

Banconote da 100 e 200 euro, in circolazione i nuovi biglietti

Sono entrate in vigore il 28 maggio scorso le nuove banconote dal taglio di 100 e 200 euro. Si completa così la serie 'Europa' con l'effigie della divinità della mitologia ellenica, introdotta gradualmente negli ultimi anni a partire dalla banconota da cinque euro. Le nuove banconote hanno una serie di caratteristiche studiate per migliorare la sicurezza e la resistenza.

Sono innanzitutto più piccole, in modo da adattarsi meglio alle dimensioni dei portafogli, anche se questo fa sorridere. Le banconote da 100 euro hanno un colore predominante verde con dimensioni 14,7 cm per 7,7 cm; mentre quelle da 200 euro sono giallo marrone e con dimensioni leggermente più grandi 15,3 cm per 7,7 cm. Hanno inoltre una serie di elementi che garantiscono una maggior sicurezza: i trattini in rilievo lungo i margini destro e sinistro sono facilmente percepibili al tatto; l'immagine principale, le iscrizioni e la cifra di grandi dimensione indicante il valore sono stampati in rilievo. In controluce è possibile osservare il ritratto della dea Europa su entrambi i lati del biglietto, la riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore facciale della banconota. Entrambe, nell'angolo inferiore sinistro, mostrano la cifra con il valore che cambia colore passando dal verde smeraldo al blu scuro; un piccolo simbolo € compare più volte all'interno del numero e infine sulla destra della banconota è possibile osservare un ologramma con quattro elementi: il ritratto di Europa, una riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore.

Le banconote sono inoltre meno soggette a usura e più resistenti, anche al lavaggio in lavatrice. Oltre agli elementi di sicurezza visibili a occhio nudo, le banconote in

euro sono dotate di caratteristiche di sicurezza verificabili dalle apparecchiature. A questo proposito è necessario, per i commercianti e per chi usa regolarmente dispositivi di controllo dell'autenticità delle monete verificare la compatibilità dei dispositivi con i nuovi biglietti in circolazione.

Da alcuni mesi c'è un'altra novità che riguarda le banconote: dal 27 gennaio scorso è cessata la stampa dei tagli da 500 euro, considerati un mezzo di pagamento poco sicuro, che si presta a favorire attività illegali.

Nessun problema comunque per chi possiede sia i tagli 500 euro che le banconote da 100 e 200 euro della vecchia serie. Tutti e tre continueranno ad avere corso legale e ad essere utilizzate insieme a quelle della nuova serie, mentre procederà gradualmente il loro ritiro dalla circolazione.

In Ascom e nelle delegazioni sarà possibile ritirare il materiale informativo sulle nuove banconote, fornito da Banca d'Italia.

Diego Pedrali eletto vicepresidente di Federmoda Italia

Diego Pedrali, 68 anni, è il nuovo vicepresidente di Federmoda Italia. È stato eletto all'unanimità a Milano dal comitato assembleare della federazione nel consiglio nazionale lunedì 3 giugno scorso.

Pedrali, titolare del negozio L'Uomo Più di Torre Boldone e

presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato scelto tra i 22 consiglieri nazionali che rappresentano il settore in tutto il territorio italiano.

In Federmoda Italia Pedrali ha ricoperto per tre mandati la carica di consigliere e nell'ultimo anno ha fatto parte della giunta nazionale. Ora la nomina a vicepresidente dell'importante federazione di Confcommercio, a fianco del presidente Renato Borghi.

“Sono rimasto piacevolmente meravigliato per l'inaspettata nomina che mi è stata conferita e sono orgoglioso della fiducia accordatami. Questo incarico mi ripaga dell'attenzione e della disponibilità che ho dato nell'interesse dell'Ascom di Bergamo che in Federmoda rappresento. Assicuro che continuerò a svolgere il mio compito con l'entusiasmo e la franchezza che mi hanno sempre contraddistinto”.

“Alla fine di giugno – annuncia – ci incontreremo a Roma per affrontare due tematiche che in questo momento ci vedono impegnati. La prima è la questione dei saldi. Recentemente abbiamo svolto un'indagine su tutti i soci di Federmoda Italia riguardo lo spostamento dei saldi, che indica una propensione a posticiparli. Si tratta di un tema delicato su quale cercheremo di intervenire definendo una strategia. Una seconda tematica importante su cui ci confronteremo è l'alleggerimento della burocrazia per supportare le attività attraverso una migliore gestione della documentazione e delle pratiche obbligatorie”.

Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

“La Stracciatella il gelato di Bergamo”, questo il brand registrato il 25 settembre 2017, a partire da quel momento è stato al centro di nuove e costanti strategie e sinergie volte alla valorizzazione del marchio ma anche e soprattutto alla promozione del turismo enogastronomico nella nostra provincia. Dapprima la fase di lancio, con il coinvolgimento e l'adesione entusiasta delle gelaterie di Bergamo e provincia, a cui ha fatto seguito l'anteprima internazionale nell'ambito della prestigiosa manifestazione del G7 dell'Agricoltura, tenutosi a Bergamo a inizio ottobre, e la partecipazione de La Stracciatella il gelato di Bergamo all'edizione 2018 del Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, dedicata agli operatori del settore. Il 17 giugno 2018 poi la grande giornata della stracciatella celebrata e gustata nella splendida cornice di Piazza Vecchia con un fitto programma di racconti e spettacoli, oltre che di degustazione di gelato.

Promosso da Ascom Bergamo e dai Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamoe il patrocinio del Comune di Bergamo, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino e Puntogel, e da un marchio di assoluta riconoscibilità del

calibro di Lindt, il progetto prosegue anche nel 2019 con rinnovato slancio.

A spiegare l'operatività Giovanna Ricuperati, ceo MULTI, già membro del comitato scientifico ExpoGelato. Ad oggi sono già oltre 60 le gelaterie aderenti tra Bergamo e provincia e l'intera Lombardia, che ricevono a tal proposito il kit identificativo di progetto composto da cartoline, locandine, vetrofanie, espositore da banco e segnaposto, oltre che dallo stesso disciplinare di produzione della stracciatella. Il kit permetterà alle gelaterie di raccontare al pubblico, direttamente e indirettamente, la storia del gusto e le renderà riconoscibili come le vere gelaterie a marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Saranno loro stesse, insieme ad altre gelaterie artigianali selezionate in tutto lo stivale (una per Regione) le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto edel brand, contribuendo a diffonderne storia, valori e finalità.

Progetto che vedrà il momento clou in occasione della "Settimana della Stracciatella" in programma dal 02 all'08 settembre, in cui le gelaterie aderenti si impegneranno a promuovere il gusto e il disciplinare di produzione de La stracciatella il gelato di Bergamo. Con una gustosa chicca: il concorso a premi "Straccia & Vinci" che premierà i clienti con 100 Kilogrammi di stracciatella e altri fantastici premi... ma anche la gelateria più amata. Senza dimenticare uno degli obiettivi chiave del progetto, ovvero diffondere la storia e la paternità bergamasca della Stracciatella, facendola diventare un patrimonio della tradizione gastronomica locale e un veicolo di valorizzazione turistica del territorio. Nasce così l'idea di creare – in collaborazione con VisitBergamo – i percorsi denominati "Le Vie della Stracciatella": tour all'interno di ogni paese della provincia di Bergamo in cui ci sia una gelateria aderente al progetto, che permettano di scoprire le eccellenze del territorio in diversi ambiti (culturale, religioso, enogastronomico, ecc.).

Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo, inaugura con sano orgoglio la progettualità 2019: “La stracciatella il gelato di Bergamo” non è solo una campagna di comunicazione ma un progetto ad ampio spettro che lavora su più fronti nell’ottica della rete e dell’interazione e integrazione di intenti, a partire dalla filiera e dai produttori, ma non solo. La sinergia tra gli attori del territorio, tra cui CCIAA e il Comune di Bergamo, sempre attenti nella politica di valorizzazione e del turismo, deve diventare un must per il nostro tessuto, così come la stracciatella, gustosa e inimitabile”.

“Bergamo ancora una volta è stata capace di un’intuizione geniale– afferma Maria Paola Esposito, segretario generale CCIAA di Bergamo –: un marchio che trae origine dal passato e proietta la città nel futuro, un lavoro di squadra che consente di far emergere ancora una volta l’eccellenza del territorio. E dei bergamaschi”.

