

Funghi, Affari di Gola fa scoprire le bontà “snobbate” del bosco

La stagione dei funghi ha portato Affari di Gola a Valtorta per un'escursione guidata in compagnia dei micologi di Fungolandia facendo scoprire che il segreto per assicurarsi un bottino ricco è ampliare la conoscenza delle specie. Ecco allora, sul numero di settembre, alcuni outsider gustosi capaci di competere in tavola con “re porcino” ed i consigli del cuoco-raccoglitore per cucinarli.

La rivista incontra anche la nuova delegata provinciale dell'Associazione Sommelier, Roberta Agnelli, che lancia la sua proposta per Bergamo: «Un luogo dove promuovere tutti i vini del territorio». L'itinerario porta invece i lettori in alta montagna, al Passo San Marco tra gli alpeggiatori (giovani!) che producono il pregiato Bitto Storico. Tra le tendenze della tavola, il focus è sui surgelati, capaci di rinnovarsi grazie a packaging innovativi, ricette gourmet, cotture leggere, monoporzioni e prodotti a prova di intolleranze. Ma anche il mondo dei formaggi si dà da fare per andare incontro ai gusti dei consumatori, come mostrano alcune aziende bergamasche che stanno rilanciando gli “spalmabili”. Il social-chef del mese è Paolo Zambelli, che da Almenno San Bartolomeo ha presto imboccato la via dell'estero ed oggi è in Algeria, ad Oran, mentre la sosta per la pausa pranzo è a Calusco D'Adda, con i sapori napoletani del ristorante La Conchiglia. Tra gli appuntamenti, per i professionisti del food and beverage torna il 6 e 7 ottobre la rassegna Birrogastronomica promossa dalla Quattroerre di Torre de' Roveri.

Tiatio Onlus, cena solidale per sostenere la “Paolo Belli”

Appuntamento il 20 settembre all'oratorio di Borgo Santa Caterina. In carta piatti d'altri tempi come rognone, cervella fritte, nervetti alla cipolla e stinco al barolo

Vendite a domicilio, continua il trend di crescita

Nel primo semestre aumentati fatturato (+10%) e occupazione (+5,5%) tra le associate a Univendita

Si è chiuso con un fatturato di 674 milioni, pari al +10% rispetto all'anno precedente, il primo semestre 2014 delle aziende associate Univendita-Confcommercio. Dopo il primo trimestre, che si era chiuso con un +6,2%, la vendita a domicilio continua la propria crescita, nonostante l'Italia sia tornata in recessione. «Da anni – nota il presidente di Univendita **Ciro Sinatra** – i nostri risultati sono in controtendenza rispetto al commercio tradizionale grazie all'efficacia della nostra formula distributiva in cui il venditore mette in gioco la propria professionalità e va a cercare il cliente finale proponendo prodotti di qualità con un servizio su misura».

La sensazione di chi è quotidianamente a contatto con i

clienti è che probabilmente a questo exploit abbia concorso in parte anche il bonus fiscale di 80 euro arrivato in primavera.

Quello della vendita a domicilio è un andamento anticiclico considerando sia i dati Istat relativi ai primi sei mesi del 2014, in cui il valore delle vendite del commercio fisso al dettaglio è diminuito dell'1% rispetto al 2013, sia i dati del Pil nel secondo trimestre dell'anno, in flessione dello 0,2%.

«Il cliente si può conquistare in due modi, con le campagne di sconti o con il servizio – commenta Sinatra -: la vendita a domicilio ha optato per il secondo filone, che è una scelta vincente a patto di mettere a disposizione dei clienti professionisti della vendita competenti e motivati. Così si ottiene anche il risultato di fidelizzare il cliente».

Nel dettaglio, i comparti più dinamici sono stati beni durevoli casa (+11%) e cosmesi e cura del corpo (+8,3%) seguiti dagli alimentari e beni di consumo casa (+7,4%). Netta crescita del comparto altri beni e servizi (+15,8%) grazie al risultato positivo ottenuto dal settore viaggi e turismo. In crescita anche l'occupazione: il numero degli addetti alla vendita cresce del 5,5% rispetto allo stesso periodo del 2013, attestandosi a quota 70mila, con una componente femminile pari all'88,6%.

L'Ascom: «Le nostre convenzioni una barriera contro la criminalità»

Presentati gli accordi siglati per assicurare, a prezzi agevolati, una maggiore protezione ai negozi

Ascom garantisce ai propri associati una maggiore protezione a prezzi agevolati. Assume una nuova veste il Progetto Scudo che, grazie all'accordo con Securshop, assicura ad ogni attività la possibilità di collegare il proprio sistema di videosorveglianza alle Forze dell'ordine, con un piccolo investimento di 29 euro al mese. "La videosorveglianza consente di applicare la flagranza di reato differita e di procedere al fermo del rapinatore usando le immagini registrate come elemento probatorio, tanto da portare all'84% di arresti in una città come Milano - ha sottolineato Alessandro Marchese, responsabile nazionale Securshop -. Il sistema conserva inoltre le immagini per una settimana, consentendo di individuare anche eventuali sopralluoghi effettuati prima di furti e rapine. La segnalazione della telecamera collegata con le forze dell'ordine resta un ottimo deterrente, portando ad una riduzione significativa anche di taccheggi e frodi, con la semplice segnalazione tramite cartelli". La seconda convenzione, siglata con Alba Electronic di Pedrengo, garantisce la consulenza gratuita per l'installazione di dissuasori mobili automatici o manuali, proposta a condizioni particolarmente vantaggiose anche per quanto riguarda l'assistenza 24 ore su 24. I "pilomat" sono a "prova di carroarmato", ha garantito Battista Azzola di Alba Electronic, ricordando che "per sradicarli da un profondo blocco di cemento armato occorre un mezzo di 18-25 quintali ad una velocità di 55 chilometri orari". I pilomat possono essere integrati al sistema di allarme con un dispositivo in grado di segnalare eventuali tentativi di manomissione e possono essere gestiti anche da remoto. Il sistema di videosorveglianza collegato alle forze dell'ordine e i dissuasori anti-spaccate consentono inoltre di rinegoziare e spuntare sconti anche importanti sulle assicurazioni.

