi Lombardia nella misura del 67%. Per velocizzare e agevolare la fase di istruttoria e ammissione alla garanzia si utilizzerà anche un proprio modello di rating implementato con l'ausilio di una società di service già sperimentata. Anche in questo caso il beneficio per le imprese sarà significativo in quanto la "riassicurazione e controgaranzia" del Fondo dello Stato consentirà al sistema bancario di mettere a disposizione, concordate per tempo, risorse per i progetti di crescita, sviluppo e liquidità a condizioni particolarmente vantaggiose. La "Garanzia Tripartita" non prevede l'acquisizione di ulteriori garanzie reali, assicurative e/o bancarie».



Riccardo Martinelli
presidente Fogalco



Antonio Arrigoni
direttore Fogalco

Le classi di rating

Fascia 1 - SICUREZZA

Soggetto caratterizzato da un profilo economico e da una capacità di far fronte agli impegni molto buoni. Il rischio di credito è basso

Fascia 2 - SOLVIBILITÀ

Soggetto caratterizzato da un'adeguata capacità di far fronte agli impegni finanziari. Il rischio di credito è contenuto

Fascia 3 - VULNERABILITÀ

Soggetto caratterizzato da tratti di vulnerabilità. Il rischio di credito è accettabile

Fascia 4 - PERICOLOSITÀ

Soggetto caratterizzato da elementi di fragilità. Il rischio di credito è significativo

Fascia 5 - RISCHIOSITÀ

Soggetto caratterizzato da problemi estremamente gravi, che pregiudicano la capacità di adempiere alle obbligazioni assunte, ovvero già in stato di default. Il rischio di credito è elevato



Al via la seconda edizione degli Stati Generali della Mobilità

Tredici mesi dopo il primo appuntamento, tornano a Milano gli Stati Generali della Mobilità, l'evento itinerante che richiama i maggiori esperti del settore automotive con l'obiettivo di interrogarsi per dare risposte concrete a un settore che ha visto accelerare bruscamente la sua evoluzione, scardinando elementi che erano considerati una certezza. Nel corso del 2018 sono stati organizzati altri due eventi a Bari e Perugia con approfondimenti delle tematiche locali.

Il prossimo 29 marzo si riparte da Milano, con un evento che richiamerà nella sala Orlando della sede di Confcommercio, in corso Venezia 47, i maggiori protagonisti del settore, dai costruttori e importatori di auto ai concessionari, dai giornalisti al mondo delle infrastrutture legate alla mobilità.

Gli Stati Generali della Mobilità, promossi da Federmotorizzazione e Assomobilità Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, hanno contribuito ad approfondire i temi per la ricerca di soluzioni per un settore che si muove tra incognite e nuove frontiere. Sono proprio le prime evidenze concrete ad avere convinto Simonpaolo Buongiardino, promotore dell'evento e Presidente di Federmotorizzazione e Assomobilità, a rinnovare l'impegno anche nel 2019. Una tra le prime emergenze da affrontare in un mondo che si sta confrontando con l'avvio di una nuova era, è rappresentata da una spinta verso una mobilità elettrica che presenta ancora numerose incognite. Lo sviluppo deve passare attraverso la

diffusione delle necessarie infrastrutture, ma nella fase di transizione non deve generare svantaggi per le imprese distributrici tradizionali e allo stesso tempo deve favorire lo svecchiamento di un parco circolante attraverso interventi efficaci nel segno della neutralità tecnologica.

È Simonpaolo Buongiardino a chiarire più nel dettaglio i temi di questa seconda stagione:

«Le informazioni fornite dai protagonisti della filiera dell'Automotive durante la prima edizione degli Stati Generali della Mobilità hanno dimostrato come non esista una sola risposta ai quesiti che il comparto sta affrontando: gli interventi da programmare devono essere flessibili, perché l'irrompere di nuove tecnologie, prospetta, in una visione di lungo periodo, la possibilità di poter disporre di capacità innovative, in grado di dare risposte differenti ai mutamenti necessari in tema di sostenibilità complessiva e magari senza focalizzarsi unicamente sulla scelta dell'auto elettrica, sia dal punto di vista economico sia da quello ambientale. La nostra iniziativa intende fornire attraverso il confronto e il dibattito un quadro documentato dell'attualità e una visione prospettica per il futuro. Uno strumento, dunque, di conoscenza e un contributo agli indirizzi strategici dell'operare quotidiano degli addetti ai lavori».

