

Cuore di donna, il nuovo premio Ascom dedicato all'imprenditorialità femminile

Il primo riconoscimento va alla memoria di Lina Scopelliti, co-fondatrice di "Da Mimmo" in Città Alta

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Ascom Confcommercio Bergamo dedica un nuovo riconoscimento. Nasce con questo intento "Cuore di donna": un riconoscimento che annualmente premia una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Ogni anno a una donna imprenditrice di particolare valore sarà consegnata una targa per ricordare e dare valore all'impegno messo nella propria impresa. Il premio Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi.

Il premio Cuore di donna 2023 è stato consegnato alla famiglia Amaddeo, per ricordare Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre scorso, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta. Madre di sette figli, Lina è stata co-fondatrice del locale "Da Mimmo", aperto nel 1965, uno dei più frequentati non solo dai bergamaschi ma anche da turisti e visitatori. Il premio è stato consegnato alla famiglia Amaddeo nella sala del ristorante, che ha sede nello spazio della Casazza, palazzo del 1357, un tempo sede del servizio postale veneziano. Qui i coniugi Amaddeo hanno costruito il loro successo con una cucina semplice e autentica, dalla pizza alla cucina di mare,

alla melanzana alla parmigiana, piatto iconico storicamente preparato da mamma Lina assieme alla mozzarella in carrozza. L'insegna Da Mimmo è cresciuta negli anni e con le nuove generazioni e oggi, oltre a Mimì La casa dei sapori, annovera "Da Mimmo ai Colli" all'interno del Golf Club e dal 2017 "Lina Food Lab", laboratorio e "ghost kitchen" che rende omaggio nel nome alla fondatrice.

"Il premio rappresenta un tributo alle donne e alla loro imprenditorialità- sottolinea il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli-. Il primo riconoscimento va in ricordo di una donna, Lina Scopelliti, che con il marito Mimmo ha fatto a suon di impegno e sacrificio la storia della ristorazione in Città Alta".

"Un premio dedicato a una donna che ha saputo conciliare famiglia e imprenditorialità, a una presenza discreta e umile che ha sempre dimostrato di essere un pilastro di un'impresa storica e di grande valore come Da Mimmo" ha aggiunto Alessandra Cereda, presidente di Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo.

"Cuore: coraggio e passione, sono due elementi chiave per fare impresa, ancora più se alla guida di un'insegna c'è una donna- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Nell'anno che ci vede Capitale della Cultura con Brescia, il pensiero è andato a Lina, che ha dato il suo insostituibile contributo a fare di Da Mimmo un simbolo per antonomasia dell'accoglienza e ristorazione d'eccellenza".

**Agenti immobiliari, al via il
Master in Digital**

Communication e Personal Branding

Lunedì 6 marzo iniziano le lezioni con docenti ed esperti di elevato profilo

Si apre lunedì 6 marzo il Master in Digital Communication e Personal Branding, il percorso d'alta formazione studiato e progettato dal Direttivo FIMAA Bergamo in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo con lo scopo specifico di fornire agli agenti immobiliari associati le conoscenze e le competenze necessarie per elevare il livello di professionalità. Il master si svolge in Sala Conferenze, nella sede Ascom Confcommercio Bergamo di Via Borgo Palazzo, 137.

Il tema della digital communication viene affrontato dalle 14.30 alle 17.30 con il marketing advisor Massimiliano Hangler, esperto nell'elaborazione di strategie per piccole e medie imprese. Il primo incontro sul tema si focalizza sulla tipologia di social da scegliere in funzione del proprio target e su come rendere la comunicazione efficace. Il secondo incontro, in programma il 3 aprile, aiuta a costruire contenuti di valore per la propria community, usando anche i tool grafici. Si prosegue con il personal branding lunedì 8 maggio, con l'esperto Gianluca Lo Stimolo di Standout-The personal branding company, che aiuta a costruire un'immagine vincente e a migliorare la web reputation. Nella seconda lezione sul tema, in programma il 5 giugno, ci si concentrerà sulle strategie del personal branding, sul contatto con i clienti e sulla gestione di newsletter. Gian Battista Gualdi, esperto in comunicazione persuasiva e ConVincente, aiuta nell'incontro del 3 luglio gli agenti immobiliari a creare la loro immagine migliore, far conoscere e promuovere ciò che realizzano.

Il master è aperto a 30 partecipanti per mantenere un elevato standard di qualità.

“Da tre anni a questa parte Fimaa ha scelto di puntare sull’alta formazione, promuovendo tra i soci un vero e proprio master con docenti di altissimo profilo- sottolinea Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo e coordinatore regionale Fimaa Lombardia-. Se un tempo agli occhi del cliente la nostra funzione iniziava e finiva con la mediazione, oggi sono sempre più le competenze richieste, anche grazie alla spinta delle normative, dall’antiriciclaggio alla regolarità urbanistica e congruità catastale. A queste nuove incombenze si sommano nuove competenze e abilità, soprattutto sul fronte della comunicazione e del marketing. Nell’era in cui l’immagine conta sempre più, è fondamentale dare subito un’ottima impressione e curare la comunicazione verso i clienti, anche in digitale”.

La seconda sessione del master Fimaa è in programma da settembre a ottobre 2023 ed è incentrata sui trend di mercato e sul Metaverso, non senza fare un’analisi sullo stato dell’architettura bergamasca in città e nelle valli.