Le fa eco Giorgia Mologni, venticinquenne neo presidente dei Gelatieri Bergamaschi, insieme ad Ascom capofila del progetto. “Non è un caso se la provincia di Bergamo conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d’affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio. Il nostro compito? Promuovere e valorizzare il consumo del gelato artigianale, attraverso iniziative come questa che ne esaltino il racconto e la creatività”.

“Le aziende della filiera – spiega Aurora Minetti, presidente del Comitato Scientifico Expogelato che dal 2015 mette in rete il mondo bergamasco del gelato artigianale – sono da sempre le prime sostenitrici del progetto. Materie prime, semilavorati, macchine, coni, packaging, vetrine, che insieme ai tanti gelatieri e alle istituzioni rappresentano un settore in grado di sviluppare indotto per tutti”.

“Dagli anni '50 del secolo scorso fino ai giorni nostri, i consumi si sono evoluti attraverso quattro specifici periodi: la stagione del 'Tanto', del 'Bello', del 'Buono' e del 'Sano'. Il gelato artigianale – racconta Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore, docente di marketing nel settore dolciario artigianale – ha seguito quest'evoluzione con una forte valenza innovativa, nel rispetto della tradizione. Ha saputo condensare tutte le stagioni in un prodotto attuale, spesso legato al territorio, di forte appeal sul consumatore.

Rimane il compito di riscoprire e di comunicare al meglio l'artigianalità: un valore con un legame indissolubile con il territorio e i suoi “tesori”. La Stracciatella il gelato di Bergamo, ne è l'esempio vincente!”.

“Un progetto entusiasmante – conclude Lorenzo Lombardi, Key Account Manager linea professional Lindt – che siamo estremamente orgogliosi di condividere e supportare. Un esempio di lungimiranza, di eccellenza e di perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. I valori cardine della nostra azienda”.



IL PROGETTO

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

*La Stracciatella il gelato di Bergamo è il gusto della tradizione gastronomica bergamasca. Nel 2017 è diventato un marchio collettivo promosso grazie a un progetto di valorizzazione territoriale: il progetto prevede una serie di iniziative e azioni di promozione e comunicazione identificate nel concept **Stracciattelling**: un percorso narrativo basato sul racconto, la rivelazione e la rappresentazione teatrale della storia della nascita de La Stracciatella il gelato di Bergamo.*



www.stracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri tutte le
golose iniziative su
www.lastracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri le gelaterie che esportano il marchio
La Stracciatella il gelato di Bergamo e non
perderti la *Sottimana della Stracciatella*
dal 02 all'08 settembre 2020, sette giorni
completamente dedicati alla promozione
del gelato made in Bergamo con un "giorno"
concorso a premi!









Libri di scuola, a Bergamo la procedura ora è tutta on line

A partire dal prossimo anno scolastico per la fornitura dei libri di testo delle scuole primarie a Bergamo scatta una nuova procedura. Il Comune di Bergamo che, con la collaborazione delle associazioni ASCOM e Confesercenti, utilizza già da anni il portale www.libriprimariabergamo.it per una gestione del sistema di fornitura dei libri di testo delle scuole primarie per i propri residenti. Ora, grazie a nuove funzionalità della piattaforma, viene eliminata la cedola cartacea ed ogni operazione si eseguirà esclusivamente on line, compresa la fase di fatturazione al Comune da parte delle librerie. Dal 1 luglio 2019, le famiglie residenti in

Bergamo non dovranno quindi più scaricare e stampare la cedola cartacea ma rivolgersi direttamente alle librerie indicate sul sito comunale e presentare la tessera sanitaria in originale dell'alunno ed elenco dei libri fornito dalla scuola, senza bisogno di alcun'altra documentazione.

I librai che vogliono aderire devono presentare richiesta di iscrizione all'albo dei rivenditori autorizzati tramite il sito del Comune: <https://bit.ly/2MELZto>.

Lunedì 24 giugno dalle ore 10 alle 12 alla Sala Multimediale a Palazzo Frizzoni (Piazza G. Matteotti, 27) saranno mostrate le nuove funzionalità alle librerie interessate.

