

# L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea

Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI – sablè alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI – mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge baciato dal sole.

PINK SURPRISE – frolla alle mandorle con gelèe e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO – babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ – il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY – crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più – Via Tortona 27, Milano

[www.affordableartfair.com](http://www.affordableartfair.com) [www.facebook.com/AAFMilano](http://www.facebook.com/AAFMilano)





---

## **Monte Isola candidata a “European Best Destination 2019”**

“Monte Isola (comunemente: Mont’Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d’Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km<sup>2</sup> una vera perla italiana”, così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un’organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di

“European Best Destination 2019”.

Basta un click sul [www.europeanbestdestinations.com](http://www.europeanbestdestinations.com) fino al 5 febbraio 2019 per renderla la “regina” del turismo di quest’anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze, Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l’installazione temporanea “The Floating Piers” dell’artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l’olio extra vergine d’oliva è l’oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D’estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.

Monte Isola: nel cuore del lago, dell’Italia e ora in quello dell’Europa.



---

# Feste di fine anno: Un giro d'affari da 750 milioni

I consumi sono in timida ripresa per il terzo anno consecutivo e le feste fanno crescere turismo, ristorazione ed enogastronomia. Secondo le stime di Confcommercio ogni famiglia avrebbe speso in media 1.400 euro per acquistare regali, generi alimentari e viaggi, cifra che, moltiplicata per i 466 mila nuclei familiari in città e provincia, porta a quantificare un business che tocca i 750 milioni di euro. Solo per i regali da mettere sotto l'albero ogni bergamasco quest'anno ha speso 171 euro, che significa, nel complesso, doni natalizi per 188 milioni di euro.

Nonostante le perdite sofferte dal commercio negli anni più difficili, da tre anni a questa parte l'inversione di tendenza c'è stata. Nel 2017 la media pro capite per i regali di Natale è stata di 166 euro, l'anno precedente di 164, quest'anno di 171.

“La ripresa c'è, anche se lenta. Registriamo una doppia tendenza. Se da un lato la percentuale di famiglie che vivono al di sotto della soglia di povertà, e quindi hanno difficoltà nella spesa, è cresciuta, dall'altro il recupero occupazionale degli ultimi anni ha portato ad aumentare il reddito, facendo crescere il numero delle persone disposte a spendere di più - commenta Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo-. I consumi restano bassi, non raggiungono i livelli pre 2009, ma registriamo alcuni indicatori positivi. Il numero delle persone che hanno fatto acquisti è aumentato e anche la spesa complessiva per le vacanze di fine anno è più consistente del passato”. Certo, il panorama va cambiando velocemente. “La grande distribuzione sente sempre più il peso

dell'e-commerce, che quest'anno sin dal Black Friday ha registrato un boom di vendite -continua Fusini-. Ma il piccolo commercio regge ancora, con una persona su due che lo preferisce agli acquisti online e nei centri commerciali”.

Tre i canali in crescita indicati da Confcommercio: Il commercio elettronico, che è in forte incremento con una persona su due che compra almeno un articolo in Internet (50,8%), la grande distribuzione che segna il livello più alto in questo momento (74,1%) e i negozi di vicinato, preferiti dal 57,7% dei consumatori. Per le feste di fine anno al top dei generi più venduti ci sono i prodotti alimentari, giocattoli e giochi per bambini, vini e liquori, smartphone e giochi elettronici, gioielli, pc, viaggi. Hanno invece perso quota i capi di abbigliamento, i prodotti per la cura della persona, le calzature e gli articoli sportivi.

---

## **Clusone: un paese da scoprire**

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l'orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte



tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco, per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE





L'Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L'Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.



## MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

## PAUSA GOLOSA



Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All'azienda agricola Tarangolo, nell'omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori

verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

## DOVE DORMIRE



L'Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l'Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

## Numeri utili

Per visite guidate all'Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier –  
<http://www.turismoproclusone.it>

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

[Home](#)

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452

INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

\*In collaborazione con Visit Bergamo

---

# **La crisi non appartiene più al mercato immobiliare bergamasco**

Non tanto perché i principali indicatori sono tornati tutti positivi, dopo che le transazioni proseguono il loro recupero e i prezzi cominciano a crescere, ma principalmente per un cambio di atteggiamento del consumatore.

