

# **Serendipity wines: concorso enologico internazionale**

È stata presentata in Regione Lombardia, a Palazzo Pirelli, la prima edizione del concorso internazionale Serendipity Wines, un'iniziativa che promuove il nostro territorio e le produzioni enogastronomiche bergamasche. “La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca rappresenta un elemento importante di marketing territoriale che permette di fare squadra e ottenere ottimi risultati in tema di presenze e di fatturato per le nostre aziende – ha commentato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza, Giovanni Malanchini -. Le tradizioni e la cultura della nostra provincia sono sempre più al centro di iniziative di promozione e riscontrano un successo sia nei turisti di prossimità, sia negli stranieri che sempre in maggior numero visitano le nostre zone portandosi a casa una parte delle nostre ricchezze e delle produzioni tipiche”.

## **Intervento del Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Enrico Rota**

Serendipity Wines” è un concorso internazionale dedicato ai vini speciali (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) e rappresenta un fondamentale momento di promozione del territorio: per 3 giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell'enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole (dopo il Concorso internazionale Emozioni dal Mondo che ad ottobre di ogni anno vede protagoniste nella nostra provincia, le produzioni mondiali di Merlot e Cabernet). Verranno messi in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del nostro territorio. Bergamo ha la fortuna di avere una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio, a quella recente Terre del Colleoni, senza contare quella del

Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa nostra eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali. Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che sta a identificare la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l'esistenza. Il vocabolo, tradotto anche in italiano con serendipità, indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e il trovare una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un'altra. Motivo per cui si è scelto questo nome. Si vuole quindi puntare sull'aspetto emozionale della degustazione. Identificandosi con i giudici, chiamati a valutare i vini in concorso e a visitare il nostro territorio, vogliamo immaginare la felicità di far scoprire che a Bergamo non solo si produce un ottimo vino DOC a fianco della perla rara nonché preziosa come la DOCG Moscato di Scanzo. Vini a cui si affiancano produzioni gastronomiche di alta qualità: non a caso la nostra provincia è quella con il maggior numero di DOP di formaggi nel panorama europeo.

Insieme ai nostri associati e alle istituzioni che ci sostengono (Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, Comuni aderenti) siamo convinti di percorrere la strada giusta per promuovere tutti insieme il nostro splendido territorio.

### **Intervento del Segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Giorgio Lazzari**

Mi unisco ai ringraziamenti del Presidente Enrico Rota perché senza il supporto di tutti non avremmo potuto far nascere Serendipity Wines. Ma il primo ringraziamento va proprio al Presidente della Strada, che ha creduto sin dall'inizio a questa manifestazione di rilevanza internazionale. Questa profonda convinzione ha permesso di

superare tutte le problematiche che emergono durante una prima edizione. E mi ricollego al messaggio lanciato dal Presidente Rota, relativamente all'importanza delle produzioni enogastronomiche per un territorio.

Dal XV Rapporto sul Turismo del Vino in Italia, presentato in Bit a febbraio, emergono dati veramente importanti: sono più di 14 milioni annuali gli accessi enoturistici tra escursioni e pernottamenti, 2,5 miliardi di euro annuali il giro d'affari considerando l'intera filiera enoturistica. Numeri che sono peraltro in continua crescita. Come lo scorso anno si conferma la vivacità del fenomeno, caratterizzato anche da tantissime iniziative nei Comuni e sui territori per la promozione e il miglioramento dell'offerta enoturistica. Serendipity Wines vuole essere una nuova ed inedita leva promozionale per sostenere un comparto sempre più strategico.

Venendo al programma, il Concorso si svilupperà in tre momenti ben distinti:

1. Giovedì 16 e venerdì 17 maggio ci sarà l'accreditamento dei giudici e la valutazione dei vini partecipanti. Giornalisti, produttori e tecnici provenienti da tutto il mondo parteciperanno a un programma fitto di degustazioni, visite culturali e a siti produttivi enogastronomici. Se il concorso tecnico si svolgerà in un ambiente messo a disposizione dell'amministrazione comunale di Scanzorosciate, le visite ad alcuni siti produttivi coinvolgeranno diversi comuni. Questi primi due giorni sono dedicati agli addetti ai lavori.

