

Forme al via, con Ascom ottobre è il mese del formaggio

Forme ma non solo. Tutto il mese ottobre è dedicato al formaggio e i prodotti caseari sono protagonisti nei menù dei ristoranti e nei negozi, con iniziative ad hoc organizzate da gastronomi, fioristi, panificatori e salumieri. Il messaggio è chiaro: il formaggio si conferma un elemento che valorizza l'attività nel suo complesso, driver dell'offerta distributiva e leva di sviluppo per il turismo, l'ospitalità alberghiera e, quindi, per tutta l'economia del territorio.

Parola di Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, dal 2017 un «pilastro» del progetto Forme: «Forme ha una forte valenza identitaria perché aiuta a riconoscere il patrimonio e l'eccellenza di un territorio nelle sue diverse sfaccettature – conferma Zambonelli -. In un sistema commerciale sempre più globalizzato, la forza di un territorio emerge proprio dalla sua capacità non solo di produrre ma anche di trasmettere l'identità di un luogo attraverso i suoi prodotti. L'enogastronomia è dunque un comune denominatore che unisce turismo, commercio e servizi e può essere una motivazione importante di spesa del consumatore-turista. Non è un caso, infatti, che tra le medie città italiane solo quelle come Bergamo sono cresciute grazie al turismo e a una solida rete di negozi di eccellenza».



Giovanni Zambonelli

Consapevole del proprio primato caseario, Bergamo è anche chiamata a non esaurire l'impegno nei quattro giorni di Forme: «Il legame territorio-cibo abbinato alla ricerca di qualità deve contraddistinguere il modus operandi delle nostre imprese – aggiunge il direttore Oscar Fusini -. In quest'ottica Forme interpreta il cambiamento in atto e legato al fatto che i piccoli esercizi stanno puntando sulla specializzazione e sulla qualità dei prodotti. Qualità che rappresenta l'unica possibilità di competizione rispetto alla standardizzazione dell'offerta delle medie e grandi superficie di vendita».

Infine, Forme si conferma un grande volano di informazione e cultura del consumatore: «la manifestazione offre la possibilità al pubblico di apprezzare prodotti nuovi, spesso di nicchia e che normalmente si trovano solo nei loro territori di riferimento – prosegue Fusini -. Valorizzando le piccole produzioni, Forme può fare da cassa di risonanza alla rete distributiva di questi formaggi, rappresentando uno stimolo competitivo in più per le nostre imprese, chiamate a portare a Bergamo gioielli caseari che difficilmente si trovano sugli scaffali».



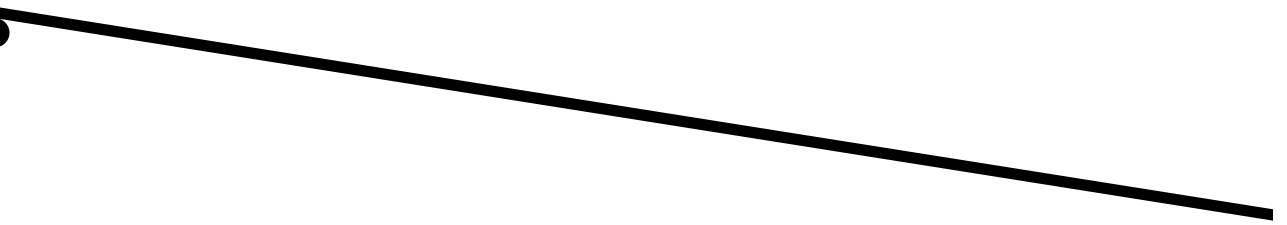
Oscar Fusini

Un centinaio le attività coinvolte. Dai taglieri ai centrotavola fino ai menù dedicati

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi protagonisti dentro e fuori Forme. Ciascuna categoria omaggerà infatti i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: promuovere i formaggi bergamaschi e italiani (le attività aderenti sono riconoscibili da una vetrofania dedicata). Per tutto ottobre i gastronomi salumieri proporranno ai clienti «Il tagliere di Forme»: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf. Sempre in collaborazione con Onaf, Ascom propone «Il centrotavola di Forme»: oltre a quello ad uso domestico, ci sarà un centrotavola ad uso professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non potrà mancare la proposta della ristorazione e i ristoranti proporranno «Il formaggio al ristorante» arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani. Infine, c'è anche la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan e che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.





