

Voglia di cucina greca: a Bergamo è nato pasticciogreco.com

Cosa vi viene in mente quando pensate alla Grecia? Il mare blu, le case bianche delle isole, le uniche due parole che si ricordano con più facilità, ossia “kalimera” per buongiorno e “kalispera” per buonasera, e il buon cibo greco. Moussakàs, pasticcio, tzatziki, souvlaki, baklavas e molto altro vi hanno conquistato fin dal primo boccone e non vedete l’ora di tornare in Grecia per assaggiarli di nuovo. E se invece vi metteste a cucinare i vostri piatti preferiti nella cucina di casa vostra seguendo ricette semplici e facili? Vi chiederete se si può. Certo che sì!

Il nuovo sito pasticciogreco.com propone ai lettori sfiziose ricette salate e dolci tutte provenienti dall’amata terra ellenica, ma anche informazioni sulle tradizioni e le usanze greche. Passo dopo passo si scoprono golosità tradizionali, si svelano segreti e si conoscono prodotti greci che si possono trovare sul territorio italiano. L’ha realizzato la giornalista Danai Dasopoulou insieme a Christoforos Staboltas, con la collaborazione della chef Ioanna Stamoulou. “L’idea è nata un anno fa per omaggiare la cucina greca e la Grecia – spiega Dasopoulou che da due anni si è trasferita a Bergamo per amore -. Ne ho parlato con un caro amico che lavora ad Atene come produttore radiofonico e insieme abbiamo proposto il progetto a una nota chef televisiva greca. Ci siamo messi subito al lavoro, io qui a Bergamo e loro ad Atene, e a dicembre abbiamo messo il sito web on line”.

Il nome curioso del sito si ispira a uno dei piatti più amati della cucina greca: il pasticcio. Come spiega Dasopoulou “nonostante il nome riporti alla confusione, la personalità di questo piatto profuma di Grecia. Con la sua pasta lunga e

grossa, la carne macinata succulente, la besciamella soffice, le spezie e tutti gli altri ingredienti si crea un... pasticcio da favola". Pasticciogreco.com raccoglie ricette, curiosità, interviste e fotografie molto belle, piacerà a quelli che sono curiosi e desiderano sperimentare con le ricette dei piatti tipici greci. E devono essere tanti visto che in soli quattro giorni dalla nascita ha collezionato centinaia di followers. Kali orexi ovvero buon appetito!

PASTICCIO GRECO

— food made with love —

RICETTE ▾

ALLA GRECA

#KALIMERA

ABOUT US

🔍





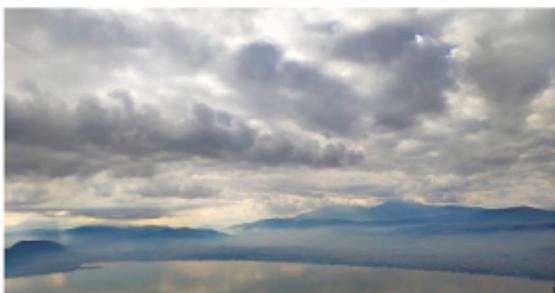
PERCHÈ IN GRECIA A CAPODANNO SI ROMPE IL MELOGRANO?

A poche ore dall'arrivo del nuovo anno, tutto deve essere pronto per accoglierlo come si deve. Non dimenticatevi, quindi, di procurarvi un melograno robusto e ciccione, per romperlo al mattino di Capodanno come si fa in Grecia. L'usanza ha radici nel Peloponneso ma si è [...]



VASSILOPITA – LA TORTA DI CAPODANNO

Profuma di spezie e arancia questa vassilopita, il pane dolce che si taglia subito dopo l'arrivo del nuovo anno e nasconde una piccola moneta che chi trova nella sua fetta avrà un'anno fortunato. Ingredienti 335gr. zucchero di canna 335 gr. burro fresco 6 uova 100ml. succo di arancia 50ml. [...]



LIGHIADES: IL BALCONE "DOLCE" DI GIANNINA

Passeggiando tra i borghi della bellissima città di Giannina, si sentono non solo i profumi meravigliosi della cucina locale con le spezie, il burro fresco e i dolci al cucchiaino, ma soprattutto la storia del paese. E' presente nelle usanze, nelle canzoni, nonostante abbia anche [...]



