

# Turismo in crisi, anche Ascom appoggia la petizione di Federalberghi

**Ristori efficaci ed esonero per il 2021 dal pagamento delle imposte. Sono alcune delle richieste contenute nella petizione sulla piattaforma change.org rivolta al Governo. Il presidente Zambonelli: "il turismo è un settore strategico "**

Dal riconoscimento di ristori efficaci all'esonero per il 2021 dal pagamento delle imposte come Imu, Tari e canone Rai. Sono alcune delle richieste contenute nella petizione di Federalberghi (Federazione della Associazioni Italiane Alberghi e Turismo) rivolta al Governo "per intervenire con urgenza a tutela delle imprese e dei lavoratori del turismo prima che sia troppo tardi". Tra i primi firmatari della petizione ci sono Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, e i presidenti delle organizzazioni aderenti alla federazione che rappresenta di 27.000 imprese turistico ricettive e termali in Italia. Anche Ascom Confcommercio Bergamo appoggia e sostiene la petizione online sulla piattaforma Change.org che, in sole 48 ore, ha già superato le 8 mila firme.

Quello che da sempre in Italia è un settore chiave per l'economia (le imprese turistiche generano ogni anno un valore aggiunto di 93 miliardi di euro, pari al 6% del Pil nazionale) chiede quindi aiuto alle istituzioni per poter rimanere a galla e non affondare. Sul piatto, infatti, ci sono richieste congrue con l'anno "nero" che il settore ha dovuto affrontare: gli interventi principali richiesti dagli albergatori vanno dal riconoscimento di ristori efficaci che ristabiliscano equità per il 2020 e accompagnino le imprese anche nei mesi a

venire, a interventi sulla liquidità (proroga delle rate dei mutui e concessione di prestiti ventennali), dal sostegno alle imprese in affitto per il pagamento del canone di locazione alla riduzione dell'aliquota Iva al 5% in analogia con quanto avvenuto in altri Paesi europei, fino agli sgravi contributivi per le imprese che richiamano in servizio il personale e al sostegno al reddito per i lavoratori che rimangono disoccupati o sospesi.

“Tutto il settore del turismo è in ginocchio – commenta Giovanni Zambonelli, presidente del Gruppo Albergatori Ascom-Federalberghi Bergamo -. Solo a Bergamo sono a rischio centinaia di imprese e migliaia di lavoratori senza dimenticare l'indotto: una filiera strategica non solo a livello economico ma anche sociale e culturale e che coinvolge Bergamo e Città Alta, le valli orobiche e i laghi. Questa petizione è l'occasione per dare voce a tutto il settore, dagli alberghi alle strutture termali, e invitiamo tutti i singoli imprenditori, lavoratori e cittadini a sottoscrivere la petizione online sulla piattaforma [change.org](https://www.change.org)”.

## **TUTTE LE RICHIESTE CONTENUTE NELLA PETIZIONE**

1. liquidazione di ristori efficaci e adeguati, con erogazioni mensili che accompagnino le imprese turistico ricettive sino alla fine della crisi e un'erogazione iniziale che corregga le sperequazioni che si sono verificate a causa del meccanismo utilizzato nel 2020;
2. proroga sino al 31 dicembre 2022 dei termini di pagamento delle rate relative a prestiti, mutui e altri finanziamenti a rimborso rateale;
3. elevazione sino a 20 anni della durata dei finanziamenti “garantiti” dallo Stato ai sensi del decreto liquidità;
4. esonero dal pagamento della seconda rata Imu l'anno 2021, da riconoscersi anche nel caso in cui ci sia coincidenza sostanziale tra il soggetto passivo

- dell'imposta e il soggetto gestore dell'impresa;
5. proroga del credito d'imposta sui canoni di locazione sino al 31 dicembre 2021 ed elevazione della misura all'80%;
  6. cancellazione della Ta.ri. e del canone Rai per gli anni 2020 e 2021 e, per il futuro, commisurazione della tariffa all'effettiva produzione dei rifiuti;
  7. proroga dell'esonero dal pagamento dei contributi per l'assunzione del personale stagionale, affinché possa essere applicata alle assunzioni che avverranno nel corso del 2021;
  8. revisione delle modalità di esonero contributivo in favore delle imprese che richiamano in servizio i dipendenti che si trovano in cassa integrazione, al fine di riconoscere il beneficio anche nel caso in cui il rientro in servizio riguardi solo una parte del personale;
  9. rinvio sino a fine 2021 delle scadenze per il pagamento di imposte;
  10. introduzione di un credito d'imposta del 110% per la riqualificazione delle strutture turistico ricettive;
  11. riduzione al 5% dell'aliquota Iva sulle prestazioni alberghiere, così come è stato fatto in altri Paesi europei;
  12. proroga della cassa integrazione per gli assunti a tempo indeterminato;
  13. istituzione di misure di soccorso efficaci e rapide per i lavoratori stagionali del turismo, che – a seguito della mancata ripresa della stagione invernale – si ritrovano privi di reddito, indennità di disoccupazione e copertura previdenziale.
  14. aggiornamento del Quadro temporaneo per le misure di aiuto di stato a sostegno dell'economia, al fine di elevare la misura degli aiuti che è possibile erogare a ciascuna impresa e di ampliare il periodo di applicabilità.