Confcommercio

“capofila”

della rigenerazione urbana a Bruxelles. E Bergamo si conferma caso di eccellenza

Confcommercio “capofila” della rigenerazione urbana a Bruxelles con Bergamo che si conferma un caso di eccellenza. All’incontro organizzato da Confcommercio-Imprese per l’Italia, intitolato “Urban Regeneration: best practices for vital European city centers”, accreditato quale side event della Settimana Europea delle regioni e delle Città, il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, insieme al sindaco di Bergamo Giorgio Gori, ha presentato il lavoro portato avanti in questi anni in materia di sviluppo urbano e ruolo del commercio.

L’incontro, che è stato patrocinato dagli eurodeputati Andrea Cozzolino (PD) e Rosa D’Amato (M5S), è infatti servito per mettere a confronto le esperienze maturate in questi anni da Confcommercio in materia di rigenerazione urbana nel solco della pluriennale collaborazione con Anci su questi temi. L’obiettivo dell’evento, ribadito dall’incaricato per le politiche urbane ed europee per Confcommercio-Imprese per l’Italia, presidente Alberto Marchiori, era quello di proseguire in questo impegno aprendosi sempre più alla dimensione internazionale ed europea, in modo da individuare sempre nuove idee e strumenti da mettere a disposizione delle nostre realtà.

Più risorse alle città

Cozzolino, che nella scorsa legislatura europea è stato vicepresidente della Commissione Affari Regionali del Parlamento Ue, ha sottolineato che il Parlamento intende insistere nella richiesta che nella prossima politica di coesione, almeno il 10% delle risorse sia destinato proprio alle città, con attenzione specifica a quelle medie e piccole che fino ad ora sono state invece penalizzate nella

definizione dei regolamenti che permettono l'accesso alle risorse europee.

Investire in promozione e formazione

La D'Amato, coordinatrice per il M5S nelle Commissioni Affari Regionali e Trasporti del Parlamento europeo, ha sottolineato inoltre l'importanza di investire nella promozione e formazione delle competenze necessarie a utilizzare meglio le risorse europee, evidenziando l'importanza della collaborazione avviata in questi anni con organizzazioni come Confcommercio.

A seguire, Roberta Capuis ha illustrato i contenuti del quaderno e tracciato le linee di sviluppo della prossima attività del Settore Urbanistica di Confcommercio nazionale con attività di formazione per Associazioni e amministrazioni locali, in programma già dalla prossima settimana, e un prossimo dibattito sulla normativa regionale per la rigenerazione urbana e impatto commercio nelle città, previsto il 14 novembre a Torino nell'ambito della manifestazione Urbanpromo 2019.



Bergamo tra le buone pratiche internazionali

A conclusione dell'incontro è seguita una tavola rotonda con confronto di buone pratiche internazionali tra Ilse Snick, general city manager della città di Oostende (Belgio), Simon Glinvad Nielsen, partner and co-fondatore del think-tank danese LivingCities e la città di Bergamo, la cui esperienza ha messo in luce nel dibattito la particolare sintonia tra l'operato del sindaco Giorgio Gori, da poco riconfermato alla guida della città, e di Confcommercio Bergamo, rappresentata dal presidente Giovanni Zambonelli.