2. Sabato 18 mattina: sviluppo di un convegno tecnico-scientifico, aperto al pubblico, che si svolgerà presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate. Verranno invitati diversi esperti di valenza internazionale.

3. Sabato 19 pomeriggio e domenica 20 tutto il giorno si terrà un banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare i nostri formaggi, la produzione di olio e di

altre eccellenze del territorio.

Si tratta di un evento dedicato al pubblico, che si svolgerà nella cornice assai suggestiva dell'ex Monastero di San Paolo d'Argon, messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

### **Intervento del Presidente della Strada del Moscato di Scanzo, Davide Casati**

Anche il programma turistico vuole portare alla scoperta di cose inaspettate e piacevoli. Una tre giorni intensa in terra bergamasca che mette sin da subito in chiaro l'obiettivo di promozione turistica territoriale degli organizzatori.

Dopo un primo momento di accoglienza dei degustatori stranieri, che rappresentano una buona maggioranza del totale dei convocati per questa Prima Edizione dell'innovativo concorso, gli stessi verranno accompagnati in un tour alla scoperta del fascino dell'Oratorio Suardi, del suo Cristo delle Vigne e della Chiesa Parrocchiale di Trescore Balneario.

Nel pomeriggio di venerdì, invece, si è scelto di accompagnare i giudici in un tour di Lovere, dando spazio alla visita dell'Accademia Tadini e in una passeggiata alla scoperta del lago.

Per mostrare agli ospiti anche un importante aspetto dello stile di vita bergamasco (e italiano, più in generale) si è poi deciso di organizzare un aperitivo nella cornice della piazza centrale di Trescore Balneario, che darà modo a tecnici e giornalisti internazionali di apprezzare a pieno il fascino del centro storico, accompagnato dalle eccellenze del territorio orobico.

Eccellenze enogastronomiche che, capitanate dai vini Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC del Consorzio Tutela Valcalepio e dai Moscato di Scanzo DOCG del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, saranno il vero focus anche delle cene e dei pranzi organizzati per la kermesse.

Fulcro vero e proprio del 1° Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sarà, naturalmente, la degustazione dei

vini iscritti alla competizione. Ricordiamo ancora una volta che si tratta di vini passiti, aromatizzati e fortificati, una categoria davvero inedita per un concorso internazionale, elemento che rende Serendipity Wines un unicum nel panorama dei concorsi enologici internazionali.

Le degustazioni delle commissioni di giudici, tecnici e giornalisti, si svolgeranno a porte chiuse nella palestra di Negrone nel corso della mattinata di venerdì 17 maggio 2019 ma i risultati delle stesse degustazioni, annunciate già sabato 18 maggio 2019 alle ore 12.30 presso la sala consiliare del comune di Scanzorosciate al termine di una tavola rotonda con relatori internazionali sul tema "Una vista a 360° sul mondo di Serendipity Wines" saranno degustabili dal pubblico a partire dalle 15 dello stesso sabato 18 maggio 2019 presso l'Abbazia di San Paolo d'Argon.

Il banco d'assaggio aperto al pubblico rimarrà aperto nella giornata di sabato 18 maggio 2019 dalle 15 alle 19 e nella giornata di domenica 19 maggio 2019 dalle 11 alle 18. L'ingresso alla degustazione avverrà previo versamento di una quota simbolica raccolta dalla ONLUS Nepios.

Parteciperanno alle degustazioni giudici provenienti da 15 paesi mentre fino ad ora sono arrivati campioni da 10 paesi, giusto per ricordare sono arrivati vini dalla Ungheria, dalla Spagna, dall'Austria. Ma non dobbiamo dimenticare che l'Italia è la patria di moltissimi di questi vini, dal Nord al Sud, dai Vinsanti, ai passiti più diversi sia secchi che dolci sia rossi che bianchi sia da uve aromatiche che da uve neutre, possiamo dire che ogni angolo di Italia ha creato un gioiello inaspettato e speriamo di averne una buona rappresentanza.

---

# Convegno sull'innovazione per il commercio: tre storie di successo

La sfida dell'innovazione è il tema al centro del convegno che si svolge oggi, martedì 14 maggio, all'Università degli Studi di Bergamo. Il confronto è organizzato e promosso dal Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo.