Al dibattito, focalizzato su mobilità elettrica, alternative al diesel, politica dei trasporti, come di consueto moderato dal giornalista Pierluigi Bonora, fondatore del Movimento di opinione #FORUMAutoMotive, interverranno relatori che già hanno fornito il loro contributo nel corso del 2018, al quale se ne aggiungono di nuovi. Il parterre degli autorevoli ospiti comprende:

Simonpaolo Buongiardino, Presidente Federmotorizzazione e Assomobilità

Gian Luca Pellegrini, Direttore di Quattroruote

Pierluigi Ascani, Presidente di Format Research

Franco Fenoglio, Presidente di UNRAE Veicoli Industriali

Roberto Zucchetti, Docente Università Bocconi

Gianmarco Giorda, Direttore ANFIA

Luigi Ottaiano, Responsabile mobilità elettrica Enel X Italia

Claudio Spinaci, Presidente di Unione Petrolifera

Pier Francesco Caliari, Direttore Generale di Confindustria – ANCMA

Francesco Monteamaro, VP Sales Powertrain Solutions Bosch Italia

Sergio Savaresi, Docente al Politecnico di Milano

Aprirà i lavori il Vice Presidente Vicario Confcommercio Imprese per l'Italia Lino Enrico Stoppani

A chiusura dei lavori interverranno:

– Attilio Fontana, Presidente Regione Lombardia (invitato)

– Luca Squeri, Deputato e Presidente FIGISC

– Marco Granelli, Assessore di Milano alla Mobilità e all'Ambiente

Federmotorizzazione – Federazione Nazionale Commercianti della Motorizzazione – rappresenta e tutela sul piano nazionale, gli interessi delle categorie imprenditoriali appartenenti al settore della mobilità, quali: venditori di autoveicoli – motocicli e ciclomotori – parti di ricambio e pneumatici – vendita di prodotti nautici e veicoli ricreazionali “sea & snow” – attività di autorimessa e autoriparazione.

In Ascom i segreti per un

Locale di successo

Ascom Bergamo Confcommercio va in aiuto di ristoratori e baristi con un pomeriggio di consulenza e formazione gratuiti. L'incontro si tiene martedì 9 aprile dalle 15.30 alle 17 alla sala conferenze della sede di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo. L'iniziativa è rivolta ai neoimprenditori che vogliono far decollare il proprio locale e ai professionisti che sono sul mercato da anni e cominciano ad avere qualche difficoltà. Con l'aiuto di esperti dell'agenzia Ved Consulting verrà spiegato come ottimizzare i costi senza rinunciare alla qualità e come capire se un progetto è in grado di sostenersi e di produrre guadagno.

Perché un bar o un ristorante faccia un buon margine di guadagno devono essere tenuti sotto controllo alcuni indici, ad esempio l'incidenza dell'affitto rispetto ai ricavi non può pesare più del 6-10% a seconda del tipo di affitto; l'incidenza delle merci deve rimanere al di sotto del 36%; il costo del personale può variare sensibilmente a seconda della tipologia passando da un minimo del 20% per un bar o una pizzeria, fino a superare il 30% per un ristorante stellato. Solo in questo modo il grande lavoro e impegno che richiede un'attività ristorativa vengono ripagati.

Il seminario approfondirà questi temi importanti e cruciali per qualunque locale e mostrerà come è possibile migliorare la gestione dell'attività. Per partecipare è necessario registrarsi [cliccando qui](#).

Chi lo desidera può anche prenotare una consulenza personalizzata gratuita all'Ascom di 40 minuti di consulenza personalizzata e gratuita con gli esperti nel giorno di mercoledì 10 aprile dalle 15 alle 18 (sempre alla sede di via Borgo Palazzo). Per richiedere la consulenza chiamare lo 035. 4120183 (Simona Nessi).