Metromappa, benvenuti a bordo: online la guida “smart” ai servizi per le imprese

Cinque linee e una trentina di “stazioni”: è online la «Metromappa» di Ascom Confcommercio Bergamo, la nuova guida digitale pensata per le start-up e le imprese già avviate, ideata per far conoscere la gamma di servizi messi a disposizione agli associati e non solo. La Metromappa è consultabile sul portale dedicato metromappa.ascombg.it

Formazione, al via la nuova stagione: 150 corsi a catalogo e proposte su misura

Riparte la stagione formativa di Ascom Confcommercio Bergamo organizzata dall'Area Formazione e Sviluppo (Laboratorio del Sapere e Accademia del Gusto). Suddivisa come sempre in due aree, enogastronomica e manageriale, la nuova stagione conta 150 corsi a catalogo a cui si aggiungono percorsi su misura per singole esigenze aziendali.

Affari di Gola, in edicola il numero di ottobre

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola. Questo numero sarà dedicato all'imminente appuntamento internazionale con Forme, al concorso World Cheese Award e alle iniziative che ristoratori, gastronomi e fioristi Ascom dedicheranno ai prodotti caseari. Ma anche a tanto altro. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti.com.

“Alla scoperta dell'ortomercato” tra formazione e consumo consapevole

Valorizzare il ruolo dell'ortomercato come piattaforma di commercializzazione e luogo di incontro tra produttori, operatori e consumatori, conoscere le caratteristiche e le proprietà dei prodotti, educare al consumo consapevole di frutta e verdura e creare un contesto favorevole alla progettazione di nuovi percorsi formativi. Sono questi i principali obiettivi del progetto gratuito “Alla scoperta dell'ortomercato”, rivolto ai più giovani attraverso interventi in classe e visite all'ortomercato.

Un percorso autentico in grado di avvicinare le giovani generazioni al valore nutrizionale e culturale dei prodotti ortofrutticoli. Del resto, il consumo di frutta e ortaggi, così alto e diversificato a seconda dei paesi di origine, fa

di questi alimenti importanti simboli di identità culturale e grandi contenitori di storia e tradizioni che caratterizzano i luoghi del mondo da cui provengono.

Assaggiare un prodotto ortofrutticolo è come immergersi in un ricco percorso dove l'ambiente e le persone che lo abitano diventano protagonisti di un universo fatto di colori, sapori, racconti e tradizioni e dove i processi produttivi sono fortemente legati a usi, costumi e ambienti specifici. Ecco perché frutta e verdura regalano sempre l'occasione giusta per conoscere la diversità del nostro pianeta e l'ortomercato è quel luogo che unisce una grande varietà di elementi, rappresentando una perfetta occasione di incontro, dove ciò che si celebra è la vivacità della vita e il suo benessere.

La sinergia tra più attori

Ma non solo: il grande valore di questa iniziativa consiste anche nella pluralità di soggetti e categorie coinvolti che trovano un fondamentale punto di riferimento nell'ortomercato, dove le contrattazioni tra grossisti e commercianti delle prime ore del mattino e il successivo incontro con il più ampio pubblico dei consumatori finali, contribuiscono a creare un contesto altamente interattivo e dinamico che rende efficienti i meccanismi commerciali e consente di valorizzare la qualità dei prodotti offerti.

Come dichiara il presidente di Bergamo Mercati, Giacomo Salvi: "Consideriamo questo progetto veramente strategico ai fini di una piena valorizzazione dell'ortomercato, non solo in relazione al ruolo che svolge rispetto all'economia locale, ma anche in vista di un'ampia diffusione – presso un pubblico di giovani – di stili di comportamento legati a un consumo critico e rivolti alla qualità della vita. Il tutto con la massima attenzione ad alcune questioni chiave per lo sviluppo delle comunità territoriali, quali il potenziamento della

qualità e tracciabilità dei prodotti, il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti, il rilancio delle produzioni locali”.



Attenzione ai prodotti locali

Tra i soggetti coinvolti, un'attenzione particolare è rivolta alle produzioni locali. “Siamo davvero orgogliosi di far parte di questo progetto – afferma Alberto Brivio, presidente di Coldiretti Bergamo – perché riteniamo fondamentale far capire ai più giovani l'importanza del consumo di prodotti locali e di tutta la filiera coinvolta nella loro produzione. Il tema della stagionalità e dei prodotti a km0 dovrebbe essere un punto di riferimento nell'educazione, perché favorisce la formazione di un consumo critico fin dalla giovane età e aiuta i ragazzi a conoscere il proprio territorio da diversi punti

di vista”.