Come testimoni di questo percorso di innovazione, i Giovani Imprenditori di Ascom hanno chiesto a tre imprenditori del nostro territorio di raccontare la loro esperienza: Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, azienda che con sede legale a San Jose (CA) ed operativa a Bergamo che ha sviluppato un'applicazione mobile integrabile a qualsiasi soluzione gestionale che consente alle aziende di coordinare una rete eterogenea di operatori commerciali; Livio Maffioletti, socio fondatore della Specialwaves di Pedrengo che propone un mixer audio componibile e adattabile alle esigenze di DJ, produttori e musicisti; e Edoardo Grimaldi della Dif spa di Azzano San Paolo, società di distribuzione editoriale, che presenterà Zak Pak, la nuova applicazione mobile che dirotta le consegne dello shopping on line verso l'edicola di fiducia.

Gregory Airapetyan della Sales Two Inc, spiega come l'applicazione mobile può essere semplice, immediata e fruibile, integrabile a tutte le soluzioni gestionali, CRM e software di Business Intelligence. Con la sua app c'è l'immediatezza nell'inserimento e fruibilità del dato con pochi click, l'immediatezza dell'intervento, il report automatico delle visite e aggiornamenti in tempo reale, condivisione dei risultati, incremento dell'obiettivo in base alla produzione, 90% del carico di lavoro da parte degli operatori back office, e molto di più.

Livio Maffioletti spiega che l'idea del suo progetto è stata concepita da un singolo soggetto. In seguito, lungo il suo percorso di ricerca di persone e aziende per la sua concretizzazione, ha incontrato altre tre soggetti con competenze complementari. Il team così formatosi ne ha poi arricchito le qualità e ne ha permesso la sua realizzazione. Inoltre, come nota è stata conclusa la fase più rilevante e impegnativa della ricerca e sviluppo del prodotto. Attualmente esso è in fase di beta test, in previsione del lancio in produzione.

Infine, Edoardo Grimaldi responsabile del progetto di Zak Pak, spiega che con questo servizio innovativo chi fa shopping online può acquistare un servizio di deposito pacchi presso le edicole. L'edicola selezionata dall'utente riceve il pacco, il cliente viene avvisato tramite l'app con una notifica e può andare a ritirarlo con tutta comodità. La procedura è molto facile. Basta scaricare l'app, disponibile sia per Android che per iOS, scegliere l'edicola più vicina, seguire le istruzioni e procedere con l'acquisto di un servizio di deposito. Tutto ciò in soli tre minuti e si possono effettuare acquisti su qualunque e-commerce (Amazon, eBay, Zalando, ePrice ecc.), inserendo come indirizzo di spedizione il recapito dell'edicola prescelta.

L'incontro si è aperto con i saluti di Giovanna Zanotti, direttrice del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo, Oscar Fusini, direttore di Ascom e Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom, mentre Cristiana Cattaneo e Laura Mariani, docenti del Dipartimento di Scienze Aziendali Economiche e Metodi quantitativi dell'Università di Bergamo hanno introdotto i lavori.

















---

## **Agenti immobiliari. Da Fimaa Bergamo un seminario gratuito**

Venerdì 17 maggio alle 14.30 alla sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 a Bergamo Fimaa organizza un seminario gratuito sulla conformità urbanistica e catastale e le nuove regole per le compravendite degli immobili da costruire. Per informazioni e prenotazioni: Ascom Bergamo tel. 035.4120135 – [fimaa@ascombg.it](mailto:fimaa@ascombg.it).

---

# **Assemblea Fogalco: otto imprese su dieci riescono ad avere il fido**

Ieri, lunedì 13 maggio, in Ascom Bergamo Confcommercio si è svolta l'Assemblea annuale Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Bergamo Confcommercio.

Il presidente di Fogalco, Riccardo Martinelli, nella sua relazione ha presentato quanto è emerso dalla ricerca di Format Research commissionata da Ascom Confcommercio Bergamo sul tema del credito e ha messo in luce come il ruolo della garanzia consortile continua ad essere strategico per la crescita e lo sviluppo delle piccole e medie imprese.