Per firmare la petizione: <http://bit.ly/3t3mHpA>

---

## **Ristorazione in profondo rosso Frosio: “Ci sentiamo vittime sacrificali”**

La presidenza del Gruppo Ristoratori di Ascom fa il punto sulla crisi in atto tra restrizioni e prospettive incerte: delivery, asporto e ristori del Governo salvagenti di una categoria messa in ginocchio



Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Secondo la Federazione italiana dei pubblici esercizi nei primi nove mesi del 2020 la ristorazione ha perso 23,4 miliardi di euro. E solo nell'ultimo trimestre dell'anno la contrazione del fatturato è stata del 16,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un profondo rosso ben visibile nelle strade delle città con saracinesche abbassate, ingressi sbarrati, tavolini impilati e sedie accatastate.

A fare il punto sul mondo della ristorazione tra crisi, restrizioni e prospettive incerte, e delivery, consegne a domicilio e ristori del Governo come unici salvagenti di una categoria messa in ginocchio è **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo**, e chef del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme.

**Tra riaperture a singhiozzo proposte dai diversi decreti come giudica le decisioni del Governo prese finora?**

“Il mio giudizio non è del tutto negativo perché Conte non ha fatto peggio di altri Paesi. Quello che è accaduto è stato di una gravità immane che non aveva precedenti nella nostra storia recente. La comunicazione è stata il punto carente tanto da generare confusione nei cittadini ma soprattutto nel nostro settore che dalle chiusure è stato maggiormente penalizzato: conferenze stampa notturne, comunicati dei vari organi (comitato tecnico scientifico, presidenti di regioni, virologi, infettivologi) che si sovrapponevano e a volte erano contraddittori, bozze di Dpcm anticipate dai media, decisioni stop and go sui congiunti, decreti scritti in politichese difficili da interpretare tanto da richiedere migliaia di Faq, illusioni date ma difficili da mantenere data l'imprevedibilità e la non conoscenza del virus”.

**Ristoranti sempre chiusi nonostante gli investimenti fatti nei mesi scorsi, mentre molte altre attività aperte: è il caso di dire due pesi due misure?**

“Durante il primo lockdown, vista la drammatica situazione, soprattutto nella nostra provincia ce ne siamo fatti una ragione. Le successive chiusure avrebbero dovuto essere meglio spiegate. Ad esempio, ci chiediamo perché è consentito andare nei supermercati superaffollati e non nei ristoranti dove la situazione è più sotto controllo anche grazie alla messa in atto di tutti i protocolli che ci erano stati richiesti, oppure perché in zona gialla si può aprire a pranzo e non a cena. La possibilità di contagio dovrebbe essere la stessa. L'unica spiegazione che mi sono data è che i ristoranti sono l'unico luogo in cui le persone sono senza mascherine. Per questi motivi e per il prolungarsi delle chiusure oggi ci sentiamo 'vittime sacrificali'”.

**Quali sono i costi di un ristorante e del suo indotto? È possibile fare una stima?**

“Lo stop and go e le chiusure prolungate hanno generato notevoli perdite nella gestione delle materie prime ma soprattutto in tutta la filiera che lavora con i

ristoranti. Inoltre, ogni ristorante è una realtà a sé perché ognuno è diverso dall'altro. Non stiamo parlando di catene standardizzate perché gestire una pizzeria è diverso che gestire una mensa o un ristorante gourmet. Di certo, in questo periodo molti sono stati i costi sostenuti in assenza totale o riduzione sostanziale di entrate. Viviamo nella società degli abbonamenti: contratti annuali di manutenzione, revisione annuale del registratore di cassa che ora dobbiamo aggiornare o cambiare per l'invenzione della lotteria degli scontrini, revisione della caldaia, abbonamento Rai e Siae (piccolo sconto iniziale poi più nulla), per non parlare di energia, gas, telefono, Tari, corsi di aggiornamento obbligatori per titolari e di dipendenti, quota associativa ad associazioni di categoria. La voce più importante rimane comunque l'affitto dei locali, e per molti colleghi l'affitto del ramo d'azienda. A riguardo il governo è intervenuto con specifici aiuti che non hanno soddisfatto appieno visto il malumore che si è venuto a creare".



**I ristori erogati nel 2020 e quelli già approvati per il 2021 sono sufficienti?**



“I ristori sono arrivati abbastanza puntuali anche se inizialmente alcuni codici Ateco legati alla ristorazione sono stati ignorati. Se sono congrui è difficile dirlo perché ogni realtà ha caratteristiche diverse dall'altra. Del resto, quando si prendono decisioni in fretta che riguardano una vasta platea di situazioni raggiungere l'equità è difficile. Per il 2021 pare che i ristori saranno calcolati sulla perdita di fatturato del secondo semestre 2020 tenuto conto di quelli già erogati ma non si conosce ancora la percentuale applicata. Banale affermare che più sostanziosi saranno meglio sarà per tutti”.

### **Che aria tira in questi giorni?**

“Il sentimento dei ristoratori è nella voglia che tutto ciò finisca il più presto possibile perché siamo al culmine della sopportazione. Oltre all'importantissimo fattore economico, questa situazione comincia a pesare anche psicologicamente e non solo su di noi ma anche sui nostri dipendenti. Mi riferisco alle incertezze per il loro futuro e all'exasperante e non sostenibile lentezza della cassa integrazione al punto che alcuni ristoratori hanno dovuto anticipare la cassa o addirittura parte del Tfr per aiutarli”.

