

Un bicchiere dedicato per il Moscato di Scanzo

Un bicchiere made in Italy distribuito da un'azienda bergamasca, Ro.s. Srl, leader nella ricerca, innovazione e design nelle forniture ad alberghi e pubblici esercizi. Dopo due anni di ricerche è stato presentato il bicchiere studiato per apprezzare al meglio un prodotto unico della nostra terra, come il Moscato di Scanzo.

Si è partiti con decine di modelli, per scendere a 5 bicchieri che sono stati messi a disposizione dei produttori, in modo che li provassero. La scrematura è proseguita fino ad arrivare al modello vincente, prodotto dall'azienda Luigi Bormioli di Parma, un'eccellenza del made in Italy, che ha personalizzato il contenitore della preziosa DOCG bergamasca, incidendo alla base il nome Moscato di Scanzo. Il bicchiere ufficiale del Consorzio è cristallino, con una forma moderna ed elegante, ideato e studiato nei minimi dettagli per non far salire al naso la parte alcolica del vino, in modo da far emergere i profumi e le note aromatiche.

Alla serata sono intervenuti, presentati da Fabrizio Pirola, il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati, il presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo, Paolo Russo, i fondatori di Ro.s. Srl, Sergio Pezzotta e Antonella Giupponi, il parlamentare Marzo Zanni e il consigliere regionale Dario Violi. Tutti hanno tessuto le lodi per il risultato ottenuto, che punta a valorizzare ancora di più un prodotto come il Moscato di Scanzo, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Per informazioni: www.consorziomoscatodiscanzo.it



“Safe Driver”: notti più sicure con il guidatore designato

Riparte anche per il 2019 il progetto “Safe Driver” che, oltre ad avere una forte valenza preventiva, è un’alternativa alla guida in stato di ebbrezza, mirato a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati e con l’obiettivo specifico di

favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. Per l'occasione lunedì 28 gennaio si terrà in Ascom Confcommercio Bergamo l'incontro tra l'Ats e i locali che aderiscono all'iniziativa.

Nel 2017 in Italia si sono registrati 174.933 incidenti stradali con lesioni a persone, 3.378 morti e 246.750 feriti. Per quanto riguarda lo stato psicofisico alterato dei conducenti, sono in aumento sia le sanzioni per guida in stato di ebrezza (artt.186 e 186 bis), sia quelle per guida sotto l'influenza di sostanze stupefacenti (art.187). Polizia Stradale, Carabinieri e Polizia Locale dei comuni capoluogo, hanno contestato nel 2017, rispettivamente 41.476 (+2,5%) e 5.289 violazioni (+11,7%) Dai dati della Polizia Stradale che fornisce dettagli per classe d'età, fascia oraria e tipologia di veicolo, emerge che sono multati per guida in stato di ebrezza soprattutto i giovani conducenti di autovetture (tra i 25 e 32 anni), nella fascia oraria notturna, fascia nella quale è stato elevato l'80% delle sanzioni. (ISTAT 2018).

Da dove nasce il Progetto?

La campagna del Progetto Safe Driver rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

La presenza attiva di Safe Driver nella movida dei locali notturni permette una continua evoluzione del progetto ed una sua grande apertura. Safe Driver infatti collabora con diverse realtà, figure, professioni ed enti. Questo mix di energie apporta giovinezza continua al progetto nonostante possa vantarsi di 6 anni di esperienza e collaborazioni.

Il Progetto "Safe Driver" si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

Ma cos'è Safe Driver?

E' un individuo che in occasioni sociali decide di astenersi dal bere alcolici per condurre a casa in sicurezza i suoi passeggeri.

Il Progetto "Safe Driver" mira a prevenire gli incidenti stradali alcol e droga correlati, promuovendo azioni di prevenzione nei luoghi del divertimento della provincia di Bergamo con l'obiettivo di far aumentare il numero di guidatori con alcolemia ZERO.

Oltre a tornare a casa in una condizione di salvaguardia, se l'alcolemia del guidatore a fine serata risulta ZERO, verrà consegnato un buono valido per l'ingresso gratuito (discoteche) nello stesso locale o per una consumazione analcolica gratuita (pub/bar).

In caso di alcolemia superiore si consiglierà di mettersi alla guida informando e presentando strategie alternative (taxi, mezzi pubblici o affidarsi alla guida di un amico sobrio). Inoltre il Progetto vuole incoraggiare campagne di sensibilizzazione indirizzate a tutta la popolazione anche con l'utilizzo di diversi incentivi (bevande analcoliche, entrata gratuita) e con il coinvolgimento e la responsabilizzazione dei gestori dei locali attraverso la sottoscrizione di un Codice Etico.

