

Risorse umane e sviluppo del territorio, workshop Aidp in Università

Mercoledì 6 giugno alle 17 all'Università di Bergamo di Via dei Caniana, Aula 16 la Sezione di Bergamo dell'Associazione Italiana per la Direzione del Personale (AIDP), in occasione dell'inizio delle sue attività e la Scuola di Management dell'Università di Bergamo, organizza un workshop di condivisione strategica. Nel corso dell'incontro, i Direttori HR di alcune delle principali aziende del territorio e alcuni rappresentanti di organizzazioni imprenditoriali e istituzioni dialogheranno sul tema della disponibilità di risorse umane coerenti con le opportunità offerte dalla attuale fase di sviluppo tecnologico ed organizzativo.

Sarà un'occasione importante di riconoscimento dell'importanza della comunità HR e di acquisizione di informazioni preziose per definire piani di lavoro e collaborazioni a medio termine. All'incontro interverranno Oscar Fusini, direttore ASCOM, Alessandro Arioldi Presidente Confindustria Giovani, Paolo Longoni Direttore Ufficio Studi Camera di Commercio, Edoardo Della Torre SDM Scuola di Management. Le conclusioni e prospettive saranno affidate a Giancarlo Traini e Paolo Motta di AIDP. Seguirà alle 19.30 un aperitivo. Il workshop è su invito. Per informazioni, Paolo Motta: paolo.motta@mazzucconi.com; Giancarlo Traini: giancarlo@ils-change.com

Iseo capitale del grande Festival dei laghi

Iseo ospita la nuova edizione del Festival dei laghi. Il centro turistico sebino da oggi fino a domenica ospita una trentina di piccoli e grandi laghi europei e una mostra mercato 'Bontàdilago' dedicata alle eccellenze enogastronomiche e artigianali dei dodici Paesi partecipanti. In programma, escursioni in battello, in bicicletta, a piedi e sezioni dedicate alla mobilità sostenibile e alla disabilità. Info, www.festivaldeilaghi.it

In Franciacorta appuntamenti wine per il Summer Festival

In Franciacorta tre giorni dedicati alla cucina e al vino per il Summer Festival. Il calendario di laboratori, show cooking, musica e molto altro ritorna nei weekend dall'1 al 24 giugno con decine di eventi tra food&wine, cultura, arte, sport e natura. Per tutto il periodo ristoranti, trattorie, agriturismo, enoteche e wine bar proporranno menu dedicati e speciali degustazioni di Franciacorta; cantine e produttori agroalimentari saranno aperti per visite, degustazioni ed eventi a tema. Info, www.franciacorta.net

All'Ex Borsa Merci un convegno sul Welfare d'impresa

Giovedì 7 giugno all'ex Borsa Merci di Bergamo alle 14.30 si tiene "W la tua impresa", convegno sul welfare d'impresa promosso da Imprese & Territorio

Benzinai e fatturazione elettronica, incontro in Ascom lunedì 4 giugno

Le schede carburanti hanno i giorni contati. L'Area Fiscale di Ascom Confcommercio Bergamo è pronta ad accompagnare le imprese nell'adeguamento alla nuova normativa e a illustrare cosa cambia alla categoria

San Pellegrino capitale dei birrai bergamaschi

350 metri quadrati di area degustazione, 13 birrifici locali e un grande chef a capo dell'area ristorazione. Sono i numeri della nuova edizione di Berghem, in programma da venerdì 1 a domenica 3 giugno a San Pellegrino. Tre giorni di musica,

intrattenimento e assaggi alla scoperta di oltre 60 spine di birre bergamasche. E per i più audaci, la possibilità di provare l'ebbrezza di cimentarsi con alcuni strumenti dal vivo. Info: www.birrificioviapriula.it

Olmo al Brembo omaggia 'Le erbe del casaro'

Sabato 2 e domenica 3 giugno e ancora sabato 9 e domenica 10 giugno nel territorio dell'Alto Brembo ritorna 'Le erbe del casaro', due settimane alla scoperta dei formaggi e delle erbe spontanee della Val Brembana. La rassegna, alla sua nona edizione, valorizza la cultura casearia e le tipicità gastronomiche del territorio, in uno scenario paesaggistico incontaminato e in un ambiente genuino e naturale. In programma ci sono degustazione, pranzi con i produttori delle aziende agricole, escursioni, visite guidate, attività per i bambini, spettacoli e concerti, mercatini ed esposizioni relative alla cultura locale. I ristoranti e i bar proporranno dei menu promozionali con prodotti a km 0 e aperitivi del Casaro. Punto centrale della manifestazione sarà l'Antica Segheria Pianetti di Olmo al Brembo dove si potranno gustare i formaggi della val Brembana e le erbe spontanee di montagna. Info: www.erbedelcasaro.it

A Lovere street food e divertimento con Elite Food Festival

Elite Food Festival torna per il secondo anno a Lovere. Da venerdì 1 giugno a domenica 3 giugno Piazza XIII Martiri dalla mattina fino a mezzanotte ospiterà attività di intrattenimento per adulti e bambini e tanti appuntamenti all'insegna della buona cucina di strada con specialità di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina regionale.

Lovere è uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, Il borgo medioevale della città di Lovere è una delle città turistiche più fiorenti del Lago d'Iseo e ospiterà tre giorni di festival dedicati ai migliori Food Truck, Ape Car e alle Birre Artigianali provenienti da tutta Italia.

