

In Fiera torna Lilliput: il villaggio creativo ospita le iniziative Ascom per i più piccoli

Giovedì alle 10 la premiazione del concorso “Libri per sognare” dei Librai, con una giuria speciale di 700 piccoli studenti. Degustazioni dei Gastronomi e laboratori di educazione alimentare. E Ascom mostra la magia della lievitazione e produzione del pane

Il futuro della ristorazione e dell'ospitalità? Zambonelli (Ascom): “Formazione in primo piano”

‘Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l'algoritmo per un'ospitalità condivisa’, è il titolo scelto per il convegno conclusivo della due giorni del Premio Italia a Tavola che ha visto Bergamo protagonista del mondo enogastronomico italiano, ma non solo.

Più di trenta stelle Michelin hanno calcato il palcoscenico del premio, di cui Ascom Confcommercio Bergamo è stata partner insieme alla rivista Affari di Gola.

L'incontro, organizzato nella sede universitaria di Sant'Agostino e moderato dall'ideatore del premio e fondatore di Italia a Tavola Alberto Lupini, ha visto la partecipazione di addetti ai lavori che hanno tracciato le linee della

ristorazione e dell'accoglienza proiettata nel XXI secolo. Sono emersi numerosi spunti ma un unico comune denominatore: la tradizione e le qualità umane dovranno essere sempre alla base di ogni innovazione e cambiamento. Solo partendo dalle nostre radici sarà possibile soddisfare i consumatori di oggi e domani e scoprire nuove opportunità di mercato e di business.

Il ristoratore del XXI secolo deve saper creare, comunicare e rendere disponibile il valore superiore al cliente. Il tutto spesso con l'intermediazione dei nuovi strumenti informatici e del mobile che sono sempre più presenti, dal payment all'ordering e reservation, sino alle recensioni e ai racconti delle esperienze ed emozioni vissute.

Chiaro che i social media con milioni di utenti attivi in Italia rischiano di influenzare molto i consumatori sulla reputation dei singoli locali.

Detto questo, gli operatori devono sempre più conoscere ed essere in grado di gestire gli strumenti informatici perché il racconto di coloro che hanno vissuto l'esperienza è il miglior veicolo pubblicitario.

Il convegno ha visto la partecipazione del presidente degli albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, che ha ripercorso alcuni passaggi epocali relativi al cambiamento nella gestione di un albergo dagli anni '80 ad oggi, a partire dal prezzo degli hotel.

“La tecnologia ha radicalmente cambiato il nostro lavoro – ha affermato Zambonelli -. Lo smartphone, oltre ad aver di fatto eliminato il vecchio centralino telefonico delle hall, è in grado di fornire in tempo reale il prezzo delle camere al cliente finale. Se negli anni Ottanta il prezzo delle stanze era fisso e regolamentato, con la liberalizzazione delle tariffe oggi il prezzo della camera cambia di ora in ora e grazie alla tecnologia si conoscono anche i prezzi dei competitor”. “L'elemento fondamentale rimane l'uomo e in quest'ottica dobbiamo lavorare sempre più sulla formazione per garantire la massima professionalità degli operatori” ha concluso Zambonelli.



Un altro importante tema affrontato da diversi relatori è la disintermediazione. La gestione in autonomia permetterebbe il risparmio di circa il venti per cento di commissioni che oggi vengono incassate da operatori esteri; un risparmio che, reinvestito nel territorio e nel restyling delle strutture ricettive, porterebbe benefici a tutto il Paese.

Con un aggiornamento delle tecnologie si avrebbe una crescita del Pil di almeno due punti percentuali, in linea con gli altri Paesi europei con le nostre caratteristiche.

Il successo del Made in Italy (e un po' anche del Made in Bergamo) ha visto protagonista lo chef bergamasco Umberto Bombana, sette stelle Michelin in Asia che da dieci anni vanta l'overbooked sia a pranzo che a cena nel suo '8 e 1/2' di Hong Kong, grazie a un mix tra alta cucina, organizzazione e servizio.

Anche per Bombana la tecnologia è fondamentale per migliorare e migliorarsi di giorno in giorno. "Grazie a WhatsApp – spiega lo chef – riusciamo a dialogare con i nostri fornitori e i nostri contadini che ci inviano immagini e caratteristiche dei prodotti indispensabili per creare i nostri piatti".

Angelo Agnelli di Pentole Agnelli ha sottolineato l'importanza degli strumenti di cottura e della sperimentazione con gli chef "per una ristorazione fatta di semplicità con un forte elemento emozionale". "Ben venga la sperimentazione – ha detto – senza perdere di vista la tradizione".

Se in futuro potremo avere a disposizione robot umanoidi che aiuteranno in reception, tavoli interattivi per la ristorazione, con un occhio sempre più attento, anche se ancora scettico, sui pagamenti in bitcoin, occorre evitare il

fenomeno della schiavitù dell'iperconnesso.

Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, ha illustrato i risultati dell'osservatorio sul turismo enogastronomico italiano 2018 che mostrano come la motivazione specifica relativa a Food & Wine e l'accessibilità e fruibilità dei luoghi di produzione rappresentino i nuovi 'musei' del turismo esperienziale.

La giornata si è conclusa con l'assegnazione dei premi ai protagonisti bergamaschi dell'enogastronomia: Sandra Midali Berera del Residence K2 Foppolo ha ricevuto il premio "Una vita per la cucina"; a Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Salvatore il premio 'Innovazione della tradizione'; ad Antonio Cuomo dell'Hostaria del Relais San Lorenzo è andato il premio 'Il coraggio dell'originalità', a Abramo Milesi dell'Alpeggio di Valtorta il premio 'per aver diffuso il valore della tradizione del formaggio'. Tra i premiati anche Clemente Savoldelli del Mulino didattico di Gandino che è stato insignito per il suo progetto di 'riscoperta del mais'; Giovanni Cacciolo Molica (Orobica Pesca) per aver portato il gusto del mare in Lombardia e Roberto Vitali giornalista e fondatore Italia a Tavola 'per aver diffuso La cultura del cibo'.

Epis (Autosalonisti Ascom): "Sbagliato demonizzare il diesel servono maggiori incentivi per rinnovare il parco auto"

La crociata contro i motori diesel non ha fine, tanto che sempre più istituzioni arrivano a prendere decisioni drastiche in merito. L'ultima in ordine di tempo è quella di Milano che

avrebbe deciso di dare un ulteriore giro di vite contro le motorizzazioni a gasolio anticipando le limitazioni previste dalla Regione Lombardia. Ma questa psicosi anti-diesel è davvero motivata? Secondo **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom**, titolare del punto vendita www.autosaloneepis.it e consigliere nazionale di Federmotorizzazione “è in atto una crociata ridicola contro i motori a gasolio”. Il problema – spiega – è che c’è molta disinformazione. Le politiche nazionali in questi anni hanno penalizzato solo il motore diesel con le limitazioni perché si dice che inquina di più del benzina, ma non è così”.



“L’inquinamento globale delle nostre città generato dalle auto ormai oggi è determinato in misura marginale dalle vetture diesel perché negli ultimi 25 anni l’evoluzione tecnologica ha abbattuto quasi completamente l’inquinamento emesso da questi motori – spiega Epis -. In realtà sono più i freni e gli pneumatici, deteriorandosi, a inquinare perché generano polveri sottili che si depositano sull’asfalto e noi respiriamo”. Invece di ordinare i blocchi che danneggiano in particolare le famiglie con una sola un’auto e privi delle

possibilità di cambiarla, basterebbe, a detta di Epis, lavare regolarmente le strade. “È un’operazione semplice e se fatta periodicamente porta via una quota di inquinamento altissima. Già a Bergamo la pulizia strade abbatterebbe i limiti quando inquinamento alto e non piove”. Questi temi saranno al centro di una riunione del Gruppo Autosalonisti in programma in Ascom a Bergamo lunedì 9 alle 20.30. L’obiettivo è di presentare in Regione, insieme a Federmotorizzazione, possibili soluzioni contro l’inquinamento alternative ai blocchi. “In Italia – dice Epis – ci sono 35 milioni di autoveicoli circolanti, il 45% di questi è ante euro4, quindi ha più di 12-13 anni. Gli incentivi alla rottamazione introdotti per favorire la sostituzione di queste vetture con quelle di nuova generazione (euro 5 e euro 6) si stanno rivelando insufficienti, con i cambio auto registrati in questi due anni impiegheremmo 35 anni per arrivare a una situazione ottimale. L’incentivo è solo sul nuovo ed è finalizzato a poche categorie. tanto che non si esauriscono neppure i fondi destinati. La soluzione che vogliamo proporre è di prevedere una agevolazione sia per chi acquista vetture nuove in sostituzione sia per chi compra usato a norma, come avviene in Francia. Un tale incentivo permetterebbe di svecchiare più velocemente il parco macchine e faciliterebbe anche l’utente finale che spende meno”. Epis sfata anche il ‘mito’ delle vetture elettriche come auto anti-inquinamento per eccellenza: “In Italia l’anno scorso sono state vendute quasi due milioni di auto nuove. I prezzi si stanno abbassando ma le vendite non cresceranno comunque come in altri Paesi perchè non abbiamo una rete di centraline che coprano il territorio nazionale. Di fatto, l’elettrico, nel nostro Paese, non è una soluzione a inquinamento zero. In Francia dove hanno le centrali nucleari lo è, infatti ne vendono 10 volte di più, ma in Italia le centrali sono a metano e a gasolio, quindi per generare la corrente elettrica necessaria a far funzionare le auto bisogna emettere gasolio o metano. Non solo, le stesse batterie poi vanno dismesse e anche questo provoca inquinamento”. “La soluzione che mette d’accordo –

sostiene il presidente degli Autosalonisti Ascom – è il motore ibrido senza la spina che genera potenza e carica la batteria. Ma la loro produzione è ancora limitata inoltre è adatto alla sola circolazione cittadina. Per il mercato extracittadino per il momento non è idonea. Attualmente l'euro 6 è il massimo dell'evoluzione tecnologica antinquinamento sia benzina che diesel".

Banqueting e catering, Ascom Formazione spiega come realizzare eventi di successo

Mercoledì 2 maggio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso di tre ore insegna a realizzare banchetti e servizi catering di successo. Info e prenotazioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it

Libri per sognare, il concorso nelle scuole fa centro

Il Concorso Libri per sognare nelle scuole fa centro. Oltre 200 recensioni per votare il libro per l'infanzia più bello. Venerdì 13 aprile le premiazioni a Lilliput in Fiera alla presenza degli autori

Arriva il Bonus mobili e elettrodomestici sconti sull'acquisto per chi ristruttura

Arriva il bonus mobili. Per chi ristruttura casa è prevista una detrazione Irpef del 50 per cento sull'acquisto di arredi e grandi elettrodomestici

Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte

lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. *“Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa– spiega Giovanni Zambonelli, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme”*. Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all’aperto. E anche i vini esaltano il territorio. *“Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio– commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Le uova, dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all’abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia”*. L’ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba- rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaino o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta *“à la carte”*. *“Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta”* continua Petronilla Frosio.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
- Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.
- Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.
- Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

L'indagine nazionale Fipe

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani– tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima

di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%).

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto "all inclusive" (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le previsioni per il giorno di Pasquetta

A Pasquetta saracinesche aperte per l'80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Area degli allegati

Distretto Morus Alba, il nuovo presidente è Amadei

Emiliano Amadei è il nuovo presidente del Distretto del commercio Morus Alba, sinergia tra i comuni di Stezzano, Azzano San Paolo, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, la Camera di Commercio di Bergamo, Ascom e Confesercenti nata nel 2011 per valorizzare e promuovere il territorio. Amadei, già vicepresidente del Distretto subentra a Luca D'Angelo che ha rassegnato le dimissioni nei giorni scorsi. Titolare del negozio di fiori omonimo a Azzano San Paolo, Amadei, 44 anni, è già presidente di Assacom, l'associazione dei commercianti locali e vicepresidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo. Al suo fianco, come vicepresidente è stato nominato Giovanni Calabria, vicesindaco di Azzano San Paolo, che in passato è stato alla guida del Distretto. Il nuovo corso del Distretto si annuncia sotto il segno della continuità di lavoro, grazie alla stretta collaborazione degli anni passati tra Amadei e il presidente uscente D'Angelo. Tra i progetti in agenda per i prossimi mesi ci sono numerose iniziative, prima di tutto quelle collaudate come lo 'Sconto Family' nei negozi per i residenti dei comuni del Distretto, che tornerà da settembre. E poi alcune novità, come il corso per i commercianti sull'utilizzo dei social media e una campagna sulla valenza sociale dei negozi di vicinato.

Bergamo jazz, premiate le vetrine più belle

Premiate le vetrine in jazz 2018 più belle. Vince Alba Abbigliamento di via Borgo Palazzo, seconda Da Mimmo, terza il Giardino dei rimedi. I commercianti sono stati premiati da Ascom al Teatro Donizetti

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del 'Premio Italia a tavola', due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all'arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L'iniziativa ha il sostegno di Ascom