

Food film Fest, ciak il 23 agosto

Lo spettacolo del gusto in scena fino al 27 agosto. Ascom in campo con il gelato polenta e latte

500 film provenienti da oltre 80 nazioni: si prepara al via la decima edizione di Food Film Fest, lo spettacolo del gusto che dal 23 al 27 agosto porta in Piazza Mascheroni a Bergamo registi, chef, atleti, intellettuali e grandi conduttori televisivi. Il festival – ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo – “serve” sul grande schermo storie di cibo e di vita, che esplorano l'universo del food attraverso lo sguardo di diversi Paesi e culture; coltiva l'appetito per la conoscenza in un percorso che porta il pubblico dagli anime, i cartoni animati giapponesi, alle paralimpiadi, dallo showman Piero Chiambretti all'invenzione della cioccolata calda. Semina, raccoglie e porta in tavola una nuova cultura del cibo come consapevolezza e sostenibilità, che dai diversi Paesi del mondo si proietta a Bergamo. Cibo, cultura, cura elencano il messaggio che quest'anno più che mai in occasione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura dobbiamo fare nostro e trasmettere più forte e più grande al di fuori dei confini del territorio. In occasione della grande cerimonia inaugurale in programma il 23 agosto i gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo presenteranno il gusto Polenta e latte messo a punto per raccontare e accomunare le due città capitale della cultura 2023. A raccontare la versione gelata della più semplice è autentica ricetta che conquista con il suo sapore ed evoca il piatto di riciclo delle nostre nonne, Luciana Polliotti, storica del gelato e Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo

Il Presidente di Camera di Commercio Bergamo, Carlo Mazzoleni, racconta dell'importanza di questo traguardo, il decimo

anniversario di un festival che è nato e cresciuto dalla collaborazione tra molte realtà presenti sul territorio, legate a doppio filo da un tema comune: “Il tema dell'alimentazione vive a 360°, in ognuna delle sue complesse sfaccettature. A partire dalle politiche legate alla sostenibilità e all'ambiente ci si orienta verso un orizzonte temporale di stabilità e visione al futuro”. A fare da faro verso un nuovo modo di pensare il nostro cibo, sono i 31 film in gara selezionati tra gli oltre 500 provenienti da 4 continenti. Dall'Africa viene un film sulla costruzione di una casa nel bosco; dall'Asia il racconto di una madre che cerca di guadagnarsi un pasto per il figlio; dall'America la tradizione di una ricetta preparata ad occhi chiusi; dall'Europa si lancia un messaggio sulla sostenibilità ambientale tra realtà e distopia, mentre l'Italia prende per mano lo spettatore tra il lavoro delle malghe e i profumi della Sicilia. I film finalisti del concorso cinematografico internazionale competono nelle 3 categorie DOC, MOVIE e ANIMAZIONE e i vincitori saranno divulgati attraverso il canale TV di Gambero Rosso (Sky 133 e 415). Tra le tante proiezioni in programma, il pubblico potrà assistere anche a 2 film da sala ad ingresso gratuito: “Si chef! La Brigade” film del 2022 diretto da Louis-Julien Petit e “Le ricette della signora Toku” film del 2015 scritto e diretto da Naomi Kawase. “Ci sono tante iniziative che nascono e dopo poco si spengono, ma siamo entusiasti di accogliere nel palinsesto BGBS2023 questo compleanno speciale che è il decimo anniversario di Food Film Fest” esordisce il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori, con un appello al significato e all'importanza del tema food – “Il cibo è un argomento fantastico, funge da punto d'incontro tra mille dimensioni e necessità, identificandosi come fulcro di convivialità in ogni luogo e ogni tempo.” Il tema scelto per la X edizione del festival è Feeling Food. Il sentimento del cibo che in un gusto, un profumo, un'immagine apre il cassetto dei ricordi negli angoli più nascosti della nostra mente. Cibo proiettato sul grande schermo che entra nel festival anche sotto forma di laboratori ed assaggi offerti da