Cristina Donà: "Il miele è un cibo estremo"

È una delle voci più interessanti e raffinate della musica d'autore. In 20 anni di carriera ha realizzato 9 album e centinaia di concerti in Italia e in Europa firmando collaborazioni con artisti del calibro di Robert Wyatt, Francesco De Gregori, Afterhours, Subsonica, Irene Grandi, Stefano Bollani, Marco Paolini, Arisa e molti altri. Da molti anni vive in Valle Seriana con il marito, lo scrittore Davide Sapienza, e il figlio Leonardo. Ci ha raccontato delle sue passioni in cucina e di una certa Baitella che in questi anni è diventata la sua seconda casa.

Il 14 giugno sarà in concerto con i Fishwreck, un gruppo di grandi jazzisti, con i quali presenterà "Sea songs" uno spettacolo imperniato su brani legati al tema dell'acqua (di autori quali Nick Drake, Radiohead, la stessa Donà e altri) presso il festival NoSilenz di Cigole (Brescia).

Che rapporto ha con il cibo?

Mia nonna Bice con la quale sono cresciuta mi ha abituata a mangiare tutto. Era lei la cuoca di casa. Poi circa vent'anni fa mi hanno trovato una intolleranza al lattosio e ho dovuto rivedere la mia dieta. Questa cosa mi ha tenuta lontano dai dolci, ma non è stata una grande rinuncia, da sempre prediligo il salato.

Come si trova in cucina?

In quanto viaggiatrice forzata dal lavoro sono una cuoca discontinua. Cucinare, come comporre una canzone, è un atto creativo, bisogna mixare ingredienti. Dopo la novità delle ricette on line sono tornata ai ricettari tradizionali, i libri hanno sempre un sapore diverso e sono più precisi per alcune cose.

Qual è il suo piatto preferito?

Adoro i risotti, sarà per le mie origini venete. Amo molto anche il pesce, mio figlio e mio marito invece per niente. E ho una grande passione per lo zenzero.

È golosa?

Amo mangiare ma con misura. Ho seguito molte diete, anche quella dei gruppi sanguigni e una rigorosissima a base di pollo. Avevo 19 anni, era impossibile da seguire.

Poi negli anni '90 l'incontro con il libro sulle combinazioni alimentari è stata la grande svolta. Oggi cerco di limitare il più possibile la carne, in famiglia abbiamo un riferimento di fiducia per acquistarla.

Durante i tour mangerà spesso fuori...

Quando capita di dover pranzare se c'è tempo ci affidiamo a Tripadvisor o a locali che conosciamo già. Ma a volte ci tocca l'autogrill.

Prima di un concerto ha un menu particolare?

Chiedo sempre riso in bianco e verdure grigliate o cotte, anche quando capito in ristoranti con menu molto ricchi. Non posso mangiare molto prima di un concerto. Mi guardano come fossi malata.

Preferisce la trattoria o il ristorante?

Se devo scegliere scelgo la trattoria. Spesso è sinonimo di qualità a buon prezzo. La cucina molecolare non fa per me, è una filosofia diversa. Io sono abituata alla cucina rustica, prediligo i cibi meno lavorati.

Ha un ristorante preferito nella nostra provincia?

La Baitella a Songavazzo, è la mia seconda casa. Nel tempo, con la mia famiglia da clienti siamo diventati amici del titolare, Renzo. Fanno una cucina del luogo, molto abbondante, ma ormai mi conoscono e riducono le porzioni.

Le piace il vino o preferisce la birra?

Amo il vino rosso, ne bevo pochissimo ma me lo godo proprio. Mai a pranzo, sennò mi addormento. La birra l'ho scoperta tardissimo, nel '90 durante un viaggio da sola in Irlanda da degli amici. Preferisco le Weiss.

Ha un ricordo speciale legato alla cucina?

Ricordo me bambina che aiuto mia nonna Bice a fare i cappelletti, il baccalà e la polenta bianca come la faceva lei. Mi coinvolgeva molto.

C'è una cucina regionale che ama particolarmente?

La cucina siciliana è la mia preferita per il connubio pesce-verdure di qualità. Della cucina sarda apprezzo i dolci che non hanno burro. Di recente, grazie a degli amici, ho scoperto la cucina marchigiana. È veramente ricca: quando vado da loro alzo bandiera bianca.

Chi inviterebbe a cena e dove lo ospiterebbe?

È un desiderio irrealizzabile. Lucio Battisti e Fabrizio De Andrè, dai testi agli arrangiamenti, sono un riassunto dei valori della musica. Li porterei alla Baitella oppure Da Cesira un ristorante all'inizio della Valle di Scalve dalla vista incredibile. Inviterei anche mia mamma, ha 87 anni, sarebbe una conversazione surreale.

Il cibo ha mai ispirato la sua musica?

Un mio brano poco conosciuto dell'album Nido si intitola 'Cibo estremo'. È nato all'inizio della mia ricerca sulle influenze che l'alimentazione ha sulla nostra salute. Scrivo che il cibo ha personalità. Ad esempio, il miele è un alimento estremo, se non si consuma diluito.

Le piace ascoltare musica mentre mangia?

Trovo sia solo un escamotage per coprire la conversazione. Se entro in un pub e la musica è molto alta esco subito. Sei obbligato ad alzare la voce a lungo ed è una delle cose peggiori per un cantante.

Le capita di mangiare mentre scrive?

Le tisane e il tè verde mi aiutano a concentrarmi. Li bevo senza zucchero e da tempo ho eliminato quelli industriali. Sono talmente fanatica che le mie amiche per i miei 50 anni mi hanno regalato un bollitore.



Bergamo in Fiore, si chiude con successo un mese di shopping e eventi

Allestimenti floreali, workshop, degustazioni e laboratori creativi hanno fatto rifiorire 31 vie dello shopping cittadino. E a Bergamo si è passeggiato sotto un tetto floreale con 400 fiori appesi nel cielo. Un secret flower party ha chiuso la manifestazione dei commercianti del centro