Dati 2018

I dati 2018, rilevati dai volontari nei locali aderenti all'iniziativa, attraverso una apposita scheda, confermano il crescente interesse dei giovani per "il guidatore designato" (Safe Driver) che si impegna a portare a casa sobrio gli amici di serata.

Il numero di persone che hanno aderito al progetto è stato di 1754, di cui 1260 maschi e 494 femmine. Il totale delle misurazioni effettuate risulta essere 1600 (1530 nel 2017). Il numero di adesioni come extra progetto è stato di 706 persone. I SAFE DRIVER sono stati 305 con una popolazione di passeggeri sani valutabile in 890 potenziali (847 nel 2017).

Le misurazioni con tasso 0 sono risultate 788, tra lo 0,01 e 0,5 419, tra lo 0,5 e 0,79 155, superiore allo 0,79 238. Nel extra progetto risultano a tasso 0 129 persone.

Il totale fra progetto ed extra progetto, come partecipazione è di 2460 persone (2315 nel 2017).

Persone a tasso 0 totali risultano essere 917.

Anno dopo anno cresce il numero dei partecipanti al progetto; aumentano anche i passeggeri trasportati a casa "sani".

Progetto : Lavori di Pubblica Utilità (LPU)

Con la collaborazione della Associazione Genitori Atena si accoglieranno un massimo di 10 persone in regimi di Lavori di Pubblica Utilità (LPU) in seguito a ritiro della patente per art. 186 o 187. Verranno assegnati ad un Tutor e svolgeranno le ore dovute nei servizi del Progetto Safe driver in particolare nelle serate nei locali.

PARTECIPANTI AL PROGETTO SAFE DRIVER – 2019

ENTI E ASSOCIAZIONI : ASST Papa Giovanni XXIII – SerD Bergamo, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo – Ministero degli Interni, Rotary Club Centenario Dalmine, Bolgia – Djs from the world, Cooperativa AEPER, Croce Rossa Italiana – Delegazione di Bergamo, Associazione Genitori Atena,

COLLABORAZIONI : Allgraf, ASCOM, Capobianco, Contralco, Decathlon, Ford, Floome, Progetto Goodnight.- Compagnia

teatrale La Pulce, Progetti di Impresa – Modena , Polar TV
GRUPPO DI LAVORO : Coordinatore: Andrea Noventa – SERD di
BERGAMO

Luca Biffi, Silvana Domenghini, Barbara Lamera, Maurizio Lazzari, Roberto Lodovici, Emilio Maino, Roberta Mangiapanello, Lucrezia Martino, Paola Pesenti Bolognini, Mirella Pontiggia, Manuel Ripepi, Mauro Romagnoli, Tonino Vecchi.

Per diventare volontari è possibile contattare i referenti dell'iniziativa scrivendo una mail all'indirizzo safedriver.nottiinsicurezza@gmail.com o telefonando al numero 366 2780232 – 035.2676391 (ASST – PG23).

Convegno Upag: Agricoltura sicura 2019

L'Unione Professionisti Agri Garden-Upag associata ad Ascom-Confcommercio, in collaborazione con le associazioni provinciali di categoria del settore agricolo (Confai, Coldiretti, Confagricoltura), organizza Venerdì 8 Febbraio 2019 la nuova edizione del convegno "Agricoltura Sicura".

L'incontro si terrà al Centro Congressi del polo fieristico di via Lunga a Bergamo partendo dalle ore 8.00 con la presentazione delle ultime novità per il settore delle macchine agricole, le nuove normative europee per la circolazione stradale e la sicurezza operativa di trattori, rimorchi e attrezzature trainate.

In programma gli interventi di Domenico Papaleo (Servizio

Tecnico FEDERUNACOMA), Lorenzo Juliano (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Roberto Guidotti (Responsabile Servizio Tecnico C.A.I. Confederaz. Agromeccanici Italiani), Renato Delmastro (Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per le Macchine Agricole e Movimento Terra), Mario Danieli (Country Manager Argo Tractors), Federico Gruppioni (Product Manager Argo Tractors).

Il convegno è moderato dal giornalista delle edizioni "L'Informatore Agrario", Marco Limina, mentre la direzione scientifica è di Matteo Guerretti, dottore agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale.

La provincia di Bergamo è da anni all'avanguardia nell'informazione e formazione in merito alla sicurezza sul lavoro nel settore agricolo. A partire dal 2002 l'iniziativa "Agricoltura Sicura" è cresciuta sia dal punto di vista tecnico (relatori sempre più accreditati) sia da quello delle presenze di pubblico (oltre 400 presenze qualificate ogni anno), fino a diventare punto di riferimento e appuntamento fisso per le differenti figure operanti nel settore primario. Ingresso gratuito, previa iscrizione.

