

A Lovere shopping night, giochi di luce e menu speciali per la Notte romantica

Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a Lovere sabato 23 giugno 2018 l'appuntamento con "La Notte Romantica", l'evento promosso a livello nazionale dal Club de "I Borghi più belli d'Italia" per celebrare l'amore e la bellezza in tutte le sue forme. Per tutti gli innamorati (ma non solo) sarà un appuntamento imperdibile: a Lovere, in un'atmosfera suggestiva, si potranno gustare i menù a tema proposti dai ristoranti aderenti all'iniziativa ed apprezzare il «Dolce romantico» realizzato per l'occasione dalle pasticcerie loveresi. A partire dalle ore 19.30 in programma musica live con i dj di Radio Number One e l'accensione dell'illuminazione artisticoscenografica di Piazza Tredici Martiri e degli angoli più caratteristici del centro storico. A seguire, il concerto dell'Orchestra Casanova Venice Ensemble in Piazza Tredici Martiri. Infine, la Notte Romantica è anche una Shopping night con i negozi As.Ar.Co. aderenti aperti fino a tardi. Per i più social, selfie corner. Inoltre il Borgo sarà addobbato con decorazioni floreali a cura delle "Donne dei Fiori" di Lovere. In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a domenica 24 giugno 2018. In occasione dell'evento, il lungolago sarà pedonalizzato dalle ore 22:30 alle ore 23.45.

[Notte romantica – Il programma](#)

[I ristoranti aderenti](#)

Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715

All'Accademia del Gusto sfida ai fornelli sui piatti di Mirko Ronzoni

Lunedì 21 maggio ore 21 all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un laboratorio pratico con Mirko Ronzoni. I partecipanti divisi in due brigate si sfideranno nella preparazione di alcuni dei piatti più famosi del celebre ristorante televisivo Hell's Kitchen. Info e prenotazioni, 035 4185706 o info@ascomformazione.it

Cibus, tutti pazzi per il

biologico e le farine antiche

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetro (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decorì eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo

così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano. Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro di extravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche, Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotti che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova & C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

De Casoncello, Bergamo il suo

piatto

Dall'11 al 13 maggio a Bergamo c'è 'De Casoncello', tre giorni di incontri, degustazioni, concorsi e street food dedicati al piatto bergamasco

La cucina dell'altopiano di Alessandro Dal Degan all'Accademia del Gusto

La cucina dell'altopiano di Alessandro Dal Degan all'Accademia del Gusto lunedì 14 maggio. Il seminario è riservato agli operatori della ristorazione

“Award Italia a Tavola”, assegnati premi e menzioni

Il cuoco di Clusone, tristellato a Hong Kong, il patron del Club Moritzino, i fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, il direttore della Reggia di Caserta e la piadina romagnola gourmet sono gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola. Come ogni anno Italia a Tavola mira a premiare quelle persone e quelle realtà che, con la loro professionalità, etica, costanza ed impegno mirano a rendere

l'Italia il polo attrattivo che merita di essere, avendone tutte le potenzialità.

Grande è l'impegno di ciascuno nel proprio settore, dalla ristorazione all'hotellerie, dai trasporti ai servizi. Ma l'obiettivo è uno per tutti, e chi riceve un Award ha interiorizzato in sé questo principio: fare squadra, con l'obiettivo comune di un'Italia che sia simbolo di attrattività sotto tutti gli aspetti. Enogastronomia, accoglienza, storia e cultura: tutti questi vertici insieme formano un quadrato perfetto, quello che l'Italia può davvero diventare, per conquistare il turista e dare la spinta necessaria ad un settore che sul Pil del nostro Paese ha un peso non indifferente. Per farlo, tema centrale di quest'anno, serve – come dimostrano i vincitori degli Award – oltre al senso di squadra e alla cultura delle tradizioni, anche adeguata formazione e calibrata innovazione.

Gli Award sono stati consegnati in Sala Mosaico, l'ex Borsa Merci di Bergamo, dopo il primo dei tre convegni al centro di questi due giorni di Premio, "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza".

