

Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni"*.

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo*

affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale".

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici "vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali".

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici "continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità".

Le sei attività storiche bergamasche

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni

Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità

offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi

modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





Arredamento e design: Torna il Salone del Mobile alla Fiera di Bergamo

Design, arredamento, qualità: Il Salone del Mobile torna alla Fiera di Bergamo con nuove proposte e molti eventi per gli appassionati dello stile Made in Italy. Dal 10 al 12 e dal 16 al 18 novembre prossimo va in scena la 16a edizione della manifestazione firmata Promoberg.

Alta qualità delle ambientazioni proposte, innovazione continua ed eventi collaterali, sono le caratteristiche vincenti del Salone dedicato all'arredamento e al design.

Eventi che entrano in scena già all'apertura della kermesse (sabato 10 novembre: 10.30-20, inaugurazione ufficiale ore 11), con un'importante novità (6.000 euro in buoni spesa) e un big del panorama enogastronomico italiano, Davide Oldani.

Tra i primi del settore a introdurre eventi ad integrazione della ricca ed elegante parte espositiva, gli appuntamenti proseguono domenica 11 novembre (sfilata di moda) e nel secondo week end (aperitivo extra large e incontro con la top blogger Camilla Bellini).

Tolto l'omonimo fuori quota meneghino, il Salone orobico è tra i più significativi nel panorama nazionale e il più importante del Nord Italia tra quelli che si rivolgono al grande pubblico. Nato sedici anni fa da una costola della Campionaria (la "fiera delle fiere" di Promoberg), il Salone del Mobile trasforma per sei giorni il polo fieristico nel più importante ed elegante show room del settore, per quello che è un consolidato riferimento per tutti i player dell'importante comparto: produttori, distributori, artigiani, designers e arredatori, che, dopo la kermesse milanese dedicata agli operatori, scelgono Bergamo per presentare le ultime tendenze e novità (tra cui molte in anteprima assoluta) al grande pubblico.

I tanti appassionati alla ricerca dello stile Made in Italy hanno la grande opportunità di poter confrontare, in un unico show room di 13mila metri quadrati di superficie allestito con eleganza e nei minimi dettagli, 125 brand rappresentativi del meglio del settore per arredare la propria abitazione in modo personale ed esclusivo.

"Il Salone del Mobile – evidenzia Luigi Trigona, Segretario Generale Ente Fiera Promoberg – è un'autorevole e prestigiosa

vetrina del settore per un pubblico selezionato e competente. In questi sedici anni abbiamo visto affermarsi una tendenza sensoriale: la casa si riempie di cose da toccare, colori che creano emozioni, armonie che ciascuno vede con un'ottica diversa, esperienze e memorie che richiedono i loro spazi."

Lorenzo Cereda, il presidente del Gruppo Mobili e Arredamento Ascom Confcommercio Bergamo sottolinea: "Anche quest'anno il Salone del Mobile si presenta in maniera ottimale. Sono presenti le grandi firme, soprattutto di cucine, con stand molto impegnativi: basta solo pensare al lavoro svolto per montare le cucine che dopo quattro giorni verranno smontate. Il Salone del Mobile continua a essere uno dei pochi eventi del mobile di un certo livello". Sulla situazione del mercato, Cereda spiega che "a livello nazionale c'è stata una ripresa rispetto all'anno precedente, in funzione del bonus mobili del quale la nostra categoria è molto soddisfatta, perché è un volano per l'economia sia per i piccoli artigiani commercianti sia per gli immobiliari. A livello regionale – conclude Cereda – il trend è abbastanza positivo, soprattutto per cucine e bagni, con un incremento rispetto all'anno scorso del 5%-7%. Importante il cambio generazionale in atto, che sta abbassando l'età media della nostra categoria".

Promoberg per il Salone del Mobile ha il sostegno dei Main sponsor Ubi Banca e Credito Bergamasco Banco Bpm e della Camera di Commercio di Bergamo, storica partner dell'ente fieristico.