La partecipazione al convegno riconosce crediti per Dottori Agronomi e Dottori Forestali previa richiesta in sede di iscrizione.

Per informazioni e conferma partecipazione:

Matteo Guerretti, Dottore Agronomo Coordinatore del convegno
tel. 0363.40372 – fax 0363.562562

formazione@lagunacons.com, CONFAI Bergamo Referente: Cristian
Cisana tel. 035.233553 – fax 035.215319

c.cisana@confaibergamo.it, Coldiretti Bergamo Referente:
Giuseppe Paro tel. 035.4524011 – fax 035.4524144

giuseppe.paro@coldiretti.it, Confagricoltura Bergamo
Referente: Andrea Grasso tel. 035.244480 – fax 035.211330

sicurezza@confagricolturabergamo.it, UPAG Referente: Giuseppe
Ogliari tel. 334.3988365 beppeogliari@gmail.com

“FORME” : è Bergamo la capitale internazionale dell’arte casearia

È stata presentata oggi a Palazzo Regione Lombardia la quarta edizione di “FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana d’eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre 2019. Forte del suo primato europeo, con ben 9 D.O.P. casearie prodotte sul territorio del capoluogo orobico (la Lombardia ne totalizza 14 e l’Italia complessivamente 50) e del successo registrato dalle precedenti edizioni, Bergamo e la Regione Lombardia si fanno capofila di un progetto di valorizzazione e promozione a livello internazionale dell’intero comparto lattiero-caseario italiano. Quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma anche tante attività aperte al pubblico nella spettacolare cornice della Città Alta e al polo fieristico.

Organizzato dall’Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia e la Camera di Commercio di Bergamo, il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ne ha illustrato obiettivi, strategie e programma e ha visto gli interventi tra gli altri di Attilio Fontana, Presidente della Regione Lombardia, Fabio Rolfi, Assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, Paolo Malvestiti, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, giunto espressamente in Italia da Londra.

«Bergamo è la capitale italiana del formaggio. Il territorio orobico è culla di quasi il 20% delle DOP casearie del nostro Paese. Vogliamo che sia una realtà riconosciuta a livello mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia» ha dichiarato Fabio Rolfi, Assessore Regionale Lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, che ha aggiunto: «I complimenti vanno a tutti coloro che stanno organizzando la manifestazione e che sono riusciti a ottenere l'opportunità di ospitare i World Cheese Awards. Questa vetrina internazionale rappresenta un'occasione turistica importante che avrà ricadute positive sullo sviluppo produttivo lombardo. La storia, la cultura, le bellezze naturali e i prodotti enogastronomici sono la nostra vera ricchezza».

«L'appuntamento del prossimo ottobre – ha affermato il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – sarà una nuova, prestigiosa occasione per valorizzare il territorio bergamasco, le sue eccellenze gastronomiche, il primato italiano ed europeo in ambito caseario. Con la sua configurazione ancora più ampia rispetto al programma del 2018, il prossimo appuntamento di FORME si rivela inoltre come un'ulteriore opportunità per dare visibilità al patrimonio artistico e culturale della città di Bergamo in un contesto nazionale e internazionale, e offrire nuovo slancio, proprio grazie ai Formaggi delle Orobie, alla candidatura del territorio bergamasco a "Città creativa dell'Unesco", la rete mondiale dell'ONU nata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile».

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha notato: "E' un'importante manifestazione questa di Bergamo. Il nostro paese può vantare la più grande qualità e la più grande diversità di prodotti lattiero-caseari. Siamo sicuramente l'unico paese che riesce a dare tanti prodotti di qualità così

diversi fra di loro e così particolari. Credo, quindi, che sia giusto che lo si sottolinei. Credo che sia giusto fare evidenziare questa grandissima qualità del prodotto italiano nel mondo e questo è il motivo per cui l'esportazione ha assunto un carattere così rilevante. Sono contento che si svolga questa grande manifestazione a Bergamo, che ha raggiunto questa sorta di "campionato mondiale" del formaggio. Possiamo dire con orgoglio che Lombardia è una delle regioni che ha un importante numero di prodotti legati al formaggio. Ho imparato a conoscere ancora di più i tantissimi prodotti della provincia di Bergamo e devo dire che la qualità è veramente eccellente e ancora più diversificata di quello che si potesse immaginare".