Info: 035 4120135, fimaa@ascombg.it

Agroalimentare a Km 0, il progetto del distretto Castelli e Fontanili

Domenica 5 marzo con Castelli aperti, mercatino con prodotti tipici locali

Promuovere la cultura del cibo di produzione locale a”Km0”, offrire un’opportunità alle aziende agricole del territorio in primis ma non solo, definire una sinergia tra produttore agricolo e negoziante, pubblici esercizi, incrementare la

frequentazione dei centri storici favorendo la mobilità lenta e sostenibile, questi gli obiettivi del programma Agroalimentare a "Km0" . Si tratta dell'esito di un lungo percorso progettuale, della durata di mesi, che ha visto un lavoro sistematico e di cooperazione tra enti, associazioni locali dei commercianti, tra cui "Le Botteghe" di Cologno al Serio e "24059" di Urganò, Ascom e Confesercenti e le imprese agricole, volto alla comprensione delle realtà produttive territoriali, alla valutazione delle presenze distributive e alle esigenze della cittadinanza. Il programma si concretizza in un calendario di eventi, coordinati sui 10 comuni del distretto, regolamentati da opportuna normativa e coincidenti con altre tipologie di eventi (sagre, feste religiose e civili etc...) in modo da assicurare un buon livello di frequentazione. Ulteriore impulso è stato dato dal conseguimento del contributo di Regione Lombardia, tramite il Bando Distretti 2022, consistente in 630mila euro complessivi, da distribuire nel distretto per i vari progetti, di cui 200mila euro saranno riservati alle imprese commerciali, tramite opportuno bando, 43mila euro sono dedicati al progetto Mercato Agricolo "Km0" e la parte rimanente distribuita sui vari progetti distrettuali. Il 5 marzo Cologno al Serio, comune capofila del distretto del commercio Castelli e Fontanili della Bassa, darà il via al primo evento "Sapori della nostra terra – promozione prodotti agricoli", con l'esposizione e vendita di prodotti agroalimentari direttamente dai produttori. L'evento, in coincidenza con "Castelli Aperti", si terrà in via Rocca, la via principale del paese, a partire dalle 09:30 sino alle 18:00 e si ripeterà a Cologno al Serio e nei comuni del distretto secondo un calendario pubblicato in www.distrettocastelliefontanili.wordpress.com.

"Il progetto non si limita però a questo – aggiunge Renato De Franceschi, consigliere con delega di Cologno al Serio-. In termini più ampi vogliamo organizzare momenti di informazione e formazione per la cittadinanza e le scolaresche in modo da coinvolgere consapevolmente il pubblico nell'iniziativa.

Inoltre, definiremo una convenzione tra produttori e negozianti nei paesi in modo che il pubblico possa trovare tutti i giorni, nei negozi di vicinato, i prodotti esposti nel mercato agricolo costruendo così un legame virtuoso produttore-negoziante-pubblico. Tutto ciò assume una rilevanza particolare nel contesto di “Bergamo-Brescia Capitali della Cultura 2023”, ponendo in risalto il nostro territorio, i suoi centri storici e le sue aziende d’eccellenza agroalimentare, auspicando con questa iniziativa di incrementare in modo significativo la frequentazione del territorio, anche considerando i progetti di mobilità lenta e sostenibile (piste ciclabili e pedonabili) già in programma e inclusi nel contributo di Regione Lombardia”.

Possono entrare a far parte del progetto altri imprenditori agricoli e produttori.

Info: didcastelliefontanili@gmail.com

Libri per sognare, incontro con l'autrice Elisa Castiglioni

La ragazza con lo zaino verde racconta l'Italia fascista delle leggi razziali

Proseguono gli incontri con gli autori di Libri per sognare, la manifestazione ideata dal Gruppo librai e cartolibrari di Ascom Confcommercio Bergamo, che quest'anno si estende alle scuole di Brescia nell'ambito di Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023. Dopo il successo e la partecipazione ai primi incontri on line con gli autori Silvia Vecchini e Matteo De Benedittis, domani, venerdì 3 marzo Elisa Castiglioni presenta il suo romanzo La ragazza con lo zaino verde (Edizioni Il Castoro 2022), che racconta tra luci e ombre l'Italia della dittatura e delle leggi razziali. A moderare l'incontro Matteo Bianchi della Libreria Incrocio Quarenghi di Bergamo. Sono previsti tre incontri nella stessa giornata (sempre in collegamento da remoto: dalle 9 alle 10, dalle 10,15 alle 11,15 e dalle ore 11,30 alle 12,30).

Libri per sognare è un'iniziativa ideata dal Gruppo Librerie e Cartolibrerie e promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo. Libri per sognare partecipa a Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023. La manifestazione, giunta alla settima edizione, ha il patrocinio di Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Provincia di Bergamo, Provincia di Brescia, Comune di Treviglio, L'Eco di Bergamo, Coordinamento Impresa Cultura Italia Confcommercio, Ali-Associazione librai italiani ed è sponsorizzata da Bper Banca e Federcartolai Confcommercio.

L'autrice

Elisa Castiglioni ha studiato Scrittura e Narrativa negli

Stati Uniti dove ha vissuto per otto anni. Ha collaborato con diverse riviste americane. Insegna Lingua e Cultura Italiana presso il centro IES Abroad di Milano. Tiene laboratori di scrittura e si occupa di formazione insegnanti. Con Il Castoro ha pubblicato i romanzi *La ragazza che legge le nuvole* (2012); *Le stelle brillano su Roma* (2014); *Desideria* (2017); *In punta di piedi sull'orizzonte* (2019); *Giallo primula* (racconto digitale 2020). *La ragazza con lo zaino verde* è il suo quinto romanzo. Vive a Varese. _

La ragazza con lo zaino verde

Il romanzo è ambientato nella provincia di Varese nel 1938. La protagonista, Alida, ha quattordici anni ed è fiera di essere una Giovane Italiana, l'orgoglio dell'Italia fascista, tra l'estate in colonia e le manifestazioni del sabato fascista. Finché il suo equilibrio comincia a incrinarsi quando la sua amica Miriam non può più frequentare la scuola, la zia Isabella, così critica verso il Duce, sparisce. Alida va in cerca di risposte e la vita la chiama a una scelta. Lei, che ha sempre amato sentirsi parte di un Grande Tutto, deve per prima cosa riscoprire sé stessa. E solo poi, forse, sarà pronta a imboccare una strada che non avrebbe mai immaginato.