A ricevere gli Award di quest'anno sono stati Umberto Bombana, il cuoco bergamasco originario di Clusone, oggi unico italiano trisrellato fuori "casa", ad Hong Kong, nel suo Otto e mezzo Bombana; Sacbo Spa, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio (Bg); Aimo e Nadia Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin a Milano; Moritz Craffonara, titolare del rifugio Club Moritzino a Pitz Laila, in Alta Badia; Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta; Fresco Piada, azienda di Riccione (Rn) produttrice di Piadina Romagnola di qualità.

Queste le motivazioni dei sei Award:

- Umberto Bombana – “per la più alta testimonianza all'estero della Cucina italiana”
- Sacbo Spa – “per il contributo determinante alla crescita dell'incoming internazionale”

- Aimo e Nadia Moroni – “per una vita dedicata a valorizzare la Cucina di qualità”
- Moritz Craffonara – “per aver rivoluzionato l'accoglienza in montagna”
- Mauro Felicori – “per aver fatto della Reggia di Caserta un esempio di turismo di successo”
- Fresco Piada – “per la sua capacità di preservare la tradizione anche nell'innovazione”

Umberto Bombana è stato premiato con l'Award Italia a Tavola dal presidente di Euro-Toques Enrico Derflinger. «Credo che – ha sottolineato durante la premiazione il direttore di Italia aTavola Alberto Lupini – Umberto Bombana sia davvero il campione della Cucina italiana nel mondo». Unico tristellato italiano all'estero, Bombana, come ha ricordato Derflinger, conta oggi 7 stelle Michelin nei suoi locali. A rendere, come ha detto Lupini, «un dovere oltre che un grande piacere» premiare Bombana in questa circostanza è anche la sua origine, di Clusone, proprio in provincia di Bergamo.

Il premio a Sacbo Spa è stato consegnato al suo presidente, avvocato Roberto Bruni da Giorgio Palmucci. Sacbo Spa è la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio che nel 2018 si avvia a registrare 13 milioni di passeggeri. È il terzo aeroporto italiano dopo Fiumicino e Malpensa per numero di passeggeri ed è un formidabile strumento a servizio dell'economia e del turismo. «L'aeroporto di Bergamo – ha detto Giorgio Palmucci – con la crescita che c'è stata in questi ultimi anni, ha favorito e continua a favorire quella che è la crescita del turismo nel nostro Paese. È veramente un piacere premiarlo». Allo stesso tempo Bruni ha ricordato l'impegno “speculare” dell'aeroporto nel «promuovere anche prodotti enogastronomici di qualità e del territorio all'interno dell'aeroporto».

Aimo e Nadia Moroni hanno ricevuto l'Award di Italia a Tavola dal presidente della Fipe – Federazione

italiana Pubblici esercizi Lino Enrico Stoppani. «Questa è una coppia – ha detto Alberto Lupini – che ha saputo traghettare davvero la cucina regionale nel futuro». Aimo ha, a questo proposito, ricordato quanto sia importante preservare la tradizione, specialmente a Milano dove accanto al proliferare di cucine straniere ci si trovi in difficoltà nel «trovare un posto dove mangiare un vero Risotto alla milanese».

Moritz Craffonara è stato premiato con l’Award da Rosanna Bonadei dell’Università degli Studi di Bergamo. Moritz è il titolare del Club Moritzino, nato nel 1966 come classico rifugio che dagli anni '70 ha puntato sulla cucina gourmet, portando in Alta Badia, come in Italia in generale, la cucina di pesce a 2.100 metri. Da allora è diventato uno dei rifugi più noti delle Alpi, avendo rivoluzionato il concetto di accoglienza in montagna: musica, divertimento ad alta quota e intrattenimento serale.

Per Fresco Piada hanno ritirato l’award Michela e Gianpietro Caramella, figlia e padre, titolari dell’azienda. A consegnarlo Costantino Cipolla dell’Università di Bologna. «In questo caso – ha detto Alberto Lupini – siamo di fronte ad un’azienda che ha preservato la tradizione rendendola però attuale».

Purtroppo non presente Mauro Felicori, è comunque stato premiato per aver reso la Reggia di Caserta uno dei siti con i più alti tassi di crescita nel numero di visitatori in Italia, grazie alla sua innovativa gestione. Per gli Award 2018 Italia a Tavola ha realizzato delle pergamene e, in collaborazione con Pentole Agnelli, delle Casseruole basse due maniglie Al Black Collezione 110 anni personalizzate, con il nome di ciascun vincitore. A consegnare è stato il titolare dell’azienda Baldassare Agnelli. Oltre a queste, a ogni vincitore degli Award, è stata consegnata una confezione da 2 pezzi, un chilo ciascuno, di Grana Padano Riserva.