Secondo l'indagine il 29% circa delle imprese del terziario della nostra provincia, nel periodo ottobre 2018 – marzo 2019, ha chiesto un fido, un finanziamento o la relativa rinegoziazione. Di queste, l'82% ha ottenuto una risposta positiva (il 62% si è vista accolta interamente la domanda, il 20% si è vista concedere un ammontare inferiore a quello desiderato). La principale motivazione alla base della richiesta di credito è costituita da esigenze di liquidità e cassa (43% delle imprese); tuttavia è significativa anche la quota di coloro che si recano in banca per chiedere credito destinato agli investimenti (40,7%). La ristrutturazione del debito si attesta al 16,3%.

In questo contesto, le condizioni alle quali il credito viene concesso, riscuotono giudizi in chiaroscuro. Tra le imprese che hanno un finanziamento in essere, il 73% considera stabile il costo del credito nel corso dei mesi a cavallo tra il 2018 e il 2019; quasi un'impresa su cinque ravvisa un inasprimento dei costi delle condizioni accessorie legate al credito negli ultimi sei mesi (istruttoria e altre condizioni); allo stesso

modo, le imprese con un finanziamento in corso, giudicano sostanzialmente stabile la situazione relativa alla durata temporale del credito, ma un quinto di queste giudica più esigenti le richieste delle banche con riferimento alle garanzie a copertura dei finanziamenti concessi. In linea generale il 64% delle imprese giudica "stabile" il costo dei servizi bancari nel loro complesso, il 19% lo ritiene in diminuzione, il 17% ravvisa un peggioramento.

Il presidente Martinelli, in assemblea, ha anche affrontato la questione interna del ruolo dei confidi – quale è Fogalco – che è molto cambiato negli anni: "Parlare di confidi oggi significa parlare di cambiamento nel mercato, nel sistema dei controlli, nella struttura dei costi, nel "pricing" ecc. Più che di cambiamento a questo punto si tratta di una vera e propria metamorfosi, dove da un organismo che "muore" ne nasce un altro completamente diverso".

Riguardo le novità normative, il presidente ha affermato che tra le più significative è stata "la Riforma del Fondo di Garanzia per le Pmi entrata in vigore lo scorso 15 marzo. Le nuove regole, alla scrittura delle quali abbiamo molto contribuito anche attraverso l'attività della nostra Federazione, si propongono di superare gli effetti distorsivi della normativa in vigore, che sino ad oggi hanno prodotto un impiego non efficiente delle risorse pubbliche, 'assicurando' al sistema bancario una garanzia all'80 per cento senza tener conto del profilo e del rischio delle imprese stesse. Occorre contrastare l'effetto 'spiazzamento' della garanzia diretta sulla controgaranzia che ha prodotto la disintermediazione dei Confidi da parte delle banche, avendo però cura di porre la massima attenzione a non elevare eccessivamente la concessione della garanzia a favore delle banche, per evitare il collasso del nostro sistema qualora manchino adeguate coperture".

Il direttore di Fogalco, Antonio Arrigoni, ha dichiarato che "la riforma permette di dare maggiore garanzia alla banca: il



rischio che ci si assume nei confronti della banca viene coperto dal Fondo centrale con una controgaranzia del fondo che copre il 100% del finanziamento del confidi. In questo modo, l'operazione diventa più appetibile perché la banca, di fatto, porta a casa una garanzia doppia".

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, nel suo intervento ha affermato: "Abbiamo un know-how molto apprezzato dal sistema bancario. So che la cooperativa vuole dare un nuovo slancio ai rapporti con le banche, implementando la rete commerciale e penso che questa sia la strada giusta per un futuro prospero".

IL direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, durante il suo intervento ha notato che la nostra provincia si sta terzializzando e "noi rappresentiamo dei settori che stanno facendo fatica e che spesso non brillano per investimenti. La nostra scelta di collaborazione con nuovi partner per quanto riguarda la Finanza agevolata, va nella direzione di incentivare gli investimenti oltre che di offrire un compendio alla garanzia consortile. Oggi gli imprenditori sono più attenti a questo aspetto. Ultimo aspetto è l'attenzione al Business Plan; qui purtroppo i numeri non sono positivi rispetto ad anni fa dove le attività passavano di padre in figlio. Oggi, invece, le aziende si chiudono e si aprono nuove imprese. Ciò crea una dispersione delle competenze e un'intera categoria di nuovi commercianti. Dobbiamo ritornare a lavorare sui fondamentali con un occhio di riguardo alle start-up, dove bisogna fare una seria cernita perché c'è molta gente che si fa male e spesso fa male ai propri concorrenti".