Il calendario degli appuntamenti di Libri per Sognare 2023

Il **16 marzo** i ragazzi hanno l'occasione di confrontarsi con l'autore **Federico Taddia** che, nell'incontro online moderato da Riccardo Oprandi della Libreria Mondadori di Lovere, presenta il suo libro **Nata in via delle Cento Stelle** (Edizioni Mondadori), una biografia di grande ispirazione con cui il divulgatore e autore di programmi radio e tv racconta la grande scienziata Margherita Hack. L'incontro con Taddia sarà replicato anche il 23 e 30 marzo (dalle 11 alle 12 per entrambe le date). Il **17 marzo** saranno ancora ospiti di

Libri per Sognare l'autrice **Silvia Vecchini** e l'illustratore **Sualzo**, con **Fiato Sospeso** (Edizioni Tunuè); a moderare l'incontro Massimiliano Zazzi della Libreria ComiXrevolution di Bergam. Il **22 marzo** i ragazzi parteciperanno- sempre online- all'incontro con **Pier Domenico Baccalario**, co-autore di **Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini** (Edizioni Salani). L'autore sarà presentato ai ragazzi da **Diego Liserani** della Libreria Libraccio di Brescia.

La settima edizione di Libri per sognare

Libri per Sognare coinvolge quest'anno nel suo complesso, tra Bergamo e Brescia, 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo), 153 classi (di cui 129 su Bergamo) e 3.108 studenti (di cui 2.621 su Bergamo). Le classi partecipanti sono invitate a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2023 avranno la possibilità di votare il libro preferito ed esprimere recensioni sul portale www.libripersognare.it. Da febbraio a inizio aprile verranno organizzati incontri da remoto con gli autori dei libri selezionati. L'evento finale, con la premiazione del libro vincitore e degli studenti che avranno inserito nel portale le migliori recensioni, avrà luogo il 5 giugno a PalaFacchetti , palazzetto dello sport a Treviglio.

Per informazioni: www.libripersognare.it – facebook @librixsognare

**Sbarazzo in edizione
speciale, tra shopping e**

storia, con gli orologiai nel Quadriportico

Da venerdì 3 giorni di sconti. E domenica nel rinnovato Centro piacentiniano dimostrazione ed esposizione degli Orologiai



Capi scontati, articoli di stock, resti di magazzino a prezzi davvero vantaggiosi in molte attività commerciali della città. Torna il 3, 4 e 5 marzo nel centro di Bergamo la manifestazione che trasforma l'area centrale di Bergamo in un grande spazio per lo shopping all'aperto, dove andare a caccia d'affari o alla ricerca del capo che ancora manca nel proprio

armadio. Dopo i successi delle prime 6 edizioni, tanti negozi del Centro cittadino tornano ad aderire alla manifestazione, in versione doppia rispetto alla forma tradizionale: lo Sbarazzo 2023 si svolgerà infatti nei negozi per quel che riguarda le prime 2 giornate (ovvero venerdì e sabato), gran finale sul Sentierone (lato Teatro Donizetti) domenica 5 Marzo. I negozi che parteciperanno allo Sbarazzo lungo il Sentierone saranno identificati con il colore lilla. Si conferma così il ritorno lungo il Sentierone della manifestazione: sarà la prima grande iniziativa a essere ospitata dopo l'inaugurazione del Centro Piacentiniano completamente rinnovato. Si concludono infatti in queste ore gli ultimi lavori di piazza Matteotti e dei Giardini XXV Aprile e, dopo quasi 3 anni, tutto il centro novecentesco di Bergamo torna libero da cantieri, in una nuova veste più verde e alla vigilia dell'allargamento della Zona a Traffico Limitato che ha caratterizzato per anni via XX Settembre.

"L'iniziativa, che è nata come una scommessa, è diventata oggi un punto di riferimento per i commercianti e i cittadini perché punta a valorizzare la merce rimasta nei magazzini. La formula Sbarazzo allargata ha dimostrato di funzionare molto bene, fidelizza i consumatori con i negozi, ma siamo felici di poter proporre anche i gazebo negli spazi del centro Piacentiniano, a poche ore dalla conclusione dei lavori che hanno rinnovato gli spazi del centro della nostra città. Il centro si trasforma in un centro commerciale per un intero fine settimana – spiega il sindaco Giorgio Gori – in modo da dare visibilità e sostegno ai negozianti del centro, che tanto impegno hanno profuso dopo le difficoltà dovute all'emergenza pandemica e al rialzo dei prezzi di energia e gas e che stanno supportando con entusiasmo i tanti progetti messi in campo per valorizzare la nostra città, come Bergamo Brescia Capitale della Cultura. Il commercio del centro ha dimostrato di essere più che mai vivo e solido- i dati di fine 2022 confermano la tenuta del comparto in città – e attività come questa lo rendono ancora più attrattivo: per questo motivo il Comune di Bergamo favorisce questo tipo di iniziativa, fornendo tutto il supporto e il sostegno possibili". In un contesto in cui il retail soffre enormemente a livello nazionale, Bergamo resiste: "Grazie alla capacità e visione degli imprenditori bergamaschi e alla rete di promozione e fidelizzazione degli utenti, portata avanti con grande impegno dal distretto e dall'associazione commercianti del centro presieduta da Marco Recalcati". "La formula dello Sbarazzo – conclude Nicola Viscardi, Presidente del Distretto Urbano del Commercio – consente di dare continuità a un'iniziativa che in molte città d'Italia è diventata un appuntamento fisso, anche ripetuto più volte l'anno. L'iniziativa è cresciuta di anno in anno in queste sette edizioni: è un'occasione molto interessante sia per gli amanti dello shopping che per i commercianti del centro. Il meteo, nonostante il freddo, sembra essere dalla nostra parte. Le occasioni non mancano e grazie anche a un grande lavoro di comunicazione sui social ci aspettiamo ottime presenze nelle nostre vie dello shopping". "Lo Sbarazzo dei