[Clicca qui](#) per visualizzare il dépliant del servizio che offriamo e per il quale da metà aprile saranno a disposizione anche alcuni voucher camerali.

Per maggiori informazioni, puoi contattare Giorgio Puppi al numero 035 4120123 – consulenza@ascombg.it; <http://www.ascombg.it/a-b-c/>

Formazione e mondo del lavoro: successo per il convegno “It’s Experience Day”

Il guru del marketing sportivo Romy Gai, il noto scrittore Giorgio Terruzzi e l’affermato imprenditore bergamasco Franco Acerbis, hanno spiegato i segreti e i valori del successo, basato su formazione, esperienza e innovazione, ai centosessanta studenti intervenuti al convegno “It’s Experience Day” organizzato dalla Fondazione bergamasca ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d’alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L’evento, che ha visto la partecipazione di oltre 900 ospiti tra giovani e aziende, è stata occasione per riflettere sul modo migliore di coniugare fabbisogno di lavoro, capacità e talenti personali con l’innovazione e la disponibilità al cambiamento richiesti oggi dal mercato del lavoro. “La prima esigenza di cui teniamo conto nella proposta dei nostri percorsi formativi è il desiderio dei giovani” ha spiegato il fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, a cui ha fatto eco

Franco Acerbis, esortando chi si affaccia al mondo del lavoro, dopo adeguata preparazione formativa, ad avere ambizione e coraggio di fuoriuscire dagli schemi. Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, ha spiegato come la formazione scolastica sia fondamentale e consenta di liberare la curiosità, che diventa motore del desiderio di scoprire e migliorarsi di continuo. Caratteristica che accomuna anche alcuni fra i più grandi campioni dello sport, come ad esempio i piloti Ayrton Senna, Michael Schumacher e Valentino Rossi, citati dal giornalista Giorgio Terruzzi: tre talenti che hanno sempre saputo mettere da parte ciò che sapevano fare meglio, per concentrarsi su quello che di nuovo potevano imparare e migliorare. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, ha illustrato come l'innovazione tecnologica sia fondamentale per lo sviluppo della medicina e della scienza, ribadendo l'eccellenza della ricerca e sanità lombarda a livello internazionale.

“Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo” ha ricordato il direttore generale della Fondazione, Maurizio Orena.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.





Libri per Sognare: Prorogato al 29 marzo il termine per votazioni e recensioni

Libri per Sognare: Grazie alle numerose richieste il termine per votazioni e recensioni è prorogato al 29 marzo

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari

Continuano gli appuntamenti del corso per Mediatori Immobiliari, ideato da Fimaa Bergamo in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management.

I docenti Stefano Tomelleri (docente di innovazione e ricerca sociale) e Salvatore Orlando (docente di strategia, negoziazione finanza e business planning) dell'Università di Bergamo durante i cinque incontri del corso prepareranno i partecipanti sulle principali dinamiche della negoziazione e la comunicazione.

Lunedì 25 marzo il professore Orlando ha tenuto il terzo appuntamento "Il Negoziato" del corso al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo.

Seguono i due ultimi incontri: 8 aprile con il professore Orlando e "Comprendere e identificare una negoziazione" e 6 maggio con il professore Tomelleri e "Marketing e storytelling".











**Vava77: “Inviterei a cena
Freddie Mercury e gli**

cucinerei i casoncelli”

“Vava77, pò cunusit come Ol Vava. L’è ü creadùr de parodie in bergamasch che lù al realisa in furma de dopiàgio e de cansù”. Inizia così, in bergamasco perfetto, la descrizione su Wikipedia di Daniele Vavassori, in arte Vava77. Musicista, doppiatore, cantante, attore. Chi è Vava77 che spopola in rete, rivisitando unicamente, la canzone “We Are The World” che segnò una delle tappe più importanti nel mondo della musica? Un John Belushi all’italiana che con la sua straordinaria capacità di esprimersi utilizza la lingua e le note per creare video divertenti e ironici in bergamasco doc mantenendo viva la tradizione e il dialetto. Ma qual è la sua relazione con la cucina? Quale la pietanza italiana a cui non resiste? Sarà bravo ai fornelli come nei video che crea? Vava77 ha parlato con noi e ha raccontato tutto.