Camera di Commercio, Coldiretti, Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca e Ascom Bergamo. Dall'aceto balsamico, parmigiano reggiano e lambrusco dell'Emilia Romagna ai casonsèi bergamaschi, dalla pasta ripiena con la formaggella della Val di Scalve alla torta Donizetti fino al Rafiolodi S. Alessandro. Il cibo si assapora con gli occhi e con la bocca, per gustare fino in fondo la cultura del food come piacere e intrattenimento; senza rinunciare agli spazi di dialogo e riflessione. Nadia Ghisalberti, Assessora alla Cultura del Comune di Bergamo, spiega la liason tra la città e la manifestazione "Bergamo è una città la cui vita culturale è arricchita dalla presenza importante di diversi festival nazionali e internazionali. Food Film Fest giunge alla sua decima edizione nell'anno di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura, e ben rappresenta un esempio di lavoro di rete, ossia la sinergia e lo spirito di collaborazione tra soggetti culturali, associazioni e imprese del territorio. La cultura del cibo è un mezzo di conoscenza di luoghi, tradizioni, persone, strumento di promozione della salute e del benessere, tocca i temi dello sviluppo sostenibile, della tutela dell'ambiente e dei lavoratori. Il linguaggio del cinema è in grado di raccontare tutto questo travalicando i confini geografici." Tra gli appuntamenti imperdibili, la serata "Prendete e mangiatene tutti" nella quale il giornalista ed autore televisivo Domenico Iannaccone racconterà al pubblico il suo incontro con chi il cibo se lo deve conquistare ogni giorno. A seguire lo psichiatra Leonardo Mendolicchio, che ci prenderà per mano lungo il sentiero scosceso che mette in relazione cibo, bilancia e amore; mentre l'atleta paraolimpica Martina Caironi e la pallavolista Ilaria Galbusera apriranno per noi il frigorifero dei campioni. La cucina incantata del maestro dell'animazione giapponese Hayao Miyazaki porterà sul palco le ricette di tutti i suoi film attraverso le parole di Silvia Casini, scrittrice del libro di ricette tratte dal mondo Ghibli; mentre il grandissimo showman Piero Chiambretti ci parlerà della grande torta della sua vita. Tra la fusione fredda e Socrate, svoltando in direzione dell'invenzione della

cioccolata calda e poi sempre dritti fino ad un'altra grande invenzione – quella della birra Franklin – il sociologo Massimiano Bucchi ci condurrà in un viaggio di misteri e scoperte, da cui usciremo con il sapore del buon cibo in bocca e qualche risposta in più in testa. Di tante domande e qualche risposta è fatto anche l'incontro sul cibo sintetico di Coldiretti Bergamo: possibile che il futuro sia la carne in vitro? A difendere il buon cibo bergamasco da un futuro che si muove a passo svelto è il Responsabile Servizio Cultura e UNESCO Claudio Cecchinelli. Durante l'incontro verrà anche proiettato in anteprima il nuovo documentario "Living Matter: Bergamo and the CheeseValleys" promosso da Bergamo Creative City.

La serata di sabato 26 agosto sarà l'occasione per una festa in piazza Mascheroni che comincia alle 21.30 con lo spettacolo "Veni, Vini, Cibi", che unisce intermezzi comici, musica e incursioni cantate con il buon cibo della nostra tradizione, per non dimenticarsi della poesia che c'è dietro il rito della Tavola. L'ultimo appuntamento cade di domenica mattina, giornata conclusiva di Food Film Fest, dedicata ai bambini: il laboratorio "la polenta del Giopì" a cura di Lavinia Marcu de "I Teatri dei Bambini" trasformerà ogni partecipante in un piccolo pittore, che attraverso la polvere d'oro della polenta si addenterà nel magico mondo del cibo e della creatività. Romina Russo, Consigliera della Provincia di Bergamo con delega alla cultura, interviene evidenziando il valore che il festival porta alla comunità "Importante sottolineare è la qualità della proposta di Food Film Fest, che ha portato consapevolezza e riflessione in merito al tema del cibo come identità di un popolo e di un territorio, definendone i confini".