negozi del Centro di Bergamo – commenta Marco Recalcati, presidente dell'Associazione dei commercianti del Centro - , arrivato alla settima edizione, è ormai un appuntamento atteso dai clienti per via delle tantissime occasioni a prezzi super scontati. Questa edizione si sviluppa nella sperimentata formula doppia e quindi nei negozi il venerdì e sabato e gran finale domenica 5 sul Sentierone lato teatro Donizetti. Sono felice che questa edizione del 2023, in occasione di Bergamo Brescia Capitale della Cultura, veda la collaborazione del gruppo degli orologiai bergamaschi al Quadriportico del Sentierone: la possibilità di vedere alcuni storici segnatempo del nostro territorio e le dimostrazioni pratiche e didattiche curate dai miei colleghi orologiai sicuramente incuriosiranno le tante persone che verranno in centro per lo Sbarazzo“. Le aspettative rispetto all'evento sono alte: “Sui social finora hanno mostrato interesse per l'evento oltre 7mila persone- continua Recalcati-. Anche il gruppo “Vediamoci in centro” sta superando i 2600 iscritti. Grazie anche al centro rinnovato contiamo di vedersi riempire le vie: i saldi invernali continuano a rappresentare un momento importante per il commercio“. Non senza difficoltà “a partire dalla data di inizio e fine degli sconti che più che di fine stagione coincidono con i primi freddi“. Le attività che partecipano allo Sbarazzo sono pubblicate sul portale [Bergamo In centro](#)

L'iniziativa per Bergamo Brescia Capitale della cultura

OROLOGIAI nel CENTRO

Domenica 5 marzo dalle 9 alle 18 nel Quadriportico del Sentierone

Domenica 5 marzo nel Centro Piacentiniano, nel Quadriportico del Sentierone, gli orologiai e gioiellieri storici bergamaschi esporranno pezzi d'epoca rari per fattura e

dimensione e terranno una dimostrazione di ricostruzione di particolari ingranaggi e meccanismi, utilizzando attrezzatura risalente alla fine del Settecento. L'iniziativa che vede l'impegno di Ascom Confcommercio Bergamo, con il Gruppo Commercianti di Preziosi, e di Confartigianato Bergamo, con gli Orologiai, intende mostrare la storia e la passione per un lavoro artigianale di grande precisione, abilità e competenza. In mattinata, dalle 9 alle 12 ci saranno dimostrazioni pratiche, con l'utilizzo di attrezzatura d'epoca per la costruzione di parti meccaniche di alta orologeria. Tra le rarità esposte, due orologi da campanile grandi un metro e dal peso di 120 chili risalenti al 1820 e 1880, con ingranaggi – rispettivamente- in ferro e in ferro e ottone. Nel pomeriggio, dalle 14 fino alle 18 si potrà anche assistere allo smontaggio di un orologio meccanico di particolare pregio, con annesso spiegazioni di ogni singolo meccanismo e ingranaggio. “In concomitanza con l'evento dello Sbarazzo, che ci auguriamo richiami anche per questa edizione molta gente in centro, abbiamo organizzato un momento di esposizione e dimostrazione su cui soffermarsi, lasciandosi coinvolgere dalla passione per un lavoro come quello dell'orologiaio che difficilmente si può vedere all'opera al di fuori dei laboratori- commenta Alessandro Riva, presidente del Gruppo Commercianti di Preziosi Ascom Confcommercio Bergamo - . Un'occasione per fermare il tempo, invitando a una sosta tra passeggiata e shopping, con l'occasione di ammirare manufatti unici e d'epoca perfettamente funzionanti, fuori dal tempo, ma dalla bellezza senza tempo”.



“Porteremo sul Sentierone pezzi da collezione per raccontare la storia di un mestiere affascinante, che scandisce la vita e il tempo di tutti noi, tra progresso, tecnologia e abilità manuale – commenta Ivano Sonzogni, orologiaio erede di una

tradizione tramandata da tre generazioni, titolare con il fratello del Centro dell'arte orologiaia di Almè-. Di particolare rarità due grandi orologi da campanile provenienti da collezioni private che, alla parte di orologeria, abbinano meccanismi e suonerie per muovere i rintocchi delle campane. Saremo presenti con un banchetto da orologiaio d'epoca e attrezzatura risalente alla fine del Settecento".

Le modifiche alla viabilità

Per consentire lo svolgimento della manifestazione, il Comune di Bergamo ha emesso un'ordinanza per istituire, dalle ore 05.00 alle ore 24.00 di domenica 5 marzo 2023, i seguenti provvedimenti viabilistici:

in Largo Gavazzeni nel tratto compreso tra Viale Roma e Via Torquato Tasso

- divieto di transito esteso a tutte le categorie di veicoli ad esclusione dei mezzi dell'organizzazione e delle strutture di vendita, eseguito mediante il posizionamento di barriere fisiche a delimitazione dell'area oggetto dell'occupazione;
- divieto di sosta 0-24 con rimozione forzata ambo i lati esteso a tutte le categorie di veicoli ad esclusione dei mezzi dell'organizzazione e delle strutture di vendita;

In Largo Belotti all'intersezione con Largo Gavazzeni

- direzione obbligatoria a sinistra in direzione di via Tasso per i veicoli già autorizzati ad accedere alla ZTL di Largo Belotti.
-

Un mondo di pomodori

Emblema della cucina italiana, hanno una storia centenaria. In Italia si contano almeno 116 varietà. A Caravaggio un gruppo di pensionati coltiva 30 tipi di pomodori provenienti da sementi antiche

Il pomodoro ha percorso un lunghissimo cammino dalle antiche civiltà azteche fino a diventare onnipresente nelle nostre tavole. Originario delle regioni andine, veniva coltivato in Messico: gli aztechi usarono il nome tomatl per indicare vari frutti di solanacee simili tra loro, mentre il pomodoro era chiamato xitomatl, che significa "frutto polposo". Il pomodoro, insieme al mais, la patata, il peperone, il peperoncino e la patata dolce è arrivato in Spagna all'inizio del 1500 grazie a Cristoforo Colombo. Da Siviglia è approdato in Italia. Ma solo due secoli dopo, una volta superate diffidenze e paure, è stato utilizzato come ingrediente in cucina. La ricetta napoletana più antica di cui si è a conoscenza è la salsa di pomodoro alla spagnola e risale al 1692.

Dal Liberty bell al San Marzano: la classificazione

Classificare i pomodori non è proprio facilissimo. Se ne contano almeno 116 varietà in Italia, mentre nel mondo ne esistono migliaia. Si differenziano per il colore: ne esistono di gialli, verdi e addirittura neri. Il licopene, il carotenoide, che gioca un ruolo importante nella prevenzione dei tumori e che dà il nome scientifico alla pianta (*Solanum lycopersicum*), è presente in concentrazione maggiore proprio nel classico pomodoro rosso. E variano per la morfologia: tonda, allungata, a pera, a corno, ciliegino, costoluto, pizzutello, datterino. A volte il nome della cultivar, pur designando una provenienza, sottintende una forma. È il caso del San Marzano, dal nome del paese campano dove è dop, che

costituisce categoria a sé con numerose sottospecie. «Un esempio di conformazione particolare è il Liberty bell, un pomodoro vuoto, dalla forma a campana, che si consuma ripieno di riso, cotto nel forno, come fosse un peperone – afferma Graziano Rossi, professore ordinario di Botanica ambientale e applicata nel Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente all’Università di Pavia -. In Italia è arrivato dagli Stati Uniti a inizio ‘900. Lo si trova citato nel 1900 sul catalogo della ditta sementiera “Livingston’s Seed Annual”». E poi c’è la destinazione finale. «Una pubblicazione del 1958 classifica i pomodori in tre categorie: da mensa o insalata, ovvero da gustare crudi, da conserva, dunque destinati all’industria – prosegue l’esperto – e da serbo, legati alla cultura alimentare del Sud Italia che, conservati, potevano essere consumati nel periodo autunnale e invernale per arrivare fino alla primavera, grazie alla buccia più dura e a una speciale genetica che non li fa marcire».

Blush, Lidi, Coyote: ecco il “Pomo d’Oro”

Uno dei migliori è l’Aunt gertie, grosso, dorato, che deriva da un’antica varietà proveniente dallo Stato della Virginia, negli Stati Uniti. Il Blush è giallo con strisce rosse e si distingue per il sapore fruttato; somiglia al Lidi, ciliegino a grappolo, dolce e succoso. Il Coyote, selezionato in Messico, è quasi bianco. Il Dottore Carolyn è di color avorio e, maturo, diventa paglierino: è dolce e delizioso. «Il termine italiano “pomodoro” si deve al medico naturalista senese Pier Andrea Mattioli, al quale, verso la metà del ‘500, capitò di esaminare alcuni esemplari appena arrivati dall’America, che erano gialli, dunque in origine il frutto era di quel colore – spiega l’esperto -. Quelle varietà, scomparse dalla grande distribuzione, stanno tornando in commercio». Tra queste spiccano l’Azoichka, antica varietà russa dal colore limone brillante e gusto agrumato. E il Brandywine giallo platfoot con frutti grandi, dorati e leggermente a coste.

Zebra verde e cherokee nocivi? No, una delizia se fritti

I pomodori, con le melanzane, i peperoni e le patate, appartengono alla famiglia delle solanacee. Come dice il nome, foglie, radici e frutti contengono un alcaloide, la solanina, che è un glicosidico tossico perché rappresenta una difesa naturale per la piantina e il suo frutto da insetti e funghi. La sostanza, che tende a scomparire con la cottura, è contenuta in quantità più elevate nei frutti verdi come il Verde tedesco, la Zebra verde, il Cherokee. La solanina può causare un'intossicazione solo se assunta in quantità superiore a 20 milligrammi per 100 grammi di prodotto fresco. «In Europa arrivarono varietà già selezionate da Inca e Aztechi che le mangiavano, ma, nonostante ciò, per due secoli, il pomodoro fu utilizzato esclusivamente come pianta ornamentale e veniva studiato dai botanici poiché lo si riteneva velenoso – racconta il professor Rossi -. Mia moglie, quando rimase incinta, 21 anni fa, chiese al ginecologo il permesso di mangiare le patate. Oggi, come ci ha insegnato il film “Pomodori verdi fritti alla fermata del treno”, i pomodori verdi sono buonissimi. Anche in Romagna è tradizione gustare infarinati e fritti quei frutti che, arrivati a fine stagione, non maturano. Senza dimenticare la marmellata di pomodori verdi». Sempre all'origine dell'introduzione del pomodoro in Europa, non mancarono credenze bizzarre: al pomodoro venivano attribuiti poteri afrodisiaci e veniva utilizzato per le pozioni magiche. Questo spiega i nomi dati a questa pianta in varie lingue, ricordati da Leopoldo Tommasi nel suo testo, “Vecchie e inconsuete varietà di pomodori”: Pomme d'amour in francese, Love apple in inglese, Libesapfel in tedesco, pumu d'amuri in Sicilia.

Gli antiossidanti nel Nero di Crimea e di Kiss the Sky

Anche in Italia si comincia sempre più spesso a vedere in tavola il pomodoro nero. La varietà più nota è il Nero di

Crimea, che ha origine nell'isola di Krim, in Ucraina. I semi sono arrivati in Italia proprio grazie ai soldati di ritorno dalla guerra di Crimea nella prima metà dell'800. Esiste anche il Ciliegino nero, dal sapore intenso, che esplose in bocca, il Nero cinghiale con strisce verdi, dal sapore ricco, Kiss the sky, dolce come il ciliegino, ma più grande e rarissimo. Oltre a essere buono, il pomodoro nero possiede proprietà interessanti dal punto di vista nutritivo: è, infatti, ricco di antociani, sostanze dal forte potere antiossidante, che gli fanno assumere un colore nero bluastro intenso. Nel 2009, da un incrocio di specie, è nato il Sun Black. In quell'anno, un consorzio di atenei, costituito dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, la Tuscia di Viterbo e le università di Modena, Reggio Emilia e Pisa, misero in piedi il progetto di ricerca ed è attualmente sul mercato. Particolare il Nero del Canada, inizialmente chiamato P20 o Osu Blue, è un ibrido tra un pomodoro e una solanacea selvatica peruviana, ottenuto dall'Oregon State University dal professor Jim Myers, che da anni porta avanti interessanti lavori di ibridazione.

A Caravaggio si coltivano Mirtillo e Cornu del Tempesti

Il Pisanello, il Principe borghese, l'Ottombrino, il Canestrello di Lucca, il Cherokee purple, il Cornu del Tempesti sono nomi che non sentirete in un supermercato. Sono alcuni dei 30 tipi di pomodori, coltivati dal gruppo di pensionati, che hanno dato vita agli Orti Biodiversi Caravaggini, guidati dal presidente Adalberto Sironi. L'associazione si è formalizzata nel 2010 e si dedica con passione alla coltivazione di verdura e frutta, riscoprendo sementi antiche che altrimenti andrebbero perse. Gli orti sono affiliati dell'associazione nazionale Civiltà Contadina. Sironi prepara le sementi e le conserva in un barattolo a chiusura ermetica in armadio: la banca dei semi. «Tra le più particolari il Mirtillo, il cui diametro varia dai 4 agli 8 millimetri, e il Cornu del Tempesti o Corno delle Ande, che si

pela e gusta come una banana – racconta Sironi -. Il Tempesti era il soprannome di Luigi Legramandi, che non c'è più, coltivava questa varietà a forma di corno portata decenni prima dal Sud della Francia, dove aveva lavorato». La sua filosofia si ispira al motto «senza cultura non si semina più». «La caratteristica comune non è la provenienza, ma che siano semi non ibridati, questo vuol dire antichi – spiega -. La biodiversità è curare varietà che magari non sono autoctone ma si sono mostrate adatte a un microclima, nel nostro caso quello della Bassa, e vi si sono stabilizzate. La prova del nove non è solo che diano un buon raccolto, ma che siano buone in tavola».

Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia conquista la Corea del Sud

L'incontro getta le basi per un sodalizio e interscambio gastronomico tra la nostra città e Gangneung

Bergamo Città Creativa UNESCO per la gastronomia fa scuola nel mondo: il lavoro che la città ha svolto negli anni scorsi per vedere riconosciuta la propria arte casearia e l'attività di coordinamento che ha consentito di ospitare più di un meeting internazionale delle Città Creative hanno reso Bergamo un punto di riferimento per molti centri che in tutto il mondo lavorano per costruire i propri dossier UNESCO.

Mercoledì 22 febbraio i consiglieri comunali Ezio Deligios e Denise Nespoli, delegati dal Sindaco Giorgio Gori rispettivamente per UNESCO e la Food Policy, hanno accolto a Palazzo Frizzoni la delegazione proveniente da Gangneung,

dinamica città della provincia sudcoreana del Gangwon che ha, fra l'altro, ospitato alcuni eventi delle Olimpiadi invernali del 2018. Gangneung presenterà la candidatura per divenire "Città Creativa Unesco per la Gastronomia" nel 2023: da qui la richiesta di supporto, consulenza e confronto sui contenuti e i progetti del suo dossier di candidatura.

La delegazione coreana era guidata dal Presidente del Comitato consultivo della Rete coreana delle Città Creative UNESCO – Commissione nazionale coreana per l'UNESCO, Geonsoo Han accompagnato dal dirigente dell'Ufficio cultura, turismo e affari marittimi, Seung-Rul Han e da due membri dello staff della divisione cultura e arte.

Durante l'incontro con lo staff di Bergamo Città Creativa UNESCO, guidato dal Focal Point Claudio Cecchinelli, la delegazione ha presentato Gangneung: le sue peculiarità, i suoi prodotti gastronomici e i tratti più salienti della cultura, gli obiettivi della candidatura. Inoltre, c'è stata la condivisione su temi e progetti sviluppati dal Comune di Bergamo, quali il Summit Internazionale delle Città Creative UNESCO e i numerosi progetti sviluppati dal Tavolo Food Policy. All'incontro hanno partecipato Raoul Tiraboschi, coordinatore del Tavolo Food Policy, e Davide Zarri, Food Trails Project Officer. Francesco Maroni, presidente Associazione Le Tre Signori, ha concluso la mattinata illustrando i progetti FORME e B2Cheese, a testimonianza del rilievo del comparto caseario nel riconoscimento di Bergamo quale città creativa in rappresentanza di un'area vasta.

La giornata è proseguita presso la sede di VisitBergamo. La delegazione coreana ha incontrato Ascom Confcommercio Bergamo, rappresentata dal direttore Oscar Fusini che si è soffermato sulle potenzialità di scambio di esperienze e reciproca promozione turistica oltre che sulla collaborazione con le città creative per la gastronomia (Bergamo, Alba, Parma) riunite nel distretto gastronomico. La presenza del Consorzio Tutela Valcalepio e del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo ha

consentito di rafforzare le potenzialità di reciproco sviluppo del turismo enogastronomico. Su questo aspetto ha effettuato un focus l'amministratore delegato di VisitBergamo, Christophe Sanchez, senza trascurare la potenziale attrattività della stagione lirica del Teatro Donizetti, vista la passione per l'opera dei cittadini coreani.

“Particolare attenzione da parte della delegazione sud coreana – ha spiegato Claudio Cecchinelli del Comune di Bergamo – è stata riservata alla conoscenza delle attività portate avanti dal Servizio Cultura e UNESCO del Comune di Bergamo ed ai progetti intrapresi nell'ambito del network internazionale delle Città Creative. La città di Gangneung ha colto l'occasione per illustrare i progetti di collaborazione internazionale che intende avviare nell'ambito della rete delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia e, in caso di approvazione della candidatura, ha invitato Bergamo a partecipare al loro Wine Festival per far conoscere anche in Corea i vini pregiati bergamaschi e le eccellenze casearie. Due città fisicamente distanti che si sono però ritrovate accomunate dalla volontà di raccontare la storia di un saper fare gastronomico che si combina con sostenibilità, salute e inclusione sociale. Bergamo e Gangneung identificano la creatività, declinata nel settore della gastronomia, come elemento strategico per il proprio sviluppo urbano sostenibile, promuovendo la tutela della biodiversità e la rigenerazione del modello di sviluppo. Le due città hanno gettato un ponte per arricchirsi vicendevolmente e condividere buone pratiche per l'impiego e la valorizzazione delle risorse naturali, ma soprattutto il grande bagaglio di esperienze umane, in sintonia con gli obiettivi UNESCO.”

Alla Trattoria Visconti il premio Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella

Primo posto assoluto tra i premi internazionali alla Slow Wine Fair di Bologna

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il premio speciale "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella", tra i 24 premi assegnati alla Slow Wine Fair di Bologna, ieri, lunedì 27 febbraio. Un nuovo riconoscimento per la storica insegna bergamasca, gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Visconti, sempre attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze

di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele, sommelier, in sala e in cantina, Roberto ai fornelli. Il locale fa parte delle 18 Premiate Trattorie Italiane, locali con gestione della stessa famiglia da 50 anni, disposte su tutto il territorio nazionale premiate da clienti, stampa e critica.

Punti di forza della cucina della Trattoria Visconti sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



Il premio va a un lavoro, portato avanti da anni con investimenti importanti, sulla selezione di etichette in cantina. “L’idea di disporre di una cantina



Daniele Caccia

showroom è diventata un vero e proprio progetto della famiglia nel 2019- spiega Daniele Caccia-. Sotto la nostra casa vi sono due antiche ed ottime cantine, ma sono di difficile accesso ed era impossibile accompagnarvi i clienti, quindi abbiamo deciso di ristrutturare due locali seminterrati e adiacenti alla sala ristorante. La ristrutturazione è avvenuta durante la pandemia, nel mezzo del lockdown, e le difficoltà sono state molte, anche per l’incertezza che la COVID-19 ha gettato sulle prospettive di investimento del settore della ristorazione. Nelle nostre cantine sono stoccate oltre 15.000 bottiglie delle quali

8.000 sono posizionate nella nuova cantina. I clienti che lo desiderano possono custodire le loro bottiglie negli appositi “mini caveau” della nuova cantina, vani a temperatura e umidità controllate e dotati di chiusura con chiave personale.

Ogni caveau può ospitare fino a 18 bottiglie". Il Riconoscimento di Slow Food Miglior Carta dei Vini della Guida Osterie d'Italia 2020, arrivato durante l'ideazione della nuova cantina, sancisce l'importanza del progetto e rappresenta una grande soddisfazione, il premio miglior selezione Mosella tra tutte le carte vini d'Italia da Slow Wine Fair è motivo di grande orgoglio per continuare ad approfondire le grandi zone vinicole del mondo: "Sono nato e cresciuto nella nostra trattoria, che in passato era anche bar con gioco della morra, delle carte e delle bocce- racconta Daniele Caccia-. Da piccolo gattonavo tra i tavoli dei clienti in una nuvola di fumo di sigari e sigarette, ben presto cominciai a servire all'avventore la "tazza mista" ovvero vino con gassosa e poi il "calice di rosso". Col tempo è stato naturale occuparmi della cantina e del servizio bevande; la passione per l'enologia via via mi ha conquistato. Oggi posso dire di conoscere personalmente quasi tutti i produttori di cui abbiamo le bottiglie in carta perché ho visitato la loro cantina oppure perché li ho conosciuti negli eventi dedicati al vino." Un patrimonio enoico costruito anno dopo anno: "Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 1780 le etichette presenti, suddivise in 300 bollicine, 300 vini bianchi di cui 70 riesling tedeschi dalla Mosella, 1000 vini rossi, 50 vini da dessert e 100 formati speciali per un totale complessivo di più di 15.000 bottiglie. Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 180 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di bianchi

e rossi francesi ma soprattutto 70 diverse etichette di Riesling di Germania dalla Mosella, meritevoli del premio assegnato “Miglior carta dei vini d’Italia, Selezione Mosella”



I riconoscimenti della Slow Wine Fair

24 riconoscimenti sono stati attribuiti a quei ristoranti ed enoteche che vantano una selezione particolarmente forte su 8 terroir scelti.

Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d’Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l’Austria e la Slovenia.

Per tutto gennaio 2023, il pubblico ha candidato i ristoranti e le enoteche del cuore sul sito dell’evento. Dal 1° al 15 febbraio si è effettuata una prima scrematura con dieci nomination per ogni categoria, che è stata affidata al voto degli appassionati. Subito dopo sarà giuria di esperti ha decretato i 3 indirizzi per ogni tematica, che sono stati infine premiati lunedì 27 febbraio 2023.