Ecco la procedura passo passo per fare domanda di iscrizione all'albo rivenditori autorizzati:

- sul sito del Comune www.comune.bergamo.it cliccare su Sportello Telematico
- in alto a destra colui che presenta la domanda (il titolare) deve accreditarsi con SPID o CNS/CRS, cliccare su Servizi scolastici e per l'infanzia, scorrere l'elenco dei servizi e cliccare "Iscriversi all'albo dei rivenditori dei libri per la scuola primaria" che riporta tutte le informazioni;
- per presentare la domanda cliccare in fondo alla pagina su "iscrizione all'albo dei rivenditori" e poi su "presentazione telematica". Compilare la domanda, salvare, e fare Invia richiesta.

Non serve allegare alcun documento di riconoscimento perché già accreditati.

La richiesta può essere presentata in qualunque momento. L'albo sarà costantemente e puntualmente aggiornato.

A seguito di iscrizione, saranno fornite via mail alle librerie le credenziali di accesso al portale www.libriprimariabergamo.it, che sarà operativo a partire dall'ultima settimana di giugno.

Per maggiori informazioni e assistenza alla compilazione è possibile contattare l'ufficio Diritto allo Studio del Comune

di Bergamo al n. 035.39.90.29 o inviare una mail a serviziscolastici@comune.bg.it.

Contributi alle Piccole e Medie imprese per l'efficientamento energetico

È aperto fino al 30 settembre 2019 il bando per l'assegnazione di contributi destinati alle Piccole e Medie Imprese per incentivare la realizzazione delle diagnosi energetiche oppure l'adozione del Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001 in una o più delle sedi operative situate in Lombardia.

L'assegnazione del contributo avviene secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande.

Ad esaurimento della dotazione finanziaria verrà consentito l'inserimento online delle richieste di contributo per la creazione di una lista di riserva, fino a un massimo di richieste aggiuntive pari al 10% delle risorse inizialmente stanziare. Gli interventi in lista d'attesa verranno finanziati in caso di rinuncia o riduzione dei costi degli interventi già rendicontati.

Una volta esaurita la disponibilità finanziaria destinata alla lista d'attesa, non sarà possibile inoltrare ulteriori richieste di contributo.

Il bando concede contributi per le seguenti tipologie di

interventi:

- La realizzazione di diagnosi energetiche eseguite in osservanza dell'allegato 2 del d.lgs. 102/2014. La conformità ai criteri di cui al suddetto allegato 2 è verificata secondo le norme tecniche UNI CEI 16247 – 1-2-3-4. Le diagnosi energetiche dovranno essere obbligatoriamente condotte dai soggetti elencati all'art. 8, comma 1, del D.lgs 102/14, ovvero società di servizi energetici, esperti in gestione dell'energia o auditor energetici, certificati da organismi accreditati ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del d.lgs. 102/14.
- L'adozione del sistema di gestione dell'energia conforme alla norma ISO 50001, comprovato da un certificato di conformità rilasciato da Organismo terzo, indipendente ed accreditato ai sensi del Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 o firmatario degli accordi internazionali di mutuo riconoscimento. La stessa adozione deve riguardare l'intera sede operativa a cui è riferita e non può essere circoscritta ad una sola filiera produttiva o a un solo comparto della medesima sede.

Chi può partecipare

La domanda di contributo può essere presentata dal legale rappresentante di una Piccola e Media Impresa.

Le risorse stanziare per il bando sono complessivamente pari a euro 2.271.132 di cui il 50% regionali e il 50% statali.

Caratteristiche dell'agevolazione

Il contributo è finalizzato a coprire il 50% delle spese ammissibili per la realizzazione di diagnosi energetiche o per l'adozione del sistema di gestione ISO 5000 in ognuna delle sedi operative in cui svolge la propria attività la PMI, fino ad un massimo di 10 sedi operative.

Le spese ammissibili non saranno considerate oltre l'importo di:

- € 10.000 al netto dell'iva per ciascuna diagnosi energetica;
- € 20.000 al netto dell'iva per la 50001 per ciascuna adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Pertanto il contributo massimo che potrà essere riconosciuto sarà di:

- € 5.000 per ogni diagnosi energetica;
- € 10.000 per ogni adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Per informazioni e assistenza nella presentazione delle domande: contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di

Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della stracciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità. Infine, intervorrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Alimentazione e fake news: la parola all'esperta

Fa bene bere durante i pasti? Esistono davvero gli alimenti "light"? I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? La dott.ssa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research, ha risposto a tutte queste domande e non solo durante l'incontro "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo.