### **Da mesi il delivery pare essere l'unica valvola di sfogo: come si sono organizzati i ristoratori bergamaschi e ritiene possa aprire nuovi scenari per la ristorazione?**

“Molti ristoranti, visto il prolungarsi della prima chiusura, si sono organizzati per asporto e delivery. Quando torneremo alla normalità alcuni continueranno a proporre il servizio perché se ben organizzato può essere un'ulteriore opportunità. Certo, l'asporto è tutt'altra cosa rispetto all'esperienza del ristorante: buon cibo cucinato al momento, accoglienza e socialità mancano tanto a tutti noi quanto ai nostri ospiti per non dire che i margini sono diversi”.

### **Nei giorni scorsi c'è stata la protesta di “Io apro”: come giudica un'iniziativa di questo tipo?**

“È stata un'iniziativa dalla quale, in linea con la nostra

associazione, mi sono dissociata pur condividendo i validi motivi che l'hanno ispirata. La scarsa adesione alla protesta si commenta da sola. Abbiamo dimostrato senso civico senza rinunciare a far conoscere il nostro disagio e le nostre ragioni. E, di fatto, le associazioni che ci rappresentano sul territorio il giorno precedente alla protesta hanno organizzato un incontro con i politici bergamaschi per presentare una serie di proposte concrete per superare questo momento ma soprattutto per aiutarci a ripartire”.

**A proposito quale è la strada da seguire per risollevare le sorti di una delle categorie più colpite dai decreti?**

Staremo a vedere Il mondo della ristorazione e tutta la filiera hanno bisogno di programmazione, certezze e investimenti continui. Le aziende del settore non possono strutturalmente accendersi a singhiozzo e, se non possono lavorare, hanno bisogno di essere aiutate a stare in vita. Nel manifesto promosso da Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al Governo, compatibilmente con la crisi in atto. Tra i punti chiave spicca la richiesta di ammettere ai ristoratori, come già accaduto a novembre, anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni, paradossalmente trascurate dal primo decreto bilancio. Chiediamo anche di mantenere i crediti d'imposta per gli affitti, per le spese di adeguamento di sanificazione dei locali e di trasformazione digitale dell'impresa che consentono, tra l'altro, di investire nel delivery, e di allungare il periodo della cassa integrazione o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione”.

---

# **“Credito Ora”: liquidità immediata per le imprese della ristorazione e attività storiche**

Una ulteriore ingente misura straordinaria di Regione Lombardia finalizzata a prevenire le crisi di liquidità delle micro e piccole imprese dei settori dei servizi di ristorazione e delle attività storiche e di tradizione causata dall'emergenza sanitaria ed economica Covid-19.

“Da 10 mesi le attività di ristorazione e di somministrazione al pubblico si trovano nell'impossibilità di svolgere con regolarità la propria attività per le motivazioni che tutti conosciamo legate all'emergenza sanitaria con conseguenze pesanti anche dal punto di vista finanziario ed economico, oltre che organizzativo – ha dichiarato Gian Domenico Auricchio, presidente Unioncamere Lombardia -. Le imprese del settore versano in una situazione molto difficile con una esigenza impellente di liquidità. “Credito ora”, grazie all'ingente intervento della Regione, è un aiuto concreto a chi si trova in difficoltà immettendo liquidità a favore delle imprese con procedure snelle e veloci affidate operativamente al sistema camerale.” “Questo è un settore già molto provato, messo ancora più in crisi dalle incertezze del governo nazionale. Perciò oltre a Credito Ora, misura di grande importanza per il settore, abbiamo realizzato anche l'avviso 1-ter di Si' Lombardia”, ha dichiarato Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.

## **Il bando Credito Ora**

Il bando “Credito Ora” consiste in contributi per

l'abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti di istituti di credito per operazioni di liquidità. E' inoltre previsto un ulteriore contributo a copertura del costo della garanzia, compresi i costi di istruttoria, per le pratiche presentate tramite i Consorzi garanzia collettiva fidi (Confidi), che si impegnino ad applicare tariffe calmierate sulle operazioni oggetto di agevolazione. I finanziamenti agevolati dal contributo devono essere destinati ad operazioni di liquidità, come specificato dal contratto di finanziamento, per far fronte all'attuale situazione di emergenza.

Alle imprese che presentano domanda per il tramite di un Confidi è riconosciuta altresì una copertura del 50% dei costi di garanzia, compresi i costi di istruttoria, fino ad un valore massimo di € 300,00. Per ottenere la copertura dei costi di garanzia, la domanda deve essere obbligatoriamente presentata da un Confidi. I contributi sul costo della garanzia sono erogati congiuntamente al contributo in abbattimento tassi. L'agevolazione è concessa al lordo della ritenuta di legge del 4% ai sensi dell'art. 28 comma 2 del DPR 600/73.

Ogni impresa può presentare una sola domanda relativa a un solo contratto di finanziamento e tale contratto non deve essere già stato oggetto di agevolazione in conto interessi.