L'Horeca ha bisogno di nuovi "dottori" serve una laurea in accoglienza

Per innovare bisogna essere formati e consapevoli di quello che c'è da cambiare. Ma soprattutto l'Italia deve sentire la necessità di capire e sfruttare il potenziale dell'Horeca. È quello che emerso nel corso del convegno di apertura della 10ª edizione del Premio Italia a Tavola. L'incontro, dal titolo "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza" si è svolto sabato 7 aprile nella Sala Mosaico all'Ex Borsa Merci e ha coinvolto al tavolo attori sociali del settore e non, ognuno con ruoli e specifiche molto diverse.

Il punto di partenza comune da cui l'Horeca e l'Italia tutta deve – e vuole – partire è quello di prendere in mano la situazione, rendersi conto del tesoro che il Belpaese ha nelle sue mani, interrompere ogni tipo di guerra degli "orticelli" e fare squadra. Si parte dalle basi, dalla formazione, dalle scuole, dalla volontà di puntare sulle nuove leve che devono approcciare il lavoro già con l'intento di sfruttare al meglio le innovazioni tecnologiche. Ma la formazione deve riguardare anche chi si ritiene già esperto del settore, perché in cucina – come del resto in altri settori di questi tempi – non si può più stare fermi, ma bisogna sempre essere al passo con l'evoluzione in tempo reale.

Entrando nel vivo della discussione, è stato chi ha chiuso gli interventi a riassumere quanto detto nel corso del convegno in modo chiaro, deciso, con denunce dichiaratamente forti. Nello specifico, **Lino Stoppani (presidente Fipe)** applaudito ripetutamente dalla folta platea presente: «Sono cambiate

tante cose nel mondo della ristorazione negli ultimi anni – ha esordito – e per questo c'è bisogno più che mai di capitale umano nel nostro settore». Stoppani ha preso spunto dal lungo dibattito relativo all'idea di Italia a Tavola di istituire una Laurea in Accoglienza: «Sicuramente è una buona idea che porterebbe indubbi vantaggi culturali, e poi vantaggi specifici che rafforzano le nostre eccellenze di settore. Vanno tuttavia valutati rischi legati innanzitutto a quello che sarebbe un accesso ritardato alle professioni, perché occorre tanta gavetta nel nostro settore e quindi molto tempo da spendere imparando dai propri maestri. E poi c'è da capire quanto il sostegno incondizionato dichiarato dalla politica sia reale, perché al momento suona come una contraddizione. La recente legislatura ha fatto scelte che hanno rischiato di portare alla deriva il nostro perché ha consentito a tutti di poter fare tutto e ha azzerato l'importanza dei requisiti professionali. Da qui sono emersi problemi di concorrenza sleale, di poca qualità dell'offerta e quindi molti rischi relativi alla sicurezza alimentare. Non per ultimo, le infiltrazioni mafiose che hanno ulteriormente inquinato il mercato».

Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi si è soffermato invece sulle necessità delle strutture alberghiere italiane di saper accontentare i tanti turisti stranieri in arrivo nel nostro Paese: «I turisti stranieri – ha osservato – cercano determinati standard, altamente qualificati e in grado di garantire ogni tipo di comfort. Penso al wi-fi: la prima cosa che cercano i turisti è il wifi. Per questo è necessario dare professionalità a chi lavora nel settore alberghiero, soprattutto ora che le presenze turistiche in Italia stanno aumentando e bisogna cavalcare l'onda. È necessario dunque che si sappiano le lingue, ma che si conoscano anche le culture dei diversi Paesi per saper accogliere al meglio qualunque cliente. Non vanno dimenticate le buone tradizioni dell'accoglienza italiana, del modo familiare di gestire alcuni alberghi, ma con un'attenzione a dettagli che sono diventati dei must pretesi dalla clientela internazionale».