E' evidente che da tempo siamo dentro ad un ciclo nuovo del quale fatichiamo a coglierne le differenze con il passato. Questo perché sono le caratteristiche del consumatore e il suo atteggiamento d'acquisto a costituire una forte discontinuità rispetto agli anni passati.

Nel mercato immobiliare l'eccesso di offerta rispetto alla domanda esisteva anche prima della crisi del mercato. Eppure il mercato era fluido e si vendeva molto. Oggi, invece, nonostante i tassi dei mutui restino bassi e gli importi finanziabili dalle banche siano in aumento, il mercato è

ancora poco dinamico. Non sono quindi le condizioni economiche generali ma l'evoluzione del consumatore. Nel mercato dell'abitazione il discrimine è il bello e il non bello esteticamente, oltre che la qualità, la funzionalità, e il contesto. Gli immobili di qualità, efficienti dal punto di vista energetico o comunque poco costosi nelle spese di gestione, inseriti in un bel contesto stanno riprendendo valore da tempo e rimangono poco sul mercato. Si vendono presto e a buon prezzo. Sono gli altri, quelli di minore qualità, a restare ancora e perennemente inventati salvo che il venditore sia propenso a stralci di prezzi significativi quasi da vendite di fine stagione.

Il nostro Listino dei prezzi degli immobili riflette questi cambiamenti. Eravamo abituati a medie di valori che sintetizzavano prezzi in aumento, oppure, per periodi brevi con valori tutti in calo e con forbici molto contenute tra prezzi minimi e massimi. Oggi assistiamo ad un divario molto allargato tra valori molto alti e altri molto bassi.

I prezzi sono la risultante di un mercato diverso. I proprietari si mettano il cuore in pace perché gli anni d'oro non torneranno più.

Allo stesso tempo assistiamo ad una piccola ripresa del mercato del non residenziale, dopo il black out di anni. Aumentano le transazioni di negozi, uffici e capannoni anche se a livelli molto bassi rispetto al passato. I prezzi sono in media positivi. Eppure anche qui la situazione è analoga. In questo mercato la discriminante è la funzionalità. Gli immobili che alimentano il mercato sono nuovi con caratteristiche di qualità e servizi. Il vecchio resta invenduto o trova sbocco nella locazione a canoni in continua discesa.

Esiste un dualismo forte tra il nuovo e il vecchio, efficiente e non efficiente. Chi investe vuole il nuovo. Costa meno ed è più rispondente. Qui occorre però che gli enti di governo del

territorio Regione e Provincia tornino a pianificare e a dare indirizzi stringenti ai Comuni. Non è possibile favorire continui nuovi insediamenti a fronte della rottamazione di spazi vecchi. Questo vale per tutto il terziario. Altrimenti ci troveremo presto il problema enorme da affrontare che saranno i milioni di metri cubi dismessi.

---

## **A volte è necessario fare un passo indietro per fare un grande balzo in avanti**

E' quello che il presidente e l'intero consiglio di Masec hanno fatto con la decisione di sciogliere Masec per partire a Bergamo con Ente Mutuo Regionale. Tutti abbiamo messo da parte nostalgie e interessi personali per aderire, convinti, ad un progetto che darà nuova linfa e vigore ai servizi sanitari della nostra Associazione.

Io stesso mi sono impegnato, nei diversi ruoli che ho ricoperto in associazione e con i miei colleghi negli ultimi vent'anni per Masec ma proprio per questo sono convinto che la direzione presa di unirci nella mutua regionale sia quella giusta.

Gli organi dell'Ascom e di Masec hanno chiesto a me, che ho seguito con il presidente la trattativa con Ente Mutuo regionale, solo la garanzia di continuità e tutela dei nostri associati. Richiesta accolta. Ente Mutuo garantirà, almeno per due anni ma anche di più se i conti lo consentiranno, le stesse formule alle stesse quote 2018. Con in più la detrazione fiscale per la quota del titolare. Molto di più di quello che avremmo potuto offrire noi con Masec, arroccandoci



su quanto fatto in questi 60 anni e guardando dall'alto un mondo che è fortemente cambiato.

