

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

L'Assemblea Aspan nomina il consiglio direttivo per il 2019-2023

L'Assemblea dell'Associazione Panificatori di Bergamo, riunitasi lunedì 25 maggio, ha nominato il nuovo Consiglio Direttivo che resterà in carica fino al 2023. Il Consiglio Direttivo di 11 membri si è riunito al termine dell'assemblea per la nomina del presidente e dei vicepresidenti, confermando il mandato al presidente e ai vicepresidenti uscenti.

All'assemblea erano presenti Oscar Fusini direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Riccardo Martinelli presidente Fogalco, Roberto Capello, presidente nazionale Federpanificatori, Carlo Vimercati, presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca, Raoul Tiraboschi e Enrico Radicchi di Slow Food Bergamo.

Il Consiglio Direttivo risulta quindi così composto:

Ferrandi Massimo – Treviglio presidente

Suardelli Andrea – Urgnano vicepresidente vicario

Rota Giovanni Paolo – Almè vicepresidente

Bonadei Giuseppe – Clusone

Casati Francesco – Brembate

Finardi Elio – Curno

Ghirardi Marcello – Bergamo

Gipponi Ettore – Osio Sopra

Morosini Ivan – Torre Boldone

Testa Matteo – Treviglio

Zaninoni Patrizio – Nembro

Nominati revisori dei conti:

dott. Gozzoli Giorgio (presidente)
Boschini Donathien – Stezzano
Pezzotta Marco – Scanzorosciate

Scrivere di cibo: che passione!

Cosa hanno in comune una bibliotecaria, una giornalista, un'avvocatesa e una graphic designer? La passione per la cucina e il desiderio di condividere tramite le loro pagine web ricette succulenti, storie golose e fotografie che fanno venire l'acquolina in bocca. Spadellatissima, A Thai Pianist, Senza Sale ma con Gusto e Il Grande Cocomero sono i diari di cucina di quattro bergamasche che ogni giorno raccontano i loro piatti preferiti accompagnandoli agli aneddoti della loro vita da donna, mamma, lavoratrice e viaggiatrice. Tante ricette spiegate passo dopo passo e corredate dalle immagini che fanno venire la voglia di mettersi ai fornelli. Buon appetito.

Lina D'Ambrosio, la graphic design con la passione per gli gnocchi



È nata a Bergamo, ma vive a Milano. La sua passione per la cucina si è sviluppata grazie alla nonna che le ha insegnato a fare gli gnocchi. Nonostante i suoi studi e la sua carriera come graphic designer, il suo amore per la gastronomia non è mai finito. Anzi, è cresciuto ed è diventato un progetto colorato, profumato e saporito: Spadellatissima.com è un blog pieno di ricette sfiziose e di foto 'golose' che fanno venire l'acquolina in bocca.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Per merito della mia famiglia. La mia è sempre stata una casa

di 'golosi', amanti del buon cibo e delle tavolate chiosose. Quando ero piccola passavo molto tempo con la mia nonna materna. Con lei ho sempre avuto un contatto ravvicinato con il cibo, perché fin da piccola mi coinvolgeva in cucina e preparavamo un sacco di cose: la marmellata, il gelato, gli gnocchi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Mi è sempre piaciuto leggere ricette. Piano piano mi sono detta che invece di leggerle e basta potevo aprire un mio blog da usare come una sorta di diario dove appuntare le ricette che preparavo e che mi piacevano. Mai però avrei pensato che anche gli altri iniziassero a leggerlo sul serio. Invece col tempo i lettori aumentavano e iniziavano a commentare i post, a scrivermi, a fare domande.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Trovare il nome è stata un'impresa. Un giorno mi è venuto in mente Spadellatissima, che è un mix fra il mio mondo di 'padelle' e qualcosa di un po' pazzo e divertente.

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Il mio primo post era un'introduzione sull'inizio di questa strana e nuova avventura, ho pubblicato il 29 settembre del 2011 la foto della mia gatta sul balcone in mezzo alle piantine di basilico. La prima ricetta è stata una marmellata di mele e cannella senza foto di preparazione; la prima vera ricetta completa di foto, anche se veramente inguardabile, era un tortino di riso venere e zucchine.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

La maggior parte delle volte sono le ricette che cucino a casa, banalmente sono i miei pasti o i dolci che preparo per la colazione. Poi c'è una piccola percentuale di ricette che invece sono state pensate per qualche occasione specifica, qualche concorso o qualche "gioco" tra blogger con un tema

definito da rispettare. Ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Aiuto...golosa come sono potrei avere almeno 20 piatti preferiti! Però se devo proprio ridurre la rosa dei pretendenti al titolo, posso arrivare a due piatti pari merito, tra questi proprio non saprei scegliere e piacendomi così tanto potrei anche metterli tra i miei cavalli di battaglia. Sono gli gnocchi al pomodoro e basilico, uno dei miei comfort food per eccellenza. E poi Sua Maestà la parmigiana di melanzane, fatta alla napoletana, con le melanzane impanate con l'uovo e fritte, con il sugo fatto in casa con pomodoro fresco e tanto basilico...che meraviglia, sto immaginando il profumo e mi viene fame solo a pensarci!