Ad aprire i lavori invece sono stati i saluti di **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**: «Sono contento che Italia a Tavola abbia scelto Bergamo per il suo evento annuale – ha detto – perché la nostra città è sempre più coinvolta in eventi rilevanti nel settore dell'enogastronomia. Qualità, innovazione e formazione sono le chiavi per mantenere il successo che il settore italiano della ristorazione e dell'accoglienza ha ottenuto nel mondo e per conservare il patrimonio economico e culturale che è il cibo per l'Italia. Tutto deve avvenire inevitabilmente all'insegna della sostenibilità».

Giovanni Malanchini (consigliere segretario di Regione Lombardia) ha portato i saluti della nuova Giunta regionale lombarda: «In questa due giorni di Premio – ha evidenziato – è importante capire che dietro ad un singolo settore c'è un sistema molto ampio, che parte dalla produzione agricola. Occorre che tutte le parti della filiera e anche quelle esterne dialoghino e sta alle istituzioni creare una rete fitta ed efficace».

A coordinare la prima parte di interventi, è stato il direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, che ha subito chiarito la sua posizione: «Abbiamo l'immagine di un cibo che è solo presentazione degli chef star, ma non è quello di cui noi vogliamo discutere. Vogliamo dare l'idea di tutto il mondo che ruota attorno ad un piatto: c'è una prima rete, quella dei produttori, ci sono le grandi industrie alimentari e le piccole-medio imprese (da non dimenticare); poi chi lavora nei ristoranti, negli hotel e ancora chi fa impianti elettrici, per la climatizzazione, per cotture, insomma chi partecipa alla grande catena del settore: se non teniamo conto che c'è tutta questa realtà attorno al cibo, è difficile immaginare un futuro. Noi abbiamo identificato due interventi urgenti sui quali lavorare: formazione e innovazione. Per quanto riguarda la formazione c'è molto da fare, basti pensare che non c'è un sistema ben coordinato ed efficiente a livello di istituti alberghieri e che non esiste la possibilità di continuare i propri studi in ambito universitario».

Stefano Salina, direttore del Capac di Milano, ha aperto gli interventi di chi lavora nell'istruzione di tipo alberghiero: «Ci sono percorsi unitari, lineari, continuativi, ma si può fare di più. Si devono costruire progetti unitari destinati ai giovani che vogliono sapere quanto talento possiedono e che, al contrario, spesso abbandonano la strada intrapresa perché poco seguiti».

Ha giocato "in casa" **Valentina Fibbi di iSchool** – Taste il ristorante didattico attivo a Bergamo: «Rappresentiamo una comunità all'interno della quale si sperimentano nuove politiche, nuove ricerche per un modello educativo innovativo che sviluppi le professionalità dei ragazzi. Da noi gli allievi si confrontano col mondo del lavoro già nelle prime fasi. Ci siamo resi conto subito che la vera attività interdisciplinare formativa sarebbe stata quella del ristorante didattico, perché è lì che si tocca con mano ciò che si è chiamati a fare. Le ore in aula non bastano per capire cosa davvero un cliente vuole e si aspetta. Dinamismo, velocità, ricerca, cultura e entusiasmo sono i nostri ingredienti».

Marco Marchetti, presidente di Assosistema Confindustria, ha portato invece alcuni esempi di nuove buone pratiche applicate nell'Horeca derivate da una formazione recente diversa, volta alla sostenibilità: «Eroghiamo servizi di igienizzazione e sterilizzazione dei dispositivi tessili. Un aspetto questo che viene tenuto in grande considerazione dai turisti, sempre più volti a scegliere ambienti ecosostenibili e igienicamente all'altezza. Standard qualitativi e ambientali di spessore garantiscono alla struttura alberghiera alta competitività. L'usa e getta degli accessori tessili, da troppo tempo in voga nelle strutture alberghiere e della ristorazione, è una politica che sta scomparendo e questo va a beneficio di tutto l'ecosistema dell'ambiente che ci circonda».