Inoltre, Ernesto Ghidinelli, responsabile area Finanza e Credito di Confcommercio Imprese per l'Italia, ha tracciato il punto di vista dell'Osservatorio del credito della Confederazione e ha analizzato gli scenari futuri e le nuove politiche a sostegno dei Confidi.

## **Garanzie per oltre 13 milioni di euro**

Nel 2018 l'attività di garanzia e controgaranzia di Fogalco ha registrato i seguenti volumi:

- sono stati deliberati, garantiti ed erogati dagli Istituti di credito convenzionati finanziamenti per complessivi euro 13.626.191 (euro 9.026.546 nell'anno 2017) per 117 posizioni (153 posizioni nell'anno 2017) ai quali vanno aggiunti euro 2.070.000 (importo garantito euro 694.300) relativi a finanziamenti deliberati ma, al 31 dicembre scorso, non ancora erogati. Gli importi di cui sopra comprendono i finanziamenti deliberati ed erogati attraverso la società partecipata Asconfidi Lombardia, per un ammontare complessivo di euro 12.694.232 (rischio a carico della nostra cooperativa euro 3.848.678); A questi importi vanno aggiunte 7 posizioni per complessivi euro 1.941.156 (garanzia Asconfidi Lombardia per euro 953.597) relative a posizioni "Simest spa" per le quali la nostra cooperativa non assume alcun tipo di impegno fidejussorio.
- l'importo complessivo relativo alle operazioni garantite e perfezionate dal 1978, anno di costituzione, al 31 dicembre scorso è di poco superiore ai 620 milioni di euro;
- l'importo medio dei finanziamenti deliberati ed erogati, nello scorso esercizio, è di poco superiore ad euro 116.000;
- il numero dei soci effettivi iscritti alla cooperativa è pari a 3.595 unità (4.152 al 31 dicembre 2017).









---

# Le competenze sono la variabile strategica per innovare

L'innovazione non è solo tecnologica e non riguarda solo il settore manifatturiero. Si è fatta molta confusione nella diafrasi tra industria 4.0 e impresa 4.0. Non tanto per la **contrapposizione** tra le rappresentanze nazionali dell'industria e quella degli altri settori, quanto per la traduzione maldestra in italiano che è stata fatta di industry 4.0 in industria invece che in impresa.

Le imprese manifatturiere sono imprese innovative per capacità, quelle dei settori del commercio, turismo e dei servizi, soprattutto quando si tratta di imprese in fase di start up, sono **imprese innovative per necessità**. L'innovazione perché possa distinguere l'impresa e renderla competitiva non può limitarsi all'insegna o al prodotto venduto. Deve invece essere pervasiva e abbracciare tutte le funzioni aziendali che corrispondono ad organi vitali dell'impresa.

Secondo una ricerca dell'Osservatorio Innovazione Digitale nel Retail del Politecnico di Milano "L'innovazione di significato nel retail: le direzioni emergenti" tenutosi lo scorso 7 marzo, l'innovazione nei servizi avviene attraverso la proposta di un'innovazione di significato (Innovation of meaning – WHY) che si traduce in innovazione di soluzione (Innovation of solution DIGITAL TECHNOLOGY – HOW o SHOPPING

EXPERIENCE – WHAT).

Questo nel commercio in senso stretto risponde a tre scenari di innovazione, passare dal visitare il negozio per comprare, ritirare, ecc. a stare nel negozio per vivere un'esperienza; dal cercare di rendere più efficiente il tempo (di solito per ridurlo) a valorizzarlo per imparare, divertirsi, creare idee; dal proporre una finzione in cui il cliente è passivo a rappresentare uno spettacolo reale in cui il consumatore è attore protagonista.

Secondo una ricerca analoga dello stesso osservatorio "L'innovazione digitale nel retail: lo stato dell'arte" dell'8 marzo 2019, i cantieri di innovazione dello store censiti dalla ricerca riguardano "digital, omnichannel, different e useful", cioè digitale, multicanale, differenti e utili).