A quali piatti della cucina bergamasca non rinunci? Forse ai casoncelli visto che gli hai dedicato anche una canzone?

In realtà c’è un altro piatto che non è bergamasco ma nazionale: pasta aglio, olio e peperoncino. Lo adoro. Mia moglie, però, non è contentissima perché puzza tutta la casa e io (ride).

Chi inviteresti a cena?

Bellissima domanda. Inviterei Freddie Mercury. Lui aveva dei gusti molto speziati, ha fatto anche la scuola a Bombay, quindi gli cucinerei qualcosa di quel tipo. E ovviamente i casoncelli.

Cucini? Qual è il tuo cavallo di battaglia?

Aglio, olio e peperoncino. È l’unico piatto che mi riesce. È un piatto povero, con pochi ingredienti ma difficile da realizzare e basta poco per rovinarlo.

C’è un ingrediente che ami in cucina e nella vita?

Il peperoncino.

Raccontaci una storia legata alle tradizioni e alla cucina che ricordi dalla tua infanzia.

Le croste di polenta da staccare dallo stegnat, il paiolo della polenta.

Ristorante o trattoria?

Trattoria.

Qual è la tua preferita nella bergamasca?

L'Osteria "Al Gigianca" che è di un mio amico e ci vado molto volentieri.

Hai mai partecipato a un concorso di cucina?

Sì, a quello dell'Accademia del Gusto di Ascom. Puoi immaginare cosa ho cucinato: aglio, olio peperoncino (ride). Mi confrontavo con degli chef di alto livello. Uno dei giudici era Pierangelo Cornaro, "Chef Patron" del Ristorante Colleoni in Città Alta e mi diede qualche dritta sulla cottura. Andò bene.

Parliamo del tuo successo assoluto: la rivisitazione bergamasca di "We are the world" che ha ricevuto 5.300 likes, 13.000 shares e 457.000 views. Perché ha avuto così tanto successo secondo te?

Sicuramente c'è l'importanza del brano, che è uno dei più famosi degli ultimi 50 anni. Credo che la "viralità" sia stata data dall'accostamento tra questo mastodonte della musica e dal fatto di averlo portato con i piedi per terra in un contesto locale. Mi piace sempre giocare con il dialetto e la contrapposizione con i pezzi così famosi e storicamente grandi. In realtà, spesso ci si aspetta che quello che viene dal dialetto sia un pò rozzo, poco strutturato. Invece noi abbiamo lavorato questa canzone in un modo molto serio, professionale e ognuno di noi ha dato il massimo. Le voci a cui ho chiesto di partecipare sono tutte molto importanti. Credo che ce l'abbiamo fatta. Siamo riusciti a far venire la pelle d'oca anche se i contenuti sono parodistici.

“Orgoglio bergamasco”, “Sei fantastico”, “Mi piace da matti”, ma anche “Non penso sia il modo migliore per valorizzare il nostro dialetto”, “Luoghi comuni e occasione sprecata”, sono alcuni dei commenti sulla tua pagina. Cosa rispondi a entrambi?

Questi sono pareri. Sull’ “occasione sprecata” credo volessero dire “hai in mano un pezzo così bello perché non usare un tono consono?”. Io rispondo di no perché si può anche scherzare con serietà e responsabilità. Se sono consapevole di una parodia non vuol dire che questa non ha dignità. Può non piacere, però se uno va più a fondo, aldilà del linguaggio da bar, si rende conto che io ho parlato di una certa tipologia di atteggiamenti che sono condivisibili dal mondo femminile. Non punto il dito per distruggere, faccio parodia. Non c’è una demonizzazione della donna, anzi la stessa presenza delle donne nella canzone è proprio a dire “guardate che queste mezze f...e non sono le donne, ma una tipologia. Ci sono anche i mezzi uomini”. La classica che “se la tira” dà fastidio sia alle donne che agli uomini.