Ente Mutuo Regionale è il partner ideale di Ascom Confcommercio Bergamo. E' parte della nostra confederazione, ha la nostra stessa radice associativa e quindi ha lo stesso nostro DNA ed è formata da persone competenti e professionali.

Inoltre per offrire servizi mutualistici al passo con i tempi è necessario avere un contenitore mutualistico moderno (società di mutuo soccorso), possedere una buona massa di associati (i 26.000 dell'Ente Mutuo Regionale la posizionano tra le prime tre mutue a livello nazionale) per spuntare le migliori condizioni per gli associati e dotarsi di una rete di vendita da coordinare.

Ente Mutuo è questo, lo fa bene con dedizione e innovazione. Sarà una grande opportunità per gli associati Ascom in un mondo, quello del welfare, in cui il progressivo disimpegno del pubblico e le conseguenti minori prestazioni del Servizio Sanitario Nazionale obbligherà molti a dotarsi di coperture sanitarie per assicurarsi cure tempestive e di qualità.

E' quello che noi auspicavamo da tempo. Un modello di assistenza sanitaria integrativa regionale, più efficace e vicino all'associato rispetto a modelli mutualistici nazionali che non funzionano.

Nel frattempo Masec sceglie la via della autoliquidazione, in maniera assolutamente volontaria senza debiti e con i bilanci in ordine.

In questo momento è doveroso un ringraziamento ai tanti nostri soci che hanno costituito la nostra associazione, ai presidenti, consiglieri, revisori, direttori Ascom prima di me e a funzionari e impiegati che hanno operato in questi lunghi anni per la nostra Mutua. Un ente che è stato amministrato e gestito con grande rigore e grande professionalità. Ci abbiamo messo anche un po' di passione e questo impegno oggi consente

quel grande passo in avanti dando il benvenuto a Ente Mutuo Regionale.

Ad maiora.

---

## **Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione**

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una*

*fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni".*

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale"*.

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici *"vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali"*.

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici *"continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità"*.

### **Le sei attività storiche bergamasche**

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una

passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale

proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





---

# Chiusura dei negozi la domenica: Non scontriamoci sulle posizioni, limitiamo le ricadute

La legge di bilancio e lo spread crescente sembrerebbero aver distolto l'attenzione dal tema che ha infiammato il settembre più caldo degli ultimi anni, ossia l'apertura o chiusura dei negozi nelle festività.

Eppure l'iter dei disegni di legge – che nel frattempo sono diventati sei – prosegue con le audizioni alla X Commissione Attività Produttive, Commercio e Turismo.

Il tema è stato fortemente dibattuto anche in Confcommercio Imprese per l'Italia ed è stato oggetto della sessione più partecipata – e forse più accesa – della Conferenza di Sistema 2018 svoltasi a fine settembre in Sardegna, che aveva a tema la pianificazione commerciale. Durante l'incontro si è parlato molto dei disegni di legge sul lavoro festivo e sono emerse posizioni molto diverse sul tema tra le oltre 200 associazioni di categoria e organizzazioni territoriali che compongono la Confcommercio.

La Confederazione ora sta facendo sintesi verso una posizione unitaria e i conti con i diversi progetti di legge allo studio.

### **Le diverse posizioni**

Sui valori di fondo che ispirano i progetti e le diverse posizioni lo scontro è alto. C'è chi contrario sostiene che la domenica deve essere giorno dedicato alla famiglia e al riposo; chi afferma che i piccoli imprenditori, come i lavoratori, non possono reggere turni 7 giorni su 7, in quanto penalizzano le loro relazioni; chi dichiara che l'apertura incondizionata di ogni giorno mette in crisi il ricambio generazionale delle piccole imprese e lo stessa disponibilità dei dipendenti.

Tra i favorevoli che chi afferma che il mondo è cambiato e che le imprese devono rispondere ai bisogni della gente; che il diritto all'acquisto non può essere limitato dalla politica.

Qualcuno altro asserisce che se è un diritto riposare la domenica, allora il diritto dovrebbe essere esteso a tutti, non solo al commercio.

Di questo passo tutti hanno ragione e nessuno ha torto.



## **Le ricadute**

Per questo dobbiamo abbandonare il piano dei valori e scendere su quello più pragmatico del contenere le ricadute.

