

# **Sarnico, basta una telefonata per fare la spesa in tre negozi**

Fruttivendolo, fornaio e salumiere si sono “alleati” ed effettuano un servizio congiunto di spesa a domicilio. «L’idea è nata dalla richiesta di alcuni clienti». «Certo non possiamo competere con la grande distribuzione, è un aiuto per gli anziani e chi ha poco tempo»

---

# **Negozianti alimentari, «non siamo antiquariato ma un settore che sa innovare»**

Alla convention della Fida le strategie per il futuro delle piccole attività, che passa anche da nuovi concept, un diverso uso degli spazi e il fare rete. Bresciani (Ascom): «Definita una strada condivisa»

---

# **Anche la carne ha la sua pasticceria**

“Gli sfizi di Giò”, a Pontirolo Nuovo, sono un inno all’estrosità. Nella macelleria si possono trovare “torte” con

macinato, zuppe inglesi di carne e colombe pasquali prodotte con un impasto delicato di vitello, pollo, maiale e uvetta. «Ho affinato l'arte di assemblare i sapori – spiega Giovanna Fenili – un'autentica passione»

---

## **Prezzi in città, a febbraio in salita gli alimentari**

Le rilevazioni del Comune di Bergamo. L'indice complessivo invariato rispetto a gennaio

---

## **Gelato, al Sigep convegno sulle novità dell'etichettatura**

Nel calendario degli appuntamenti organizzati dai Maestri della Gelateria Italiana al Sigep (in programma a Rimini dal 23 al 27 gennaio) c'è anche un convegno su gelato e salute, in particolare sulle informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti previste dalla normativa europea per i prodotti non preimballati (UE 1169/2011).

Si terrà lunedì 25 gennaio alle ore 14.30 nella Sala Tiglio 1 padiglione A6 ed è realizzato con il supporto del Ministero della Sanità e la collaborazione di Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e PhD, consulente scientifico

dell'iniziativa che fa parte del progetto "La salute vien mangiando... gelati".

L'obiettivo dell'incontro è duplice: da un lato dare dei chiarimenti sia agli addetti ai lavori che vendono al pubblico sia a quanti vendono B2B, fornendo un prontuario per capire le disposizioni europee e nazionali senza incorrere in sanzioni, dall'altro offrire spunti di riflessione e un momento di reciproca condivisione delle modalità di utilizzo di questa normativa.

Partecipano

- Candida Pelizzoli, gelatiere dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale presso la Scuola Italiana di Gelateria
- Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e consulente per l'associazione Maestri della Gelateria Italiana
- Salvatore Cannavò, dirigente tecnico dei laboratori di ricerca e sviluppo e controllo qualità di aziende del settore gelateria-pasticceria
- Roberto Copparoni, dirigente medico della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Sanità
- Roger Nanni, coordinatore Unità Operativa Igiene, Alimenti e Nutrizione Ausl Romagna

---

**La dura vita dei negozi di vicinato. Rocchi: «Destinati**

## **a reinventarci»**

I centri commerciali diventati luoghi d'incontro a scapito dei centri storici e l'abitudine a mangiare fuori impongono ai piccoli market di cercare nuove strade secondo il presidente dei Gastronomi e Salumieri dell'Ascom. «Ma non è facile»

---

## **Cidia Pradella, l'eredità di Expo è l'e-commerce alimentare che racconta anche i territori**

L'azienda ha partecipato ai progetti dell'Ascom di Bergamo legati all'Expo. Ecco cosa ha realizzato e come svilupperà il proprio percorso

---

## **Serina, il negozio di alimentari apre una sala di lettura**

Il 7 dicembre "Paganì Antichi Saponi" inaugura la Gastronoteca, spazio libero dove fermarsi a leggere e degustare i prodotti tipici selezionati dal punto vendita. Attivo anche lo scambio di libri. «Ci piace far incontrare letteratura e

## **Dettaglio alimentare, gli imprenditori vedono un po' di luce**

Secondo l'indagine Fida-Confcommercio, migliorano la fiducia sull'andamento delle attività, ricavi e scontrino medio. «Ma il recupero è ancora lontano»

---

## **Albino, al mercato agricolo per saperne di più sul latte**

Focus sul prodotto crudo locale e le differenze con quello industriale nell'appuntamento di sabato 13 novembre in piazza della Libertà