A chi ti ispiri?

Principalmente ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram per esempio, che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano. Le immagini hanno un grande potere su di me, se vedo la foto di una cosa che mi fa venire l'acquolina, stai sicura che di lì a poco tempo proverò a prepararlo.

Qual è il tuo segno distintivo?

Non lo so. È una domanda difficile perchè non ho una tipologia di cucina che preferisco, mi piace spaziare e sperimentare in più campi. Mi sposto dal dolce al salato, passando dalla tradizione alla cucina etnica in base a quello di cui ho voglia, come fosse il vestito della giornata che cambia quotidianamente. Il denominatore comune è sicuramente cercare di fare piatti che siano sempre replicabili a casa, fattibili da tutti e con le attrezzature che comunemente ci sono nella maggior parte delle cucine.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Legata legata no, nel senso che i piatti di casa mia erano altri e quindi sono più legata agli gnocchi, ai risotti o alle polpette di mia nonna, ma mi piace molto la cucina bergamasca e vado matta per un buon piatto di casoncelli fatti bene. Mi piace tantissimo anche la polenta taragna ben condita e accompagnata dallo strinù!

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Sul blog la più cliccata è il pollo al curry con riso basmati, è una ricetta semplice che riesce sempre, io poi lo adoro quindi lo faccio molto spesso.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Frida Kahlo: è un personaggio che mi piace moltissimo, una grande donna che non si è mai arresa nonostante la vita le abbia remato contro prepotentemente. Le preparerei uno dei miei cavalli di battaglia, la parmigiana di melanzane.

Qual è la tua destinazione "food" preferita?

Appena ho letto questa domanda ho pensato a qualche gita fuori porta o a qualche weekend gastronomico e mi è venuta subito in mente la Toscana. Poi mi son detta che forse non era questo ciò che mi chiedevi e allora ho pensato ad un ristorante...però onestamente non riesco a trovarne uno specifico, la destinazione food preferita, indipendentemente da dove mi trovo, è una buona trattoria casereccia. Adoro gli ambienti casalinghi, informali e amichevoli. Le signore che impastano la pasta fresca e vengono al tavolo a dirti cosa ti hanno preparato di buono come se fossi una nipote che non vedono da tanto. Mi piace l'ambiente caldo, semplice e accogliente che questi posti regalano. A Bergamo, mi ricordo che quando ero piccola con mio papà andavo spesso a mangiare alla "Osteria D'Ambrosio Da Giuliana", che giuro non è mia parente anche se abbiamo lo stesso cognome!

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Progetti ce ne sono parecchi ma non solo per il mio blog. Spadellatissima è un mio spazio che continuerò a coltivare con passione e che spero di riuscire a far crescere sempre di più, ma il progetto con la P maiuscola lo stiamo portando avanti in un altro modo. Con altre 4 amiche food blogger abbiamo deciso di aprire una società e di lanciare un portale che si chiama Say Good. La community racchiude molte blogger provenienti da tutta Italia e su saygood.it scriviamo di cibo, viaggi, eventi e molto altro. Abbiamo in cantiere nuovi progetti e siamo molto felici di poter lavorare con una passione comune che ci lega. Se volete rimanere aggiornati seguitemi sui social cercando i profili "Spadellatissima" e "Say Good".

Roberta Lochis, la bibliotecaria gourmet



Roberta Lochis classe 1975 di Credaro è una food blogger un po' per caso. Laureata in Scienze dei Beni Culturali alla Cattolica di Brescia, sposata con una figlia di 8 anni di nome Viola, di professione fa la bibliotecaria. Un anno fa ha creato Senza sale ma con gusto, contenitore di ricette

apprezzato da chi segue diete ipotoniche ma anche da vegetariani e cuochi alle prime armi o con poco tempo a disposizione.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Mi è sempre piaciuto cucinare. Mia mamma è una brava cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Quando ero al liceo preparavo torte e le vendevo per pagare la gita. Negli anni dell'Università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho migliorato la tecnica.

Cosa c'entrano i libri con la cucina?

Mi rilassano entrambi. E poi negli ultimi anni i libri che parlano di cucina sono molto richiesti, anche in biblioteca. Consiglio a tutti di leggere "Alla tavola di Yasmina" un romanzo storico in cui la protagonista seduce il sovrano Ruggero I con i suoi racconti e la sua cucina da Mille e una notte.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Me l'ha trasmessa mia mamma, è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante gli anni del liceo realizzavo torte e le vendevo per raccogliere fondi per la gita e quando studiavo all'Università ho fatto esperienza lavorando nella cucina di un servizio catering.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