Fu un grave errore pensare che l'economia si sarebbe ripresa con la liberalizzazione degli orari dei negozi. Forse in un momento di difficoltà si pensò che la liberalizzazione degli orari avrebbe riaperto i consumi.

L'economia purtroppo non la fanno i negozi aperti ma la spesa della gente.

Oggi probabilmente la chiusura generalizzata sarebbe un errore peggiore del precedente.

Secondo le nostre stime le ricadute occupazionali andrebbero dal 15 fino al 25 per cento degli occupati del commercio. Meno addetti, meno redditi, meno spesa in tutti gli esercizi.

In momenti di bilanci magri, inoltre, le vendite accessorie legate al trasporto, alla ristorazione, quelle nelle gallerie dei centri commerciali sarebbero recuperabili in altri giorni? Chi venderà di più, perché aperto in deroga, assumerà altri dipendenti, mentre chi venderà di meno li lascerà a casa?

Noi riteniamo che nel gioco della redistribuzione delle vendite il commercio elettronico guadagnerà a discapito di quello tradizionale.

Infine non voglio dimenticare le perdite che subirebbero i piccoli, e sono molti, che in questi anni hanno investito nell'apertura domenicale e che dovrebbero almeno avere la possibilità di continuare a lavorare la domenica.

Allora cerco di sintetizzare la posizione che limiti le ricadute.

## **La proposta**

Innanzitutto servirebbe una deroga generalizzata all'apertura nei comuni turistici secondo criteri chiari e precisi per la loro selezione; di conseguenza deroga generalizzata per i soli esercizi di vicinato, nel nome di quel riequilibrio di forze che richiede il pluralismo distributivo.

E poi arriviamo al punto. Non credo sia gestibile la rotazione del 25 per cento degli esercizi per ogni festività e domenica. Chi la gestirebbe? Penso invece che si debba stabilire la chiusura totale di 6 su 12 festività civili e religiose a cui aggiungere massimo altre 6 domeniche, escluso dicembre. Pensando così, da un lato di far riposare almeno una volta al mese i piccoli imprenditori e lavoratori e dall'altro, senza mortificare chi sopravvive con il lavoro domenicale, preservare le vendite e i posti di lavoro.

Con questa proposta i piccoli non perderebbero nulla. I grandi, ubicati in località non turistica, potrebbero vedere ridotto il loro volume d'affari solo del 10/15 per cento, che si riposizionerebbero in parte ancora su di loro. Così le ricadute sul lavoro sarebbero minime.

È solo una proposta, non valutiamola sul piano dei valori, solo dei numeri.

Forse riusciremo a mettere d'accordo molti, certamente non tutti, senza dividerci.

---

**“Non demonizziamo l'Europa, in campo fondi e opportunità”**

# Politici in Ascom sul ruolo dell'Ue



Esponenti del mondo politico, locale, nazionale e europeo si sono confrontati questa mattina (dalle 10 alle 13) in Ascom, sul ruolo dell'Unione Europea per il rilancio delle città, in particolare sul tema delle opportunità europee per la rivitalizzazione urbana. La

tavola rotonda è stata organizzata dalla delegazione Confcommercio di Bruxelles. L'incontro fa parte dell'evento nazionale "Dare forma ai fondi: partiamo dalle città", che ha visto Bergamo come unica tappa lombarda, e si è aperto ieri all'associazione di via Borgo Palazzo con il Laboratorio sul tema della rigenerazione degli spazi dismessi. "Spazi e immobili dismessi e negozi chiusi sono ferite per il territorio – ha commentato **Giorgio Beltrami** vicepresidente vicario Ascom Confcommercio Bergamo-. Servono politiche per le città e il tessuto commerciale. Occorre agire sull'Europa valorizzando il modello italiano di diversità di piccole comunità e piccole imprese che ha fatto crescere il nostro Paese". Nel 2050 il 70 per cento degli abitanti del pianeta vivrà nelle città e l'Istat rileva una crescita decennale, a ritmi dell' 8 per cento, degli abitanti delle città. Con questi dati **Paolo Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio di Bergamo, ha sottolineato l'importanza crescente delle città. "In città si concentrano competenze e professionalità- ha aggiunto-. I centri urbani offrono più servizi e occasioni di svago e le condizioni economiche sono migliori. Le Nazioni Unite hanno definito la città un rimedio alla crisi globale, dei veri e propri laboratori dove mettere in campo nuove idee e relazioni. Le scelte che metteremo in

