

# **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

---

# **Aspan, arriva il consorzio di imprese per esportare il pane made in Bergamo**

L'assemblea annuale dei panificatori ha fatto il punto sui nuovi progetti e ha indicato le novità normative che il settore è chiamato ad affrontare. La filiera corta a km zero "QuiVicino" conquista il territorio, ma la categoria si prepara anche ad affrontare i mercati esteri

---

# **Il moscato di Scanzo in**

# degustazione

Continua il 'Sabato del Produttore', l'iniziativa dedicata al moscato passito a bacca rossa DOP, il Moscato di Scanzo. Sabato 26 maggio l'ultimo appuntamento è con l'azienda Locatelli Caffi e il suo pregiato passito DOP annata 2013. Ingresso libero. Degustazione, 5 euro.

---

## Balzer si fa bistrò e inaugura l'apertura di sera

Il famoso caffè sul Sentierone a Bergamo ha iniziato una nuova pagina di successo della sua lunga storia. Dopo anni in chiaroscuro, con la nuova gestione dell'imprenditore Patrizio Locatelli affiancato in cucina dallo chef Vittorio Fusari il locale è deciso a rinnovare l'antico splendore. La sfida è far diventare il Balzer uno dei più bei bistrot d'Italia e gli ingredienti ci sono tutti: un cuoco di lunga e affermata esperienza e il prestigio di un locale che ha riaperto con un'illuminazione più accattivante e eleganti pareti in tinte pastello.

Fusari, chef bresciano d'origine, trasferitosi a Bergamo per raccogliere questo ambizioso progetto, sta già facendo bene. Lo chef bresciano propone la sua visione moderna dell'alimentazione con piatti equilibrati e ben studiati pensati per far stare bene i commensali. La scelta degli ingredienti – fatta personalmente da Fusari – punta alla qualità delle materie prime: farine macinate a pietra e provenienti da agricoltura biologica, zuccheri alternativi al

saccarosio, e prodotti del territorio a partire dal pescato del lago d'Iseo. Ogni giorno la cucina produce pane, grissini, dolci, pasticceria e gelato artigianale. La colazione è all'italiana con la novità dell' 'Uovo, yogurt di capra, aceto balsamico, lime e cannella', un piatto completo che regala il pieno di energia. Gli aperitivi sono curati e per il lunch in carta si può scegliere la formula 'piatto unico', al costo di 15 euro compreso servizio, acqua e coperto. Tra i dolci, spiccano le specialità locali, la torta Donizetti e la polenta e osei, i cannoncini riempiti al momento, le torte monoporzioni, come la Sacher rivisitata da Fusari con marmellata al lampone, e la pasticceria secca. La carta vini è curata e completa, curata da Patrizio Locatelli conta anche bottiglie ricercate provenienti in particolare da Piemonte e Toscana. A giugno prenderà il via l'apertura serale. Per conoscere meglio la cucina dello chef patron, è in libreria «La felicità ha il sapore della salute» (edizioni Slow Food), scritto da Fusari con Luigi Fontana, medico e scienziato di fama internazionale nel campo della nutrizione. Verrà presentato martedì 29 maggio alle 20 al Balzer.



---

# **Aspan, assemblea annuale panificatori lunedì 28 maggio**

Lunedì 28 maggio 2018, è convocata l'Assemblea annuale dell'Associazione Panificatori. L'appuntamento è a Grassobbio, presso la sede dell'Associazione in via Azzano San Paolo n. 149. Alle 16.30 si aprirà la parte privata riservata ai soci con l'esame e l'approvazione dei bilanci, seguirà alle ore 17 la parte pubblica con la relazione del presidente **Massimo Ferrandi**.

Subentrato nel settembre scorso a Roberto Capello, il presidente Ferrandi relazionerà sull'attività dell'Associazione "che deve assumere il ruolo di sostenitore dei processi di trasformazione del proprio settore".

---

# **Le reti d'impresa conquistano il terziario Per le pmi vantaggi ancora più evidenti**

Dal 2013 ad oggi contratti di rete e imprese in rete sono più che raddoppiati. Il modello di business conquista sempre più commercio, servizi e turismo, ma la gestione di un progetto condiviso va ben amministrata

---

# **Il tour Federmobili fa tappa a Bergamo convegno in Ascom il 28 maggio**

“Quali sfide e quali opportunità per la distribuzione indipendente di arredamento?”. Al centro dell’incontro, l’impatto della crisi sul mercato, le prospettive di impresa 4.0, i possibili scenari di integrazione tra il negozio fisico e virtuale e le opportunità dei servizi per la distribuzione indipendente

---

# **Il Panificio Testa di Treviglio lancia la farina speciale approvata dalla Fondazione Veronesi**

La farina recupera le parti migliori del chicco dal germe alla fibra solubile, aumentando la digeribilità del pane. Nel week-end il lancio con assaggi e coupon di sconti

---

# Le specialità gastronomiche bergamasche conquistano i politici

Una delegazione regionale guidata dal Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale Giovanni Malanchini, ha fatto visita a diverse aziende agroalimentari della provincia di Bergamo. La visita, a cui hanno preso parte anche l'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi, alcuni sindaci e amministratori del territorio e i rappresentanti delle principali associazioni di categoria, è iniziata all'azienda Same di Treviglio e ha fatto poi diverse altre tappe: il caseificio 3Blatte di Brignano Gera d'Adda, la cooperativa il Covone di Covo, l'azienda Cipolla di Antegnate, la Cascina Italia di Spirano, l'allevamento e caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio e l'azienda agricola Micheli di Ghisalba.

*“Queste visite – ha sottolineato Giovanni Malanchini – hanno lo scopo di far conoscere e valorizzare le tante eccellenze del territorio bergamasco che operano nel settore dell'agroalimentare, un comparto che per la Lombardia rappresenta un contributo strategico per l'economia regionale anche in termini di export”. “Siamo la prima regione agricola d'Italia e una delle prime in Europa, dunque abbiamo potenzialità enormi che devono essere sfruttate”* ha aggiunto Malanchini.



---

# **Contraffazione, e-commerce e tutela della proprietà intellettuale, convegno di Bergamo Sviluppo il 4 giugno**

L'incontro, con esperti del settore, dal titolo "Proprietà Intellettuale: le nuove prospettive per l'impresa sui temi tracciabilità, contraffazione, e-commerce", è rivolto a tutte le imprese, i professionisti e gli interessati