Francesco Maroni, Presidente Progetto Forme ha dichiarato: «Siamo molto orgogliosi di presentare la quarta edizione di Forme, una manifestazione che negli anni ha saputo entusiasmare tutti – istituzioni, privati, addetti ai lavori e pubblico. I numeri dello scorso anno parlano già chiaro: oltre 40mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 12mila chili di formaggi venduti e degustati alla mostra-mercato». Maroni ha poi aggiunto sull'edizione 2019: «Senza perdere di vista l'importante patrimonio lattiero-caseario locale, l'edizione di quest'anno mette in scena due importanti novità, che accreditano la manifestazione a livello mondiale: la prima italiana dei World Cheese Awards, il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo e la fiera B2Cheese, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°. Si tratta di una crescita che mira a promuovere e valorizzare le produzioni d'eccellenza di tutta Italia, con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. FORME è un progetto aggregante, che vuole offrire strumenti e opportunità di promozione del comparto lattiero-caseario, un settore strategico e di grande rilevanza economica e sociale».

John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, ha aggiunto: «Anno dopo anno i World Cheese Awards stanno aumentando la propria portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a FORME ci è sembrata una scelta molto naturale e siamo estremamente onorati di portare la competizione a Bergamo, bellissima città dal ricco patrimonio caseario. La Lombardia e Bergamo, con la sua storia e il suo straordinario patrimonio caseario con il primato europeo di 9 D.O.P. casearie, diventeranno polo di attrazione per tutto il mondo. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara e non vediamo l'ora di collaborare con FORME per creare un evento memorabile e sensibilizzare l'intero settore lattiero-caseario».

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono appunto i World Cheese Awards, gli Oscar dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia, ospiti dei padiglioni di Promoberg – Fiera di Bergamo dal 18 al 20 ottobre: al primo giorno riservato agli addetti ai lavori segue il Cheese Tour, una due giorni dedicata al pubblico. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone,

Barbados, Tailandia e Taiwan.

Sempre alla Fiera di Bergamo, il 17 e il 18 ottobre si terrà la prima edizione di B2Cheese, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione). Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, convegni, workshop, degustazioni tecniche.

A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di appuntamenti aperti al pubblico. Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito "And the winner is ... 31 anni di campioni WCA" riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "Piazza Mercato del Formaggio" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO". La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari orobici 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.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del Cheese Festival aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre nello stesso padiglione dei World Cheese Awards che propone: i "Cheese Lab", degustazioni di specialità casearie e prodotti in abbinamento come birra, vino, miele, organizzate in collaborazione con Onaf – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio; i "Cheese Lab WCA", occasione unica

per scoprire e gustare formaggi rari e altrimenti introvabili e gli show cooking della Nazionale Italiana Cuochi.

La manifestazione si chiuderà con la serata di gala e beneficenza “Buono come il formaggio”, organizzata sempre in una location suggestiva nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

Maggiori informazioni e aggiornamenti su: www.progettoforme.eu, Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.











Saldi invernali: andamento discreto

Moderato ottimismo per i saldi invernali. E' questo quanto si percepisce tra i commercianti bergamaschi dopo l'avvio delle vendite di fine stagione, che come succede negli ultimi anni solo nei primi giorni e nei primi weekend segnano i numeri più significativi.

“I primi giorni sono andati discretamente bene sia a livello bergamasco ma anche in generale in Lombardia dove lo scontrino medio è stato di circa 90-95 euro”, commenta Diego Pedrali, presidente del Gruppo abbigliamento, calzature e articoli sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo e componente della giunta nazionale Federazione Moda Italia.

L'andamento di quest'avvio dei saldi, con una percentuale di sconto nella provincia di Bergamo attorno al 30%, ha avuto quindi riscontri positivi, nonostante il Black Friday abbia “creato svantaggi nei confronti dei saldi portando la gente ad acquistare prima”.

Per questo motivo, il presidente del Gruppo abbigliamento nota che si deve riflettere “se conviene posticipare la data dei saldi per dare opportunità ai negozianti di vendere con maggiore margine di stagionalità. Infatti, Federmoda in collaborazione con Format Research ha effettuato negli anni precedenti un sondaggio per chiedere se sia giusto posticipare a fine gennaio o ai primi di febbraio i saldi, oppure lasciare la massima libertà al commerciante di poter fare delle svendite per tutto l'anno. La maggioranza degli operatori commerciali ha espresso che occorre posticipare le vendite a prezzi ribassati”.

Da combattere anche il problema delle svendite a forma celata che come evidenzia Pedrali “purtroppo avvengono dappertutto e la multa per chi non rispetta le regole non è molto elevata, mentre vanno introdotte regole e tasse anche sulle vendite via web”.

Nonostante le offerte “nascoste” del periodo pre-saldi, il 61% dei consumatori aspetta il periodo ufficiale delle promozioni di fine stagione per poter risparmiare e si orienta di più nella qualità che al prezzo.

Quest’anno gli articoli più venduti, soprattutto nelle province del Nord d’Italia, non sono stati quelli tipicamente invernali date le condizioni climatiche straordinarie di quest’inverno: “Mentre è successo il contrario al Sud dove hanno chiesto anfibi, stivali, piumini”.