Gelatieri Bergamaschi, una settimana di solidarietà e gusto

Le gelaterie hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con vaschette di gelato artigianale

«Il gelato è per tutti, ma per qualcuno ancora più speciale»: con questo slogan si conclude domani la settimana solidale del gelato promossa dai Gelateri Bergamaschi, protagonisti di una maratona di gusto e solidarietà, i due ingredienti protagonisti dell'iniziativa. Cominciata martedì, la settimana solidale del gelato ha coinvolto una decina di gelaterie del gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con tanti kg di gelato artigianale. Fragola, limone, cioccolato e tanti altri gusti per una merenda sana, buona e ovviamente solidale.



Le gelaterie coinvolte sono: Gelateria L'oasi (Villongo) – Il Battello Cooperativa Sociale (Sarnico); Laboratorio Gelateria Franca (Lefte) – Centro Diurno Arcobaleno (Urgnano); Yog (Sotto il Monte Giovanni XXIII) – Bambini Ucraini Orfanotrofio Berdiansk (Rota Imagna, Bedulita, Pontida); Ristopizza Gelateria Il Pirata (Lurano) – Centro Diurno (Verdellino); Gelateria Arlecchina (San Paolo d'Argon) Namastè Cooperativa Sociale (Seriate); Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro) – Sfa (Gorlago); Gelateria artigianale di Nembro – DinAmico Odv (Villa d'Almè); Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto) – La Casa di Luigi (Osio Sotto).

Grande successo per il concorso Straccia&Vinci: la Gelateria Cherubino è la più buona

15.000 cartoline distribuite, oltre 50 esercizi commerciali, quasi 1.200 clienti e un quintale di gelato in palio. Sono i numeri della settimana dedicata a La Stracciatella il Gelato di Bergamo promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi dal 2 all'8 settembre scorsi. Le gelaterie di Bergamo e provincia sono state protagoniste della valorizzazione del brand "made in Bergamo" – nato nel 1961 ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna – attraverso il concorso a premi Straccia&Vinci.

Ogni persona che si è recata nelle gelaterie aderenti e ha consumato il gusto stracciatella ha ricevuto una cartolina del concorso. Grattando il riquadro argentato è stato possibile vincere subito uno dei gustosissimi premi (in palio ben 100 kg di gelato che, per scelta del Comitato scientifico, se non riscossi interamente entro il 15/10 verranno devoluti all'Associazione Cure Oalliative Onlus) e partecipare all'estrazione di una gelatiera De Longhi, una Polaroid e un Fit Bit.

Tramite il «gioco» i clienti che hanno assaggiato la stracciatella hanno potuto valutare la propria gelateria di fiducia attraverso un contest che ha visto premiata "La più buona". Ad aggiudicarsi la targa la Gelateria Cherubino di Bergamo, premiata – insieme ai vincitori dei 3 premi ad estrazione – dal direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini.

"La Stracciatella il gelato di Bergamo è sempre più un progetto di filiera, di valorizzazione del territorio non soltanto per le eccellenze che lo caratterizzano, ma per il

lavoro di squadra che sa esprimere. In questo senso – ha spiegato Fusini – ringrazio CCIAA e il Comune di Bergamo, partner dell’iniziativa, oltre agli Sponsor, il Comitato Gelatieri e le gelaterie tutte: attori con i quali abbiamo implementato massima sinergia e che ci consentono di guardare con entusiasmo ai prossimi step di progetto”.