Capodanno, a Bergamo lavoro per 858 imprese

Con 858 imprese e 2.372 occupati Bergamo raggruppa il 10,4% delle imprese lombarde che ci occupano di attività legate al Capodanno, tra cui alimentari, attività ricreative e vendita

di materiali vari.

Tra i principali settori legati ai festeggiamenti della notte di San Silvestro, al primo posto ci sono le attività di ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto, con oltre 36.000 esercizi commerciali nel Paese. Secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano Monza Brianza, ci sono 4.615 negozi al dettaglio in cui acquistare giocattoli e 154 aziende di produzione di vino spumante altri vini speciali.

Saldi al via sabato, si spenderanno 140 euro a persona

Da sabato 5 gennaio anche a Bergamo, come in tutta la Lombardia, sarà possibile fare acquisti a prezzi scontati.

Secondo i calcoli di Confcommercio, il giro di affari complessivo sarebbe di circa 5 miliardi, mentre oltre 15 milioni di famiglie saranno interessati alle occasioni.

La spesa media prevista, anche a Bergamo, dovrebbe aggirarsi tra i 280 e i 325 euro a famiglia e la spesa pro capite in abbigliamento, calzature e accessori tra i 122 e i 140 euro.

Sui saldi invernali pesa il Black Friday, che quest'anno ha spinto molti a fare acquisti scontati anticipati. «Questo è stato l'anno in cui più si è sentito l'impatto del Black Friday – spiega Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo –. Molti a novembre hanno abbassato i prezzi e questo ha determinato una stasi delle vendite sino a 10 giorni prima di

Natale. Adesso la stagione parte con gli sconti che numerosi punti vendita hanno già anticipato in forma privata. C'è un problema di regole e di sostenibilità. I grandi competono con i piccoli con regole diverse di ingaggio, a iniziare dall'e-commerce, che dovrà essere regolato ricorrendo alla web tax».

Lecito domandarsi se nelle condizioni attuali hanno ancora senso le vendite scontate di fine stagione. «Sì – risponde Fusini – se però le si porta più avanti, a fine gennaio, e si tiene “sotto protezione” il periodo di Natale». Quanto alle previsioni per questa stagione, «non siamo ottimisti – chiosa il direttore di Ascom –. Il Black Friday ha sottratto risorse, ci auguriamo che le vendite siano al livello dello scorso anno».

Per il corretto acquisto degli articoli in saldo, Ascom Confcommercio Bergamo ricorda alcuni principi di base: la possibilità di cambiare il capo è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante, a meno che il prodotto non sia danneggiato; non c'è l'obbligo della prova dei capi; le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante; i capi proposti in saldo devono avere carattere stagionale o di moda ed essere suscettibili di notevole deprezzamento se non venduti entro un certo periodo di tempo; il negoziante ha l'obbligo di indicare il prezzo normale di vendita, lo sconto e il prezzo finale.

Feste di fine anno: Un giro d'affari da 750 milioni

I consumi sono in timida ripresa per il terzo anno consecutivo e le feste fanno crescere turismo, ristorazione ed

enogastronomia. Secondo le stime di Confcommercio ogni famiglia avrebbe speso in media 1.400 euro per acquistare regali, generi alimentari e viaggi, cifra che, moltiplicata per i 466 mila nuclei familiari in città e provincia, porta a quantificare un business che tocca i 750 milioni di euro. Solo per i regali da mettere sotto l'albero ogni bergamasco quest'anno ha speso 171 euro, che significa, nel complesso, doni natalizi per 188 milioni di euro.

Nonostante le perdite sofferte dal commercio negli anni più difficili, da tre anni a questa parte l'inversione di tendenza c'è stata. Nel 2017 la media pro capite per i regali di Natale è stata di 166 euro, l'anno precedente di 164, quest'anno di 171.

“La ripresa c'è, anche se lenta. Registriamo una doppia tendenza. Se da un lato la percentuale di famiglie che vivono al di sotto della soglia di povertà, e quindi hanno difficoltà nella spesa, è cresciuta, dall'altro il recupero occupazionale degli ultimi anni ha portato ad aumentare il reddito, facendo crescere il numero delle persone disposte a spendere di più - commenta Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo-. I consumi restano bassi, non raggiungono i livelli pre 2009, ma registriamo alcuni indicatori positivi. Il numero delle persone che hanno fatto acquisti è aumentato e anche la spesa complessiva per le vacanze di fine anno è più consistente del passato”. Certo, il panorama va cambiando velocemente. “La grande distribuzione sente sempre più il peso dell'e-commerce, che quest'anno sin dal Black Friday ha registrato un boom di vendite -continua Fusini-. Ma il piccolo commercio regge ancora, con una persona su due che lo preferisce agli acquisti online e nei centri commerciali”.