È stata una conoscente a darmi l'idea. L'ho creato con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire un'alimentazione iposodica. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Non mi piaceva nulla senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene. Nel blog mostro come creare o modificare ricette per rendere gustosi piatti senza usare il sale.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare bene e con gusto anche senza sale. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e con alcuni trucchi si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. In famiglia mangiamo tutti senza sale, anche la mia bambina. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Degli hamburger di verdure veramente molto buoni. Li ho impiattati con cura e li ho postati sul mio profilo personale. Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri? Seguo il blog "Fatto in casa da Benedetta", riprendo ricette vecchie di Benedetta Parodi, preparazioni prese da riviste, articoli letti a caso. Alcuni piatti li invento di sana pianta. Li sperimento con mio marito e mia figlia, se piacciono li pubblico.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane e dei panini con grana, che sono piaciuti molto. Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti? Il Re Sole, alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei 'L'arrosto del commendatore', una ricetta di mia mamma. È un arrosto semplice accompagnato da una salsina fatta con tantissime verdure frullate insieme al brodo.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Durante il periodo del liceo ho coltivato la passione della cucina grazie anche a una vendita di torte per raccogliere fondi per la gita. La mia mamma è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante l'università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho fatto esperienza.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

In verità è stata una conoscente a buttarmi l'idea. L'ho fatto con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire una dieta iposodica. Senza sale ma con gusto nasce

dall'esigenza personale di creare e/o modificare ricette per rendere gustosi anche dei piatti senza sale. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Nulla mi piaceva senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare senza sale ma con gusto. Si pensa non sia possibile, ma ci sono molti escamotage. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. La mia bambina mangia senza sale come noi. Tutta la nostra famiglia mangia senza sale. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica. Io cucino così

anche per i miei invitati. Poi metto in tavola il sale per chi lo desidera, ma molti finiscono con non usarlo. I miei lettori non necessariamente hanno problemi di dieta e apprezzano i piatti molto semplici senza avere particolari abilità.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Ho fatto degli hamburger di verdure veramente molto buoni, li ho impiattati in modo carino e li ho postati sul mio profilo personale...

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

La cucina ai giorni nostri ci circonda, la troviamo dappertutto in tv, in edicola, sui social. Mi piacciono le ricette semplici, a portata di tutti o quasi. Seguo "Fatto in casa da benedetta", tante

ricette vecchie di Benedetta Parodi, 55Winston55. Ricette prese da riviste quando sono in coda, articoli letti a caso o che mi invento di sana pianta.

Qual è il tuo segno distintivo?

Direi che l'omettere il sale dalle ricette è un bel segno distintivo. E' difficile abituarsi ad apprezzare il gusto degli alimenti senza sale.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane. Ricordo anche dei panini con grana con più di 500 like! Dalla dieta iposodica sono esclusi tutti gli insaccati, per questo i vegetariani mi amano. Anche se la carne la cucino e la mangio.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Direi che la sacher torte mi esce molto bene! Difficile dire quale sia il mio piatto preferito. Amo le verdure. Forse tra le ricette che ho provato, si sono rivelate una vera sorpresa le zucchine ripiene di carne, ma anche il cavallo con trevisani, gli hambugher di melanzana.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Mi piace tantissimo andare a Monte Isola e mangiare il persico del lago panato e fritto! Anche se fritto è buono tutto! Così, magari insieme a degli amici prima si fa una bella passeggiata e poi si mangia. La cucina è stare insieme.

Qual è la tua destinazione "food" preferita a Bergamo?

Se intendi Bergamo città...mi metti in difficoltà. In provincia mi piace la "Cascina Latini" a Grumello del Monte perchè hanno un'ottima scelta di secondi di carne, anche ai Burattini ad Adrara San Martino mi piace andare per la ricerca accurata della materia prima cucinata in modo semplice.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Il Re Sole. Alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei l'arrosto del commendatore, una ricetta di mia mamma. Ha fatto la cuoca per un commendatore e gli preparava spesso questo piatto che poi ha preso il suo titolo. È un arrosto semplice ma accompagnato da una salsina fatta da tantissime verdure frullate insieme al brodo. Per una

cena con gli amici mi piacciono tanto i finger food che permettono di mangiare e conversare insieme, muoversi, servirsi del vino. All'ultima cena per 5/7 persone che ho organizzato ho

preparato del chili con carne, con la ciotola da servizio al centro del tavolo, le varie salse e ognuno che si serviva da solo.

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Ultimamente è stata dura seguire la pagina Facebook. Ho un lavoro che in alcuni periodi dell'anno mi occupa anche tutta la giornata. Per cucinare serve veramente tempo e oltretutto ho

molti interessi tra cui giostrarmi. Cucinare senza sale resterà una costante nella mia vita, per questo mi piacerebbe fare altri corsi di aggiornamento. Ho frequentato dei corsi in Bakelab a

Paratico con Rosalind e Carlo vincitore dell'ultima edizione di Bakeoff (mi piace molto questa trasmissione). Ho fatto dei corsi anche con "Dai Cuciniamo con la Iaiia". Ora mi piacerebbe fare

qualcosa per migliorare la qualità di miei lievitati. Forse questa passione un giorno diventerà il mio lavoro. Nella vita non si sa mai come va a finire.