Durante l'incontro, promosso da Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research, oltre ai saluti istituzionali

di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, e del direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, sono intervenuti Carlo Alberto Panigo, vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa, Direttore Ente Mutuo Regionale.

Come ha spiegato la dott.ssa Percassi la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo e nel caso dell'obesità e nelle patologie la parola chiave è prevenzione. Adottando stili di vita sani, grazie ad un'alimentazione corretta e ad un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare lo sviluppo o il peggioramento delle patologie.

Le nostre idee su certi alimenti sono corrette? Ci sono tanti miti sull'alimentazione da sfatare una per sempre? A quanto pare sì.

Iniziamo dai cosiddetti prodotti "light" che nonostante il loro nome indichi meno a zero calorie, hanno l'effetto contrario. Come ha spiegato la dott.ssa questi dolcificanti di sintesi favoriscono la crescita dei batteri pro-obesogeni, i quali a loro volta agevolano la produzione di glucosio e, di conseguenza, la liberazione di insulina che è l'ormone che trasforma lo zucchero in eccesso, presente nel sangue, in grasso viscerale.

Un bicchiere di vino fa bene alla salute. Vero o falso? La dott.ssa è molto chiara: non è vero che l'alcol aiuti la digestione, non è vero che il vino faccia buon sangue, non è vero che le bevande alcoliche dissetino ma, al contrario, disidratano e non è vero che l'alcol dia forza.

I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? L'opinione comune di non assumere carboidrati a cena, nasce principalmente dall'errata convinzione che se assunti prima di andare a dormire e in assenza di grosse attività fisiche,

questi aumentino le probabilità di essere trasformati in grasso.

Per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina (la molecola del benessere) utile per andare a dormire più rilassati e sazi. In realtà, i carboidrati non fanno necessariamente ingrassare e questo non cambia in base al momento in cui vengono consumati: si ingrassa principalmente per un eccesso di calorie introdotte e per una errata distribuzione di nutrienti rispetto al fabbisogno dell'organismo: le calorie totali fanno la differenza.

Lo zucchero di canna ha meno calorie dello zucchero bianco? Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi i tipi di zucchero contengono, infatti, esattamente la stessa molecola, il saccarosio, per cui sono equivalenti.

La carne bianca è più magra di quella rossa? In alcuni casi può essere vero, ma dipende solo dalla tipologia e dal taglio di carne rossa a cui si paragona quella carne bianca.

La buccia della frutta ha più vitamine? La buccia della frutta contiene una buona quantità di fibre alimentari. In alcuni casi però non è commestibile e quindi il problema non si pone. In altri casi (mela, pera, prugna...ecc.) lo sarebbe, però in alimentazione bisogna sempre mediare tra aspetti nutrizionali e di sicurezza igienica: è preferibile non consumare il frutto con la buccia (anche se ben lavato) per evitare elementi indesiderati come microrganismi, elementi inquinanti e pesticidi.

Uno dei grossi miti è quella della frittura che nuoce alla salute. Secondo la dott.ssa Percassi se ben fatto, il fritto non solo non è nocivo per il nostro organismo, ma anzi può addirittura essere utile per la stimolazione di determinate

funzioni metaboliche! Il fritto favorisce la digestione, in quanto stimola la colecisti a contrarsi: questo piccolo organo ha la funzione di rilasciare nel duodeno la bile ricca di enzimi digestivi prodotta dal fegato. E proprio il fegato è l'altro organo stimolato positivamente dalla frittura, che ne accelera le funzioni metaboliche e ne sollecita la risposta ormonale.

Poche parole sull'Ente Mutuo Regionale:

L'Ente Mutuo Regionale Unione Confcommercio Società di Mutuo Soccorso, nasce nel 1955 nell'ambito dell'Unione Commercianti. Non ha scopo di lucro e ha per oggetto l'assistenza sanitaria dei propri iscritti.

I servizi:

- Visite Specialistiche ed Esami Diagnostici in Forma Diretta e Indiretta, Odontoiatria, Terapia Fisica;
- Ricoveri in Forma Diretta e Indiretta;
- Rimborso dei Ticket S.S.N. ed altri Contributi.