Tre i canali in crescita indicati da Confcommercio: Il commercio elettronico, che è in forte incremento con una persona su due che compra almeno un articolo in Internet (50,8%), la grande distribuzione che segna il livello più alto in questo momento (74,1%) e i negozi di vicinato, preferiti

dal 57,7% dei consumatori. Per le feste di fine anno al top dei generi più venduti ci sono i prodotti alimentari, giocattoli e giochi per bambini, vini e liquori, smartphone e giochi elettronici, gioielli, pc, viaggi. Hanno invece perso quota i capi di abbigliamento, i prodotti per la cura della persona, le calzature e gli articoli sportivi.

Natale in casa Cerea

L'immagine del Natale "Da Vittorio" è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall'affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. "Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all'impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni". Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana

per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un'istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l'ambiente di lavoro è una grande famiglia e un'occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. "I giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno".

Come diceva Gualtiero Marchesi "Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli". Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. "Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni".

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la si vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. “Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico”.

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. “È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna - . Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita”.

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? “Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà”.

Regge il turismo di Natale: “Sold out” i ristoranti, bene gli alberghi

Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

“Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine”, nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge “la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione”.

“La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano”, continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: “Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l'aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di

villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia”.

In molte zone della bergamasca c'è già il “pieno” nei ristoranti sia per Natale che per l'ultimo dell'anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che “tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze -sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti, non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale”. Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che “gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c'è più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall'Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo”.

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c'è ancora

qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

“Sold out” anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell'albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che “il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l'andamento è diverso”.

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l'immane polenta. “Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como. Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell'anno scorso le prenotazioni per l'albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l'anno scorso per l'osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c'è il completo, abbiamo dato ieri l'ultimo tavolo. Capodanno va un po' lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po' di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l'anno scorso. Per Natale c'è un menù innovativo che cambia ogni anno con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi,

oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.

Bergamo Jazz Festival: Ritorna l'imperdibile appuntamento con la musica

Anche quest'anno torna il consueto appuntamento musicale di Bergamo Jazz Festival organizzato dalla Fondazione Teatro Donizetti di Bergamo, con il Comune di Bergamo, e il Direttore Artistico Dave Douglas. Dal 17 al 24 marzo sarà un susseguirsi di tanti eventi ospitati nei teatri, nei musei, nelle strade e in locali dove la musica è di casa, di tanti artisti internazionali e giovani talenti in via di affermazione. Per una settimana tutta la città sarà coinvolta da una moltitudine di suoni e colori, grazie a un Festival, giunto alla quarantunesima edizione, a 50 anni esatti dalla prima, che da sempre è prestigiosa vetrina di una musica dalle molte facce e dai molti orientamenti stilistici.

Al quarto mandato di Direttore Artistico, il musicista americano Dave Douglas ha allestito un cartellone che nella sua articolazione getta per la prima volta uno sguardo alla musica africana, senza trascurare nomi storici del jazz e le tendenze più avanzate di questa musica. E per la prima volta

Bergamo Jazz incontra sul suo cammino, con un evento speciale "fuori festival", il Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, prestigioso partner che va ad aggiungersi alle numerose associazioni culturali e imprenditoriali con cui da anni si è intessuta una proficua collaborazione. Evento di particolare rilievo sarà un'intera serata dedicata al più illustre dei jazzisti bergamaschi, Gianluigi Trovesi, in concomitanza con il suo settantacinquesimo compleanno.

Dal Teatro Creberg, al Teatro Sociale di Città Alta, fino al Museo della Cattedrale, molte le location che ospiteranno musicisti brillanti e vocalists. Concerti ma anche film e incontri didattici: Bergamo Jazz è tutto ciò e molto altro, con il patrocinio di Regione Lombardia, in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo.