Laura Ceresoli, la giornalista blogger che ama le torte



Laura Ceresoli è una giornalista con una grande passione per la cucina, la musica rock e la scrittura. Laureata in Lingue e letterature straniere con indirizzo in Scienze dell'editoria, ha collaborato con L'Eco di Bergamo, Il Corriere della Sera, il settimanale nazionale Visto, e anche per la nostra rivista. Ora scrive per Bergamo Post, vive ad Azzano San Paolo con la figlia Margot e cura Il Grande Cocomero, blog di cucina, itinerari golosi e interviste gastronomiche a personaggi famosi.

Come è nata la passione per la cucina?

Da piccola osservavo mia nonna Anna mentre impastava gnocchi e ravioli a mano. Anche mia madre Lori preparava spesso torte fatte in casa e mi divertivo ad aiutarla. Il mio sogno era di aprire una cioccolateria come quella del film "Chocolat". Invece nel 2012 mi sono trasferita per un breve periodo a Nizza e ho aperto un ristorante. Un'esperienza ormai conclusa che però mi ha dato la possibilità di far conoscere alcuni dei miei piatti ai francesi. Perché hai deciso di scrivere un tuo blog di cucina? Quando mi recavo in una città nuova amavo visitare i ristoranti tipici, scoprire i segreti delle ricette

locali. Tornata a casa cercavo di riprodurre a modo mio alcuni dei piatti che avevo assaggiato. Prima annotavo le ricette su un quadernetto. Poi, dieci anni fa, ho iniziato a fotografare i miei piatti e a diffondere le ricette attraverso un blog collegato alla mia pagina Facebook, in modo che tutti potessero consultarle, dividerle e lasciare qualche commento.

Perché l'hai chiamato così?

Sono sempre stata un'appassionata lettrice dei fumetti di Charles M. Schulz, il creatore di Snoopy e Charlie Brown. La saga del "Grande Cocomero" è ricorrente nelle strisce dei Peanuts che festeggiavano Halloween travestiti da fantasmi e andavano di casa in casa chiedendo "dolcetto o scherzetto?". La zucca, con la sua polpa duttile adatta sia alle preparazioni dolci che salate, ha una certa connotazione magica che mi affascina da sempre, forse perché sono nata ad ottobre.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Probabilmente una delle mie torte.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

Quando sei mamma, devi per forza essere creativa a tavola. Per fare apprezzare le verdure a mia figlia ho iniziato a sperimentare: gnocchi di zucca, ravioli ricotta e spinaci, frittatine a forma di Hello Kitty. A volte il pomeriggio prepariamo insieme dolci o biscotti e le foto finiscono immancabilmente sul blog. Alcuni piatti invece sono ispirati alle ricette del cuoco e conduttore televisivo Jamie Oliver, che amo molto.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Lo strudel di pasta frolla alle mele.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

L'attore bergamasco Alessio Boni. Visto che ha interpretato il ruolo di Don Chisciotte a teatro potrei sorprenderlo con una cena spagnola a base di paella e sangria.

Vatinee Suvimol, dalla Thailandia alla toga e ai fornelli



La sua vita sembra tratta da un romanzo o un film Hollywoodiano. Ha la Thailandia nel cuore ma da anni la sua città è Bergamo. Nata a Bangkok, si è trasferita in Italia con la mamma. È diventata avvocato e ha cominciato la sua avventura nel mondo digitale della gastronomia per un bisogno di esprimersi e un desiderio di raccontare la sua storia personale. Ha dedicato il suo blog "A Thai Pianist" al padre thailandese che non ha mai conosciuto ma da sempre immagina come un'artista, un pianista. Il suo 'diario' ha avuto enorme successo e Vatinee Suvimol è ormai una tra le foodblogger più

appreziate in rete.

Come è nata la tua passione per la cucina?

In realtà non sono un'esperta di cucina, ma mi mancano tanto i piatti thai e ho pensato di provare a proporre le ricette tipiche per cercare di ricordare la mia infanzia attraverso il cibo, i profumi e i gusti thailandesi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Ho iniziato a scrivere il blog perché avevo il desiderio di parlare della mia storia. Sono diventata mamma e avvocato e cercavo di ricostruire un po' la mia vita partendo dalle mie origini: dall'infanzia in Thailandia, la mancanza del mio padre e una vita vissuta in povertà. Ho creato la pagina pensando che nessuno l'avrebbe letta. Invece a mio stupore sono state tantissime le persone che l'hanno letta. Tra cui anche i miei genitori che erano rimasti male perché non volevano che si parlasse della nostra vita. Ho dovuto virare quindi e ho cominciato a scrivere ricette thailandesi.

Sono stata molto perfezionista e ho capito che per avere consenso era presentare bene le ricette, quindi accompagnarle con fotografie. Allora ho pensato di rendere il piatto molto bello e suggestivo che facesse venire l'acquolina in bocca. Quindi mi sono messa a studiare fotografia in modo dilettante e ho comprato la macchina fotografica, senza fare corsi, ma mi sono informata sul web e ho fatto foto molto belle. Molti bloggers si fermavano sul mio blog per le foto ampie, molto nitide e luminose. Ho iniziato a condividere il mio backstage su come fotografavo perché non mi interessava nascondere tutto ciò che ho imparato. Così ho creato una piccola community su Facebook e in poco tempo siamo arrivati a 400 foodbloggers. Essendo già avvocato tutelavo i loro diritti sul copywrite ecc.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Ogni volta che vedo un pianoforte mi emoziono, quindi ero convinta che mio padre facesse il pianista. Ho chiamato quindi

il blog "A Thai Pianist". Chi ha letto il mio libro si è emozionato così tanto che ha cercato di aiutarmi a trovare mio padre. Una delle mie amiche è riuscita a rintracciarlo: vive in Thailandia e fa... il pianista!