“Un’azione di promozione eccezionale – ha sottolineato con soddisfazione Giorgia Mologni, presidente del Comitato Gelatieri – che con uno strumento semplice ma di grande impatto ci ha permesso di far conoscere La Stracciatella il Gelato di Bergamo a chi ancora non aveva consapevolezza del brand, e della forza della sua storia. Basti pensare che abbiamo distribuito 15.000 cartoline, coinvolto oltre 50 esercizi commerciali e profilato quasi 1.200 utenti unici sul sito internet attraverso i partecipanti al concorso on line”.



Oscar Fusini e Giorgia Mologni premiano i titolari della Gelateria Cherubino

LA SETTIMANA DELLA STRACCIATELLA E IL CONCORSO STRACCIA&VINCI



M
CIO
IA



Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

“La Stracciatella il gelato di Bergamo”, questo il brand registrato il 25 settembre 2017, a partire da quel momento è stato al centro di nuove e costanti strategie e sinergie volte alla valorizzazione del marchio ma anche e soprattutto alla promozione del turismo enogastronomico nella nostra provincia. Dapprima la fase di lancio, con il coinvolgimento e l'adesione entusiasta delle gelaterie di Bergamo e provincia, a cui ha fatto seguito l'anteprima internazionale nell'ambito della prestigiosa manifestazione del G7 dell'Agricoltura, tenutosi a Bergamo a inizio ottobre, e la partecipazione de La Stracciatella il gelato di Bergamo all'edizione 2018 del Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, dedicata agli operatori del settore. Il 17 giugno 2018 poi la grande giornata della stracciatella celebrata e gustata nella splendida cornice di Piazza Vecchia con un fitto programma di racconti e spettacoli, oltre che di degustazione di gelato.

Promosso da Ascom Bergamo e dai Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamoe il patrocinio del Comune di

Bergamo, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino e Puntogel, e da un marchio di assoluta riconoscibilità del calibro di Lindt, il progetto prosegue anche nel 2019 con rinnovato slancio.

A spiegare l'operatività Giovanna Ricuperati, ceo MULTI, già membro del comitato scientifico ExpoGelato. Ad oggi sono già oltre 60 le gelaterie aderenti tra Bergamo e provincia e l'intera Lombardia, che ricevono a tal proposito il kit identificativo di progetto composto da cartoline, locandine, vetrofanie, espositore da banco e segnaposto, oltre che dallo stesso disciplinare di produzione della stracciatella. Il kit permetterà alle gelaterie di raccontare al pubblico, direttamente e indirettamente, la storia del gusto e le renderà riconoscibili come le vere gelaterie a marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Saranno loro stesse, insieme ad altre gelaterie artigianali selezionate in tutto lo stivale (una per Regione) le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto edel brand, contribuendo a diffonderne storia, valori e finalità.

Progetto che vedrà il momento clou in occasione della "Settimana della Stracciatella" in programma dal 02 all'08 settembre, in cui le gelaterie aderenti si impegneranno a promuovere il gusto e il disciplinare di produzione de La stracciatella il gelato di Bergamo. Con una gustosa chicca: il concorso a premi "Straccia & Vinci" che premierà i clienti con 100 Kilogrammi di stracciatella e altri fantastici premi... ma anche la gelateria più amata. Senza dimenticare uno degli obiettivi chiave del progetto, ovvero diffondere la storia e la paternità bergamasca della Stracciatella, facendola diventare un patrimonio della tradizione gastronomica locale e un veicolo di valorizzazione turistica del territorio. Nasce così l'idea di creare – in collaborazione con VisitBergamo – i percorsi denominati "Le Vie della Stracciatella": tour all'interno di ogni paese della provincia di Bergamo in cui ci

sia una gelateria aderente al progetto, che permettano di scoprire le eccellenze del territorio in diversi ambiti (culturale, religioso, enogastronomico, ecc.).

Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo, inaugura con sano orgoglio la progettualità 2019: “La stracciatella il gelato di Bergamo” non è solo una campagna di comunicazione ma un progetto ad ampio spettro che lavora su più fronti nell’ottica della rete e dell’interazione e integrazione di intenti, a partire dalla filiera e dai produttori, ma non solo. La sinergia tra gli attori del territorio, tra cui CCIAA e il Comune di Bergamo, sempre attenti nella politica di valorizzazione e del turismo, deve diventare un must per il nostro tessuto, così come la stracciatella, gustosa e inimitabile”.