Special Event: Stefano Bollani

L'inedito intreccio fra Bergamo Jazz e Festival Pianistico Internazionale di Brescia e Bergamo, che ospiterà il concerto all'interno della sua Cinquantaseiesima edizione, si annuncia nel solco di Stefano Bollani. Un Bollani "classico", inedito per la città di Bergamo, che la sera di giovedì 16 maggio (ore 21.00) salirà sul palcoscenico del Creberg Teatro con l'Orchestra Filarmonica di Bologna diretta dall'estone Kristjan Järvi. In scaletta, oltre a un brano di quest'ultimo ("Aurora", per orchestra) e dello stesso Bollani ("Azzurro"), due composizioni la cui popolarità ha valicato il mondo della musica classica: "Rapsodia in Blue" di George Gershwin, e "Bolero" di Maurice Ravel. Gli abbonati a Bergamo Jazz potranno usufruire di una riduzione sul prezzo del biglietto.

Bergamo Jazz in vetrina

In occasione del festival internazionale 'Bergamo jazz' in programma in città il prossimo marzo. Ascom Bergamo propone la terza edizione del concorso 'Bergamo Jazz in vetrina'. Per la durata della kermesse, i negozi e i locali cittadini sono invitati ad allestire vetrine a tema. I tre allestimenti più belli saranno premiati con una targa Ascom Confcommercio

Bergamo e biglietti omaggio per la manifestazione. L'organizzazione di Bergamo Jazz fornisce direttamente agli esercenti locandine, brochure e oggetti di merchandising, shopper o t-shirt. Il voto sarà composto per il 50% dal parere degli organizzatori del concorso e per il restante 50% dal numero dei like ottenuti dai profili Facebook e Instagram di Bergamo Jazz. 'Bergamo Jazz in vetrina' rappresenta anche un'occasione di visibilità nei confronti del pubblico internazionale che si recherà a Bergamo per la manifestazione, che quest'anno festeggia la 41esima edizione.

Per il programma completo del Festival: www.teatrodonizetti.it







Orio chiude il 2018 con 13 milioni di passeggeri

I vertici di Sacbo, la società di gestione dell'aeroporto, hanno illustrato i dati del 2018 e i programmi per i prossimi anni.

Ancora una volta si conferma il trend positivo con una crescita del numero di passeggeri, mentre per quanto concerne le merci è ormai certo il trasferimento di DHL a Malpensa, quando verrà ultimato l'hub che il courier sta costruendo nel varesotto.

Si auspica che la diminuzione di voli cargo venga compensata da nuovi collegamenti di linea che godranno in futuro di una

migliore viabilità. L'aerostazione prevede infatti la realizzazione di un nuovo collegamento viario parallelo all'asse interurbano per la movimentazione dei mezzi pesanti collegati all'attività courier, in modo da rendere più fluida la viabilità dedicata ai passeggeri in arrivo e in partenza.

Ai 32 milioni di investimenti effettuati nel 2018, se ne sommeranno altrettanti per il 2019. "Solo quest'anno abbiamo dato lavoro a 566 fornitori, il 45% dei quali ha sede nella bergamasca – ha affermato il direttore generale Emilio Bellingardi -. Sacbo rappresenta l'8% di Pil, che fa di noi l'azienda più grande della provincia con tutto ciò che ne consegue in termini di ricadute positive sul territorio. Il nostro desiderio è quello di proseguire con grande impegno nei prossimi anni".

"Siamo il terzo aeroporto italiano con una particolare valenza sia per numero posti lavoro diretti e indiretti sia per l'indotto che andiamo a creare – ha commentato il presidente di Sacbo, Roberto Bruni -. Vantiamo numeri migliori rispetto al budget previsionale nonostante dobbiamo scontare un aumento del canone per la gestione dell'infrastruttura".

Anche sul tema della sostenibilità ambientale è previsto un miglioramento delle condizioni attuali grazie a nuove procedure di decollo e ai nuovi aerei che verranno utilizzati da Ryanair a partire dai prossimi mesi.

L'obiettivo è averne il maggior numero basati a Orio che è di fatto la base della compagnia irlandese per il sud Europa.

Nessuna novità sul capitolo fusioni, che al momento registrano chiusure sia ad est che ad ovest.

Il sogno a breve termine rimane il treno per Orio che ha visto un forte impegno progettuale da parte di Ferrovie, con l'ipotesi di iniziare la cantierizzazione nel 2020. Un collegamento divenuto ormai indispensabile per collegare una delle più importanti infrastrutture italiane con la rete

ferroviaria.

Nel frattempo proseguono lavori e investimenti (400 i milioni previsti nel master plan) con acquisizione di nuove aree e miglioramenti anche in tema di sicurezza con l'installazione di sistemi avveniristici e unici in Italia.

Sul piano dei collegamenti, Sacbo sta lavorando per anticipare di qualche giorno la partenza del Bergamo Roma con Alitalia. Un collegamento che potrebbe rimanere anche dopo la riapertura di Linate (nell'aeroporto milanese sono previsti tre mesi di lavori a partire da luglio), con la possibilità di utilizzare anche i collegamenti intercontinentali, ad oggi certamente carenti in tutto il nord d'Italia.

Un'ulteriore opportunità per il nostro territorio che grazie all'aeroporto ha goduto negli anni di innumerevoli vantaggi per quanto riguarda livelli occupazionali, servizi alle imprese e incoming turistico.

Convegno annuale Fimaa: Presentate le novità immobiliari a Bergamo e provincia

Si è tenuto ieri al Teatro alle Grazie a Bergamo il 24esimo Convegno annuale di Fimaa Bergamo.

L'evento intitolato "Work in progress to be winners", rivolto a tutti gli agenti immobiliari, si è aperto con gli interventi

del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, del vice-sindaco del Comune di Bergamo, Sergio Gandi, e del presidente della Camera di Commercio di Bergamo, Paolo Malvestiti.

Di seguito, il presidente Fimaa, Caironi, ha presentato il nuovo listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia e la proiezione del mercato immobiliare. Dai dati emersi si nota una ripresa del mercato immobiliare con prezzi stabili per le abitazioni in città, mentre calano in alcune zone della provincia e aumentano le compravendite. Per le locazioni contratti e canoni in aumento in città e prezzi stabili in provincia. I box vedono una piccola ripresa in città e un calo in provincia e ancora una riduzione per quanto riguarda i canoni. Deboli compravendite dei negozi e prezzi in leggero rialzo, stabili i canoni in città e flessione in provincia. Per gli uffici la ripresa è selettiva, più nella compravendita. Stabili i prezzi dei capannoni con una leggera ripresa delle transazioni.

Il presidente Caironi ha notato: *“Siamo arrivati alla 24a edizione del nostro incontro annuale con un convegno tecnico-politico. La novità più importante è la normativa sull'incompatibilità che vede l'agente immobiliare protagonista nell'emendamento della 14a commissione del senato. Si è riuscito a trovare un accordo tra la Consulta Interassociativa delle categorie e il governo riguardo le regole da mettere in questo emendamento: i dipendenti di banche, assicurazioni, enti pubblici e tutte le professioni di quei ruoli non potranno esercitare attività di mediatore e questa è una vittoria. L'orientamento per il 2019 è superare le 600.000 vendite, mentre il 2020 arriveremo sicuramente a un segno di almeno +5% nei prezzi, quindi siamo ottimisti. Nel 2020 è tracciato un miglioramento sia delle vendite che dei prezzi. Ci auguriamo che da questo convegno nasca la volontà di iniziare i presupposti per fare sistema e finalmente avere*

un'identità politica come categoria".

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, nel suo intervento ha notato: "Ci stiamo lasciando alle spalle un ciclo molto lungo, caratterizzato da una sofferenza, e ci si apre una nuova fase con un mercato più selettivo, caratterizzato da un maggior divario di prezzi tra i diversi settori. Ma per una vera ripresa c'è bisogno di un ciclo di riforme che diano ossigeno al mercato immobiliare, che rimane una locomotiva trainante per l'intera economia del Paese. Sarebbe un segnale di speranza per coloro che intendono investire nel mattone e per l'intera filiera del comparto, che deve tuttora recuperare le centinaia di migliaia di posti di lavoro persi a causa della crisi finanziaria. Dal punto di vista sindacale quello degli immobilariisti è un settore in continuo fermento e che dedica buona parte del tempo lavorativo alla formazione. Rafforzare le competenze significa valorizzare il ruolo dell'agente a livello istituzionale e legislativo".

La prima parte della serata è proseguita con l'intervento dell'assessore del Comune di Bergamo alla Riqualificazione Urbana, Edilizia Pubblica e Privata, Patrimonio Immobiliare, Francesco Valesini, che ha sottolineato le trasformazioni urbanistiche a Bergamo negli ultimi anni.

"Ci sono state trasformazioni urbanistiche promosse dall'amministrazione questi anni, frutto di molte ragioni: dalle condizioni di mercato migliori rispetto a qualche anno fa, ma anche da una serie di provvedimenti che ha preso l'amministrazione come la delibera oneri che ha fortemente incentivato la riqualificazione di aree dismesse. Inoltre, una serie di accordi urbanistici che hanno portato a trasformare una parte importante e significativa del territorio cittadino soprattutto riguardo il tema del riuso delle riqualificazione non solo di aree ma anche di edifici dismessi e in alcuni casi di spazi pubblici, come le piazze. Tutto ciò può portare dei benefici anche sul settore privato. Pensiamo che effetto può

generare su un quartiere la riqualificazione e la realizzazione della nuova accademia nazionale della Guardia di Finanza su un'area di 140.000 mq. Se non ci fosse questo progetto tutto il quartiere di Santa Lucia, dal punto di vista immobiliare, probabilmente ne avrebbe risentito pesantemente. Quindi ci sono degli interventi d'effetto. Molto è stato fatto: quasi tutto il patrimonio comunale è stato valorizzato, quasi tutte le aree dismesse di una certa rilevanza presenti in città sono oggetto di interventi di riqualificazione. C'è ancora da fare, pensiamo agli interventi come quello nell'area del Ex Reggiani e la riqualificazione dello scalo ferroviario che rappresentato una scommessa importante per il prossimo futuro", ha dichiarato Valesini.

Orlando Salvatore, docente SDM dell'università di Bergamo, ha presentato il corso di formazione per agenti immobiliari, che è stato progettato in collaborazione con Ascom e Fimaa e che partirà da febbraio 2019. *"Questo progetto è in continuità con questo che abbiamo fatto lo scorso anno sui presidenti di categoria. C'è la necessità di aiutare e accompagnare un percorso di crescita professionale di maggiore consapevolezza imprenditoriale gli agenti immobiliari. Incominciando a inserire competenze specifiche tra cui la comunicazione non solo verbale anche tramite strumenti di marketing digitale (siti, email, social network) e l'altro aspetto legato alla negoziazione. Una maggiore consapevolezza sulle dinamiche intorno a noi, non solo in relazione al cliente ma anche con quelli che sono gli attori dell'ecosistema del real estate", ha notato Salvatore.*

Tra gli interventi della serata quelli di Alberto Lunghini, presidente Reddy's Group Srl, Simone Finamore, responsabile area credito immobiliare, Tiziana Roncelli, funzionario trasmissioni telematiche Ascom Confcommercio Bergamo, Cristina Bettler, presidente ABI0 Bergamo.

La seconda parte del convegno è stata animata dallo spettacolo dell'attore e cabarettista, Stefano Chiodaroli e si è conclusa

con un aperitivo con estrazione a premi a scopo benefico.















Bergamo in musica per i missionari nel mondo

Torna per il tredicesimo anno consecutivo l'attesissimo Concerto di Natale a sostegno delle missioni bergamasche nel mondo, nell'ambito della campagna di solidarietà "La stella ti invita!...incontra la missione" promossa dal Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Telaio della missione-onlus e Websolidale.

L'appuntamento è per sabato 15 dicembre alle 21 nella splendida cornice della Basilica di Sant'Alessandro in Colonna, in via Sant'Alessandro 35.

Il concerto

Il concerto rappresenta l'evento di punta della campagna natalizia promossa grazie alla collaborazione di importanti realtà locali e più di 100 volontari. Nel 2017 la campagna aveva permesso di raccogliere più di 80mila euro destinati a situazioni difficili nel mondo.

Sul palco l'Orchestra Sinfonica e il Coro del Conservatorio Donizetti, il Coro di voci bianche ArteMusica di Valperga (Torino) preparati da Debora Bria e il Coro giovanile Musica Dinamica preparati da Elisa Fumagalli, che è anche la direttrice del Coro del Conservatorio. L'orchestra con i suoi quasi 60 musicisti tra studenti e docenti e i 120 coristi saranno diretti dal Maestro Christian Serazzi. Inoltre si esibiranno anche due giovani solisti del Conservatorio: Enrico Pedetta, 10 anni, violinista e Giulia Cadei, 18 anni, fagottista.