Per informazioni

Tel. 0354120262 – [info@fogalco.it](mailto:info@fogalco.it)

---

# Alle origini del cioccolato: il ritorno alla torrefazione delle fave di cacao

Se la pressoché totalità del cioccolato – sia industriale che artigianale – in commercio parte da un semilavorato, una massa che viene plasmata dal singolo scioglitore, negli ultimi anni un piccolo gruppo di cioccolatieri avventurosi ha deciso di opporsi all'omologazione del gusto e di tornare alle origini del cacao. La ricerca della qualità inizia dal campo: dal terreno alla pianta, dalle cabosse (il meraviglioso frutto del *Theobroma cacao*) alle preziose fave, fino al momento in cui in grandi sacchi di juta prendono la via del mare. Dalla selezione delle fave si passa alla tostatura e torrefazione, procedura fondamentale per esaltare gli aromi del cacao e infondere carattere, la vera firma di ogni cioccolatiere. Ma c'è anche chi, come Claudio Corallo, propone cioccolato crudo, per esaltare al massimo il prodotto e trasforma in loco, in tavolette, il cacao, oltre a proporre sul mercato le *favas de cacao torrado*, le fave semplicemente tostate.

La lavorazione artigianale sovverte i tempi dell'industria per ripiegarli a quelli naturali. Solo così, senza fretta né compromessi, si restituiscono al gusto le sensazioni catturate nelle foreste equatoriali, unitamente alla gratitudine per chi cura piantagioni e *fincas*. Piccole imprese e piccoli produttori sono a fianco in questa battaglia per un cioccolato migliore e anche più equo. Sono diversi i progetti di cooperazione che offrono ai cioccolatieri la possibilità di sviluppare un rapporto diretto con i produttori, tagliando un anello della catena dell'importazione, dai broker alle multinazionali, e riconoscendo agli agricoltori un prezzo superiore. La piccola impresa può arrivare così a controllare tutta la filiera e a disporre di un prodotto di origine certa e qualità eccellente.

## Il cacao funzionale e nutraceutico di Silvio Bessone

Il cibo degli dei è più che un alimento per Silvio Bessone ([www.silviobessone.it](http://www.silviobessone.it)), cioccolatiere per vocazione e scienziato etico per scelta, responsabile scientifico del Fine Cocoa Research Institute degli Stati Uniti. A solide conoscenze – laurea alla Jean Monnet di Bruxelles e collaborazioni universitarie, a partire dall'insegnamento di microbiologia all'Università di Caracas– Silvio Bessone intreccia la cultura naturalistica ayurvedica, incontrata in Sri Lanka, e l'antroposofia steineriana. «Il cioccolato del futuro oltre a piacere farà anche bene, a patto che si inverta la marcia dai principi di iperproduzione e sfruttamento delle risorse ambientali e manodopera, a partire da quella infantile. Dietro al sorriso di un bimbo che gusta una tavoletta di cioccolato, non ci possono essere le lacrime di un suo coetaneo privato del diritto all'infanzia. Sono cinque i cardini che ispirano Five, l'organismo internazionale che ho fondato: Buono, Sano, Sicuro, Giusto e Sostenibile» racconta dal suo laboratorio di Santuario di Vicoforte (Cuneo), dove produce tutto, perfino il latte in polvere con vacche piemontesi. Qui si lavorano fave provenienti da piantagioni avviate dall'altra parte del mondo, dalla selvaggia foresta pluviale della Mata Atlantica (dove è coltivato in cabruca per evitare la deforestazione) al Perù, alla Tanzania. Quanto al movimento *“from beans to bar”* (dalle fave alla tavoletta), Bessone ha fatto da pioniere, allestendo nel 2004 in Piazza Castello a Torino una vera e propria “fabbrica di cioccolato”, ispirazione per una generazione di tostatori e torrefattori di cacao, che in realtà in Italia sono una decina. «I macchinari per la torrefazione sono costosi, le spese di trasporto delle fave anche e la lavorazione richiede pazienza e cura, ma solo così si fa il cioccolato, controllando ogni fase, dalla raccolta alle cabosse, dalle fave alle barrette. E' un investimento in coerenza e in differenziazione, perché ci sono

comunque ottimi prodotti sul mercato e i processi di lavorazione sono lunghi e sinceramente non sempre ben riusciti- spiega Bessone- . Cresce la voglia di lavorare il cacao ma ci sono ahimè tentativi artigianali che arrecano più difetti di quanti ne fa l'industria, che però, a differenza dell'artigiano, riesce a coprire con additivi e trattamenti, a scapito ovviamente di aromi e profumi naturalmente presenti». In Ecuador a Babahoyo lo scienziato del cioccolato ha messo a punto con un pool di ingegneri il "Bessone Method Patent" per un cacao biodinamico: «I metodi di coltivazione rispettano la natura, le persone e l'ambiente e producono cacao nutraceutico, con valori biochimici interessanti alla lavorazione di un cacao funzionale». Nel 2021 si appresta a lanciare una vera e propria linea della salute: barrette da 12 grammi e mezzo, messe a punto con un medico esperto in preparazioni galeniche, promettono di tenere sotto controllo, in diverse versioni, ipertensione, stress, insonnia e cali energetici.