“Bergamo ancora una volta è stata capace di un’intuizione geniale– afferma Maria Paola Esposito, segretario generale CCIAA di Bergamo –: un marchio che trae origine dal passato e proietta la città nel futuro, un lavoro di squadra che consente di far emergere ancora una volta l’eccellenza del territorio. E dei bergamaschi”.

Le fa eco Giorgia Mologni, venticinquenne neo presidente dei Gelatieri Bergamaschi, insieme ad Ascom capofila del progetto. “Non è un caso se la provincia di Bergamo conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d’affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio. Il nostro compito? Promuovere e valorizzare il consumo del gelato artigianale, attraverso iniziative come questa che ne esaltino il racconto e la creatività”.

“Le aziende della filiera – spiega Aurora Minetti, presidente del Comitato Scientifico Expogelato che dal 2015 mette in rete il mondo bergamasco del gelato artigianale – sono da sempre le prime sostenitrici del progetto. Materie prime, semilavorati,

macchine, coni, packaging, vetrine, che insieme ai tanti gelatieri e alle istituzioni rappresentano un settore in grado di sviluppare indotto per tutti”.

“Dagli anni '50 del secolo scorso fino ai giorni nostri, i consumi si sono evoluti attraverso quattro specifici periodi: la stagione del 'Tanto', del 'Bello', del 'Buono' e del 'Sano'. Il gelato artigianale – racconta Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore, docente di marketing nel settore dolciario artigianale – ha seguito quest'evoluzione con una forte valenza innovativa, nel rispetto della tradizione. Ha saputo condensare tutte le stagioni in un prodotto attuale, spesso legato al territorio, di forte appeal sul consumatore.

Rimane il compito di riscoprire e di comunicare al meglio l'artigianalità: un valore con un legame indissolubile con il territorio e i suoi “tesori”. La Stracciatella il gelato di Bergamo, ne è l'esempio vincente!”.

“Un progetto entusiasmante – conclude Lorenzo Lombardi, Key Account Manager linea professional Lindt – che siamo estremamente orgogliosi di condividere e supportare. Un esempio di lungimiranza, di eccellenza e di perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. I valori cardine della nostra azienda”.



IL PROGETTO

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

La Stracciatella il gelato di Bergamo è il gusto della tradizione gastronomica bergamasca. Nel 2017 è diventato un marchio collettivo promosso grazie a un progetto di valorizzazione territoriale. Il progetto prevede una serie di iniziative e azioni di promozione e comunicazione identificate nel concept **Stracciattelling**: un percorso narrativo basato sul racconto, la rivelazione e la rappresentazione teatrale della storia della nascita de *La Stracciatella il gelato di Bergamo*.

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

www.lastracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri tutte le
golese iniziative su

www.lastracciatellaigelatodibergamo.it

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scegli le gelaterie che espongono il marchio
La Stracciatella il gelato di Bergamo e non
adderai la *Settimana della Stracciatella*
dal 02 all'08 settembre 2020, sette giorni
completamente dedicati alla promozione
del gelato made in Bergamo con un "gelato"
concorso a premi!

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

La Stracciatella il gelato di Bergamo è
l'unica gelateria che esprime il marchio
dove a Bergamo si trova la Stracciatella.
L'invenzione della Stracciatella è stata
Per divulgare questa storia è stato
la filiera del gelato artigianale.









Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della stracciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità.