Accanto alle produzioni locali, assistiamo oggi anche a un commercio sempre più diffuso di prodotti esotici, spesso risultato del progresso tecnologico che ha interessato paesi avanzati, così come quelli in via di sviluppo, unitamente ai mezzi di comunicazione efficaci e alle condizioni logistiche e di trasporto che accorciano le distanze e che hanno favorito sempre più la diffusione di prodotti provenienti da differenti contesti climatici e produttivi. Questo tema rappresenta uno dei punti cruciali del percorso di conoscenza rivolto alle scuole, che sono invitate a conoscere la biodiversità di tutto il pianeta e in particolare, il ventaglio di parametri e di aspetti qualitativi e ambientali che caratterizzano i prodotti di stagione o fuori stagione, locali e non, nella piena coscienza dell'esistenza di un'enorme varietà di beni alimentari che devono essere valutati e apprezzati a tutto tondo, senza pregiudizi ma con cognizione di causa.

La realtà dell'ortomercato, che il progetto intende far conoscere ad un grande pubblico, implica l'apporto costante di un ampio ventaglio di protagonisti, a partire dai grossisti “impegnati in un articolato un lavoro di squadra – fa notare Carlo Garletti, Presidente Consorzio Operatori Mercato Ortofrutticolo e membro del Consiglio di Amministrazione di Bergamo Mercati – in vista di un unico obiettivo, ovvero quello di garantire regolarmente alla filiera una disponibilità di prodotti di elevata qualità e la più ampia gamma possibile”.

Il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti

Altrettanto rilevante è il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti, che capillarmente portano qualità e diversificazione dell'offerta accompagnate da un fattore essenziale quale il contatto diretto con il consumatore. “In

quest'ottica – chiarisce Livio Bresciani, Presidente di Categoria del Gruppo Dettaglianti Ortofrutta Ascom di Bergamo e responsabile nazionale del Settore Ortofrutticolo di Fida Confcommercio – le piccole realtà commerciali assumono un valore anche sociale in diversi contesti territoriali, generando dinamiche positive che solo gli esercizi commerciali al dettaglio e i negozi di vicinato si dimostrano in grado di interpretare con una sensibilità e una dedizione all'altezza delle aspettative dei cittadini e dei consumatori più esigenti”.

“In tutto questo meritano una menzione speciale gli ambulanti – sottolinea Fausto Mologni, vicepresidente Anva Confesercenti – Oggi più che mai, i mercati locali con i loro ambulanti raggiungono le famiglie nei luoghi più vicini a loro, portando sotto casa la qualità dei prodotti a prezzi accessibili, perpetuando tra l'altro, anche un antico modello di commercio basato sull'incontro, sul dialogo diretto e la convivialità tipica del mercato all'aperto”.

“Alla luce dei molteplici apporti di tutti gli attori coinvolti – conclude Stefania Pendezza, presidente della Cooperativa Sociale Mondo Verde – è stato possibile pianificare una serie di azioni condivise che contribuiranno ad offrire al mondo della scuola percorsi formativi di alto pregio, in grado di rafforzare la percezione di studenti, operatori e istituzioni intorno all'importanza di costruire modelli di sviluppo improntati ad una crescita sostenibile”. L'iniziativa, oltre a percorsi gratuiti in classe e all'ortomercato rivolti alle scuole primarie e secondarie di primo grado della Bergamasca, prevede la realizzazione di progettualità finalizzate alla valorizzazione del comparto ortofrutticolo con alcune scuole secondarie di secondo grado come l'ABF di Bergamo.

FORME, Bergamo caput mundi del formaggio

Mancano pochi giorni alla quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione. Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 Dop su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.



FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale

FORME è l'evento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano, un progetto con lo scopo di promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia. Un sorprendente viaggio nel mondo caseario in spazi ben definiti e distinti con eventi B2B dedicati esclusivamente agli operatori del settore in un'ottica di sviluppo e collaborazione, e con appuntamenti aperti al pubblico per assaporare prodotti esclusivi e vivere esperienze dirette grazie a convegni, workshop, cheeselab e degustazioni. Un'esperienza unica per ampliare la cultura dei formaggi e affinare la propria tecnica d'assaggio seguendo alcune semplici regole, come il taglio e la porzionatura per esaltare gusti e proprietà organolettiche.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre in Piazza Vecchia, si terrà la

mostra mercato “The Cheese Valleys” dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L’iniziativa, annunciata durante l’edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell’Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

FORME 2019 non sarà solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell’arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Dal 18 al 20 ottobre all’interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all’ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l’operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni “Paesaggi sonori” dell’autore Carlo Giordani, sarà possibile immergersi totalmente nell’atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l’erba o il tonfo del latte durante la mungitura.

World Cheese Awards: Le “Olimpiadi dei formaggi”

Quest’anno il progetto FORME si apre al mondo e ospita in fiera i World Cheese Awards, le “Olimpiadi dei formaggi” che arrivano per la prima volta in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione della competizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti.

Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. In fiera l'appuntamento con i WCA è da venerdì 18 ottobre, giorno in cui verrà eletto il formaggio campione del mondo, fino a domenica 20 ottobre per poter accedere all'arena e assaporare prodotti introvabili in Italia.



“And the winner is...”: la mostra dei vincitori di tutte le edizioni in Città Alta

Per ripercorrere la storia di questo premio, il 19 e il 20 ottobre nel cuore della Città Alta sarà infatti allestita la mostra a ingresso gratuito “And the winner is...” che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Il Cheese Festival

Nello stesso padiglione dei World Cheese Awards venerdì 18 ottobre verrà ufficialmente inaugurato al pubblico il Cheese Festival, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Inoltre, il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all'arena dei WCA e partecipare ai Cheese tour organizzati per andare la scoperta della produzione casearia internazionale.

Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura

Per gli operatori del settore l'appuntamento invece è alla Fiera di Bergamo il 17 e il 18 ottobre, dove si terrà la prima edizione di B2Cheese, il primo e inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. La formula è agile ed economica, con stand preallestiti, pensati per ottimizzare costi e impegno delle aziende. Un'occasione unica dove trovare tutti gli operatori del settore e aziende di servizi per logistica, food tech, marketing e consulenza, per creare sistema e opportunità di business. Un programma dedicato accompagnerà e supporterà centinaia di buyer nazionali e internazionali già accreditati.



FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare, una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi, sarà anche presente con uno stand all'interno della Fiera di Bergamo, dove il pubblico potrà effettuare una donazione da convertire in formaggio. Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop "Niente sprechi: una responsabilità da condividere" di giovedì 17 ottobre, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

La serata di beneficenza “Buono come il formaggio”

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo “Buono come il formaggio”. L’evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l’artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto Verdi’s Mood e l’intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare. A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

La “Carta dei Formaggi”

Tra questi Regione Lombardia che presenterà la “Carta dei Formaggi”, un progetto in collaborazione con l’Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all’interno delle loro attività un’offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video. Un’iniziativa che nasce nel territorio orobico e diffondibile in tutte le realtà turistiche italiane.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° Visit Bergamo, il marchio dell’Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l’occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a “Enjoy Your Stay” chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà

arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie esperienze in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'Accademia del Panino Italiano, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il "Racconto dell'autentico Panino Italiano", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "Quale pane per quale formaggio", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.



La regia tecnico-formativa affidata a Onaf

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. Principale collaboratore sin dalla prima edizione di FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione.

Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai World Cheese Awards come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra "And the Winner is..." al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del 30° Anniversario dell'associazione che ha visto impegnate le

Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il “Miglior Assaggiatore d’Italia dell’Anno”.

Commercianti e ristoratori tra i protagonisti

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad Ascom Confcommercio Bergamo, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall’anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal “Tagliere di FORME” proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il “Centrotavola di FORME” con design e colore che richiama il mondo caseario alla “Carta del pane e dei formaggi” studiata da Aspan, l’Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l’Ente Fiera Promoberg, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L’Ente ha come mission principale l’ideazione e l’organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell’organizzazione.

IL PROGRAMMA

FORME Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo 17
– 20 ottobre

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle
ore 14.30

B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per
operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle
ore 10

WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato
esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia.

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico, con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking.

MOSTRA-MERCATO "THE CHEESE VALLEYS" Palazzo della Ragione – Loggia porticata 19-20 ottobre | Aperto al pubblico Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto che vede Bergamo candidata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

MOSTRA "AND THE WINNER IS..." Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate 19-20 ottobre | Aperto al pubblico La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore 10

Il calendario di tutti gli eventi è disponibile su www.progettoforme.eu

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

Nonni vi presento Astino

In occasione della Festa nazionale dei Nonni, istituita nel 2005 “quale momento per celebrare l’importanza del ruolo svolto dai nonni all’interno delle famiglie e della società in generale”, l’Officina dello storico di Bergamo e la Fondazione MIA, in collaborazione con la Presidenza del Consiglio comunale di Bergamo, l’Assessorato all’Educazione alla cittadinanza e l’Assessorato alle Politiche sociali organizzano mercoledì 2 ottobre 2019 l’iniziativa “Nonni vi presento Astino”: una visita della Chiesa del Santo Sepolcro e del monastero a cura dei bambini delle classi quinte A, B, C della scuola primaria Giovanni Pascoli di Redona, Istituto Comprensivo Giuliano Donati Petteni, della classe quinta A della Scuola primaria Cavezzali di Longuelo, Istituto Comprensivo I Mille, con l’aiuto degli studenti della classe quinta E dell’I.T.C.T. Vittorio Emanuele II.

L’importanza dell’Educazione al patrimonio e alla cittadinanza attiva, in cui rientra a pieno titolo anche il dialogo tra le diverse generazioni, è certamente una dichiarazione presente nei documenti ministeriali, ma soprattutto una pratica diffusa nelle scuole dell’autonomia, scuole cioè aperte alla dimensione di appartenenza alla comunità locale e nazionale.

In quest’ottica, la valorizzazione dei beni culturali e le esperienze di sensibilizzazione rispetto al valore del patrimonio culturale locale, della storia ed del paesaggio – com’è “Nonni vi presento Astino” – rappresentano un’importante occasione per allargare le conoscenze e far crescere l’attenzione di tutti rispetto all’importanza della tutela, salvaguardia e valorizzazione dei beni artistici, architettonici e naturali del territorio in cui si vive.

Per gli studenti, circa 50, a cui il 2 ottobre spetterà il compito di animare l'iniziativa facendo da guida ai quasi 70 nonni partecipanti, questa rappresenta la tappa conclusiva di un percorso formativo.

I bambini della primaria, che saranno accompagnati dalla maestra Susanna Pendesini della scuola Giovanni Pascoli di Redona e dalla maestra Paola Calegari per la Cavezzali di Longuelo, hanno infatti frequentato lo scorso anno scolastico i laboratori dell'Officina dello Storico (Laboratorio di didattica della storia e di educazione al patrimonio) e, nell'occasione, hanno visitato il monastero di Astino partecipando alle attività laboratoriali sulla storia dell'abbazia.

I ragazzi della classe quinta E dell'Istituto Tecnico Commerciale e Turistico Vittorio Emanuele II di Bergamo, che affiancheranno gli alunni della primaria, hanno invece svolto, sempre presso il monastero nell'anno scolastico 2018/2019, un'esperienza di Alternanza Scuola - Lavoro.