**Claudio Corallo, dalla piantagione alla tavoletta nell'isola**

## Principe (Sao Tomè)

E' l'unico produttore al mondo ad accompagnare il suo cioccolato dalla piantagione, a Terreiro Velho nell'isola paradisiaca di Principe nel Golfo di Guinea, alla tavoletta (*from soil to bar*, dal terreno alla barretta), con un processo di produzione effettuato interamente a mano. Il suo cioccolato -definito il migliore al mondo- sprigiona al meglio i suoi aromi a temperature tropicali, dai 27 ai 29 gradi. Claudio Corallo ([www.claudiorcorallo.com](http://www.claudiorcorallo.com)), fiorentino, con una specializzazione in agronomia tropicale in tasca, ha preso la via dell'Africa a 23 anni, quasi 50 anni fa, iniziando a lavorare come broker di caffè in Zaire prima di diventarne produttore, avviando una piantagione nella zona fluviale selvaggia vicino al parco Salonga, dove ha esportato la robusta più ricercata (e costosa, pagata il doppio dell'arabica) del globo. Le rivolte degli anni Novanta, l'hanno spinto a trasferirsi, mettendo in sicurezza la famiglia, a Sao Tomè, dove ha avviato piantagioni di caffè, cacao (sull'isola di Principe) e pepe.

«Il cacao Forastero Amelonado venne introdotto sull'isola dal re portoghese nell'Ottocento, che vedeva avvicinarsi la fine della colonia in Brasile- spiega Claudio Corallo, bloccato in lockdown forzato nel Chianti-. Coltivarlo è stato naturale: la pianta del cacao è meravigliosa e la sua potatura mi ricorda quella dell'ulivo, anche se confesso di non avere mai avuto una grande passione per il cioccolato, almeno prima di produrre il mio». Il cacao viene raccolto da maggio a gennaio, lavorato subito, fermentato, accuratamente stoccato ed essiccato in modo lento e progressivo, poi tostato o lavorato a crudo. La fava di cacao viene macinata cruda per andare all'essenza di un prodotto eccezionale, privo naturalmente di asperità e amarezza:« E' il migliore modo per assaporare, dal 75% al 100%, il lavoro fatto dal momento della raccolta allo stoccaggio, con la complicità di un clima ideale- continua Corallo-. Il cacao sprigiona così un'esplosione di sapori e



aromi». Da provare le fave di cacao tostate per fare un viaggio ideale, dopo aver rotto e gettato il tegumento, a Terreiro Velho. Tutta la produzione di cioccolato di Claudio Corallo, affiancato dalla figlia Ricciarda, avviene dietro ordinativi e su misura, anche se al momento è bloccata dallo stop ai cargo imposto all'aeroporto di Sao Tomè per il mancato rispetto dei protocolli internazionali di sicurezza. «Un danno enorme- commenta, sconsolato-. Siamo riusciti a imporci sul mercato mondiale con un prodotto nato e trasformato nella sua terra d'origine, ma ora paghiamo lo scotto dell'insularità e dell'isolamento dal resto del mondo».



### **Il cioccolato slow e naturale**

“From beans to bar” è lo slogan che accompagna ogni creazione della fabbrica di cioccolato di Guido Castagna ([www.guidocastagna.it](http://www.guidocastagna.it)), a Giaveno (To), che ha conquistato l'oro all'Italian Med Chocolate Awards per l'Italia e il

Mediterraneo quest'anno con la crema "+55", i "Giuinott"(sei volte oro agli International Chocolate Awards) e le praline menta e liquirizia, argento per le praline Cardamomo e Malva, Cannella e Calendula e Pistacchio. Per vedere le fave trasformarsi in tavolette, giuinott e praline secondo il "Metodo Naturale Guido Castagna", codificato punto per punto dal cioccolatiere, bisogna avere un anno di pazienza. Le fave di cacao fine provenienti da cooperative selezionate dal Madagascar all'Ecuador al Venezuela, vengono lasciate fermentare all'80% circa e riposano per tre mesi in laboratorio. «La torrefazione avviene a bassa temperatura, a 110 gradi per un'ora per ottenere una perfetta tostatura e non a 200 gradi come avviene nell'industria» spiega Guido Castagna. Al bando sali o altri additivi derivanti dalla potassatura o alcalinizzazione del cioccolato. «È il tempo, attraverso l'affinamento delle tavolette, con una maturazione di almeno sei mesi, a smussare le asperità e favorire lo sviluppo di aromi pregiati» continua. L'idea di tostare direttamente le fave di cacao, segue il progetto di ritorno alle origini, con la lavorazione della nocciola Piemonte Igp direttamente dalla pianta. «A Trieste e a Genova trovavo solo cacao industriale di bassa qualità- spiega-. Così ho iniziato a visitare piantagioni in Repubblica Dominicana, Venezuela, Honduras, Salvador e Guatemala e grazie anche a una piccola molassa che infilo sempre in valigia, oltre a prendere accordi con i produttori, abbiamo avviato in loco la lavorazione». All'etica e al rispetto per il cacao e chi lo lavora si abbina l'eco-sostenibilità, con l'utilizzo degli scarti di lavorazione, dalla produzione di birre al compost per agricoltura e dai sacchi nascono originali borse in juta.

---

# **Il lockdown annulla le ferie di agosto: commercianti, baristi e ristoratori non si fermano**

Il lockdown annulla le ferie di commercianti, baristi e ristoratori. Secondo un sondaggio di Ascom Confcommercio Bergamo il 90% di bar e ristoranti e l'80% dei negozi alimentari e non alimentari non chiuderà per ferie, sia in città che in provincia.