Se l'innovazione è la soluzione per competere non tutti però vi possono ricorrere. Un primo vincolo è il suo costo. Gli investimenti in innovazione nel terziario nel nostro Paese sono molto bassi rispetto al fatturato in confronto a quelli degli altri Paesi perché il nostro settore in Italia è – fortunatamente – commercio indipendente e strutturato in piccole e piccolissime imprese che in questa fase non trovano risorse per investire.

Ma non è solo questo. Servono anche visione e competenza.

Secondo la ricerca "Highlights Future ability" del CfMT-Centro di Formazione Management del Terziario presentata lo scorso aprile a Milano\* a cui ho partecipato, nel ristudiare il proprio business il terziario deve: puntare sui servizi (nell'ottica che si passerà dal possesso di beni al noleggio e all'affitto); privilegiare l'acquisto etico e di prodotti ecologici e made in Italy; orientarsi su servizi per la salute e il benessere. Il futuro del retail saranno nuovi punti consegna dell'e-commerce, categorie merceologiche fluide, maggiori private labels, un turismo più personalizzato e la



terziarizzazione dell'industria.

Occorre soprattutto rivedere le tecnologie e, ancor prima, ripensare alle persone che lavorano e alle loro competenze. Si tratta di definire nuovi modelli di organizzazione del lavoro, nuovi stili di leadership e potenziare age management, welfare aziendale e skills. Sono proprio le competenze la variabile strategica dell'innovazione.

Non è casuale che abbiamo deciso di organizzare un convegno sull'innovazione del terziario in Università, sua sede naturale.

**\* La ricerca sarà oggetto di una pubblicazione nel volume "Futurability: l'Italia del futuro" raccontata da 100 protagonisti dell'economia" di Cosimo Finzi e a cura di Giorgio Del Mare Franco Angeli disponibile da giugno 2019.**

---

## **Seminario gratuito sulla conformità urbanistica e catastale**

Fimaa Bergamo organizza un seminario gratuito dedicato alla conformità urbanistica e catastale e alle nuove regole per le compravendite degli immobili da costruire, che si terrà venerdì 17 maggio alle 14.30 nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo (via Borgo Palazzo n° 137).

Interverranno Oscar Caironi presidente Fimaa Bergamo, Nadia Lorenzi e Paolo Fornara Geometri, Roberto Mancini di Cerved Group ed Enrico Quadri di Relabora srl, Marco Tucci notaio.

Per iscriversi fare clic [qui](#)

---

# **Selvatici e buoni: seminario sulle carni di grossa selvaggina**

Con il patrocinio di Ascom, si terrà in due giornate Lunedì 20 maggio e Lunedì 27 maggio

La valorizzazione delle carni di grossa selvaggina passa attraverso la conoscenza delle sue caratteristiche nutrizionali e di tutti i processi che sono alla base della filiera e relativa sicurezza alimentare al fine di ottenere il migliore risultato gastronomico valorizzando nel contempo i prodotti locali e del territorio.

Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito [www.selvaticiebuoni.it](http://www.selvaticiebuoni.it)) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate lunedì 20 maggio 2019 dalle 14 alle 18 e lunedì 27 maggio 2019 dalle 14 alle 18 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 – Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: [condotta@slowfoodvalliorobiche.it](mailto:condotta@slowfoodvalliorobiche.it)

[CorsoRistoratori2019](#)

---

## **È in edicola il nuovo numero di maggio**

È in edicola il numero di maggio di Affari di Gola con tutte le nuove tendenze in cucina, nel bere e in gelateria, una intervista alla chef Antonia Klugmann, il racconto di quattro food bloggers bergamasche e tanti indirizzi e appuntamenti per mangiare bene a Bergamo. Per abbonarsi: contattare Ascom al numero 035.4120304 o scrivendo a [info@ascombg.it](mailto:info@ascombg.it).

---

## **“Elettricità” torna alla fiera di Bergamo: nuove tecnologie, idee green e**

# design

Tutti i riflettori puntati sul Polo fieristico di Bergamo che il 10 e 11 maggio da appuntamento con Elettrocittà, la biennale dedicata a efficienza energetica, installazione civile e industriale, illuminazione, domotica, sicurezza, automazione e climatizzazione.

L'idea è promossa da Barcella Elettroforniture, azienda bergamasca leader nella distribuzione di materiale elettrico che taglia il traguardo dei settant'anni di attività, la kermesse si prepara alla sua quarta edizione, forte del patrocinio di Regione Lombardia, Provincia e Comune di Bergamo, Fme, Alme, Ascom Bergamo e Confartigianato Bergamo.

Con più di 110 espositori provenienti da Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, Elettrocittà si propone come un appuntamento altamente qualificato.

“Il nostro è un settore che si evolve rapidamente – afferma Guido Barcella, amministratore unico dell'azienda promotrice-. Il nostro obiettivo è presentare agli operatori tutte le novità presenti sul mercato, per supportarli nella loro crescita”.

Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, nota: “Barcella è un esempio di eccellenza del terziario della nostra provincia. È un'impresa che sta dimostrando come la terziarizzazione, cioè l'apporto che può dare la distribuzione oggi, può caratterizzare addirittura il discorso legato alla produzione come avviene anche in altri paesi e la proiezione di questo mercato che è internazionale. Oggi le imprese innovative sono quelle che sanno progettare e sanno produrre dove la produzione risulta essere più efficiente e meno costosa e sanno vendere in tutti i mercati di sbocco. Questa è un'azienda che ha deciso di non de-localizzare ma di restare fortemente ancorata al territorio dove sono le sue radici. Le

aziende di questo tipo, con crescita e innovazione, favoriscono la crescita e lo sviluppo del sistema fieristico bergamasco”.

Nata nel 2013 e affermata fin da subito come una delle più importanti manifestazioni del comparto elettrico, Elettrocittà si è sviluppata fino a divenire un evento apprezzato dal pubblico professionale non solo della Bergamasca, ma di Lombardia, Veneto ed Emilia, dove hanno sede le filiali del Gruppo.

Con questa nuova edizione, Barcella Elettroforniture ribadisce il suo importante ruolo nel mercato della distribuzione di materiale elettrico, confermato da numeri che non lasciano spazio a dubbi: 16.000 prodotti sempre disponibili presso il centro logistico per garantire la consegna entro 24 ore; oltre 75.000 articoli distribuiti ogni anno; 14.300 clienti registrati negli ultimi due anni, oltre a un fatturato 2018 di 140 milioni di euro e 255 dipendenti.

Punto di forza dell'azienda è da sempre l'attenzione ai più attuali trend di mercato. Focus di Elettrocittà 2019 sarà infatti uno spazio dedicato all'illuminazione di design, con lampade ambientate in spazi governati dalla domotica, per ricreare l'esperienza di una vera e propria “casa intelligente”. Inoltre, per avvicinare i professionisti al mondo della mobilità elettrica, saranno esposte automobili a emissioni zero che sfruttano i più moderni sistemi di battery storage e propulsione “pulita” e un'area relax a tema “green”.

La fiera sarà aperta dalle 9 alle 18. La partecipazione, riservata a tutti i professionisti del settore, è gratuita previa registrazione sul sito [www.elettrocittabarcella.com](http://www.elettrocittabarcella.com).

---

# **Un pomeriggio goloso per i piccoli pazienti del Policlinico San Pietro con i gelatieri Ascom**

Anche quest'anno i gelatieri bergamaschi fanno un omaggio ai più piccoli. L'iniziativa del gruppo Gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo, "La merenda non si paga", prevede fino a venerdì 10 maggio la distribuzione, da parte delle gelaterie aderenti, di coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca.

Ieri pomeriggio, però, è stato ancora più speciale e sicuramente goloso per i gelatieri bergamaschi che hanno offerto ai piccoli ricoverati nel reparto di Pediatria del Policlinico San Pietro gelati di vari gusti. All'ora di merenda nelle corsie del reparto, tra lo stupore dei bambini, è comparso un carrello pieno di vaschette di gelato.

Alla guida del carrello il vicepresidente di categoria del gruppo Gelatieri, Matteo Corna, (gelateria Gelatiamo di Treviolo), con simpatia e allegria ha distribuito deliziosi coni e coppette per l'immane gioia di grandi e piccini.

Le gelaterie che partecipano all'evento hanno distribuito coni gelato gratis e oltre 20 mila buoni ai ragazzi delle scuole primarie e degli asili dei comuni in cui hanno l'attività.