campo nell'agenda urbana Ue, in particolare sul fronte del consumo di suolo e della sostenibilità ambientale, guideranno lo sviluppo futuro". Per **Francesco Rivolta**, direttore generale Confcommercio-Imprese per l'Italia, è urgente ripensare la pianificazione urbana: "Bisogna lavorare su una visione di prospettiva perché il Paese e le imprese hanno bisogno di essere rasserenati, di non vedere cambiare le regole dalla sera alla mattina. L'Europa è il nostro destino: per essere rispettati dobbiamo entrare con progetti non con provocazioni". Il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**, che ha appena annunciato l'acquisizione dell'ex convento delle Clarisse di Boccaleone per sottrarlo al degrado, ha ribadito la centralità del tema della rigenerazione nell'agenda amministrativa, grazie anche ai 18 milioni di euro per il rilancio delle periferie che Bergamo, 5a a livello nazionale, si è aggiudicata. "Sono per una densificazione della città e non per una sua crescita a macchia d'olio con nuovo consumo di suolo. Rigenerare va bene, ma a volte serve anche demolire per liberare spazio nelle nostre città. E invece i costruttori hanno paura di perdere volumetrie ricostruendo da zero". Le città, ha ricordato Gori, sono un tema più presente nel dibattito pubblico in Europa, a partire dall'Agenda urbana europea siglata con il patto di Amsterdam nel 2016 e dall'agenda urbana per lo sviluppo sostenibile. Ma le difficoltà non mancano per le amministrazioni, alle prese con spending review e senza autonomia fiscale: "Manca una possibilità concreta delle città di agire sul territorio- ha sottolineato Gori-. Dobbiamo recuperare autonomia fiscale, a partire dalla local tax, persa nelle nebbie, e adottare nuove politiche, anche la tassazione di scopo per progetti a favore delle comunità. Le politiche per le città devono essere al centro della legislatura regionale". **Carlo Massoletti**, rappresentante di Confcommercio Lombardia, ha aggiunto: "Le recenti esperienze che vedono un mix di commercio, artigianato e turismo sono esempi da seguire. Ma nella riqualificazione, come già sottolineato dal sindaco Gori, ci vuole anche coraggio di distruggere a volte". **Alessandro Mattinzoli**,

assessore allo sviluppo economico di Regione Lombardia, ha illustrato le politiche regionali: “Dieci anni fa abbiamo lanciato i distretti del commercio con una forte politica di sostegno, che ora va rilanciata come non mai. I bandi devono essere finalizzati a progettualità di valore, in stretta connessione con i bisogni del territorio, perchè le risorse non sono infinite. Sul fronte del commercio, tra l’altro, mi sono subito attivato portando all’ordine del giorno l’esigenza di una regolamentazione dell’e-commerce”. “L’Italia non ha strategia univoca per le città. Non c’è un disegno organico di investimento nazionale – ha dichiarato l’onorevole **Antonio Misiani** -. In Europa c’è tanta parte del nostro futuro e i fondi europei restano opportunità da cogliere. L’euro-scetticismo non ci porta da nessuna parte ma neanche l’idealizzazione dell’Ue, che cozza con la sovranità degli Stati nazionali”. Anche **Carlo Alberto Carpignano**, direttore Ascom Confcommercio Torino e **Graziano Dominidiato**, presidente Confcommercio Valle d’Aosta, hanno portato il loro contributo, citando il caso del recupero delle Officine Grandi Riparazioni, diventato all’ombra della Mole un contenitore di cultura ed eventi, e le possibilità offerte dalla valorizzazione in chiave turistica delle eccellenze del territorio.