---

## **Presto il via libera alle passeggiate, si riaccende la passione per il foraging**

Tra poco verrà il tempo di uscire all'aperto e potremo finalmente tornare a godere delle passeggiate. Potrà essere l'occasione non solo di muoversi un po' all'aperto e di godere della natura ma anche di fare un po' di *foraging* nei boschi e divertirsi, magari con i bambini, a raccogliere le erbe spontanee.

Per non farvi trovare impreparati, vi consigliamo questo libro: "La cucina delle erbe spontanee di montagna" di Giunti Editore. Un interessante e utile manuale firmato da tre appassionate ed esperte: le chef Mariangela Susigan del ristorante Gardenia a Caluso, Torino, e Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, Trento; e la botanica

Luisa Papponi. Il libro raccoglie 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.



---

## Auto elettriche in continua espansione

“In città i veicoli elettrici sono ancora un bene per pochi. È in aumento l'utilizzo dei veicoli in sharing, compresi biciclette e monopattini, mentre per le percorrenze maggiori il mercato è orientato su veicoli ibridi, meglio se plug-in”.

Simonpaolo Buongiardino, presidente di Federmotorizzazione, ha fatto il punto lunedì 27 gennaio a Bergamo sul segmento emergente dell'automotive lunedì nel corso del convegno "L'auto elettrica, vantaggi da subito. Bergamo si prepara alla nuova mobilità".

L'evento è stato organizzato da Ascom Bergamo Confcommercio Gruppo Autosalonisti e Federmotorizzazione alla presenza dell'Assessore alla mobilità di Regione Lombardia, Claudia Terzi, del Vice Sindaco del Comune di Bergamo, Sergio Gandi, dell'assessore all'ambiente del Comune di Bergamo, Stefano Zenoni, e del delegato all'ambiente della Provincia di Bergamo Marco Redolfi.

Dopo l'apertura del direttore Oscar Fusini e di Sergio Gandi, vicesindaco di Bergamo, Claudia Terzi, assessore regionale a Infrastrutture, Trasporti e Mobilità, il numero uno di Federmotorizzazione ha sottolineato come sia centrale la sostenibilità in un territorio antropizzato come quello lombardo. Un punto di svolta, per la mobilità elettrica, è garantire progressivamente la capillarità delle colonnine di ricarica, in cui la Lombardia primeggia con oltre mille stazioni.

"Negli ultimi anni abbiamo attivato un bando per incentivare la ricarica domestica - ha spiegato l'assessore Terzi- e recentemente abbiamo cofinanziato, attraverso il bando Pnire, l'installazione entro un anno di 270 nuove colonnine di ricarica pubblica". Quanto agli incentivi per la sostituzione dei veicoli inquinanti, continua l'impegno della Regione: "Il bando da 18 milioni di euro per le auto private si è esaurito in soli due mesi e nel 48% dei casi ha interessato l'acquisto di un veicolo elettrico. E' ancora possibile aderire al bando da 8,5 milioni di euro dedicato alla sostituzione dei veicoli aziendali". La volontà è di rifinanziare i bandi per la sostituzione dei veicoli, previsti in primavera: "Ma per farlo occorre che il Governo si impegni a trasferire alla Lombardia risorse adeguate- ha ribadito Claudia Terzi- . Finora lo

sforzo è stato quasi esclusivamente della Regione che ha investito 24,5 milioni sui 26,5 totali”.

Anche Bergamo punta ad essere sempre più green, grazie alle azioni del Comune per favorire la mobilità verde: “Per le auto elettriche è confermato il parcheggio gratuito negli stalli blu con il rispetto del limite di sosta massima e sottocasa con il pass per i residenti. E finora anche il pieno nelle 32 stazioni di ricarica, che coprono tutti i quartieri, è stato gratis – ha precisato Stefano Zenoni, assessore all’ambiente del comune di Bergamo-. Ora saranno installate nuove stazioni: l’obiettivo è avere un punto di rifornimento anche nei parcheggi in struttura, fino ad arrivare negli anni ad averne uno ogni mille abitanti, grazie anche allo sviluppo che scooter, bici e monopattini elettrici stanno avendo”.

E nel servizio pubblico cittadino si mira ad avere entro il 2025 solo mezzi green, tra elettrici (attualmente il 10% del totale, con la flotta della linea C nata con 12 e-bus), ibridi e a metano.

Anche la Provincia, attraverso la maggior parte dei comuni, garantisce punti dove fare il pieno, come ha specificato Marco Redolfi, consigliere delegato all’ambiente della Provincia. Oltre a fare il pieno sulle stazioni di ricarica, Gianluigi Piccinini, presidente Ressorlar, ha presentato l’app Wroom: “L’applicazione oltre a fornire il quadro aggiornato su dove fare ricarica, consente di accedere a sconti e convenzioni nei negozi che entreranno a far parte della rete”. Quanto ai vantaggi economici della scelta dell’auto elettrica, Angelo Zambetti, co-fondatore TwoGreen, ne ha mostrato l’evidenza: “In quattro, massimo cinque anni ci si ripaga completamente l’auto. Molte aziende ignorano che oltre al bonus statale, i concessionari garantiscono il 12,5% sul prezzo di listino e la Regione mette a disposizione delle imprese 8mila euro di incentivi”.

Il convegno ha anticipato sul tema della mobilità green l’evento nazionale di Federmotorizzazione, in programma a

Milano il 23 aprile. Anche la formazione degli autosalonisti Ascom sarà incentrata sulla sostenibilità: “Quest’anno i corsi saranno dedicati alle auto elettriche e ibride – spiega Lorenzo Epis, presidente Gruppo Autosalonisti Ascom- dalle batterie e ricariche alla riparazione dei veicoli, alla valutazione di stato d’uso dei veicoli elettrici, a testing e formazione degli operatori”.





---

# **Natale, ristoranti bergamaschi al completo da giorni. E per il Cenone si punta al pienone**

A Natale e Capodanno sono numerosi i bergamaschi a scegliere il ristorante per il pranzo in famiglia e per il cenone di San Silvestro. I ristoranti in città e provincia sono al completo da giorni, molti da più di due settimane. Per assicurarsi un tavolo le prenotazioni sono arrivate in



anticipo rispetto allo scorso anno.

In generale, dicembre è stato un mese abbastanza buono, anche se l'avvio non è stato grandioso in città e hinterland perché molti hanno optato per week-end in montagna con le prime nevicate. Le cene aziendali sono in ripresa e sono in lieve crescita rispetto all'anno scorso, che era stato comunque buono.

*“Le prenotazioni non mancano e ai nostri tavoli ci sono soprattutto famiglie, dai nuclei più piccoli, anche la coppia, ai ritrovi più in grande– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno e quasi tutti non hanno più tavoli a disposizione. E Capodanno lascia ben sperare: con le prenotazioni che arrivano sempre all'ultimo minuto contiamo di registrare il tutto esaurito”.* Quanto ai menù, vince la tradizione. A Natale domina il cappone dall'antipasto ai brodi, ai secondi. C'è quello ruspante dei Gonzaga, la ricetta in due cotture, la terrina con vinaigrette, melograno e maionese alle erbe e il classico cappone ripieno. E tra i ristoratori c'è chi è andato a scovare ricette storiche, sino alla corte degli Estensi, come il cappone sfilacciato alla Stefani, bollito e servito in insalata con cedro e melograno. I più attenti al territorio inseriscono prodotti a km zero, dai salumi ai funghi, dalla cacciagione alla pecora gigante bergamasca.

Il menù di San Silvestro è più ricercato e lascia più spazio all'innovazione in cucina, senza però tradire la tradizione. Si porta sempre in tavola pesce, dalle ostriche e altre conchiglie ai crostacei, le bollicine sono irrinunciabili, come le lenticchie o il melograno di buon auspicio.

I prezzi? Si parte da 40-50 euro a salire per il menù completo di Natale; per il cenone di San Silvestro la media si aggira sui 55-65 euro, a salire.

Sia a Natale che a Capodanno non si rinuncia al panettone artigianale, prodotto da pasticcerie bergamasche, dalle pluripremiate a piccoli artigiani del gusto.

Non mancano infine i ristoranti che propongono piatti d'asporto. La sensazione è che siano in lieve calo gli ordini per il servizio take-away, segno che probabilmente chi non ha voglia o tempo di mettersi ai fornelli preferisce investire qualcosa in più per pranzi e cene servite al ristorante. Tra i piatti d'asporto i preferiti sono gli antipasti e i secondi; per primi e dessert la sensazione è che ci si arrangi a casa.

---

## **I migliori pasticceri del mondo sono giapponesi**

L'Oriente batte l'Occidente. Per la seconda volta il Giappone è campione del mondo nell'arte della pasticceria, bissando il titolo conquistato nella prima edizione del 2015. Al secondo posto la Cina, mentre l'Italia, detentrica del titolo, si piazza al terzo posto.

È questo il verdetto del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Fipgc, che si è tenuto lunedì 21 e martedì 22 presso Host Milano, il salone internazionale dell'ospitalità. 17 squadre provenienti dai 5 continenti si sono sfidate per vincere l'ambito trofeo: per dimostrare alla scrupolosa giuria le proprie abilità tra glassa, zucchero e cioccolato, ogni nazionale si è dovuta cimentare in tre diverse categorie, ovvero: praline, monoporzione gelato, torta moderna e vere e proprie sculture da fare invidia a un museo. Il tema di quest'anno è stato "Arte e tradizione nazionale": ogni team ha dovuto realizzare dolci e sculture in grado di rappresentare la storia, l'arte e la cultura del proprio

Paese.



La squadra cinese

### **Il podio: terzo posto per l'Italia**

Il team giapponese, già vincitore del Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC nel 2015 così ha realizzato una scultura in zucchero che riproduce con un affascinante color vermiglio il tradizionale portale giapponese di accesso a un'area sacra – Torii – con accanto un Wagasa, ombrello tipico nipponico. La scultura in pastigliaggio riproduce invece un'affascinante Geisha, mentre quella in cioccolato è un fantastico Samurai, il guerriero simbolo della cultura giapponese. In più, il Giappone vince anche il premio "Miglior Torta Moderna".