La serata si aprirà con l'esibizione "La conquista del Paradiso" di Vangelis (1954-) con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi, a seguire Enrico Pedetta interpreterà "Salut d'amour" op. 12 per violino e orchestra di Edward Elgar (1857-1934), si prosegue con "Nimrod" da Variazioni Enigma op. 36 di Carl Maria von Weber (1786-18626) e "Andante e Rondò ungherese in do minore" op. 35 per fagotto e orchestra eseguito Giulia Cadei, a concludere la prima parte Sinfonia n.7 in la maggiore op.92 "Allegro con brio (ultimo tempo)" di Ludwig van Beethoven. La seconda parte si apre con "A Ceremony of carols" op. 28 per coro di voci bianche Procession, Wokum Yole, Deo Gracias di Benjamin Britten (1913-1976), segue la tradizionale melodia natalizia "Adeste Fideles" per coro, ottoni e archi, si continua con "We are the world" di Michael Jackson (1958-2009) per vocalist, coro e orchestra con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi cantata da Gloria Radaelli, Sara Ghilardi, Martina Alborghetti e Asia Acerbis. "A Christmas Festival" per coro e grande orchestra di Leroy Anderson (1908-1975) concluderà in grande il concerto. Al termine del concerto come ogni anno verrà offerto vin brulé

per tutti da parte degli alpini di Petosino.

Il concerto, reso possibile grazie alla disponibilità di diverse realtà, vedrà la partecipazione di Sua Ecc.za Mons. Francesco Beschi, Vescovo di Bergamo, e delle principali autorità civili, religiose, militari della città e della provincia. Il concerto è su invito, il biglietto può essere ritirato o prenotato presso il CMD (0354598480) con un'offerta a sostegno dei progetti della campagna. Sarà inoltre trasmesso in streaming sul sito www.cmdbergamo.org per poter coinvolgere anche i missionari di tutto il mondo nella manifestazione.

Durante la serata, sarà assegnato il premio "Papa Giovanni XXIII" (undicesima edizione) a tre missionari bergamaschi. Il riconoscimento è assegnato a suor Vera Ravasio, missionaria nelle Filippine, padre Benigno Franceschetti, missionario in Camerun, e Mario Mazzoleni, missionario in Bolivia.

La campagna di Natale

"La stella ti invita!...incontra la missione!" comprende una serie di iniziative che forniranno aiuto a tre difficili realtà nel mondo.

In Bolivia, la campagna sosterrà la città di Cochabamba con il progetto "Proyecto Emaus", ovvero una possibile soluzione che possa garantire l'accompagnamento verso un'autonomia, indipendenza e inserimento nella società per gli adolescenti che escono dalla casa-famiglia della Ciudad de Los Niños, realizzata negli anni '70 a Cochabamba da preti e volontari del Patronato San Vincenzo.

In Terra Santa con l'obiettivo di aiutare il patriarcato di Gerusalemme che si sta adoperando per sostenere la formazione e l'educazione dei giovani appartenenti a famiglie cristiane che vivono la cristianità in situazioni sempre più difficili.

Nella Repubblica Democratica del Congo per stare vicino ai più piccoli che sono il nostro futuro con il progetto a sostegno

delle suore delle Poverelle per portare attrezzature adeguate all'interno del reparto di maternità dell'ospedale di Kishangani nella periferia della grande città di Kinshasa dove loro operano.

Per partecipare alla raccolta fondi, oltre al Concerto di Natale, si possono inviare le cartoline solidali sul sito www.websolidale.org, per ogni cartolina inviata sarà donato 1€ all'iniziativa, fare sosta alla Capanna natalizia sul Sentierone, acquistare il Panettone e la Tisana della solidarietà chiamando il Centro Missionario allo 0354598480. Gli amanti dello sport il 15 e il 16 dicembre sono invitati a correre alla We run for Christmas (iscrizioni www.werunforchristmas.it). Presso "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il Centro Commerciale Oriocenter è possibile acquistare il simbolo del Natale: il presepe.

Per ulteriori informazioni sui progetti consultare i siti:
www.cmdbergamo.org ; www.websolidale.org ;
www.iltelaiodellamissione.org