Per il programma completo e maggiori informazioni:
www.fieradelmobile-bergamo.it







Slot, rinnovo iscrizioni Ries entro il 20 gennaio

Slot, le iscrizioni al Ries vanno rinnovate tassativamente entro il 20 gennaio. Per informazioni e assistenza sono a disposizione in Ascom gli uffici Ata al numero tel. 035.4120340, mail: ata@ascombg.it

Ambulanti: Tempo fino al 31 dicembre per il rinnovo dell'attestazione

Il 31 dicembre scatta il termine per il rinnovo dell'attestazione degli ambulanti e l'eventuale aggiornamento della carta d'esercizio per il commercio su aree pubbliche.

Come ogni anno la Fiva è a disposizione presso la sede Ascom con un consulente dedicato per assolvere l'obbligo normativo.

Per rinnovare l'attestazione e/o aggiornare la carta d'esercizio basta presentarsi in associazione con i seguenti documenti:

- ricevuta invio telematico modello unico 2018
- visura aggiornata Cciaa (se sprovvisti può essere richiesta in associazione ; il costo della pratica è di 10 euro)
- iscrizione Inps anno 2018
- iscrizione Inail anno 2018 per i collaboratori familiari, dipendenti, soci.

Il servizio è gratuito per i soci Fiva/ Ascom, previa prenotazione appuntamento: 035.4120113/112/200 fiva@ascombg.it

Crisi di negozi chiusi: Treviglio dà la soluzione

Saracinesche chiuse, vetrine vuote, negozi bui... cosa si può fare per dare vita a una zona piena di negozi sfitti? Il Comune di Treviglio ha trovato la soluzione emettendo il bando

#centro25 per aiutare i commercianti ad avviare o potenziare la propria attività.

Circa 200.000 euro sono stati investiti da dieci commercianti di Treviglio, spesa compensata dal contributo di 82.000 euro dal bando regionale Sto@2020, al quale il Comune ha partecipato con il proprio #centro25. I dieci commercianti del centro di Treviglio hanno ricevuto un contributo a fondo perduto del 70% della spesa sostenuta (fino a 10.000 euro) per la propria attività.

Il bando regionale Sto@2020 e quello locale prevedono anche un intervento di abbellimento della piazza XXV Aprile, mentre una campagna di marketing per proseguire nelle riaperture sarà attivata a breve.

Avviato anche un corso di formazione per i commercianti, erogato dal Cescot (Centro sviluppo commercio turismo e servizi) in collaborazione con l'Associazione commercianti, professionisti e artigiani.

Infine la mappatura dell'intera rete commerciale del DUC realizzata con la condivisione della Camera di Commercio di Bergamo e con la collaborazione di studenti dell'Istituto Tecnico Commerciale Vittorio Emanuele di Bergamo nell'ambito di un progetto di alternanza scuola lavoro doterà l'Amministrazione Comunale e ASCOM, partner di questo intervento, di uno strumento di analisi costantemente aggiornato sullo sviluppo e l'offerta della rete commerciale trevigliese.

Gandino inaugura lo shopping di sera

A Gandino una sera a settimana lo shopping si fa di sera. I commercianti del paese hanno dato vita all'iniziativa 'Gandino Shopping Night'. Tutti gli ultimi venerdì del mese i negozi rimarranno aperti fino alle 22 per dare la possibilità anche a chi lavora tardi di fare la spesa e i propri acquisti. Il progetto ha preso il via lo scorso 27 settembre e coinvolge una ventina di attività commerciali. Non solo, i visitatori del Museo della Basilica di Gandino presentando il biglietto di ingresso nei negozi che aderiscono alla proposta 'I love art & shopping' avranno sconti e agevolazioni. E i clienti più fedeli avranno a loro volta ticket gratuiti per la visita al museo.

“Legalità, mi piace!”: Torna l'appuntamento con la giornata di Confcommercio contro la criminalità

Torna l'appuntamento annuale con la Giornata di Confcommercio “Legalità, mi piace!”, giunta alla sua sesta edizione, incentrata sulle attività criminali che colpiscono le imprese del commercio, del turismo, dei servizi e dei trasporti.

I lavori della Giornata, che si svolgerà nella seconda metà di novembre, si apriranno con la consueta indagine di Confcommercio-GfK Italia che prevede una rivelazione su base

regionale sui costi dell'illegalità e sull'andamento della criminalità, le misure di prevenzione, le iniziative più efficaci e le leggi che contrastano i fenomeni criminali.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, tutti gli imprenditori del territorio possono esprimere la loro opinione e contribuire alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

Più dati vengono raccolti, più veritiera e completa è la fotografia dei nostri settori.

Bastano solo tre minuti per la compilazione del questionario, che sarà online fino il 25 ottobre <http://bit.ly/compila2018>

Chiusura dei negozi la domenica: Non scontriamoci sulle posizioni, limitiamo le ricadute

La legge di bilancio e lo spread crescente sembrerebbero aver distolto l'attenzione dal tema che ha infiammato il settembre più caldo degli ultimi anni, ossia l'apertura o chiusura dei negozi nelle festività.

Eppure l'iter dei disegni di legge – che nel frattempo sono diventati sei – prosegue con le audizioni alla X Commissione

Attività Produttive, Commercio e Turismo.

Il tema è stato fortemente dibattuto anche in Confcommercio Imprese per l'Italia ed è stato oggetto della sessione più partecipata – e forse più accesa – della Conferenza di Sistema 2018 svoltasi a fine settembre in Sardegna, che aveva a tema la pianificazione commerciale. Durante l'incontro si è parlato molto dei disegni di legge sul lavoro festivo e sono emerse posizioni molto diverse sul tema tra le oltre 200 associazioni di categoria e organizzazioni territoriali che compongono la Confcommercio.

La Confederazione ora sta facendo sintesi verso una posizione unitaria e i conti con i diversi progetti di legge allo studio.

Le diverse posizioni

Sui valori di fondo che ispirano i progetti e le diverse posizioni lo scontro è alto. C'è chi contrario sostiene che la domenica deve essere giorno dedicato alla famiglia e al riposo; chi afferma che i piccoli imprenditori, come i lavoratori, non possono reggere turni 7 giorni su 7, in quanto penalizzano le loro relazioni; chi dichiara che l'apertura incondizionata di ogni giorno mette in crisi il ricambio generazionale delle piccole imprese e lo stessa disponibilità dei dipendenti.

Tra i favorevoli che chi afferma che il mondo è cambiato e che le imprese devono rispondere ai bisogni della gente; che il diritto all'acquisto non può essere limitato dalla politica.

Qualcuno altro asserisce che se è un diritto riposare la domenica, allora il diritto dovrebbe essere esteso a tutti, non solo al commercio.

Di questo passo tutti hanno ragione e nessuno ha torto.

Le ricadute

Per questo dobbiamo abbandonare il piano dei valori e scendere su quello più pragmatico del contenere le ricadute.

Fu un grave errore pensare che l'economia si sarebbe ripresa con la liberalizzazione degli orari dei negozi. Forse in un momento di difficoltà si pensò che la liberalizzazione degli orari avrebbe riaperto i consumi.

L'economia purtroppo non la fanno i negozi aperti ma la spesa della gente.

Oggi probabilmente la chiusura generalizzata sarebbe un errore peggiore del precedente.

Secondo le nostre stime le ricadute occupazionali andrebbero dal 15 fino al 25 per cento degli occupati del commercio. Meno addetti, meno redditi, meno spesa in tutti gli esercizi.

In momenti di bilanci magri, inoltre, le vendite accessorie legate al trasporto, alla ristorazione, quelle nelle gallerie dei centri commerciali sarebbero recuperabili in altri giorni? Chi venderà di più, perché aperto in deroga, assumerà altri dipendenti, mentre chi venderà di meno li lascerà a casa?

Noi riteniamo che nel gioco della redistribuzione delle vendite il commercio elettronico guadagnerà a discapito di quello tradizionale.