I numeri:

Opera da oltre 60 anni; ha 25.000 soci; 700 circa medici e strutture sanitarie convenzionate; 250.000 prestazioni erogate ogni anno; opera sul territorio di Bergamo, Milano, Lodi, Monza, Brianza, Como, Lecco e a breve a Cremona.















Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling

2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Antonia Klugmann, la cuoca che ama l'orto

Molti la ricorderanno a Masterchef dove è stata la prima giudice donna. I più fortunati per i suoi piatti creativi ed ecosostenibili. Antonia Klugmann, chef triestina, 40enne patron del ristorante L'Argine a Vencò, frazione di Dolegna del Collio, sul confine tra Italia e Slovenia, è una delle espressioni più interessanti della ristorazione italiana. E anche l'esempio di come in una manciata di anni si possa rivoluzionare la propria vita e passare dal fare la lavapiatti alla stella Michelin. Mica da tutti.

In realtà saresti dovuta diventare avvocato, cosa ti ha spinto a scegliere la cucina? I miei genitori e i miei nonni sono tutti laureati, lo studio è sempre stato importante nella mia famiglia e l'ho sempre vissuto non come un dovere ma come una cosa bella, un modo per realizzarsi. Iscrivermi a giurisprudenza era il percorso più corretto dopo che avevo fatto gli studi classici. Sapevo che avrei fatto bene qualsiasi lavoro perché sono una persona seria che si impegna. Ma mi sono chiesta: "sarò felice?". Facendo l'avvocato tutto un aspetto legato alla mia creatività veniva sacrificato. Mi sono resa conto che le ore dedicate ai fornelli erano le più belle della giornata.

La tua famiglia come l'ha presa?

Quando ho detto ai miei genitori che volevo entrare nel mondo della ristorazione la loro prima domanda è stata: "E come si fa?", allora non c'erano tante scuole e cuochi come adesso. Ho cominciato come cameriera e lavapiatti. Ho trovato uno chef nei Colli Orientali, ho capito che era di talento e mi sono appiccicata a lui come una zecca. Mi sono avvicinata tardi

alla cucina, dopo cinque anni di apprendistato, ho aperto in pochissimo tempo il mio locale. Essere imprenditore mi permetteva di esprimere la mia creatività e di guadagnarmi da vivere sul campo.

Chi ti ha trasmesso l'amore per i fornelli?

Ho una famiglia molto variegata. Un nonno medico di origine ebraica con la moglie di Ferrara e un altro nonno, Antonio, pugliese con una moglie triestina. A tavola c'era un mix incredibile di ricette. Questa differenza culturale ha riempito la mia infanzia e mi ha fatto appassionare al cibo.

Quale piatto ami di più?

In punto di morte sicuramente chiederei lo spaghetti al pomodoro, come lo preparo io. Ma in base al periodo in cui mi trovo risponderci un piatto diverso. Gli chef di solito sono affezionati all'ultima ricetta, l'ultima che ho creato è una entrée di asparago bianco, bambù e nocciola.

Hai un dolce preferito?

Al ristorante non c'è un pasticciere, propongo i dessert che mi rappresentano. Ho una linea per le colazioni dove propongo ricette legate alla mia storia personale come la torta di mele di mia mamma, le marmellate. Per la sera l'ultimo dolce che ho inserito in lista è un semifreddo di ricotta con gelato di miele e polline, spugna di clorofilla fiori nascosti fermentati di ciliegio e sopra una cialda fatta con il polline.

Ti piace mangiare fuori?

Lo adoro, amo andare dai miei colleghi. Purtroppo ho poche occasioni perché quando il ristorante è chiuso lo sono anche gli altri. Tutte le mie uscite sono molto ben calcolate, le faccio combaciare con i miei impegni.

Sei stata il primo giudice donna di Masterchef, che esperienza è stata?

Mi ha messa in gioco sotto molti aspetti e mi ha arricchita

moltissimo. Ho dovuto trasferirmi per un po' a Milano, avendo più tempo libero mi sono messa a dieta e ho fatto sport. Ho lavorato su me stessa più che in altri momenti della mia vita.

Ti vedremo ancora in TV?

Non farò più Masterchef. Milano è troppo lontana dal mio ristorante dovrei sacrificarlo e non voglio. Il mio è un piccolo ristorante di provincia in mezzo alla campagna. Quando non ci sono è chiuso.