Al secondo posto il team cinese, con delle opere alte ben 180 cm che riprendono i personaggi più rappresentativi di uno dei grandi classici della letteratura del Celeste Impero, ovvero

“Viaggio in Occidente” (Xiyou Ji). I protagonisti dell’opera, Sun Wukong, il Re Toro e il Bimbo Rosso, sono ritratti in zucchero e in cioccolato in un’entusiasmante lotta. La Cina vince anche il “Miglior Pezzo Artistico” e il premio della critica giornalistica Pastry Magazine.



## Il team dell'Italia

Il team italiano, composto da Gianluca Cecere, Umberto Soprano e Barbara Borghi, ha conquistato il terzo posto grazie a delle opere che riprendono invece il cinema, la musica, e le tradizioni del nostro bel paese. Così vediamo un'aerografia di Sofia Loren, del Leone di Venezia, ma anche pellicole e cineprese in finissimo cioccolato lavorato. A rappresentare la musica italiana nel mondo, il maestro Luciano Pavarotti riprodotto in cima a una colonna del teatro greco di Taormina, l'interno della Scala completamente aerografato e uno Stardivari interamente edibile, con delle finissime corde in gelatina. Per finire, vediamo un'opera in isomalto che riproduce le maschere dell'Ottocento di Venezia, i suoi canali e le gondole.

Infine, il premio “Miglior pralina” va alla Romania, e il premio “Miglior Monoporzione Gelato” va alla nazionale thailandese.

A decretare i vincitori una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che sono stati presi in considerazione, l'attinenza al tema, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Ma anche l'originalità nell'accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici hanno valutato attentamente anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

---

## **Foraging, quando la spesa si fa nel bosco**

Avete mai sentito parlare di tarassaco, silene, acetosa, crescione, borragine? Sono tutte erbe spontanee commestibili che si possono trovare – naturalmente – in natura: in montagna, in pianura, nei boschi o lungo i fiumi. Tutti ottimi ingredienti per la preparazione di minestre, salse e insalate ma anche per accostamenti insoliti, marinature, cotture a freddo, fermentazioni. Provare per credere recita il detto e che il foraging sia un trend del momento è un dato di fatto. Ma non pensiate sia una moda radical-chic, semmai è una filosofia «eco-friendly», una vera e propria frontiera di sperimentazione culinaria per proporre ricette dai contorni nuovi e piatti all'insegna della stagionalità, quella vera. La raccolta, l'utilizzo in cucina e la valorizzazione delle piante spontanee commestibili, il foraging appunto, è infatti il fenomeno gastronomico del momento che mira a contrastare

l'omologazione del gusto, dei sapori e delle esperienze.

Tutto merito della nuova cucina nordica, quella del Noma di Copenhagen (più volte in cima alla classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo) e dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina ma anche dell'effetto della crisi economica e della ricerca di nuove tendenze più sostenibili. Gli chef scandinavi hanno infatti scosso l'universo della gastronomia e se là si perlustrano le spiagge nebbiose dei mari del Nord, da noi ritornano nel piatto fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumati e dolci foglie di acetosella. Già perché il foraging porta con sé un approccio alla cucina che si basa su una gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire. Nuovi, si fa per dire. Pensiamo, infatti, alle ortiche tanto care alle nostre nonne o all'aglio orsino, versione selvatica dell'aglio comune.

«Siamo di fronte a un trend che di fatto è un ritorno alle origini – sottolinea lo chef Simone Tognetti, docente dell'Accademia del Gusto e chef giramondo guidato proprio dalla passione per il foraging -. I nostri nonni erano abituati a raccogliere erbe spontanee commestibili e la stessa fermentazione è stato il primo metodo di conservazione del cibo». Da cinque anni esperto raccoglitore di erbe e radici in tutta la Lombardia ma anche in Australia e in Portogallo, Tognetti ha ri-scoperto il foraging dopo aver assaggiato un quadrifoglio la cui esplosione organolettica simile al limone ha aperto allo chef lecchese un mondo di sapori nuovi: «Da allora ho cominciato a sperimentare in cucina riscoprendo tutto il valore del sapore primitivo che, di fatto, è quello essenziale – conferma Tognetti -. Gli ingredienti selvatici sono una parte importante della nostra identità culturale e della nostra tradizione culinaria. Per questo "ci azzeccano" in pieno con la ristorazione. Recuperare queste tecniche e questi ingredienti di origine selvatica, anche nuovi sotto il punto di vista nutrizionale, può essere una scelta contemporanea di recupero dell'identità territoriale e di

valorizzazione di concetti attuali come la sostenibilità alimentare, la tutela dell'ambiente e il sapore primordiale degli ingredienti».

Ma fare foraging non è un hobby: bisogna conoscere bene il territorio e qualcuno che ne capisca. Insomma serve un "know how": sapere cosa raccogliere è ovviamente il punto di partenza e ben vengano corsi, libri, figure professionali come l'etnobotanico e, addirittura, un laboratorio di ricerca e sperimentazione, il Wild Food-Lab di Wood\*ing. Cosa serve per il foraging? «Bastano una cassetta, una forbicetta e qualcosa per scavare le radici – conclude Tognetti -. Il foraging vero non vuol dire infatti acquistare germogli in serra ma andare sul territorio: in questi anni sono riuscito a catalogare oltre 700 erbe spontanee e il mio obiettivo è proseguire ancora».