Rapine e spaccate preoccupano sempre più i commercianti, prede sempre più frequenti di furti e rapine, soprattutto in Lombardia. "Una recente indagine Confcommercio Censis - ha ricordato il presidente dell'Ascom Paolo Malvestiti - evidenzia la preoccupazione da parte degli imprenditori per la

sicurezza della propria attività. Per proteggere le imprese ogni azienda investe almeno 3.000 euro. Anche se a Bergamo la situazione non è allarmante, la percezione di insicurezza è in crescita e le convenzioni garantiscono una maggiore protezione delle imprese". Gli associati possono inoltre contare sul supporto della Cooperativa di Garanzia Fogalco per eventuali richieste di finanziamento.

Le associazioni imprenditoriali: «Stagione difficile, ma reagire è possibile»

I rappresentanti di Confindustria Bergamo, Ascom e Confartigianato fanno il quadro della situazione e invitano le aziende a mettere in campo ulteriori dosi di professionalità, idee e innovazione per affrontare il settimo anno di crisi. Ecco il loro pensiero

Supporto alle imprese, a Zanica apre lo Sportello di

Ascom e Confartigianato

Il servizio gratuito permetterà alle aziende del paese di avere informazioni e consulenze su temi come innovazione, formazione, accesso al credito, bandi regionali e nazionali

Badanti e baby sitter condivise, così il condomino ritrova la serenità

Da contenitore di malumori e litigi la palazzina può trasformarsi in un'organizzazione vantaggiosa per chi vi abita. Zanni (Confabitare) a Condominio Expo: «Gruppi di acquisto, servizi alla persona e spazi in comune possono rivoluzionare la convivenza»

Due fratelli lanciano la ristorazione itinerante

I Progetti Territoriali aiutano anche a fare riaffiorare antiche tradizioni di famiglia. E' accaduto ad Andrea Angelo Gavazzeni, trentenne perito informatico di Chiuduno che, dopo aver lavorato come dipendente di una società del settore edile fino ad agosto, ha deciso di aprire un'attività nel settore alimentare e della ristorazione.

Tiatiò Onlus, cena solidale per supportare la “Paolo Belli”

Appuntamento il 20 settembre all'oratorio di Borgo Santa Caterina. In carta piatti d'altri tempi come rognone, cervella fritte, nervetti alla cipolla e stinco al barolo

Sta diventando un'abitudine, per la Parrocchia di Santa Caterina, borgo più vivace della città, la cena solidale organizzata da Tiatiò, Onlus fondata in memoria di Gianluca Scarpellini. L'evento, in programma negli spazi dell'oratorio il prossimo 20 settembre, a partire dalle 19.45 (la cucina chiuderà alle 23) ha nobili finalità, dal momento che il ricavato sarà destinato alla ricerca contro il cancro che la Associazione Paolo Belli conduce da anni nella nostra città.

La differenza tra questa e altre sagre – sottolineano gli organizzatori – è nella sostanza, perché l'obbiettivo non è proporre piatti poveri per pochi soldi, intento nobilissimo intendiamoci, ma recuperare piatti dispersi della tradizione bergamasca e proporli rinnovati a un prezzo ragionevole.

Il presupposto è quindi la materia prima della massima qualità disponibile sul mercato, offerta ad un prezzo accettabile così da provocare una spesa quale irrinunciabile pretesto per condividere i nobili fini di Tiatiò Onlus, godendo assieme dei piaceri della gola. Ed allora si potranno gustare, per citare alcune proposte, il rognone che già l'anno scorso ha deliziato i palati andando esaurito in brevissimo tempo, così come le frittelle di cervella, entrambi rivisitati in nuova veste, preparati con materie prime della Macelleria Cazzamali.

Niente trippa quest'anno, ma nervetti proposti con una nuance mai proposta prima, e che non sarà possibile provare

successivamente, perché il cuciniere cucina jazz, come suo dire, non ripete i propri piatti.

Ci saranno anche pietanze che sono punto fermo nel ricordo dell'infanzia, ovvero i cannelloni soffici come burro, che non mangiate magari da decenni, ed un rivoluzionario stinco.

E siccome la boca l'è mia straca se la sa mia de aca, l'orologio dei formaggi di capra e vacca vi incanterà la gola, prima che un caffè dell'Art vi avvicini ad una grappa come mai l'avete bevuta.

E mentre berrete un vino fresco e leggero senza troppe pretese, o sceglierete un bicchiere del migliore Piemonte, potrete seguire la lectio magistralis di Franco Cazzamali, il quale vi sedurrà con le tartare di quinto quarto, ventricolo, cuore, fegato, eseguite avanti a voi.

Nel contempo, potrete informarvi sulle nuove specie di caffè raccolte, importate e torrefatte dai ricercatori di Art Caffè. Un ricordo della serata, se lo vorrete, potrete averlo a giusto prezzo, per quando proverete a rifare i piatti assaggiati, riuscendo certamente a superarli con la vostra abilità, per il plauso della brigata di cucina più volenterosa che ci sia.

Sicurezza sul lavoro, corsi obbligatori a misura d'impresa

Il calendario dell'Ascom con tutte le proposte formative di legge, progettate in base al tipo di attività e dei rischi