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Una delle prime ricette che ho pubblicato e una delle più cliccate è il riso col pollo molto semplice che l'ho imparato dalla mia nonna che mi insegnava a mangiare tre bocconi grandi-grandi di riso perché costava poco e solo un pezzettino di pollo perché era caro.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

Non so cucinare bene, ma mi focalizzo sui piatti thailandesi. Mi piace provare le ricette delle mie amiche bloggers e poi le fotografo.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Il curry tipico thailandese con la noce di cocco. È un piatto molto facile da fare e chi lo prepara lo ripete.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Il riso col pollo ovviamente.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Giorgio Gori, il sindaco di Bergamo e mi piacerebbe preparargli un piatto thailandese.

Qual è il suo segno distintivo?

Le foto. Ci sono persone che riescono a riconoscerle. Tra i bloggers anche ChiaraPassion, che è molto famosa ma si è ispirata a me. Ha visto le mie foto e le ho dato i consigli per il suo blog. Come lei, ho preso anche tanti altri bloggers sotto la mia ala. E questo ha portato alla nostra crescita. Come in un classico film americano eravamo molto affiatate e all'improvviso è arrivato l'editore di Giallo Zafferano chiedendoci di creare un bellissimo progetto con delle foto

bellissime. E così è stato. Siamo arrivati a un milione di visite al mese. Nel 2018, però, sono uscita dalla piattaforma e con me sono venute anche tutte le bloggers. Quindi, ho creato Say Food con le food bloggers e ho pubblicato tre libri, tra cui “La mia storia Thai”.

Qual è il tuo piatto preferito della tradizione bergamasca?

I casoncelli e polenta con coniglio.

Qual è la tua destinazione food preferita a Bergamo?

Al ristorante San Vigilio perché ci mangio molto bene, e ha un atmosfera molto romantica, di altri tempi. Ci ho portato anche la mia mamma per festeggiare il suo compleanno.

Quali i tuoi progetti futuri?

Un nuovo libro che si pubblicherà a dicembre prossimo dove condivido con tutti il mio percorso e miei consigli su come fotografare.

Il maltempo stende il commercio: abbigliamento e calzature colpiti maggiormente

Questa primavera insolita non è complice degli acquisti che segnano un calo del 30% rispetto all'anno scorso.

Abbigliamento e calzature i settori della moda che ne hanno risentito maggiormente.

Per questo motivo le associazioni di categoria riflettono sulla questione e considerano di posticipare i saldi sia

invernali che estivi.

Come afferma il presidente del Gruppo Calzature e Abbigliamento di Ascom Bergamo, Diego Pedrali, che è anche consigliere di FedermodaItalia, “cambiare le date si può, ma serve condivisione. Posticipare le date è l’elemento trainante per poter salvare le nostre attività. Per questo motivo dobbiamo richiamare sia a livello politico che locale l’attenzione sulla situazione creata per via del brutto tempo. Dovremmo chiedere lo stato di calamità per i danni subiti”.

D’altronde durante i saldi dell’inverno scorso -nonostante la partenza promettente- si sono contraddistinti da un calo dei consumi per l’abbigliamento del 15% rispetto al 2018.

Un incontro per sfatare i falsi miti sull’alimentazione

Lunedì 3 giugno alle ore 18 Ascom in collaborazione con Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research organizza un incontro dal titolo “Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull’alimentazione” – Conversa sul tema la dottoressa Giannina Percassi, dietista dell’Habilita Hospitals & Research. L’incontro si tiene alla sede di via Borgo Palazzo 137. Interverranno anche Carlo Alberto Panigo vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Giovanni Zambonelli presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa Direttore Ente Mutuo Regionale. Per informazioni 035 4120203. Per iscrizioni: [clicca qui](#)

[Convegno Ente Mutuo Regionale](#)

È online il nuovo portale di Ascom dedicato alle imprese storiche bergamasche

È online il nuovo portale di Ascom Confcommercio Bergamo, "Rete Imprese Storiche di Bergamo", dedicato alle imprese storiche bergamasche. L'obiettivo dell'associazione è quello di valorizzare tutte le imprese del commercio, turismo e servizi che hanno più di 25 anni di attività.

Con la rete delle imprese storiche, Ascom offre alle attività più longeve di Bergamo e provincia un marchio, un sito internet e servizi di assistenza e consulenza su misura per aiutarle nella promozione dell'attività.

Chi entra a far parte del circuito sarà riconoscibile da una vetrofania, da un attestato e dalla pubblicazione della loro storia e delle foto più significative sul sito www.reteimpresestoriche.it.