In televisione ti hanno definita "asburgica", per il tuo stile rigoroso. Sei davvero così severa? A parlarti non sembrerebbe...

Credo di essere apparsa così perché da una donna ci si aspetta un atteggiamento materno. In realtà in cucina sono come gli uomini. Sicuramente hanno giocato anche il ruolo di giudice e le esigenze televisive. È un gioco.

Con chi hai legato di più, Bruno Barbieri, Joe Bastianich o Antonino Cannavacciuolo?

Sono tutti e tre ragazzi splendidi.

La tua cucina nasce dalla terra, cosa rappresenta per te l'orto?

Cucino quello che offre la natura. L'orto è fonte di ispirazione. Finché non si coltiva una verdura non si comprende quanta fatica c'è dietro. Per questo non voglio sprecare niente. Consiglio alle mamme di far coltivare ai propri bambini perché insegna a rispettare il cibo. Vedere i frutti che crescono in campo è bello e la bellezza è di ispirazione.

Cosa ha significato ricevere la stella Michelin?

È stata una felicità per tutta la famiglia e una spinta importante. È arrivata dieci mesi dopo l'apertura del ristorante. Sono proprio grata. È stato difficilissimo costruire il locale, ci sono voluti diversi anni ed è stata una scommessa aprire qui in Collio.

È uscito per Giunti il tuo primo libro "Di cuore Di coraggio",

ce lo racconti?

Ci sono 60 ricette che sono importantissime per me, quelle che abbiamo fatto al ristorante in questi anni. Mostro il lavoro che c'è dietro e riporto alcuni racconti che spiegano chi sono, come è nata la scelta di fare il cuoco. È un libro per tutti, non solo per i professionisti.











Foto di Francesco Orini Photographer

“Giovani Spiriti”: sfida a colpi di cocktail analcolici

I “Giovani Spiriti” si sono dati appuntamento venerdì 24 maggio allo Spazio Polaresco per le finali dell’omonimo progetto sulla prevenzione all’uso di sostanze legali e illegali e di altri comportamenti a rischio, rivolto agli adolescenti e promosso da ATS Bergamo e dall’Ufficio scolastico provinciale, in collaborazione con ASST Bergamo Est, ASST Papa Giovanni XXII, ASST Bergamo Ovest, Comune di Bergamo, Associazione Atena e la Compagnia teatrale “La Pulce”

e Bergamo Tv.

Per l'evento finale hanno collaborato Ascom Confcommercio Bergamo, Bar del Polaresco, Edonè Redona, Gate Malpensata, IPSEOA Sonzogni Nembro, ISB Torre Boldone, Istituto Riva Sarnico, ABI Professional, Safe Driver.

Durante la giornata si sono presentati i video in concorso realizzati dagli studenti delle prime e seconde classi delle scuole in gara Betty Ambiveri Presezzo, Romero Albino, Riva Sarnico, IPSEOA Sonzogni Nembro, sul tema della prevenzione e della promozione della salute.

Al primo posto si è piazzato "La dipendenza che avanza" della classe 2 R dell'Istituto Romero di Albino.

Al bar c'è stata la sfida a colpi di cocktail analcolici per otto studenti delle scuole partecipanti a Giovani spiriti, con la conduzione di Paola Pesenti Bolognini, coordinatrice del progetto Safe Driver.

Il cocktail vincitore che è stato premiato dal direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, è Tropical Vibe, realizzato da Cavalleri Eva, IBA Istituto Riva Sarnico che diverrà il simbolo del bere analcolico dell'estate 2019.

Inoltre, nello spazio esterno, è stato allestito il percorso alcol vista, a cura di Safe Driver, che permette di vedere come la vista viene modificata e alterata a seguito dell'assunzione di alcol o sostanze stupefacenti. Inoltre sono stati in distribuzione i materiali dell'iniziativa Peer Education Alcol Project degli istituti Zenale-Butinone e Oberdan di Treviglio.

L'iniziativa Giovani spiriti è giunta quest'anno alla nona edizione, ha visto coinvolti 2.935 studenti in rappresentanza di 11 scuole fra centri di formazione professionale, istituti tecnici e licei, con il coinvolgimento di 70 insegnanti.







Il video vincitore: