

Confcommercio “capofila” della rigenerazione urbana a Bruxelles. E Bergamo si conferma caso di eccellenza

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

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

Più risorse alle città

Cozzolino, che nella scorsa legislatura europea è stato vicepresidente della Commissione Affari Regionali del Parlamento Ue, ha sottolineato che il Parlamento intende insistere nella richiesta che nella prossima politica di coesione, almeno il 10% delle risorse sia destinato proprio

alle città, con attenzione specifica a quelle medie e piccole che fino ad ora sono state invece penalizzate nella definizione dei regolamenti che permettono l'accesso alle risorse europee.

Investire in promozione e formazione

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

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



Bergamo tra le buone pratiche internazionali

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

Con “C’è posto per te!” oltre 150 ore di formazione gratuita per bar e alberghi

Prenderà il via martedì 22 ottobre il ciclo di corsi di “C’è posto per te!”, il progetto formativo promosso e finanziato dall’Ente bilaterale Turismo Bergamo e rivolto alle aziende e ai loro dipendenti del settore alberghiero e pubblici esercizi che operano in provincia di Bergamo. Nel concreto sono oltre 150 ore di formazione gratuita presso la sede di Ascom Formazione a Osio Sotto e una proposta molto variegata. Qualche esempio? Dal corso “Come allestire un buffet” (4 incontri, 12 ore) a “Conoscere e degustare i vini italiani” (5 incontri, 12 ore), da “La miscelazione: cocktail per il bar” (5 incontri, 24 ore) a “Il food cost: come marginare di più ottimizzando i costi” (3 incontri 18 ore).

Il progetto “C’è posto per te!” è legato da un doppio filo di intenti e di destinatari come spiega Enrico Betti, presidente dell’Ente bilaterale Turismo Bergamo: “L’Ente ha promosso questi corsi gratuiti raccogliendo le esigenze di imprese e lavoratori: l’obiettivo della formazione professionale è infatti quello di incrementare le capacità lavorative attraverso percorsi di abilitazione, specializzazione, aggiornamento e perfezionamento. In quest’ottica si inserisce “C’è posto per te!” che è il risultato di una convenzione con l’Ente bilaterale nazionale del turismo che ha dettato le linee guida in tema di formazione, dando indicazioni a gli enti bilaterali provinciali impegnati a sostenere percorsi formativi con l’obiettivo di uniformare la formazione e renderla omogenea sul territorio nazionale”.

“L’adesione dell’Ente Bilaterale Turismo di Bergamo al progetto nazionale in tema di formazione certificata rappresenta un tassello importante per la diffusione nel

territorio nazionale di un servizio innovativo a favore di lavoratori e imprese del settore – prosegue Betti -. Infatti, solo una formazione a contenuti realmente rispondenti ai fabbisogni delle aziende può risultare utile alla necessità impellente di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro di persone (giovani e non). In questo senso, l'esperienza bilaterale è la sede più appropriata per fornire indicazioni e strumenti utili, con l'auspicio che anche le strutture pubbliche rivolgano adeguata attenzione a questa realtà nell'ambito delle proprie iniziative in tema di politiche attive.”

“Ci auguriamo che questa iniziativa abbia successo e che le aule siano piene – conclude Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale Turismo Bergamo -. Naturalmente daremo priorità alle aziende e lavoratori aderenti al sistema bilaterale ma non scartiamo l'ipotesi, qualora vi siano posti disponibili, di inserire anche persone senza occupazione”.

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

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

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

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

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

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

Un percorso autentico in grado di avvicinare le giovani generazioni al valore nutrizionale e culturale dei prodotti ortofrutticoli. Del resto, il consumo di frutta e ortaggi, così alto e diversificato a seconda dei paesi di origine, fa di questi alimenti importanti simboli di identità culturale e grandi contenitori di storia e tradizioni che caratterizzano i luoghi del mondo da cui provengono.

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

La sinergia tra più attori

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

Come dichiara il presidente di Bergamo Mercati, Giacomo Salvi: "Consideriamo questo progetto veramente strategico ai fini di una piena valorizzazione dell'ortomercato, non solo in relazione al ruolo che svolge rispetto all'economia locale, ma anche in vista di un'ampia diffusione – presso un pubblico di

giovani – di stili di comportamento legati a un consumo critico e rivolti alla qualità della vita. Il tutto con la massima attenzione ad alcune questioni chiave per lo sviluppo delle comunità territoriali, quali il potenziamento della qualità e tracciabilità dei prodotti, il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti, il rilancio delle produzioni locali”.



Attenzione ai prodotti locali

Tra i soggetti coinvolti, un'attenzione particolare è rivolta alle produzioni locali. “Siamo davvero orgogliosi di far parte di questo progetto – afferma Alberto Brivio, presidente di Coldiretti Bergamo – perché riteniamo fondamentale far capire ai più giovani l'importanza del consumo di prodotti locali e di tutta la filiera coinvolta nella loro produzione. Il tema

della stagionalità e dei prodotti a km0 dovrebbe essere un punto di riferimento nell'educazione, perché favorisce la formazione di un consumo critico fin dalla giovane età e aiuta i ragazzi a conoscere il proprio territorio da diversi punti di vista".

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

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

Il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti

Altrettanto rilevante è il ruolo dei negozi di vicinato e degli ambulanti, che capillarmente portano qualità e diversificazione dell'offerta accompagnate da un fattore essenziale quale il contatto diretto con il consumatore. "In quest'ottica – chiarisce Livio Bresciani, Presidente di Categoria del Gruppo Dettaglianti Ortofrutta Ascom di Bergamo e responsabile nazionale del Settore Ortofrutticolo di Fida Confcommercio – le piccole realtà commerciali assumono un valore anche sociale in diversi contesti territoriali, generando dinamiche positive che solo gli esercizi commerciali al dettaglio e i negozi di vicinato si dimostrano in grado di interpretare con una sensibilità e una dedizione all'altezza delle aspettative dei cittadini e dei consumatori più esigenti".

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

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

come l'ABF di Bergamo.

FORME, Bergamo caput mundi del formaggio

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

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



FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale

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

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

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

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

World Cheese Awards: Le “Olimpiadi dei formaggi”

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

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



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

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

Il Cheese Festival

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

Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura

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



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

La serata di beneficenza “Buono come il formaggio”

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

La “Carta dei Formaggi”

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

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

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

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



La regia tecnico-formativa affidata a Onaf

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

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

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

Commercianti e ristoratori tra i protagonisti

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

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

IL PROGRAMMA

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

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle
ore 14.30

B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per
operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle
ore 10

WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

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

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

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

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

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

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore 10

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

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

A Bergamo è tempo di “Agricoltura e diritto al cibo”

Torna a Bergamo, tra il 27 e il 30 settembre, la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, espressione della Food Policy del Comune di Bergamo. L'iniziativa è nata nel 2017 per meglio accompagnare l'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura che si tenne in città e trasformò Bergamo nella capitale mondiale del diritto al cibo e dell'agricoltura sostenibile: quella del 2019 rappresenta la prima edizione della manifestazione da quando è stato siglato il Bergamo Urban Food Policy Pact, adesione della città al patto dei Sindaci di molte città del mondo sulle politiche alimentari urbane.

Il prossimo sarà quindi un'intera settimana dedicata alle filiere di produzione del cibo, ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente: moltissime le attività, i mercati, i convegni e laboratori che animeranno il centro città, la Valle D'Astino e alcuni luoghi significativi della città di Bergamo tra spettacoli di burattini, musica, l'adesione alla giornata Fridays for Future, giochi per bambini, vendite di libri e molto altro ancora.

Tra i punti di forza della manifestazione c'è il grande mercato dei produttori, che vedrà presenti molti produttori del territorio e che si svilupperà lungo tutto il Sentierone sia sabato che domenica: oltre cento piccoli produttori a filiera corta testimonieranno come, attraverso la semplice spesa settimanale, l'agricoltura possa davvero cambiare e sia possibile realizzare un'economia più equa e vicina ai

territori. Convegni, incontri, iniziative e laboratori di approfondimento, tra i quali un'illustrazione del portale BergamoGreen, completeranno il ricco calendario della manifestazione: si parlerà di turismo gastronomico, ma anche dell'insegnamento dell'enciclica Laudato sì di Papa Francesco, di filiera corta, di sicurezza alimentare, di cambiamento climatico e tanto altro.

“I temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all'esperienza del G7 di un anno fa – spiega il sindaco di Bergamo Giorgio Gori -. Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell'agricoltura dando vita ad Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2019 non solo dà continuità, segno dell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio, ma addirittura rilancia la sfida, coinvolgendo nuovi soggetti del territorio e affrontando nuovi fondamentali temi per il futuro del mondo in cui viviamo”.

L'iniziativa è organizzata dal Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo in collaborazione con VisitBergamo, patrocinata dal Comune, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Bergamo. Aderiscono quest'anno tantissime realtà del territorio.

Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: www.agriculturabg.it

Commercio e servizi, inversione di tendenza. Crescono giri di affari e occupazione

Tiene il commercio, meglio i servizi, e buoni segnali per l'occupazione. Dopo tre segni negativi in altrettanti trimestri consecutivi, l'indagine congiunturale sul secondo trimestre del 2019 registra una variazione positiva per il fatturato delle imprese del commercio con almeno tre addetti: la variazione su base annua è pari al +0,8%. L'indice destagionalizzato del fatturato, che si attesta a una quota inferiore di circa mezzo punto al valore del terzo trimestre 2017, sembra aver interrotto la fase discendente, pur essendo ancora molto lontano dai livelli pre-crisi. Anche la Lombardia registra la stessa crescita di fatturato per le imprese del commercio (+0,8% su base annua).

“Il miglioramento che leggiamo nei numeri era stato anticipato dalle aspettative degli imprenditori – commenta il presidente Paolo Malvestiti -. La crescita risente tuttavia anche dell'effetto della Pasqua, dato che nel 2019 le vendite legate a questa festività si sono concentrate nel mese di aprile, mentre lo scorso anno si erano realizzate soprattutto in marzo. Non dimentichiamo che rispetto al 2007 l'indice del fatturato è ancora sotto di oltre 25 punti.”

Commercio: crescita trasversale a tutti i comparti

L'analisi settoriale evidenzia come lo sviluppo registrato nel trimestre sia condiviso dai principali comparti oggetto dell'indagine sul commercio al dettaglio. Anche le vendite di ipermercati e supermercati confermano il miglioramento registrato dall'indagine congiunturale con una crescita su base annua significativa sia in valore che in quantità. Tali incrementi rappresentano una svolta positiva rispetto ai trimestri precedenti e confermano il miglioramento evidenziato nel trimestre scorso.

L'occupazione delle imprese del commercio al dettaglio evidenzia un saldo positivo dell'1%, confermando la tendenza in corso dal 2016. L'andamento delle aspettative degli imprenditori nei trimestri scorsi aveva evidenziato una tendenza al miglioramento, poi effettivamente rivelatasi. Queste previsioni sembrano però arrestarsi nel secondo trimestre, con saldi che, analizzati in media mobile, mostrano un lieve ripiegamento per tutte le variabili (volume d'affari, ordini ai fornitori, occupazione), fotografando una situazione di incertezza riguardo all'evoluzione attesa per la seconda parte dell'anno.

Bene il settore dei servizi

Il settore dei servizi nel secondo trimestre del 2019 archivia un risultato decisamente positivo: la crescita su base annua del fatturato per le imprese con almeno tre addetti è pari al +3,4%, in accelerazione rispetto sia al trimestre precedente che alla media del 2018. In Lombardia i servizi proseguono la fase di crescita ma a un ritmo rallentato rispetto alla velocità del 2018, situazione che per il momento non si è manifestata a Bergamo. Anche i prezzi proseguono la tendenza al rialzo con un +1,1%.

“Anche in questo trimestre le imprese bergamasche continuano a registrare un risultato significativamente migliore rispetto alla media lombarda – commenta Malvestiti -. Ma dato che la Lombardia che ha iniziato prima la fase di ripresa esiste ancora un divario tra Bergamo e la regione, seppure esso sia

in fase di riduzione.”

Per comparti, aumentano il fatturato i servizi alle imprese, le attività di alloggio e ristorazione e il commercio all'ingrosso, che a livello regionale inizia a evidenziare delle difficoltà mentre in provincia continua a crescere. Anche dal punto di vista occupazionale il secondo trimestre 2019 ottiene un risultato significativo: la variazione del numero di addetti tra inizio e fine trimestre è pari a +2,5. Tale incremento conferma la fase positiva degli ultimi tre anni, che ha consentito il sostanziale recupero dei livelli occupazionali del 2010.

Social network, martedì 24 settembre il corso del gruppo Giovani Imprenditori

Martedì 24 settembre all'Ascom di Bergamo si tiene il seminario "Social 2019: quali scegliere e come agire per ottenere risultati". L'incontro è promosso dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, inizia alle 15.30 ed è gratuito. Per iscriversi: www.ascombg.it

Osterie d'Italia Slow Food:

“Miglior carta dei vini” alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d'Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell'edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l'unica trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

“È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro nell'entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali”.

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punte d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus

su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.



TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA

La presenza di un locale con miscita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell'Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l'esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via

Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

LA TRATTORIA VISCONTI OGGI

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di

tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



LA GUIDA OSTERIE D'ITALIA 2020

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d'Italia 2020, l'iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest'anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l'importante anniversario, Osterie d'Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell'auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio,

oltre alla tradizionale “chiocciolina” che segnala le eccellenze e alla “bottiglia” che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656 le osterie recensite dall’edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all’anno scorso e un ricambio del 20% circa. L’ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l’offerta enoica. Per garantire l’attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent’anni Osterie d’Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d’Europa. Osterie d’Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un’Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all’opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell’innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della “cucina alla buona”.

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e

dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.