Ad oggi sono circa 30 le attività, suddivise per i settori Food & Wine, Alimentari, Strutture ricettive, Bar e intrattenimento, Moda e stile, Commercio no food, Arredo casa, Auto moto e bici, Servizi, che hanno aderito al progetto.

Aderire è molto semplice. Basta compilare un format predisposto sulla pagina del sito www.reteimpresestoriche.it, che richiede i dati e la storia dell'azienda oltre ad alcune foto significative recenti e/o storiche.

Il riconoscimento e l'adesione al progetto sono totalmente

gratuiti. Il sito internet mette a disposizione di ogni attività una pagina dedicata con recapiti, fotografie, presentazione dell'attività e volendo un video di presentazione. Navigando tra le pagine il visitatore potrà così conoscere gli indirizzi, la storia, e il lavoro e la passione che c'è dietro ciascuna attività. Una volta all'anno è prevista anche l'organizzazione di una festa per tutte le aziende iscritte alle quali si consegneranno attestato e vetrofania.

All'iniziativa possono partecipare anche i panificatori iscritti ad Aspan.

Le imprese interessate ad aderire al circuito possono contattare Simona Nessi di Ascom Confcommercio Bergamo al tel. 035.4120183 e all'indirizzo simona.nessi@ascombg.it - www.reteimpresestoriche.it

COME ADERIRE

Se la tua attività ha più di 25 anni, e vuoi fare parte di "Rete Imprese Storiche Bergamo" vai alla pagina www.reteimpresestoriche.it/comeaderire.html e compila la scheda di adesione al progetto. Oppure chiama in Ascom e ti aiuteremo noi.

L'adesione è gratuita e dà tanti vantaggi.

È un servizio della tua Associazione per valorizzare e certificare la tua pluridecennale esperienza, la tua sicura competenza e l'alta qualità della tua offerta commerciale.

ASCOM BERGAMO CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

Ascom Confcommercio Bergamo
Imprese per l'Italia
24125 Bergamo - Via Borgo Palazzo 137
Tel. 035 4120304
soci@ascombg.it
www.reteimpresestoriche.it

La tua impresa ha più di 25 anni?

Aderisci alla Rete delle Imprese Storiche di Bergamo. Insieme diamo il giusto valore alla tua attività.

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce il merito delle imprese e la capacità e il talento di chi ci lavora.

Entra in "Rete Imprese Storiche Bergamo"

È il circuito promosso da Ascom che valorizza le imprese bergamasche in attività da oltre 25 anni: non semplici esercizi commerciali, ma vere e proprie realtà che fanno parte di un patrimonio e di una tradizione da conservare e da valorizzare.

Far parte di "Rete Imprese Storiche Bergamo" significa avere a disposizione strumenti che permettono di promuovere ulteriormente la propria attività, aver maggior visibilità e tutte le attenzioni che un'impresa in attività da oltre 25 anni si merita.

Non è un semplice riconoscimento, ma una concreta collaborazione che Ascom offre ai suoi associati più longevi.



Negozi, botteghe, bar, ristoranti, alberghi e tutte le imprese del commercio, turismo e servizi sono la ricchezza di un territorio; sono i protagonisti della qualità della vita di tutte le persone.

I VANTAGGI A COSTO ZERO

Ascom attraverso il portale www.reteimpresestoriche.it, un marchio esclusivo e un attestato, offre gratuitamente, visibilità alle imprese bergamasche e suscita la curiosità dei consumatori.

I SERVIZI AGGIUNTIVI

Ma c'è di più. A pagamento Ascom mette a disposizione una serie di servizi che aiutano a mettersi in mostra e a comunicare al meglio: ufficio stampa, servizio fotografico, pianificazione pubblicitaria. Insieme valorizziamo il tuo lavoro!

Gli strumenti offerti da Ascom Confcommercio Bergamo per la valorizzazione dell'impegno e del lavoro delle Imprese storiche



VETROFANIA

Un marchio esclusivo per comunicare a tutti la propria passione e soprattutto la propria esperienza.



PERGAMENA

Un attestato che certifica l'appartenenza a "Rete Imprese Storiche Bergamo".



UN PORTALE

Un sito dedicato per far conoscere alla clientela, attuale e futura, la qualità dei prodotti e la professionalità, garantiti dall'esperienza.



LA TUA PAGINA PERSONALE

Una pagina dedicata a ciascuna impresa in un contesto prestigioso e visitato.

www.reteimpresestoriche.it

Rendere efficace l'agenzia immobiliare sui social. Al via un corso Fimaa gratuito

Fimaa Bergamo organizza un corso gratuito dedicato agli agenti immobiliari che insegna come rendere efficace l'agenzia sui social. Il corso è in programma giovedì 6 giugno alla sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo con inizio alle ore 14.30 (accredito alle ore 14.15) ed è tenuto da Gianluca Sigiani – Digital Strategist e coordinatore del network ShareNow.

La partecipazione è libera.

[CLICCA QUI](#) per iscriverti

Firmato l'accordo sulla stagionalità nel terziario e sulla formazione 4.0

Intesa trovata tra Ascom Confcommercio Bergamo e le Organizzazioni sindacali sulla stagionalità nel terziario e sulla formazione 4.0. La firma degli accordi è avvenuta ieri nella sede dell'Associazione commercianti di via Borgo Palazzo.

L'accordo sulla stagionalità nel terziario prevede la possibilità di assumere personale a tempo determinato per ragioni di stagionalità – ad esempio un commesso – senza limiti numerici per tutte le attività del Terziario situate nei Comuni turistici della provincia di Bergamo elencati nell'accordo che applicano il CCNL Terziario Distribuzione e Servizi e che sono fortemente condizionate da un'intensificazione dell'attività in alcuni periodi dell'anno. L'accordo ha validità nei periodi connessi allo svolgimento di manifestazioni e iniziative promozionali e/o commerciali e nei periodi di intensificazione stagionale e/o ciclica dell'attività in seno ad aziende ad apertura annuale nei periodi dal 1 giugno al 30 settembre e dal 1 dicembre al 31 marzo.

Riguardo alla Formazione, il Contratto Collettivo Territoriale consente alle imprese associate ad Ascom Confcommercio Bergamo, che rispettano integralmente il CCNL del Terziario, di poter beneficiare di un credito di imposta per le spese relative al costo aziendale del personale dipendente per il periodo in cui è occupato in attività di formazione, negli ambiti richiamati dal Piano Nazionale Impresa 4.0. La Legge di

Bilancio 2019 prevede che tale credito d'imposta possa essere fruito nella misura del 50% dalle piccole imprese e del 40% dalle medie imprese, fermo restando il limite massimo annuale di 300.000 euro. Per le grandi imprese la misura è del 30% nel limite massimo annuale di 200.000 euro.

I due accordi riguardano circa 20 mila piccole e medie imprese per un totale stimato di 50 mila lavoratori.

“Un accordo importante quello della stagionalità per l'economia del nostro territorio e per i lavoratori – spiega il responsabile Politiche del lavoro, welfare e relazioni sindacali di Ascom Confcommercio Bergamo, Enrico Betti -. Con la firma di questo accordo, peraltro frutto di una lunga e articolata trattativa, diamo risposta ad un'esigenza sentita dalle imprese locali del commercio e dei servizi, che devono poter gestire i picchi di lavoro durante l'anno senza le limitazioni previste dalle nuove normative sui contratti a termine. Era fondamentale dare uno strumento di flessibilità alle nostre imprese del commercio che si trovano a dover affrontare un flusso di lavoro maggiore durante determinati periodi dell'anno. L'accordo sul credito d'imposta previsto dalla legge di bilancio per le attività formative è parte di un percorso che vede la nostra Associazione impegnata nello sviluppo della formazione come leva strategica per la competitività dell'impresa e per il consolidamento delle competenze dei nostri collaboratori”.

“E' una firma che attendevamo da tempo – afferma Alberto Citerio, segretario generale Fisascat Cisl Bergamo – e che oggi consegna al territorio la possibilità di offrire lavoro di migliore qualità e professionalità, tra l'altro per una platea molto ampia di lavoratori. L'intesa di oggi definisce gli 'stagionali' del commercio in località turistiche e in periodi di maggiore attrattività con trattamenti contrattuali sicuri e garantiti, grazie anche all'intervento della bilateralità, e prende atto dell'esigenza delle attività, consentendo di utilizzare in maniera stagionale una forma di

contratto, quello a termine, invece di altre forme atipiche e flessibili. Inoltre l'innovazione attraverso la formazione favorita dall'accordo formazione impresa 4.0 è elemento strategico per tutto il settore".

"In uno scenario dove spesso il ricorso al lavoro iperflessibile non ci sembra essere così raro, abbiamo trovato una sintesi – afferma Mario Colleoni, segretario generale della Filcams – per cercare di valorizzare la buona occupazione nei periodi di lavoro stagionale. Tratto per noi fondamentale è il monitoraggio previsto rispetto agli effetti che avrà questa intesa. Sarà importante, rispettare i principi tracciati da questo accordo, che prevedono l'utilizzo dei lavoratori stagionali solo in alcuni periodi dell'anno ed esclusivamente a fronte di picchi di lavoro o in presenza di manifestazioni temporanee, valorizzandone le professionalità, stimolando la formazione degli stessi, introducendo il diritto di precedenza nel caso l'azienda in un'altra stagione avesse ancora bisogno degli stessi lavoratori e incentivando le imprese, laddove si riveli l'attività non essere più solo stagionale, ad assumere i lavoratori a tempo indeterminato. Sul capitolo relativo alla formazione, dato l'impatto che le nuove tecnologie stanno avendo in alcune aree del Terziario quali Commercio Servizi e Turismo, fondamentale è stimolare la buona formazione affinché la stessa giochi un ruolo importante per i lavoratori in relazione ai costanti cambiamenti in essere nell'economia italiana. L'accordo siglato può rappresentare una base per valorizzare la formazione in relazione ad un'adeguata analisi e conoscenza di quelle che vogliono essere le politiche economiche e commerciali che verranno definite e che ci auguriamo saranno in grado di valorizzare il tema del lavoro di questa Provincia e di questo Paese".