Il programma del 2 ottobre, presentato oggi in conferenza stampa da Cesare Fenili dell'Officina dello Storico e Fondazione MIA alla presenza del Presidente del Consiglio comunale Ferruccio Rota, dell'Assessore all'Educazione alla Cittadinanza Marzia Marchesi, dell'Assessore alle Politiche Sociali Marcella Messina, dell'Assessore all'Istruzione Loredana Poli e con la partecipazione di Donatella Piccirilli, Dirigente dell'Istituto Comprensivo "I Mille" prevede:

- Ore 9.30 - Sala Refettorio del Monastero: saluti istituzionali e presentazione della iniziativa
- Ore 9.45 - 10.00 Proiezione del filmato Il piacere di essere nonni realizzato dalla OKI DOKI FILM per conto dell'Assessorato alle Politiche sociali del Comune di Bergamo
- Ore 10.00 - 10.45: I bambini della primaria Cavezzali di Longuelo, accompagnati dalla proiezione di slides con i loro

disegni, raccontano alcuni episodi sulla storia del Monastero tratti da fonti storiche: Le Ricordanze degli abati secoli XVI e XVII, Il Compendio dell'abate Ignazio Guiducci 1646, La Istoria della badia di Astino, 1704 di Gerolamo Mazzoleni.

– Ore 11.00 – 12.15: Visita alla Chiesa del Santo Sepolcro e al Monastero con la guida degli alunni della primaria Pascoli di Redona e degli alunni della primaria di secondo grado Pascoli di Curno-Mozzo seguendo itinerari tematici che verranno opportunamente segnalati.

– Ore 12.30 conclusione manifestazione. Sempre in occasione della Festa dei Nonni 2019, la Presidenza del Consiglio comunale ha organizzato per sabato 5 ottobre 2019 alle ore 16.30 nel cortile di Palazzo Frizzoni il concerto del “Gli Harmonici”, coro di voci bianche e coro giovanile. In caso di pioggia il concerto sarà annullato.

Grande successo per il concorso Straccia&Vinci: la Gelateria Cherubino è la più buona

15.000 cartoline distribuite, oltre 50 esercizi commerciali, quasi 1.200 clienti e un quintale di gelato in palio. Sono i numeri della settimana dedicata a La Stracciatella il Gelato

di Bergamo promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi dal 2 all'8 settembre scorsi. Le gelaterie di Bergamo e provincia sono state protagoniste della valorizzazione del brand "made in Bergamo" – nato nel 1961 ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna – attraverso il concorso a premi Straccia&Vinci.

Ogni persona che si è recata nelle gelaterie aderenti e ha consumato il gusto stracciatella ha ricevuto una cartolina del concorso. Grattando il riquadro argentato è stato possibile vincere subito uno dei gustosissimi premi (in palio ben 100 kg di gelato che, per scelta del Comitato scientifico, se non riscossi interamente entro il 15/10 verranno devoluti all'Associazione Cure Oalliative Onlus) e partecipare all'estrazione di una gelatiera De Longhi, una Polaroid e un Fit Bit.

Tramite il «gioco» i clienti che hanno assaggiato la stracciatella hanno potuto valutare la propria gelateria di fiducia attraverso un contest che ha visto premiata "La più buona". Ad aggiudicarsi la targa la Gelateria Cherubino di Bergamo, premiata – insieme ai vincitori dei 3 premi ad estrazione – dal direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini.

"La Stracciatella il gelato di Bergamo è sempre più un progetto di filiera, di valorizzazione del territorio non soltanto per le eccellenze che lo caratterizzano, ma per il lavoro di squadra che sa esprimere. In questo senso – ha spiegato Fusini – ringrazio CCIAA e il Comune di Bergamo, partner dell'iniziativa, oltre agli Sponsor, il Comitato Gelatieri e le gelaterie tutte: attori con i quali abbiamo implementato massima sinergia e che ci consentono di guardare con entusiasmo ai prossimi step di progetto".