Infine non voglio dimenticare le perdite che subirebbero i piccoli, e sono molti, che in questi anni hanno investito nell'apertura domenicale e che dovrebbero almeno avere la possibilità di continuare a lavorare la domenica.

Allora cerco di sintetizzare la posizione che limiti le ricadute.

La proposta

Innanzitutto servirebbe una deroga generalizzata all'apertura nei comuni turistici secondo criteri chiari e precisi per la

loro selezione; di conseguenza deroga generalizzata per i soli esercizi di vicinato, nel nome di quel riequilibrio di forze che richiede il pluralismo distributivo.

E poi arriviamo al punto. Non credo sia gestibile la rotazione del 25 per cento degli esercizi per ogni festività e domenica. Chi la gestirebbe? Penso invece che si debba stabilire la chiusura totale di 6 su 12 festività civili e religiose a cui aggiungere massimo altre 6 domeniche, escluso dicembre. Pensando così, da un lato di far riposare almeno una volta al mese i piccoli imprenditori e lavoratori e dall'altro, senza mortificare chi sopravvive con il lavoro domenicali, preservare le vendite e i posti di lavoro.

Con questa proposta i piccoli non perderebbero nulla. I grandi, ubicati in località non turistica, potrebbero vedere ridotto il loro volumi d'affari solo del 10/15 per cento, che si riposizionerebbero in parte ancora su di loro. Così le ricadute sul lavoro sarebbero minime.

È solo una proposta, non valutiamola sul piano dei valori, solo dei numeri.

Forse riusciremo a mettere d'accordo molti, certamente non tutti, senza dividerci.

**Bando “Rinnova Veicoli”:
Contributo fino a €8.000 per
l’acquisto di veicoli**

commerciali “verdi”

Si può respirare aria più pulita grazie al Bando “Rinnova Veicoli” che è stato recentemente approvato dalla Regione Lombardia per incentivare le Micro Piccole Medie Imprese (MPMI) a rottamare i veicoli commerciali benzina fino a euro 1/I incluso e diesel fino ad Euro 4/IV incluso.

Chi aderisce al bando, che stanZIA fino a 6 milioni di euro, può usufruire dell’acquisto, anche nella forma del leasing finanziario, di un nuovo veicolo ad uso commerciale e industriale (categoria N1 e N2) a basso impatto ambientale.

Contributo previsto

L’agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto proporzionale alla massa/peso del veicolo e limitatamente alla gamma di veicoli N1 ed N2 (gli N3 -sopra le 12t- sono esclusi) secondo la tabella seguente:

	1 - 1,49 t	1,5 - 2,49 t	2,50 - 3,49 t	3,5 – 7 t	>7≤12t
ELETTRICO PURO	€ 4.000	€ 5.000	€ 5.500	€ 7.000	€ 8.000
IBRIDO (Full Hybrid o Hybrid Plug In) METANO (MONO E BIFUEL)	€ 3.000	€ 3.500	€ 4.000	€ 6.000	€ 7.000
GPL (MONO E BIFUEL)	€ 2.000	€ 2.500	€ 3.000	€ 4.500	€ 6.000

Non è prevista la cumulabilità con altri aiuti pubblici concessi per gli stessi costi ammissibili.

Ciascuna impresa, può chiedere il contributo per non più di due veicoli. I veicoli acquistati devono essere immatricolati per la prima volta in Italia. La data di acquisto, rilevabile dalla fattura, e la data di immatricolazione devono essere successive alla data di richiesta di contributo di cui al presente Bando.

Presentazione delle domande

Le domande di contributo devono essere presentate a partire dalle ore 14.30 del 16 ottobre 2018 fino alle ore 16.00 del 10 ottobre 2019.

Per ulteriori informazioni contattare FOGALCO Soc.Coop. – Matteo Milesi tel 035.4120210

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo "special edition" in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.



Tiziana Fausti

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino e Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.



Ezio Gritti – ph Marco Quaranta