Maurizio Regazzoni, Segretario Generale della Uiltucs Uil, conferma che: "L'accordo firmato oggi dà più attenzione alla promozione di un lavoro qualificato nelle località turistiche

che può dare nel tempo il passaggio ad un'occupazione stabile. L'implemento della formazione prevista nell'accordo Formazione 4.0 sarà la parte propedeutica all'inserimento nel settore delle tematiche delle nuove tecnologie anche attraverso il monitoraggio della bilateralità".

[Accordo tempo determinato](#)

[Accordo formazione impresa 4.0](#)

Alta Val Seriana Clusone, un distretto del commercio con molte potenzialità

Il Distretto del Commercio Alta Val Seriana–Clusone ha pubblicato lo scorso aprile un'indagine sulla domanda di servizi commerciali e turistici espressa dai suoi frequentatori.

L'indagine, realizzata da TradeLab con il supporto di rilevatori locali nell'estate del 2018, ha raccolto i punti di vista dei cittadini dei dieci Comuni locali (Clusone, Cerete, Fino del Monte, Gorno, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossola, Rovetta e Songavazzo) e dei turisti che li frequentano. In particolare, si voleva capire come i residenti e i turisti vivono il Distretto, come lo giudicano in termini di vitalità e vivibilità, dove e come fanno i loro acquisti di prodotti sia alimentari che non alimentari e come valutano l'offerta di servizi commerciali e di altra natura.

Per realizzare l'indagine sono stati intervistati oltre 1.000 frequentatori, di cui circa due terzi residenti e un terzo turisti.

Dall'analisi è emerso che per i residenti il Distretto del

Commercio Alta Val Seriana–Clusone rappresenta un insieme di luoghi con molteplici funzioni urbane e di interessi diffusi: i comuni si configurano principalmente come luoghi di acquisto, ma anche di incontro, di relazione e di divertimento. Complessivamente il Distretto è considerato molto vivibile, anche se poco vitale/attrattivo. Un aspetto critico evidenziato soprattutto dai giovani.

Per quanto riguarda i livelli di soddisfazione rispetto a ciò che il Distretto offre, in generale i voti assegnati dai residenti sono abbastanza alti, anche se non altissimi.

L'animazione in termini di attività culturali ed eventi è, insieme all'accessibilità, l'area che riceve il voto più basso, mentre il senso di sicurezza e la qualità dell'offerta commerciale riscuotono i giudizi più positivi. I negozi e i pubblici esercizi del Distretto piacciono in particolare per la cortesia degli operatori e per gli orari di apertura, oltre che per la qualità e varietà dell'offerta di bar, locali e ristoranti. L'offerta è apprezzata abbastanza nel campo alimentare e dei locali pubblici, mentre c'è da lavorare su quella non alimentare, in particolare nel comparto profumeria ed elettronica.

I residenti chiedono soprattutto più negozi e una più ampia offerta di svago e divertimento ed è il motivo per cui oggi frequentano anche centri commerciali esterni al Distretto (e in particolare Orio Center e Alle Valli).

I turisti intervistati dai rilevatori del Distretto sono soprattutto italiani e in particolare lombardi, in quasi due terzi dei casi alloggiano in case di proprietà. Sono quindi turisti che conoscono la Valseriana e sono abituati a frequentarla per motivi di svago.

Nel complesso, i visitatori della Val Seriana si dicono soddisfatti dell'offerta del Distretto e la giudicano migliore delle loro aspettative. Apprezzano in particolare l'ambiente naturale e l'offerta di cibo e ristoranti (un ambito su cui il Distretto, in collaborazione con Promoserio, ha lavorato e sta lavorando da diversi anni per la promozione dei Sapori

Seriani). I giudizi sono invece leggermente inferiori, anche qui, sul fronte della vitalità e intrattenimento e su quello dello shopping. Di contro piacciono molto il livello di servizio offerto dai negozianti e la qualità dell'offerta e del servizio dei locali.

Nel complesso l'offerta del Distretto riceve buoni voti dai suoi turisti: ben il 91,1% di loro consiglierebbe di visitarlo.

L'indagine delinea tante luci e alcune ombre di un territorio che rappresenta un insieme di luoghi con molteplici funzioni urbane e di interessi diffusi: dall'abitare al socializzare, dal consumare al divertirsi, dal lavorare al muoversi. Rappresenta un utile spunto per le politiche da intraprendere nei prossimi mesi.

Chi volesse approfondire il lavoro svolto può scaricare l'intera indagine dalla pagina facebook Distretto del commercio Alta val Seriana Clusone e dal sito istituzionale di Promoserio.



Export. Apre il Bando Internazionalizzazione

E' stato pubblicato il bando regionale "Linea Internazionalizzazione" che mette a disposizione 7 milioni di euro a supporto dei programmi d'investimento per la promozione dell'export delle piccole e medie imprese lombarde. Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande: Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it