Sei riuscito a riunire 40 bergamaschi, tra calciatori, cantanti, musicisti per il solo scopo di divertirsi e fare divertire. È questo che manca dalla nostra vita quotidiana? La leggerezza e il divertimento?

Vedo l’utilizzo che la gente fa dei social. È una bella cosa quando si crea un’interazione costruttiva. Quando però ci si confronta sui social come leoni da tastiera diventa sempre brutto. Sicuramente c’è da sorridere un po’, bisogna anche sforzarsi. Uno che sorride non vuole dire che ha il vuoto nel cervello, a volte costa fatica sorridere ma è anche bello cercare di farlo, ovviamente con una certa educazione.

Sei considerato una super star nella provincia di Bergamo. Non vuoi superare i confini della bergamasca? Hai rifiutato l’invito ad una nota trasmissione televisiva perché non volevi fare il “solito cliché bergamasco”.

Quando vuoi una cosa non è detto che succede. Il fatto che io

utilizzi il dialetto non è sempre un confine per forza, a volte capita che io faccia delle cose in dialetto che vanno a "bucare" oltre Bergamo, perché probabilmente comanda il pezzo, come "We are the world". La lingua nel fatto musicale non è un limite così grosso. Quanti sono i tormentoni che ascoltiamo e non capiamo nulla? Riguardo la TV, ha ancora un effetto leva sulla gente, però non è che se vado in onda ho un'occasione per forza. Se ti chiama un autore che a malapena sa chi sei ma sa che hai qualche numero e lo può sfruttare per muovere il proprio stagno, e tu devi fare il pagliaccio per 30 secondi non ha senso. Ho risposto se devo fare il cretino faccio quello che dico io (ride). Questo è stato interpretato come un mio essere virtuoso. Invece no, è una questione di volere fare una cosa e la TV non fa bene per forza.

Facebook è stata la catapulta e tu sei arrivato a migliaia di followers. Come hai gestito inizialmente la situazione di essere diventato famoso?

La rete è impressionante. Fai delle cose, le pubblicizzi e non ti rendi conto di quanta gente le veda. La gente ha cominciato a fermarmi per strada, a salutarmi e a sorridermi. Questo è bellissimo, quando mi parlano è meraviglioso. "Bello l'ultimo video che hai postato", mi dicono. L'altro giorno hanno mandato in onda la canzone su RadioDeejay e hanno commentato la parodia che ho fatto sui Golden Globes durante la premiazione di Rami Malek. Dopo la trasmissione ho scritto un'email a Linus ringraziandolo e mi ha risposto: "SuperVava, avresti dovuto fare tu Bohemian Rhapsody".

In effetti gli assomigli. Il baffo sembra ispirato proprio da Freddie.

È parecchio ispirato da Freddie, anche se il mio papà ha sempre avuto il baffo quindi è di famiglia.

Grazie ai tuoi nonni hai imparato il dialetto locale, che è una vera e propria lingua ma che sta scomparendo tra i giovani. Potrebbe sopravvivere anche grazie a te?

Non sono legato al dialetto in maniera forzata. Faccio anche

delle cose che non c'entrano col dialetto. Grazie ai miei nonni l'ho imparato, sì. Spero di dare un piccolo contributo. Ci sono tanti adolescenti che mi seguono e che magari non sono quelli della città. L'adolescente che vive in città è molto diverso da quello che vive in un paese piccolo. Il vero lavoro è di non allargare molto la macchia di scomparsa del dialetto, di oblio. Secondo me sarebbe bello se i ragazzi capissero che è un arma in più. Cent'anni fa si parlava in dialetto perché era l'unico strumento per comunicare, adesso abbiamo tanti strumenti e lingue da imparare e in questo scenario il bergamasco è un'arma in più, che magari non ti porta in America, ma è un contatto con le nostre radici.

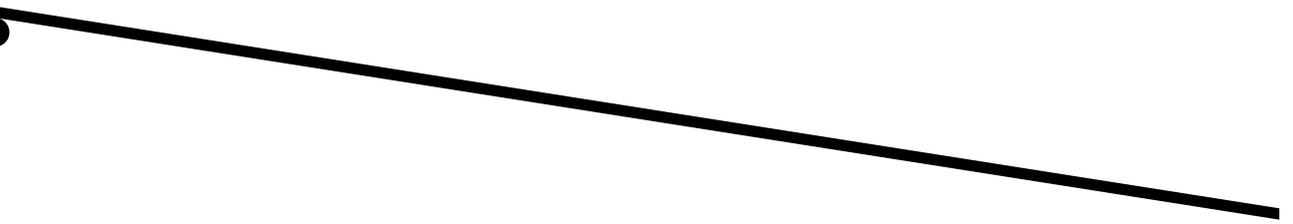
Nonostante il bergamasco aspirato, la tua pronuncia britannica è perfetta. Hai vissuto in Inghilterra?

Ho avuto amicizie e ho vissuto in Inghilterra. Tutto il mio inglese salta dalla musica. È passione. Se ti piace una cosa in qualche modo ce la fai.

*Vava77 con capelli e baffi neri e denti sporgenti si mette di nuovo nei panni di Freddie Mercury e prepara un remake tutto italiano della canzone "Somebody to love" per i 20 anni dello Zoo di 105. Il testo per la sigla è stato scritto da Vava77 con lo spirito e l'umorismo che lo contraddistingue, mentre il video divertente che accompagna la rivisitazione della canzone vede partecipare anche tutti i membri della trasmissione radiofonica più ascoltata in Italia nella fascia pomeridiana.







**Ristorante Frosio: Dove
l'eccellenza incontra i**

giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani, che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua

Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG
Telefono: 035 541633

It's Experience Day: scienza ed economia alla Fiera di Bergamo

Centosessanta studenti sabato 23 marzo riceveranno durante il convegno "It's Experience Day", in programma dalle ore 9.30 alla Fiera di Bergamo, i diplomi della Fondazione ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d'alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L'evento, che conta già oltre 900 accreditati, dopo

l'introduzione del fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, ospiterà numerose testimonianze di professionisti e imprenditori che hanno avuto successo nei diversi settori, di business e tecnologici, su cui si basano i percorsi formativi offerti dalla Fondazione bergamasca.

Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, rifletterà sul valore del marketing nello sport insieme al giornalista e scrittore Giorgio Terruzzi. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, parlerà dell'importanza dell'innovazione tecnologica in medicina, mentre l'imprenditore Franco Acerbis, racconterà la storia imprenditoriale di successo della Acerbis Spa.

Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo.

A testimonianza del dialogo costante che JobsAcademy promuove con le imprese, i centosessanta studenti che riceveranno i diplomi nella cerimonia pomeridiana, con inizio alle ore 14.30, saranno accompagnati proprio dal management delle aziende che li hanno assunti. Interverranno il Vescovo di Bergamo, Monsignor Francesco Beschi, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Confindustria Bergamo Stefano Scaglia, il presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio e il presidente di Gomma-Plastica Bergamo Paolo Rota.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che

già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.

[Programma evento_opt](#)

Voglia di Francia: la “Locanda della Corte” porta Parigi ad Alzano

“Tous les matins il achetait son p’tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas” cantava Joe Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L’amore per la Francia, il desiderio del “goût de France” e la voglia di un tuffo nell’oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla “Locanda della Corte” ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall’ambiente accogliente invita tutti i francofili e chi vuole assaggiare un po’ di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della

Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

“Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all’iniziativa dell’Institut Français ‘Goût de France’. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat”, racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest’iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email info@locandadellacorte.it



Vi presenta:

Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne

Zuppa di Cipolle

Tagliere Misto di Formaggi Francesi

Fondant au Chocolat

Champagne Delamotte

80 euro per persona

incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



DÉPARTEMENT
BOSCHES

PROVENCE

ANÉE DE LA
GASTRONOMIE







GERMAIN
CROTTIN DE
CHÈVRE
- FRANCE -
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS

GERMAIN
CROTTIN DE
CHÈVRE
- FRANCE -
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS



