

Export. Apre il Bando Internazionalizzazione

E' stato pubblicato il bando regionale "Linea Internazionalizzazione" che mette a disposizione 7 milioni di euro a supporto dei programmi d'investimento per la promozione dell'export delle piccole e medie imprese lombarde. Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande: Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Ascom, oggi l'assemblea generale dei soci

Ascom, lunedì 20 maggio c'è l'assemblea generale dei soci. L'appuntamento è a partire dalle 15 nella sala conferenza della Sede di via Borgo Palazzo 137. Si parlerà in particolare delle opportunità per i commercianti per diventare più competitivi.

L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super

ospite

Le conferenze di *Historiae Casei*, organizzato da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relattrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook – Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che "cucinare sia un atto d'amore per se stessi e renda davvero felici". Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L'incontro prende le mosse da MFK Fisher, la "miglior prosatrice d'America" che secondo W.H. Auden "scrive di cibo così come gli altri scrivono d'amore" solo decisamente meglio" per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro "Salt, fat, acid, heat", diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma...

A seguire degustazione di specialità casearie a cura di Daniele Bassi, Docente e Maestro Assaggiatore ONAF.

L'evento è a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti.

Per iscrizioni: info@progettoforme.eu



ANGELA FRENDA

**RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR**

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino). È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamenti di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FRENDI | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: Confindustria Bergamo

Così il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Giovani della Pace a Bergamo: “Basta guerre! Facciamo la Pace”

L'11 maggio Bergamo sarà protagonista del 6° Appuntamento dei Giovani della Pace, organizzato dal Sermig – Arsenale della Pace di Torino e da un gruppo di giovani di Bergamo, in collaborazione con il Comune, la Provincia, la Diocesi e l'Università di Bergamo.

“Vogliamo mostrare il bene che esiste e non fa rumore” ha detto Ernesto Olivero, fondatore del Sermig “Viviamo in un tempo difficilissimo, il male che ci circonda uccide e fa paura, ma questo è il nostro tempo e potrà cambiare solo con giovani coraggiosi, capaci di credere in grandi ideali e di realizzarli con la vita”.

“Basta guerre! Facciamo la Pace”: migliaia di giovani da tutta Italia e delegazioni dai Paesi del mondo si riuniranno nel segno del dialogo, della solidarietà, dell'impegno a costruire un mondo migliore.

Il programma del pomeriggio in Piazza Vittorio Veneto è il seguente:

15.30: Saluto delle autorità

16.00: Testimonianze di Pace da luoghi di conflitti

17.15: Intervento di Ernesto Olivero, fondatore del Sermig

18.00: Videomessaggio del Presidente della Repubblica

Iscriviti al sito www.giovanipace.org

Ulteriori informazioni a bergamo@giovanipace.org e tel. 334.6568.303 – 334.6568.287

Sede e delegazioni Ascom chiuse venerdì 26 aprile

Gli uffici della sede di Ascom e delle nove delegazioni (Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore, Treviglio e Zogno) rimarranno chiusi venerdì 26 aprile.

La sede di Via Borgo Palazzo 137 e le delegazioni riapriranno con i consueti orari lunedì 29 aprile.

Ascom, sede e delegazioni resteranno chiusi il pomeriggio del 19 aprile

Comunichiamo che gli uffici di Ascom Confcommercio Bergamo, come da tradizione, resteranno chiusi il pomeriggio del 19 aprile, venerdì Santo.

Inoltre, gli uffici della sede e delle delegazioni resteranno chiusi per tutta la giornata di venerdì 26 aprile.

La sede di Via Borgo Palazzo 137 e le delegazioni (Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore Balneario, Treviglio, Zogno) riapriranno con i consueti orari lunedì 29 aprile.

Bergamo e la koinè dei galactofaci

Sorprenderà forse apprendere che la rassicurante immagine di un bicchiere colmo di latte sia un'icona culturale di conio relativamente recente. Nell'antichità greco-romana, fondata sul triangolo nutrizionale grano-olio-vino, il latte animale era infatti ritenuto un alimento barbarico e trogloditico, tanto che Omero bollava sprezzantemente come galactofagi – ovverosia “mangiatori di latte” – i retrogradi abitanti della Scizia. Emblematica è inoltre la dieta di Polifemo, cavernicolo ciclope dell'Odissea, la cui dieta era costituita da latte puro – e non mischiato al miele, come usava semmai l'umanità civilizzata – e dal cacio che ne ricavava.

In realtà, come evidenziano gli storici dell'alimentazione, la propagazione della galactofagia si estese ben oltre i confini dell'antico impero Scita, che abbracciava gran parte dell'Europa orientale. Un regime nutrizionale imperniato sul latte e sui suoi derivati era infatti caratteristico di tutte le popolazioni la cui economia aveva un'impronta silvo-pastorale più che agricola, dai Celti delle isole britanniche ai Germani ed agli Scandinavi.

Ancora nel XVI secolo, il “nostro” Torquato Tasso censurava l'uso, invalso presso le plebi di Francia, di somministrare latte vaccino agli infanti, paventando la predisposizione ad un'indole servile e bovina. E non sfugge che nell'intero corso del medioevo il latte di mandorle ebbe nell'alta gastronomia del nostro paese una netta prevalenza su quello animale, mentre solo agli albori dell'età moderna il burro iniziò a contendere allo strutto il primato di grasso di più diffuso utilizzo tra i fornelli.

In discordanza con questo quadro di riferimento, la cucina storica del contado bergamasco pare aver aderito alla tacita koiné che connette le culture galactofaghe, la cui più caratteristica estrinsecazione è nell'onnipresente connubio tra latte e sfarinati di cereali minori. Polt, brofadei e gnòch in del lacc sono le minimali declinazioni di questo arcaico abbinamento, che affiora in civiltà lontane nello spazio e nel tempo. “Mangiano la polenta ordinariamente col sale o col latte e formaggio fresco” – riferiva alla fine del settecento il console austriaco Raicevich con riferimento agli abitanti di Valacchia e Moldavia, di cui erano progenitori gli Sciti omerici. Ma le innumerevoli varianti regionali dell'archetipo spaziano dal porridge inglese alla kaša dei russi. E nel XVII secolo l'abate padovano Alberto Fortis, avventuratosi in Dalmazia per censire gli usi dei Morlacchi, annotava che in quelle terre “il cacio fresco fritto nel burro è il miglior piatto”, certificando come in fondo anche lo strachì rüstit sia chiaro retaggio del cosmopolita universo culinario dei galactofagi.

BikeUP: il Festival Europeo delle e-bike a Bergamo

L'e-bike si è ormai consolidata a livello europeo come alternativa alla bici tradizionale sia come mezzo per il puro divertimento sia come mezzo sostitutivo per i trasferimenti casa lavoro. L'e-bike sta però acquisendo spazio anche come alternativa ad auto e scooter.

Il passaggio dall'endotermico verso una mobilità total electric è un passaggio epocale e nel futuro non solo l'inquinamento, ma lo spazio e il benessere della persona

acquisteranno ancora più importanza in riferimento alla mobilità.

Per questo, venerdì 29 marzo alle ore 11.45 si terrà la conferenza stampa di presentazione di BikeUP, il Festival Europeo delle e-bike in Sala Galmozzi presso il Palazzo Comunale in via Tasso 4, Bergamo.

La conferenza vuole essere un momento di riflessione sulla convivenza fra auto ed e-bike sia in termini di sicurezza (ABS per le e-bike) che in termini di politiche di mobilità per aziende e enti pubblici nella gestione dei propri dipendenti (mobility management e “e-bike to work”)

Programma

Inizio ore 11:45

Saluti, Giorgio Gori Sindaco, Comune di Bergamo e Marco Aurelio Fontana bronzo Olimpico, Europeo e Mondiale XCO e Ambassador Focus e-mtb

Stefano Zenoni, Assessore alla pianificazione territoriale e mobilità del Comune di Bergamo

Stefano Forbici, Responsabile Comunicazione BikeUP

Federica Cudini, Marketing Manager Bosch E-Bike System

Marco Passigato, Mobility Manager di Ateneo, Università di Verona

Giulietta Pagliaccio Presidente FIAB

Dati i posti limitati in sala si chiede gentilmente di confermare iscrivendosi gratuitamente a questo [LINK](#) oppure inviando una e-mail a info@bikeup.eu

Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone "Marzo di gran gusto", quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo "Buono come il pane" che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le "Bollicine", dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al "Il piacere del caffè e non solo" al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 "Gelato per sempre" alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la "Cena del quinto quarto" in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: www.slowfoodbassabg.it



MARZO DI GRAN GUSTO

4 INCONTRI RAVVICINATI
CON IL PANE, IL VINO,
IL CAFFÈ E IL GELATO

"BUONO COME IL PANE"

Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione
Prenotazioni: 340 7735115 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

Giov 14 Marzo • ore 21,00

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 15 € • Posti limitati

"IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

Sab 23 Marzo • ore 15,00

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"GELATO... SEMPRE"

Mer 27 Marzo • ore 21,00

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

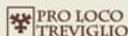


Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Info e menu sul sito: www.slowfoodbassabg.it



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: www.slowfoodbassabg.it

Continuano i saldi ma gli acquisti segnano calo

Nonostante la partenza promettente il periodo dei saldi invernali, che continuano per le prossime tre settimane, si è contraddistinto da un calo dei consumi per l'abbigliamento del 15% rispetto all'anno scorso.

“Il calo è stato netto, senza appello -commenta sull’Eco di Bergamo il presidente del Gruppo Abbigliamento e Calzatura di Ascom, Diego Pedrali, che è anche consigliere di FedermodaItalia-. La gente spende meno principalmente per due fattori: il reddito delle famiglie e la poca voglia di fare acquisti”. Quest’anno poi a complicare le cose ci si è messo il Black Friday che “ha inciso tantissimo, chi doveva comprare ha comprato in novembre rinunciando agli acquisti nei mesi di dicembre e gennaio”.

Abbigliamento e calzature i settori che ne hanno risentito maggiormente. Ascom indica uno scontrino medio di 40 euro per le scarpe, poco più alto per l’abbigliamento.

“Nell’assemblea di FedermodaItalia che sei terrà lunedì prossimo a Pisa valuteremo se è il caso di proporre un posticipo dei saldi. Dalla fine di gennaio ai primi giorni di febbraio e non oltre”, annuncia Pedrali, che chiede un inasprimento delle sanzioni per chi fa il furbo.

“Servono multe più elevate per contrastare le svendite celate sotto altre forme e regole più rigide anche per il commercio online”, aggiunge Pedrali che propone di limitare per legge gli sconti sulla merce venduta sul web, “senza dimenticare che fare acquisti nei negozi di vicinato consente al cliente di valutare il prodotto e di godere della professionalità del negoziante, cosa che non accade sul web”.