A proposito di formazione fornita a professionisti non più studenti, **Maurizio Di Dio di Saps Agnelli Cooking Lab** ha portato l'esperienza progettata dalla famiglia Agnelli: «Nel 2002 – ha ricordato – abbiamo creato il primo centro di

formazione per approfondire temi di cultura gastronomica a partire dallo strumento di cottura, termine coniato da Agnelli per definire quella che è più comunemente conosciuta come pentola. Ci siamo evoluti lungo questo percorso collaborando con enti qualificati dando vita, tra le altre cose, al manuale di strumenti di cottura dove vengono inserite tutte le informazioni relative agli strumenti di cottura stessi. Due anni fa, per legittimare l'atto culturale dello "spadellamento", abbiamo dato vita a #nontoccatemilapadella per far capire che dietro a quel gesto ci sta un percorso culturale profondo. Sono dieci punti sottoscritti da grandi professionisti del settore e distribuiti in tutta Italia, con specifiche tecniche per ogni regione del nostro Paese».

Poi ancora scuole con **Candida D'Elia, di Alma**: «Siamo un centro di formazione a 360 gradi – ha detto – perché ci occupiamo di cucina, di sala, di barman, di manager, di camerieri. Ospitiamo allievi da tutto il mondo, per cui ci troviamo in una babele di lingue e culture utili ad ogni singolo allievo, capace anche di creare un amalgama edificante e che rimane anche dopo essersi diplomati. Sui 3.955 diplomati della nostra scuola, l'89,8% lavora; di questi, il 30% è impegnato all'estero. Voglio dire che i ragazzi di oggi non è vero che non hanno voglia di fare, bisogna incontrare le persone giuste che sanno dargli un'opportunità».

Dunque **Raffaele Trovato, di Ifse**: «Il nostro istituto – ha sottolineato – punta all'educazione dello stile italiano che arriva fino a moda e design. Personalmente nasco nelle cucine, per cui ho sempre impostato i percorsi professionali puntando su quello che serve nel concreto a cuochi e ristoratori. Nelle scuole alberghiere ci sono solo due ore di pratica ed è impensabile che i ragazzi si innamorino del lavoro in questo modo. Ci sono scuole private che andrebbero bloccate, perché si fanno pagare eccessivamente e hanno un orario nettamente sbilanciato tra formazione nei banchi e sul campo».

Paolo Colapietro di Food Genius Academy (Milano) gli ha fatto eco: «Siamo una scuola che si propone con un'offerta differente da leader come Ifse e Alma. Puntiamo sulle

esperienze lavorative nel mondo post-formazione e sulla creazione di un profilo 2.0 dei cuochi. Ci sono corsi molto cari che propongono un'offerta e una formazione poco efficace. Assurdo, bisogna darsi una regolata e bisogna che le istituzioni limitino il raggio d'azione di queste realtà».

Dario Mariotti, Cast Alimenti di Brescia: «Per noi l'obiettivo prioritario è quello di arrivare a settembre 2019 a varare un corso di laurea in scienza della cucina. Riteniamo che la figura del cuoco possa avere un profilo accademico a tutto tondo, riconosciuto ufficialmente. La vera visibilità e il vero criterio di definizione di standard professionali devono essere certificati da corsi di laurea».

In chiusura, Lorenza Vitali di Witaly: «Non facciamo formazione, ma andiamo ad individuare professionisti che possano essere stimoli per le nuove leve che si affacciano sul mondo dell'enogastronomia. Negli ultimi 15-20 anni si è visto di tutto e di più nel nostro settore, dobbiamo prendere quello che funziona e valorizzare le persone competenti che sanno trasferire dei messaggi incisivi. Rimettiamo al centro il senso della ristorazione e dell'ospitalità, che significa sapersi interfacciare al meglio con la clientela, dalla risposta al telefono a quella ad una mail o ad un post sui social».

Il direttore Lupini ha poi passato il testimone all'estro di Patrizio Roversi (vincitore del sondaggio "Personaggio dell'anno" nella categoria Opinion leader). «Per dire come è messo il mondo del cibo italiano, basta dire che ho vinto tra gli Opinion leader», ha esordito Roversi nel suo consueto tono scherzoso e amichevole.

Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin) è intervenuto rispondendo ad una domanda curiosa di Roversi, il quale gli ha chiesto se un cuoco preferisce ricevere giovani cuochi già formati o se vuole che gli stessi giovani si formino nei propri locali: «Noi – ha risposto Cerea – vogliamo ragazzi che sappiano cosa sia un ristorante, cosa siano i piatti classici e che abbiano voglia di far sacrifici. Purtroppo arrivano ragazzi dagli istituti alberghieri con

grandi conoscenze di piatti innovativi, ma senza sapere cosa siano i piatti tradizionali e senza conoscere le tecniche base, l'impasto ad esempio. Stiamo recuperando una grossa lacuna formativa, ma c'è ancora tanto da fare. Non dobbiamo avere paura del futuro, bisogna conoscerlo, approfondirlo e con coraggio, affrontarlo».

Rossana Bonadei, docente di Letteratura inglese dell'Unibg ha raccontato l'esperienza dell'università orobica nel turismo: «L'Università di Bergamo – ha detto – si è sempre qualificata per la tendenza a innovare e non è un caso che abbiamo una laurea in turismo, che riteniamo settore importantissimo e di grande legame col territorio. Oggi a livello di atenei, chi propone un modello sistemico è davvero competitivo. Noi siamo scelti perché non siamo un corso classico di management. E poi noi riteniamo che ci voglia pazienza: servono cinque anni di formazione per considerare un corso, valido e qualificante».

Costantino Cipolla, dell'Università di Bologna ha detto la sua sull'idea di una laurea in accoglienza: «il settore è un grande mix di conoscenze, di arti, di scienze ed è per questo che l'idea è buona se avviata in un ateneo che sappia offrire tutte queste discipline. Una cosa è certa: non si può più fare a meno di pensare che un percorso universitario non sia necessario».

Alfredo Pratolongo, di Fondazione Birra Moretti, si è concentrato sulla formazione in un determinato settore, quello della birra: «Solo negli ultimi anni – ha ammesso – ci siamo resi conto del potenziale che ha l'Italia nel mondo della birra. Noi stiamo lavorando su questo, per migliorare le competenze e lo faremo con progetti verticali, che ci portino nel profondo della conoscenza del mondo della birra. Noi formiamo non solo persone che conoscano la birra, ma che sappiano anche fare business portando la birra nel mondo della ristorazione, che è un settore ancora poco conosciuto e sfruttato».

Massimo Giubilesi, presidente Tecnologi Alimentare Lombardia e Liguria ha provato a spiegare l'importanza del tecnologo alimentare: «In un settore ancora così colpevolmente

frammentato, non solo a livello di formazione, il nostro ruolo potrebbe essere importante come mediatore tra più attori. Il tecnologo alimentare è stato del resto addestrato per avere una conoscenza multidisciplinare sul cibo, lo vedo quindi al fianco degli “artigiani” del settore, che sono gli industriali del terzo millennio».

Il futuro della ristorazione e dell'ospitalità? Zambonelli (Ascom): “Formazione in primo piano”

‘Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l’algoritmo per un’ospitalità condivisa’, è il titolo scelto per il convegno conclusivo della due giorni del Premio Italia a Tavola che ha visto Bergamo protagonista del mondo enogastronomico italiano, ma non solo.

Più di trenta stelle Michelin hanno calcato il palcoscenico del premio, di cui Ascom Confcommercio Bergamo è stata partner insieme alla rivista Affari di Gola.

L’incontro, organizzato nella sede universitaria di Sant’Agostino e moderato dall’ideatore del premio e fondatore di Italia a Tavola Alberto Lupini, ha visto la partecipazione di addetti ai lavori che hanno tracciato le linee della ristorazione e dell’accoglienza proiettata nel XXI secolo.

Sono emersi numerosi spunti ma un unico comune denominatore: la tradizione e le qualità umane dovranno essere sempre alla base di ogni innovazione e cambiamento. Solo partendo dalle nostre radici sarà possibile soddisfare i consumatori di oggi e domani e scoprire nuove opportunità di mercato e di

business.

Il ristoratore del XXI secolo deve saper creare, comunicare e rendere disponibile il valore superiore al cliente. Il tutto spesso con l'intermediazione dei nuovi strumenti informatici e del mobile che sono sempre più presenti, dal payment all'ordering e reservation, sino alle recensioni e ai racconti delle esperienze ed emozioni vissute.

Chiaro che i social media con milioni di utenti attivi in Italia rischiano di influenzare molto i consumatori sulla reputation dei singoli locali.