Infine, intervorrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling 2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel

1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione “La Stracciatella il gelato di Bergamo” promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

**STRACCIATELLING
2019**

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling 2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO



Monastero di Astino (BG)
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Con i gelatieri Ascom la merenda è gratis

Torna La Merenda non si paga, l'iniziativa primaverile promossa dai gelatieri bergamaschi. Da lunedì 6 a venerdì 10 maggio, le gelaterie aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo distribuiranno coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca. Ogni gelateria riceverà 300 coupon che metterà a disposizione dell'Istituto scolastico selezionato. Ogni coupon vale un un cono gelato. Per informazioni sull'iniziativa: consulenza@ascombg.it.

[La locandina](#)

24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019,

firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: alessandro.rota@ascombg.it, tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO

Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



24 marzo **Giornata Europea del Gelato** **Artigianale**

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

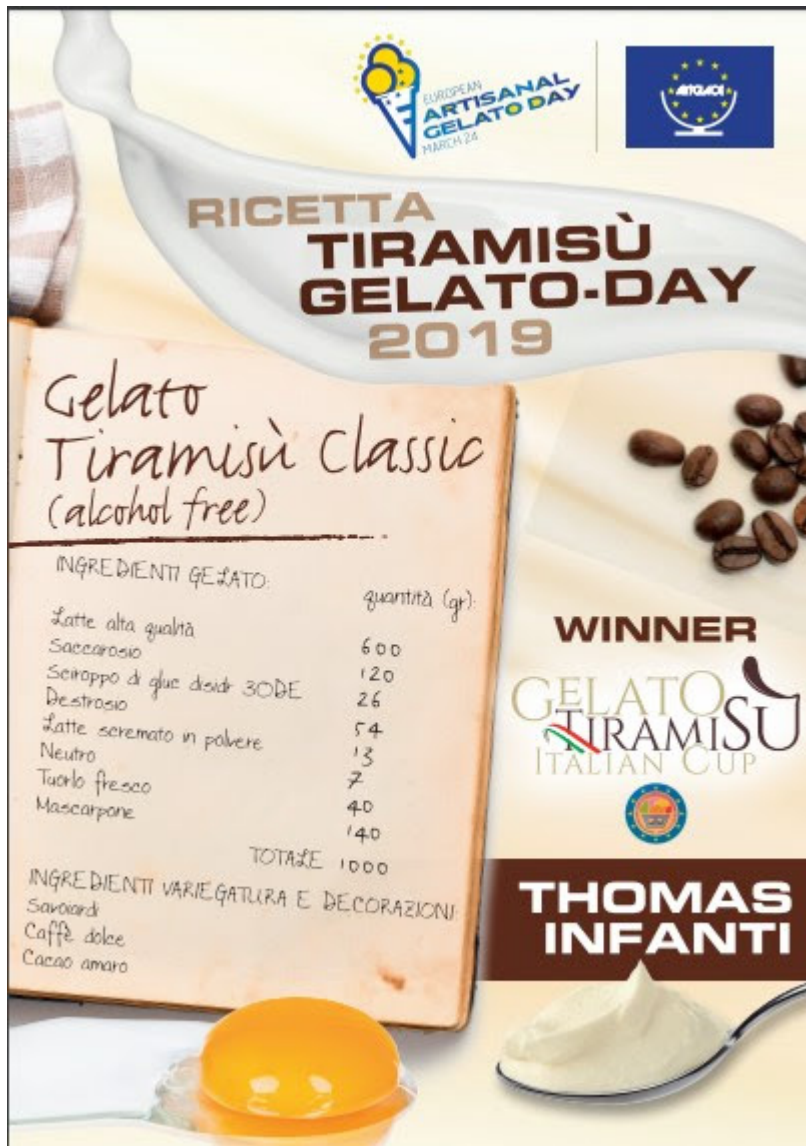
Per saperne di più: www.gelato-day.com

CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



www.artglace.com





**Giorgia Mologni: La nuova
presidente Gelatieri Ascom si**

racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?

Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?

Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo Gelato" nel 2015 a "La Stracciatella il Gelato di Bergamo", progetto che è tutt'ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos'è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?

Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l'intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un'aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?

Incrementeremo dell'utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove

iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?

Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.