

Villongo, Natfood spinge sul pedale dell'innovazione

Il gruppo, leader nella produzione e distribuzione di prodotti dedicati a bar e gelaterie, serve oltre 40mila locali in tutta Italia ed è pronto a lanciare le granite frizzanti. Il presidente Lochis: «Il cliente si fdelizza anche con le novità»

Ambulanti, «serve un salto culturale»

Mauro Dolci nuovo coordinatore regionale della Fiva: «Un cambio di mentalità nel modo di percepire il proprio lavoro è necessario. Oggi bisogna passare dalla logica del "mio banco" a quella del "mercato"». «Forte impegno anche sulla Bolkestein e nel dialogo con gli enti locali»

Giovani, «pronti a cogliere la sfida del cambiamento»

Al Maxxi di Roma gli "under" di Confcommercio a confronto sulle "Evoluzioni" che il terziario è chiamato ad affrontare. Due i rappresentanti dell'Ascom bergamasca. Bonicelli: «Sempre più importante lavorare in rete, tra aziende ma anche con il territorio». Cereda: «Web e comunicazione fondamentali per

smuovere un mercato statico»

Zappa (Sematic): «È ora di mettere in circolo idee e impegno»

Il presidente del Gruppo Metalmeccanici di Confindustria Bergamo è netto: «Il tempo dei salotti è finito. Il vento sta cambiando, bisogna cominciare a metterci del proprio». «Il segreto per guardare avanti? Entusiasmo, nonostante tutto. Nel Dna degli italiani c'è la passione per il lavoro»

Sviluppo d'impresa, dall'Ascom assistenza agli associati

Grazie al bando della Camera di Commercio, il servizio non prevede costi aggiuntivi. Fusini: «In questa fase di crisi, un aiuto nell'ottimizzazione della gestione aziendale può essere prezioso»

Pane e snack “locali”, le idee dei futuri fornai

I ragazzi del terzo anno delle scuole di panificazione coinvolti in un concorso dall'Aspan per creare prodotti innovativi valorizzando la farina della filiera territoriale

Credaro, chiude lo storico panificio Cancelli

A dicembre abbasserà per sempre la serranda il forno, con annesso negozio alimentari, avviato negli anni Trenta da Gino “Zofi”. Leonardo: «Non c'entra la crisi, smetto perché sono stanco». «A questo lavoro si sacrifica tutto, ma le soddisfazioni non sono mancate»

Tour de France tra i vini, a Osio Sotto serata di degustazioni

Giovedì 13 novembre l'Accademia del Gusto propone "Le vie del vino: Tour de France", una serata di degustazione guidata per conoscere alcuni dei più importanti vini d'Oltralpe

Cake design, un minilaboratorio per imparare l'arte dello zucchero

In tutta Italia impazza la cake "mania". La passione per i dolci coreografici dai colori irresistibili ha conquistato appassionati di tutte le età e professioni. A Milano i primi giorni di ottobre sono stati più di 12mila i visitatori accorsi per "Cake Festival", la fiera dedicata alla pasticceria e alle decorazioni.

Anche a Bergamo chi vuole diventare un artista dello zucchero potrà farlo con un corso di sei ore firmato Accademia del Gusto. La scuola di cucina di Osio Sotto organizza lunedì 10 e mercoledì 13 novembre un laboratorio teorico-pratico di pasticceria dedicato al mondo del cake design, con le sue creazioni dolci, belle

da vedere e buone da gustare. Il corso si tiene in orario serale (dalle 20 alle 23) ed è ideale per chi desidera apprendere le tecniche base di modelling con la pasta di zucchero. Durante le lezioni teorico-pratiche verranno illustrate ricette, farciture e attrezzi da utilizzare; si parlerà di tempi di riposo, paste modellabili, tecniche di colorazione, rivestimento, assemblaggio e finiture; e si imparerà a realizzare torte tridimensionali per dar vita attraverso il fondente a opere d'arte da proporre agli ospiti più esigenti. Il corso è tenuto dalla cake designer Laura Crotti.

Per informazioni e prenotazioni contattare Ascom Formazione, tel. 035 4185706/707 o info@ascomformazione.it

Pia Unione San Lucio, al 16 novembre a Torre Boldone la festa degli alimentaristi

Si rinnova domenica 16 novembre l'appuntamento con la Festa del patrono della Pia Unione San Lucio fra gli alimentaristi bergamaschi, lo storico sodalizio che fa capo all'Ascom e che promuove momenti di incontro, solidarietà, cultura e spiritualità. L'evento sarà come lo scorso anno al ristorante Papillon di Torre Boldone (via Gaito, 36) per una giornata all'insegna della condivisione e dello svago, senza dimenticare la possibilità di dare aiuto a chi ne ha bisogno. Grazie infatti alla disponibilità delle aziende sponsor saranno messi in palio cesti alimentari per raccogliere fondi da destinare ad iniziative benefiche. «I mutamenti nel mondo del commercio hanno fatto sì che negli anni salumieri, gastronomi e macellai fossero sempre meno – evidenzia il presidente della San Lucio Pierantonio Chiari -, tuttavia l'Unione resiste e, nonostante molti componenti siamo ormai in pensione, assicura il proprio aiuto quando si tratta di promuovere le attività tradizionali e di vicinato, come accaduto, ad esempio, con la recente Passeggiar Gustando». «L'associazione – ricorda – è nata nel 1938 per aiutare i colleghi in difficoltà, soprattutto gli anziani che non potevano più lavorare e che, a quei tempi, non ricevevano la pensione. Gli alimentaristi preparavano dei pacchi con generi di prima necessità e li distribuivano a chi ne aveva più bisogno. Oggi la situazione è cambiata ma lo spirito che ci anima è il medesimo: rafforzare la collaborazione, creare un clima di confronto aperto e positivo tra tutti gli operatori del commercio, di città e provincia. Tra gli obiettivi c'è anche il sostegno di progetti solidali sul territorio, cui

vengono destinati i fondi raccolti nel corso delle iniziative del gruppo, un'azione possibile anche grazie all'appoggio delle ditte sponsor che ci stanno vicine e che ringraziamo». La giornata si apre alle 11.30 con la messa celebrata al ristorante. Alle 12.30 è previsto l'aperitivo e dalle 13 il pranzo. Il pomeriggio proseguirà con l'intrattenimento e la lotteria benefica. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare la segreteria (tel. 035 4120200), il presidente Pierantonio Chiari (tel. 035 242982) o Dino Balduzzi (tel. 035 2734882).