Come, però, un commerciante può attirare la clientela? Secondo Pedrali “l’unico sistema con cui conquistare il cliente è la professionalità, come accade nei negozi del vicinato dove c’è il dialogo con il cliente, per far sì che questo abbia risolto ogni suo dubbio e quesito che si pone scegliendo un capo”, che come nota se è difettoso, grazie al decreto legge n.24 del 2002, può essere sostituito o riparato entro due anni dal suo acquisto.

Bergamo vola in Germania per presentare i suoi talenti

Gran parte del “Sistema Bergamo” inizia l’anno nuovo con una missione in Germania per mettere in mostra i suoi talenti. Promossa da Provincia di Bergamo, Camera di Commercio Bergamo e VisitBergamo, con il coordinamento operativo di PromoSerio,

la trasferta consentirà di verificare, sviluppare e rafforzare importanti attività di cooperazione e relazioni economiche e commerciali a livello istituzionale, pubblico e privato, e a far nascere nuovi proficui gemellaggi.

L'importante opportunità per il nostro Territorio arriva venerdì 18 gennaio, in occasione della cerimonia di apertura del nuovo anno organizzata dal Landkreis (l'equivalente della nostra Provincia intesa quale Ente) di Ludwigsburg, importante città di circa 100 mila abitanti distante una decina di chilometri da Stoccarda, capitale di Baden-Württemberg, uno degli stati federali più significativi della Germania.

Nei diversi momenti distribuiti durante la giornata, gli invitati si confronteranno sul rapporto tra Germania e Italia nel quadro del processo di integrazione europea. Un tema di grande rilievo e assolutamente strategico di fronte al quadro generale che sta vivendo l'Unione Europea, ma che proprio per questo rappresenta un'opportunità per Bergamo da utilizzare al meglio.

Oltre ai tre promotori (Provincia, Camera di Commercio e VisitBergamo), la trasferta vede protagonisti diversi comuni (con in testa quello di Bergamo), Associazioni di Promozione Turistica, Consorzi, Scuole, Enti (tra cui Promoberg) e Imprese manifatturiere d'eccellenza dell'Industria, dell'Artigianato e dell'Agroalimentare. Alla presenza del Console Generale italiano a Stoccarda e dell'ambasciatore italiano a Berlino, le realtà targate Bergamo hanno la grande esclusiva di poter mettere in mostra le proprie attività – contrassegnate da alta qualità, eccellenza e innovazione – a un pubblico composto da oltre 600 alte personalità europee, tra le quali diverse autorità di governo che risiedono nel territorio di Ludwigsburg: il Vice Presidente della Commissione Europea, Günther Oettinger, il Vice Presidente del Parlamento Rainer Wieland, l'ex Presidente della Repubblica Horst Köhler, vari membri del Bundestag (il parlamento federale tedesco) e del Landtag (il parlamento di uno stato

federale), nonché Ministri del Governo del Land. Inoltre, partecipano numerosi stakeholders rappresentativi di tutti i settori dell'economia e della società, tra cui i vertici di alcune grandi imprese tedesche che nella provincia di Ludwigsburg hanno la sede centrale: citiamo Porsche, Bosch, AMG, Wüstenrot & Württembergische.

Per l'importante evento, l'intero Palazzo del Landkreis (sette piani) è stato messo a disposizione gratuitamente per l'allestimento di stands aventi a tema l'offerta turistica e il marketing territoriale in generale dei partners italiani del Landkreis e dei Comuni che ne fanno parte.

Tra i diversi stand allestiti dalle nostre realtà, successo assicurato per quelli dedicati alla degustazione di alcuni dei nostri prodotti d'eccellenza enogastronomici e della filiera agroalimentare in generale.

Entrando più nel dettaglio della trasferta orobica, il programma prevede anche numerosi incontri bilaterali su diversi temi, tra i quali citiamo:

1) Verifica delle attività di cooperazione bilaterale già in essere e in fase di perfezionamento a livello istituzionale: accordi di gemellaggio istituzionale fra il Circondario (Provincia) di Ludwigsburg e la Provincia di Bergamo; fra il Comune di Hemmingen e il Comune di Almenno San Bartolomeo; accordo per viaggi di istruzione degli allievi dei corsi di italiano per adulti in Provincia di Bergamo; accordo per la costituzione di un Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale sul tema "Piccoli Comuni con Grandi Beni Culturali.

2) Verifica dello stato delle relazioni economiche e commerciali bilaterali.

3) Proposte di nuove collaborazioni a livello istituzionale, tra cui: nuovi gemellaggi fra comuni delle due province; reciprocazione della partecipazione da parte di artigiani/produttori di Ludwigsburg, come ospiti della

Provincia e del Comune di Bergamo, a due fiere a Bergamo (probabilmente i Mercatanti e i Mercatini di Natale); integrazione dei sistemi di bigliettazione degli spettacoli di Bergamo e di Ludwigsburg, a far data dal 1° aprile, con possibile accordo (tramite SACBO) per una tariffa speciale dei voli Laudamotion BGY/STR e STR/BGY (prossimamente decollerà da Orio il volo diretto Bergamo-Stoccarda) e con VisitBergamo e la corrispondente di Ludwigsburg per pacchetti turistici integrati con la fruizione di uno o più spettacoli; partecipazione del Ducato di Piazza Pontida e/o del Gruppo Arlecchino e/o altro al Venezianische Karneval di Ludwigsburg (settembre 2020 la prossima edizione) e partecipazione di un gruppo folkloristico del Landkreis alla sfilata di mezza Quaresima a Bergamo; concerto annuale dell'Orchestra Stabile di Bergamo a Ludwigsburg e dell'Orchestra del Festival di Ludwigsburg a Bergamo; accordo per produzione congiunta di spettacoli musicali, di danza e/o teatrali fra lo Schlossfestspiele / Forum am Schlosspark e il Teatro Donizetti; promozione congiunta di pacchetti turistici tematici (enogastronomia, arte, musica, natura) destinati a mercati terzi e di durata medio lunga (dalle 2 alle 3 settimane, integrati tra Bergamo e Ludwigsburg (con uso dei voli Laudamotion e inclusione nei pacchetti dell'offerta dell'intero territorio delle rispettive regioni, Lombardia e Baden-Wuerttemberg) e proposta sui rispettivi mercati di pacchetti turistici tematici.

4) Proposte di sviluppo delle relazioni economiche e commerciali bilaterali.

Il programma prevede una prima parte con gli interventi delle due Province e dei due Comuni capoluogo e del Console Generale. La seconda parte sarà divisa su due tavoli: uno focalizzato su cooperazione istituzionale e turistica, culturale, enogastronomica e agroalimentare; l'altro su cooperazione economica, commerciale, industriale, nella formazione professionale, ect.

Dopo i numerosi e intensi incontri di lavoro, la giornata

terminerà con una cerimonia ufficiale e Cena di Gala alla presenza delle autorità, che saranno poi accompagnate nella visita agli stand.

In tal senso merita di essere sottolineato anche il coinvolgimento del mondo della scuola. Grazie infatti alle risorse messe a disposizione dalla Camera di Commercio di Bergamo, oltre 20 studenti provenienti da due scuole di Clusone (l'Azienda Bergamasca Formazione – Centro Formazione Professionale e l'Istituto Andrea Fantoni) saranno impegnati per tre giorni nell'allestimento, nella preparazione e nella distribuzione di prodotti locali su quattro piani espositivi del palazzo. Il coinvolgimento degli studenti consente di avere del personale formato per la preparazione e distribuzione dei prodotti enogastronomici, e con competenze linguistiche specifiche.

Il Preside dell'Abf-Cfp, Amos Simoncelli, con entusiasmo ha autorizzato la partecipazione di 17 studenti: dodici dell'indirizzo Sala/Bar per favorire il buffet, con la presenza del Responsabile Maître Prof. Antonio Iacovino; tre della cucina per la preparazione dei casoncelli e dei piatti da portata unitamente; due dell'indirizzo agricolo per la spiegazione dei grani antichi.

Via libera con molto piacere anche dall'istituto Andrea Fantoni per quattro allieve dell'indirizzo turistico, coordinate dalla Prof.ssa Morba.

La trasferta in Germania consente agli studenti di effettuare "sul campo" un'esperienza formativa estremamente significativa.

Viste le caratteristiche, le specificità e l'eccellenza dei protagonisti, ci sono tutte le premesse per far sì che la trasferta in Germania si un appuntamento per promuovere e sviluppare ulteriormente al meglio il nostro territorio su scala internazionale.

Influencer a Bergamo: Grande successo per il tour di #inLombardia365

Grande successo per l'edizione 2018 di #inLombardia365, il progetto che ha come protagonista le destinazioni lombarde più belle, tra cui Bergamo che è stata la prima tappa di questo tour dedicato alle bellezze nostrane.

Blogger e influencer italiani e stranieri da Francia, Germania, Spagna, Regno Unito hanno avuto la possibilità di scoprire il territorio e le eccellenze lombarde e raccontare tutto attraverso i social media.

Tra le destinazioni anche Lago di Como, Varese e il Lago Maggiore, Cremona e Mantova, Valtellina, mentre musei, esperienze gastronomiche e cooking classes hanno completato questo tour originale.

Dal 2016 #inLombardia365 ha realizzato 62 tappe con oltre 210 bloggers/influencers coinvolti, mentre sono state oltre 25 milioni le impression sull'hashtag #inLombardia365, più di 1500 contenuti prodotti e oltre 830.000 azioni di engagement.

*Video dell'edizione 2017

Startup: Boom di nascite a Bergamo

Bergamo è quarta nella classifica nel lungo elenco di nascite di aziende nella prima settimana del 2019.

Già nei primi giorni del nuovo anno, secondo un'elaborazione della Camera di Commercio di Milano, sono nate 76 attività nella bergamasca, in coabitazione con Cuneo.

Nei primi tre posti Roma, Milano e Torino, mentre complessivamente in Lombardia ogni giorno sono create 90 startup.

Commercio all'ingrosso e dettaglio, alberghi, ristorazione, costruzioni, manifatturiero, servizi sono tra i settori prevalsi delle attività appena formate.

Winelivery: Vino e cocktail a domicilio anche a Bergamo

Siete a casa con amici, vi viene voglia di bere un bicchiere di vino, una birra, oppure un analcolico ma non volete uscire, cosa fate? Ordinate la vostra bevanda preferita e in 30 minuti vi arriverà a domicilio. E' questa l'idea dietro il progetto molto ambizioso di Winelivery, l'azienda e-commerce milanese che in poco tempo grazie al crowdfunding ha fatto record con 1,7 milioni di raccolta ed è diventata la start-up retail con il maggior numero di soci in Italia: 450 investitori!

Bergamo è stata una delle prime città ad usufruire di questo servizio, dopo Milano, e seguono Torino, Bologna, Firenze, mentre è in progetto Roma ma anche l'estero. Obiettivo è raggiungere entro il 2021 un totale di 25 città servite.

“Il mercato del vino è in continua crescita e la porzione del delivery, ossia il vino consegnato a domicilio, mostra dati più che incoraggianti non soltanto in Italia, ma in tutta Europa”, nota Francesco Magro che con Andrea Antinori hanno fondato Winelivery.

La carta include oltre 1.500 referenze tra vino, birra artigianale, liquori, distillati, cocktail kit, aperitivo e superalcolici e l'ordinazione è facile grazie all'app che si scarica gratuitamente sul cellulare, mentre è possibile scegliere le bevande preferite dalle 10:00 di mattina con consegna last minute fino all'1:00 di notte e alle 2:00 durante i weekend.

Winelivery offre anche suggerimenti: prima della cena un aperitivo, per un aperitivo un buon cocktail, per il dopo cena un buon digestivo. Alla salute!



The screenshot shows the Winelivery website interface. At the top, the Winelivery logo is on the left, and navigation links for 'NUOVI ARRIVI', 'VINO', 'BIRRA', and 'ALTRI DRINK' are in the center. A shopping cart icon is on the right. Below the navigation is a large red banner with a background image of people smiling. The banner contains the text 'La Consegna è Gratuita, alla Giusta Temperatura' and a search box with the text 'Bergamo, dove ti portiamo da bere?'. Below the search box is a white input field with the placeholder text 'Seleziona un indirizzo per esplorare la lista' and a green 'ORDINA' button. At the bottom of the banner, there are icons for Apple and Android, and a small note: '✓ Sono maggiorenne e accetto i termini e le condizioni del servizio.'

Con PromoIsola il prodotto è Doc e a km zero

L'Isola Bergamasca gioca la carta della tradizione e propone le sue eccellenze: Tanto più che la zona può schierare un vero e proprio campione, il Mais Nostrano dell'Isola, varietà autoctona che fino agli anni Cinquanta era la scelta più diffusa per preparare la polenta 'alla bergamasca', autentico simbolo della cucina nostrana. Attorno a questa riscoperta PromoIsola ha aggregato le altre produzioni dell'intero territorio bergamasco, dai vini alla carne, dai formaggi ai salumi, dalle confetture al miele. Il risultato è un paniere alimentato da 17 aziende e composto da 12 eccellenze gastronomiche. Ecco quali sono e la loro storia.

Mais spinato di Gandino

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale addirittura al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio De.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche. Alla classica farina da polenta, si possono abbinare il frollino Melgotto, la Spinata, la Spinetta: una gustosissima galletta di mais, ideale per accompagnare salumi e antipasti, e la birra Scarlatta, preparata artigianalmente da Roberto Caleca.

Formaggio Dolce Branzi

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci. Ha un sapore dolce e delicato, tendente al piccante con l'invecchiamento ed è molto versatile in cucina: è perfetto per preparare polenta taragna, pizzoccheri e fonduta

e in generale i piatti che necessitano di un formaggio filante e allo stesso tempo saporito.

Formagella Valle Imagna

Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, tipicamente caratteristico degli alpeggi di montagna. È prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci. È soggetto a una stagionatura di circa 30/40 giorni ed è adatto da mangiare al taglio, anche con il condimento.

Formaggio Provolone Valpadana

Oggi è diventato un prodotto D.O.P. Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. Può avere forme diverse: dall'antica pera al cilindro classico, dal melone allungato alla fiaschetta.

Formaggio Taleggio

La sua origine è antichissima, probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio a pasta cruda prodotto da latte vaccino tutelato dal marchio D.O.P. con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti. È ottimo con le pere o le mele. Da provare, nel risotto con le nocciole tostate, sciolto sulla pizza, oppure con le foiate, gli gnocchi o in salsa con le carni.

Formaggio Salva Cremasco

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda, a Denominazione di Origine Protetta (DOP). È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature di altezza tra i 9 e i 15 cm. È eccellente consumato fresco e ingrediente di molte pietanze.

Dolce M'Oro

Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con al centro un morbido cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura; la sua forma a mattoncino ricorda le pietre che formano le Mura di Città Alta, la carta dorata che lo avvolge richiama il giallo degli stemmi araldici della città. È ideale per colazione e merenda, anche accompagnato da creme.

Torta Quarenghi

È un dolce semplice, la classica 'torta della nonna'. È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti dell'Hotel Resort & Spa Miramonti di Rota Imagna. È prodotta con i migliori prodotti locali: mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka. È buonissima gustata leggermente tiepida e con una crema pasticcera alla vaniglia.

Torta di Treviglio

È un un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico, ma di produzione assai recente: l'è nata nel 1990 in occasione di un concorso promosso dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio per trovare un prodotto da associare alla locale festa della Madonna delle Lacrime, manifestazione patronale che si tiene ogni anno l'ultimo giorno di febbraio. Oggi questa torta è conosciuta anche fuori provincia e viene prodotta e consumata in tutti i mesi dell'anno.

Pinot Nero Bergamasco

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche, al palato è ricco e armonico. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007

dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni che ha recuperato e rimesso in sesto una terra abbandonata in località Tassodine di Villa D'Adda. Oggi il vino ha una produzione annuale di circa 1-1500 bottiglie e porta il nome di Francesco Arrigoni (fu il compianto giornalista ad avere questa intuizione). È ottimo con carne arrosto, brasati, stufati di carne con funghi e polenta e con i formaggi stagionati.

Valcalepio Rosso DOC

È un vino di classificazione DOC prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. Si sposa molto bene con piatti di carne, arrosti, polenta e formaggi. Va servito a una temperatura di circa 18 C°.

È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e commercializzato sia in Italia sia all'estero. Si può acquistare dai produttori vitivinicoli locali, nelle migliori enoteche e nella grande distribuzione.

I produttori di PromoIsola

Filago

Agriturismo CASCINA BACCIA

Azienda Agricola ENRICA TOSI

Mapello

Azienda Agricola BOLOGNINI CRISTIAN

Azienda Agricola SCOTTI

Medolago

MOLINO PENNATI

Ponte San Pietro

BIRRIFICIO MASPY

Sotto il Monte Giovanni XXIII

Agriturismo CASA CLELIA

Azienda Agricola LA COLOMBERA

Azienda Agricola MICHELI MORRIS
Azienda Agricola SANT'EGIDIO
Azienda Agricola biologica L'ALVEARE

Villa D'Adda

Azienda agrituristica CASCINA RIGURIDA

Azienda Agricola LA ROSSERA

Azienda Agricola TASSODINE

Azienda Agricola LA CÀ

HAMMER BEER

Vini PRESSIANI ANGELO

Per informazioni, Promoisola promoisola@isolabergamasca.com
www.isolabergamasca.org



MAIS SPINATO DI GANDINO

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio D.e.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche.



FORMAGGIO DOLCE BRANZI

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci.

FORMAGELLA VALLE IMAGNA
Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci.



FORMAGGIO PROVOLONE VALPADANA
Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. È un prodotto D.O.P.



FORMAGGIO TALEGGIO

La sua origine è probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio D.O.P. a pasta cruda prodotto da latte vaccino, con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti.



FORMAGGIO SALVA CREMASCO

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda D.O.P. È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature.

DOLCE M'ORO
Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con un cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura.



TORTA QUARENGHI
È la classica "torta della nonna". È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti. È prodotta con mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka.



TORTA DI TREVIGLIO

È un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico: è nata nel 1990 per la festa della Madonna delle Lacrime, oggi viene prodotta tutto l'anno.



PINOT NERO BERGAMASCO

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni in località Tassodine di Villa D'Adda.

VALCALEPIO ROSSO D.O.C.
È un vino di classificazione D.O.C. prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e apprezzato in tutto il mondo.