Detto questo, gli operatori devono sempre più conoscere ed essere in grado di gestire gli strumenti informatici perché il racconto di coloro che hanno vissuto l'esperienza è il miglior veicolo pubblicitario.

Il convegno ha visto la partecipazione del presidente degli albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, che ha ripercorso alcuni passaggi epocali relativi al cambiamento nella gestione di un albergo dagli anni '80 ad oggi, a partire dal prezzo degli hotel.

“La tecnologia ha radicalmente cambiato il nostro lavoro – ha affermato Zambonelli -. Lo smartphone, oltre ad aver di fatto eliminato il vecchio centralino telefonico delle hall, è in grado di fornire in tempo reale il prezzo delle camere al cliente finale. Se negli anni Ottanta il prezzo delle stanze era fisso e regolamentato, con la liberalizzazione delle tariffe oggi il prezzo della camera cambia di ora in ora e grazie alla tecnologia si conoscono anche i prezzi dei competitor”. “L'elemento fondamentale rimane l'uomo e in quest'ottica dobbiamo lavorare sempre più sulla formazione per garantire la massima professionalità degli operatori” ha concluso Zambonelli.



Un altro importante tema affrontato da diversi relatori è la disintermediazione. La gestione in autonomia permetterebbe il risparmio di circa il venti per cento di commissioni che oggi vengono incassate da operatori esteri; un risparmio che, reinvestito nel territorio e nel restyling delle strutture ricettive, porterebbe benefici a tutto il Paese.

Con un aggiornamento delle tecnologie si avrebbe una crescita del Pil di almeno due punti percentuali, in linea con gli altri Paesi europei con le nostre caratteristiche.

Il successo del Made in Italy (e un po' anche del Made in Bergamo) ha visto protagonista lo chef bergamasco Umberto Bombana, sette stelle Michelin in Asia che da dieci anni vanta l'overbooked sia a pranzo che a cena nel suo '8 e 1/2' di Hong Kong, grazie a un mix tra alta cucina, organizzazione e servizio.

Anche per Bombana la tecnologia è fondamentale per migliorare e migliorarsi di giorno in giorno. "Grazie a WhatsApp – spiega lo chef – riusciamo a dialogare con i nostri fornitori e i nostri contadini che ci inviano immagini e caratteristiche dei prodotti indispensabili per creare i nostri piatti".

Angelo Agnelli di Pentole Agnelli ha sottolineato l'importanza degli strumenti di cottura e della sperimentazione con gli chef "per una ristorazione fatta di semplicità con un forte elemento emozionale". "Ben venga la sperimentazione – ha detto – senza perdere di vista la tradizione".

Se in futuro potremo avere a disposizione robot umanoidi che aiuteranno in reception, tavoli interattivi per la ristorazione, con un occhio sempre più attento, anche se ancora scettico, sui pagamenti in bitcoin, occorre evitare il

fenomeno della schiavitù dell'iperconnesso.

Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, ha illustrato i risultati dell'osservatorio sul turismo enogastronomico italiano 2018 che mostrano come la motivazione specifica relativa a Food & Wine e l'accessibilità e fruibilità dei luoghi di produzione rappresentino i nuovi 'musei' del turismo esperienziale.

La giornata si è conclusa con l'assegnazione dei premi ai protagonisti bergamaschi dell'enogastronomia: Sandra Midali Berera del Residence K2 Foppolo ha ricevuto il premio "Una vita per la cucina"; a Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Salvatore il premio 'Innovazione della tradizione'; ad Antonio Cuomo dell'Hostaria del Relais San Lorenzo è andato il premio 'Il coraggio dell'originalità', a Abramo Milesi dell'Alpeggio di Valtorta il premio 'per aver diffuso il valore della tradizione del formaggio'. Tra i premiati anche Clemente Savoldelli del Mulino didattico di Gandino che è stato insignito per il suo progetto di 'riscoperta del mais'; Giovanni Cacciolo Molica (Orobica Pesca) per aver portato il gusto del mare in Lombardia e Roberto Vitali giornalista e fondatore Italia a Tavola 'per aver diffuso La cultura del cibo'.

Banqueting e catering, Ascom Formazione spiega come realizzare eventi di successo

Mercoledì 2 maggio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso di tre ore insegna a realizzare banchetti e servizi catering di successo. Info e prenotazioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it