## **I fondi europei al centro della tavola rotonda**

**Alberto Marchiori**, incaricato per le politiche Ue di Confcommercio Imprese per l’Italia, moderatore della tavola rotonda, ha sottolineato: “La rigenerazione non deve essere solo urbana ma anche economica, contemplando anche strategie di inclusione sociale. Il tema “Dare forma ai fondi” crea un collegamento funzionale per i territori con l’Europa. Siamo in Europa ma non ci sentiamo ancora europei, nonostante siamo tra i paesi fondatori dell’Ue”. **Massimo Gaudina**, capo della Rappresentanza a Milano della Commissione europea, ha aggiunto: “Oggi l’Europa è sotto attacco. L’immagine percepita non corrisponde a quello che è nella realtà. Occorre far

conoscere i progetti di finanziamento, non sono comunicati a sufficienza e spesso neppure le imprese beneficiarie sanno da dove arrivano i fondi". L'europarlamentare **Brando Benifei** ha raggiunto con un video messaggio la platea Confcommercio: "L'Europa è il continente con le migliori politiche urbane fondate sulle Comunità. Ma non c'è Europa senza connessione tra i territori. Lo sviluppo di vocazioni del territorio per la coesione sociale e la valorizzazione economica è fondamentale. Per questo propongo un approccio glocal: connettere le economie ma consumare localmente". **Daniele Viotti**, relatore generale, nonché unico componente italiano della Commissione al bilancio europeo, ha ribadito la necessità di maggiori investimenti, ventilando l'ipotesi di "tagli per 1,5 miliardi di euro e una scure di 700 milioni di euro in ricerca e sviluppo". **Stefano Maullu**, ha però rassicurato sul fatto che "le linee guida dei finanziamenti non cambiano. Le finalità culturali e i progetti di inclusione sociale avranno però una maggiore attenzione". **Benedetta Brighenti**, membro del Comitato Europeo delle regioni, organo consultivo e voce dei territori in Europa ha sottolineato l'importanza di fare valere le istanze dei piccoli comuni a Bruxelles: "L'Agenda europea è ancora troppo poco incisiva. I comuni e le istituzioni locali affrontano più di tutti i problemi, ma manca loro autorevolezza politica".

## **Il caso di OpenAgri, per il rilancio dell'agricoltura nell'area metropolitana di Milano**

**Rossana Torri**, project manager "OpenAgri" del Comune di Milano, ha illustrato come grazie alla partecipazione al programma di sperimentazione per le città Uia- Urban Innovation Action, Milano sud rinascerà con l'agricoltura innovativa. La partecipazione al bando ha permesso di ottenere un co-finanziamento dell'80 per cento per il recupero di 16 cascine storiche rurali abbandonate (progetto avviato dal 2012) per l'agricoltura peri-urbana. A due passi dalla metro che in pochi minuti collega al cuore di Milano, a Cascina

Nosedo nascerà un centro per l'innovazione urbana. "Così valorizziamo la superficie agricola di Milano che nella sua area metropolitana conta ben 652 km<sup>2</sup> (quasi il 41% del totale). Così si dà valore alla vocazione agricola e si incrementa l'occupazione".

## **Il roadshow Confcommercio "Dare Forma ai Fondi: partiamo dalle Città!"**

In continuità con il roadshow 2017 intitolato "Dare forma ai fondi", l'iniziativa attualmente in corso, "Dare forma ai fondi: partiamo dalle città", ha l'ambizione di permettere un salto di qualità nel livello di coinvolgimento delle realtà locali di Confcommercio sul tema delle opportunità e delle politiche europee per il rilancio delle Città. Per questo, su iniziativa dell'incaricato per le politiche Ue di Confcommercio Imprese per l'Italia, Alberto Marchiori, e della delegazione Confcommercio di Bruxelles, il road-show 2018 è stato organizzato congiuntamente al Settore Urbanistica della Confcommercio nazionale che, nell'ambito del Protocollo d'Intesa Confcommercio-ANCI del 2015, è da anni impegnato nella promozione di nuove pratiche di collaborazione (i Laboratori Urbani), a livello nazionale e locale, nell'ambito delle politiche urbane di rivivificazione dei centri urbani. Il roadshow 2018, iniziato con la prima tappa di Roma del 12 e 13 aprile, tocca tutti collegi elettorali europei italiani (Rovereto, 31 maggio e 1° giugno; Perugia, 28 giugno; Bergamo, 12 e 13 luglio; Lecce, 18 e 19 ottobre) per concludersi il 28 novembre 2018 a Bruxelles presso il Parlamento europeo.

---

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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