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il 1 posto assoluto nella categoria “Miglior carta dei vini d’Italia, Selezione Mosella”

Credit photo. Immagini, rispettivamente di Eva Arioli, Gianpaolo Ciceri e Riccardo Melillo

La sfida vera non saranno le commissioni del POS ma i clienti in negozio

Inarrestabile la crescita dei pagamenti digitali: c'è spazio per strumenti innovativi con tecnologie di prossimità

In attesa dei dati sui pagamenti in Italia dello scorso anno, che saranno rilasciati dalla contabilità nazionale nei prossimi mesi, i diversi Osservatori stanno già anticipando le tendenze e i cambiamenti nelle abitudini di pagamento degli italiani. Alcuni proseguono nella transizione in atto a partire dalla pandemia. In primis, con lo spostamento dei pagamenti dal contante agli strumenti digitali che ha subito una accelerazione durante la pandemia e che costituisce oramai un “nuovo normale” per i clienti italiani abituati più di altro alle banconote. Un fattore da considerare è che i pagamenti sono la conseguenza del canale di acquisto scelto dal consumatore. Perché se compri on line è pacifico che non puoi pagare né in contanti e nemmeno con un assegno. Poi dovremo capire quanto e quando il pagamento digitale che oggi è ancora impostato su carte di credito, debito e prepagate su un POS all'interno di punti vendita potrà avvenire attraverso canali più innovativi.

La scommessa più importante infatti non sarà l'evoluzione

delle commissioni del canale di pagamento, che comunque tenderanno a scendere sempre di più ma quanto i pagamenti rimarranno nella prossimità e quindi nei punti vendita tradizionali e vicino a una cassa, quindi con un costo di commissione a carico degli esercenti ma non intermediati da un soggetto terzo centralizzato.

E' questo l'interrogativo che emerge leggendo i report dell'osservatorio più autorevole sui pagamenti digitali che è quello del Politecnico di Milano che da anni monitora il mercato dei pagamenti consumer in Italia e che nei mesi scorsi ha pubblicato i cambiamenti intervenuti nel triennio 2019-2021 (Osservatorio innovative Payments "il mercato dei pagamenti consumer in Italia nel 2021" Report 2022).

Dopo la caduta dei consumi per via della pandemia nel 2020, che ha registrato in buona sostanza solo una piccola flessione dei pagamenti con carte di pagamento e degli altri strumenti, massimo del -0,7% contro il - 24% dei pagamenti in contanti, la ripresa nel 2021 è stata del 2% sempre delle carte e praticamente esistente + 0,5% per i contanti.

Non è solo il valore complessivo ma il numero dei pagamenti che evidenzia, secondo quanto ben spiegato dall'Osservatorio, come la pandemia abbia realmente cambiato nel nostro Paese la velocità del passaggio ai pagamenti digitali, gettando le basi per un recupero che potrebbe essere bruciante rispetto al ritardo che contraddistingue l'Italia dalle nazioni più avanzate.

Non è un caso che dopo aver cantato il de profundis della cambiale, strumento di pagamento sul quale si è costruito il boom economico dell'Italia, avvertiamo il declino sempre più marcato anche dell'assegno, una volta lo strumento "principe" dei pagamenti, oggi travolto dalla crescita delle transazioni con carte, bonifici e addebiti diretti, tanto che sono molte le persone che non possiedono più il carnet e probabilmente non saprebbero nemmeno più compilare un assegno.

Inoltre lo scontrino medio per i pagamenti in contanti ha perso ancora mezzo euro passando da 18 a 17,5, segnale che i pagamenti più importanti sono sempre meno in denaro e più digitali. Anche il valore del pagamento medio con carte continua la sua discesa da 53 nel 2019 a 47 nel 2021.

Ora la tendenza da analizzare è che più ci sta a cuore non sarà tanto la velocità con cui le carte e gli strumenti innovativi soppianderanno assegni e contanti, per i quali il ridimensionamento è solo questione di anni quanto l'affermazione dei pagamenti on line cioè effettuati attraverso Internet da remoto rispetto ad uno spazio fisico.

Secondo l'Osservatorio del Politecnico di Milano il loro peso, al netto dei pagamenti ricorrenti, resta ancora contenuto al 13% nel 2021 e speriamo che resti il più possibile sempre lì e non aumenti.

Perché la sfida per i commercianti nei prossimi anni non sarà quella di "retroguardia" ossia di mantenere i contanti per non pagare le commissioni d'incasso, quanto quella di mantenere le vendite attraverso il loro canale del punto vendita tradizionale, quindi magari con un pagamento innovativo fatto con cellulare o con altre tecnologie di prossimità. Sia chiaro però: nel negozio e non alla scrivania di casa per il commercio elettronico.

Il nuovo scenario economico

per le piccole imprese, lunedì 27 convegno in Ascom

*Al centro del convegno l'accordo di collaborazione
Confcommercio-Intesa Sanpaolo*

In Italia le aziende con meno di dieci dipendenti sono circa quattro milioni e rappresentano più del 95% del totale di imprese nazionali di industria e servizi. Intesa Sanpaolo e Confcommercio hanno condiviso, attraverso un accordo di collaborazione, un programma di iniziative con condizioni dedicate per supportare la crescita e favorire gli investimenti verso la trasformazione digitale e sostenibile. L'incontro, in programma lunedì 27 febbraio alle 15 in Sala Conferenze Ascom Confcommercio Bergamo, si propone di approfondire le soluzioni pensate per le piccole imprese per favorirne la ripresa e affrontare le sfide di un contesto in rapida evoluzione.

L'incontro si apre con i saluti di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo. Gianluigi Venturini, direttore Regionale Lombardia Nord Intesa Sanpaolo, introduce il progetto Crescibusiness di Intesa Sanpaolo. L'incontro, moderato dal direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini, rappresenta l'occasione di interrogarsi sullo scenario per le piccole imprese del territorio con l'economista Enrica Spiga della Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo. Roberto Spinucci, direttore Commerciale Retail Lombardia Nord Intesa Sanpaolo, presenta nei dettagli l'accordo tra Intesa Sanpaolo e Confcommercio. Al termine dell'incontro sarà dato ampio spazio al confronto e alle domande dei partecipanti.

Per iscriversi, [cliccare qui](#)