

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

Bando camerale per il turismo. Domande entro il 31 maggio

Bando Camerale per le imprese del turismo che investono sulla promozione digitale. Le domande entro il 31 maggio. Contributi fino a 2.500 euro. Info, www.bg.camcom.it

Alberghi e B&B al completo per la Sarnico Lovere Run

Tutto esaurito sul Lago per la Sarnico Lovere Run. Sabato si apre la due giorni sportiva. Attesi oltre 15 mila visitatori

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’.

Promozione turistica, bando di 200mila euro dalla Camera di Commercio

Promozione turistica, duecentomila euro dalla Camera di Commercio. Il bando è riservato a a strutture ricettive, servizi di intermediazione, agenzie turistiche e attività del tempo libero. Le domande vanno presentate entro il 31 maggio. Informazioni, www.bg.cam.com.it

Enoturismo, mobilità green e buona tavola sempre più cercati dagli italiani

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità “green” sono un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, Repower, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda “Enoturismo e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole” tenutasi presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena.

All'evento hanno partecipato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, Roberta Garibaldi, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano e Vittorio Giulini, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.

La tavola rotonda è stata l'occasione per presentare il Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano realizzato dall'Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico. Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e viticoli di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell'*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande "appeal" per i turisti italiani: il 41% ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto

per i turisti d'oltreoceano.

Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti: vanta a livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al 2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione del circuito Ricarica 101. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre 200 eccellenze, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di ricaricarsi velocemente e gratuitamente grazie alle Palina Burrasca da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* – utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* – aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'Associazione Dimore Storiche, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come Barone Ricasoli, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente con numerose referenze nella Guida Oro I Vini di Veronelli 2018, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture entrate a far parte del circuito Ricarica 101.

East Lombardy ospite dell'Accademia Italiana della Cucina di Brescia

La ristorazione bergamasca è stata ambasciatrice alla serata "Il Novecento e la sua cucina" organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina di Brescia venerdì 16 marzo a Villa Fenaroli di Rezzato. La serata è stata l'occasione anche per fare il punto sull'avanzamento di East Lombardy, progetto internazionale di valorizzare del patrimonio eno-gastronomico della Lombardia orientale che vede riunite le quattro province Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il professor Giovanni Ballarini ha ripercorso la storia della cucina nel secolo scorso e Roberta Garibaldi, direttrice del progetto East Lombardy, è intervenuta sul rapporto arte, food e turismo e relazionato sulle strategie di sviluppo del territorio e su come stanno si muovendo le città "concorrenti" in tema di turismo enogastronomico. Alla conferenza è seguita la cena, organizzata dal delegato provinciale Lucio Piombi e da Annamarina Bisutti e curata da quattro chef rappresentanti delle province coinvolte che hanno portato in tavola le proprie specialità. Bergamo era rappresentata dallo chef Chicco Coria, titolare del ristorante La Vecchia Filanda di Brusaporto, che ha scelto di presentare in tavola 'Baccalà

mantecato accompagnato dalla polenta di mais spinato di Rovetta con riduzione di salsa di acciughe'. Per Brescia era presente Andre' Wadoux, chef di Villa Fenaroli. Per Cremona Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi e per Mantova Fernando Aldighieri e Daniela Bellintani della Locanda delle Grazie

Giornate Fai, la primavera protagonista alla Fucina di Teveno

Sabato 24 marzo nell'ambito delle Giornate Fai di primavera la Fucina di Teveno organizza 'Primavera alla Fucina', una giornata per conoscere questa bellissima realtà della Val di Scalve recentemente inserita nei luoghi Fai. Dalle 14 alle 17 sono in programma visite guidate al Palazzo Pretorio di Vilminore; dalle 17 alle 18.45 seguirà sempre a Palazzo Pretorio la presentazione de 'La Fucina di Teveno A.P.S." (Associazione promozione sociale) alla quale interverranno Marco Patelli della delegazione F.A.I. Di Bergamo e Pietro Orrù sindaco di Vilminore di Scalve. L'iniziativa è promossa in collaborazione con la Pro Loco di Vilminore e il patrocinio di Comune di Val di Scalve e Comunità Montana di Scalve. Info: facebook lafucinaditeveno.

Ospitalità senza barriere

Nasce un marchio per il turismo inclusivo

Nasce il marchio Ospitalità senza barriere per gli albergatori che offrono servizi di qualità per accogliere le persone con disabilità o fragilità. Anche Ascom tra i firmatari del protocollo

Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano

Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano. Negli hotel previsto il tutto esaurito. Fino al 18 febbraio milanesi sugli sci sui nostri monti, buone le previsioni per tutto il mese