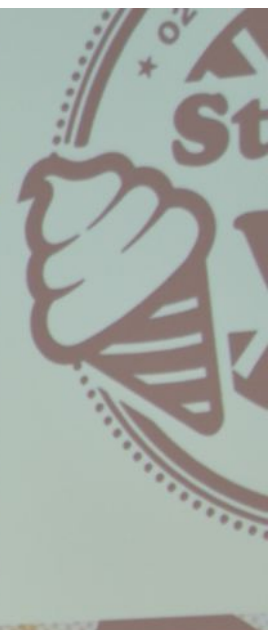
"Un'azione di promozione eccezionale – ha sottolineato con soddisfazione Giorgia Mogni, presidente del Comitato Gelatieri – che con uno strumento semplice ma di grande impatto ci ha permesso di far conoscere La Stracciatella il Gelato di Bergamo a chi ancora non aveva consapevolezza del

brand, e della forza della sua storia. Basti pensare che abbiamo distribuito 15.000 cartoline, coinvolto oltre 50 esercizi commerciali e profilato quasi 1.200 utenti unici sul sito internet attraverso i partecipanti al concorso on line”.



Oscar Fusini e Giorgia Mogni premiano i titolari della Gelateria Cherubino

LA SETTIMANA DELLA
STRACCIATELLA E IL
CONCORSO
STRACCIA&VINCI



M
CIO
IA



Il Comune di Bergamo bandisce la plastica nei negozi e nei locali e allarga il Daspo urbano

L'amministrazione comunale di Bergamo ha approvato una modifica al regolamento di convivenza civile tra le funzioni residenziali e le attività degli esercizi commerciali. La delibera, firmata lunedì 23 settembre, introduce due novità. La prima è che i titolari di attività di somministrazione dovranno utilizzare stoviglie biodegradabili e compostabili.

“L'amministrazione ha accolto la richiesta della nostra associazione di lasciare agli esercenti 12 mesi di tempo per adeguarsi. Ci sarà quindi il tempo tecnico per preparare gli operatori e sensibilizzare i fornitori perché applichino prezzi più contenuti”.

La seconda novità, approvata da tutto il consiglio con una sola astensione, prevede la libera scelta degli orari di apertura e chiusura di tutti gli esercizi – come prevede la legge – e la possibilità per il sindaco di limitare in alcune ore del giorno la vendita di alcolici nelle zone e nei locali dove si creano problemi di disordine e potenzialmente di pericolo.

La modifica del regolamento è di fatto il suo adeguamento al decreto sicurezza del dicembre 2018 – spiega Fusini -. Questo decreto era nato soprattutto per contrastare la vendita di alcol ad ogni ora del giorno e della notte. In linea con la posizione della nostra federazione nazionale Fipe, non ne facciamo una questione di etnia, ma di merito. Non si può

consentire di creare gruppi che consumino bevande alcoliche per strada e, da questo punto di vista, il giudizio non può che essere positivo. Resta la preoccupazione che le misure di contrasto agli abusi penalizzino gli esercenti che svolgono con serietà il proprio lavoro. Purtroppo negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso l'esercente si trova suo malgrado a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non è nemmeno responsabile, a rischio anche della propria incolumità”.



Oscar Fusini

“Bisognerà fare molta attenzione nell'applicazione di questo regolamento – avverte Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Bar, Caffè Pasticcerie Ascom e titolare del “Canadian Pub di Via Sant’Orsola” a Bergamo – È una normativa mirata sui negozi etnici che però non esclude un'applicazione anche a tutti gli altri locali serali. In questo modo c'è il rischio che un provvedimento nato per una cosa specifica vada a colpire altri esercenti. Inoltre se per le zone periferiche è facile attribuire eventuali episodi di schiamazzi, risse o furti a un determinato locale, nel centro paese e in città questi fatti potrebbero essere dovuti al passaggio casuale o ad altre situazioni”.