

Donne al lavoro, l'imprenditorialità femminile protagonista della mostra di Terziario Donna

Il 3 marzo si apre "Sguardi di donne, storie di commercio". All'Ex Ateneo in Città Alta 30 scatti di Sergio Nessi raccontano lo spirito imprenditoriale di trenta donne del terziario

L'alta cucina omaggia la Giornata delle malattie rare

L'alta cucina sposa la solidarietà e mette a tavola una ricetta inconsueta in omaggio alla ricerca sulle malattie rare. I ristoratori aderenti a Ingruppo, l'iniziativa che rende l'alta gastronomia «prêt-à-manger», hanno accettato con entusiasmo l'invito dell'Istituto Mario Negri a promuovere insieme la Giornata Internazionale delle Malattie Rare in programma oggi 28 febbraio. Abalone, Caviale di Lumaca, Pepe Timur di Tarai, Toothfish della Patagonia: sono solo alcuni degli ingredienti inconsueti che i ristoratori renderanno protagonisti delle ricette che cucineranno in occasione della Giornata devolvendo il valore simbolico del «piatto raro» (15 euro) all'Istituto Mario Negri, che da oltre 25 anni è impegnato nella ricerca sulle malattie rare. Tutti gli sforzi dei ricercatori di spostare sempre più avanti i confini della conoscenza sono volti a fare luce sui meccanismi di progressione delle malattie e a trovare

nuove terapie farmacologiche e non, donando speranza a quei pazienti che ad oggi non hanno ancora trovato una cura. In Lombardia i pazienti con malattie rare riconosciute dal sistema delle esenzioni sono circa 70 mila, oltre 6.500 nella provincia di Bergamo.

Fil rouge dell'iniziativa: la ricerca. Ognuno dei 20 chef si è prodigato nello studio di un ingrediente esclusivo per sensibilizzare i palati più esigenti e per far sì che l'emozione di un gusto mai provato prima possa raggiungere direttamente il cuore. Per dare un aiuto concreto a chi da sempre combatte per realizzare importanti progressi nel campo della scienza.

“Mostra che ci sei, a fianco di chi è raro!” è questo il tema dell'undicesima Giornata Internazionale delle Malattie Rare: la comunità dei rari lancia un appello mondiale ai politici, alle istituzioni, ai ricercatori, alle aziende, per porre al centro dell'attenzione e dare visibilità alle malattie rare, ai pazienti, alle loro famiglie e agli operatori sanitari che li seguono condividendone difficoltà e speranze. Un'attenzione che il Mario Negri testimonia concretamente con gli oltre 25 anni di attività del Centro “Aldo e Cele Daccò” a Ranica. In questi anni l'Istituto ha dato un contributo sostanziale ad accrescere la consapevolezza del problema tramite campagne di sensibilizzazione, ha offerto ai pazienti sostegno, accompagnamento e informazioni utili supportate da elevate conoscenze scientifiche e tecnologie all'avanguardia. Sono stati realizzati molti progetti che spaziano dalla ricerca di base a quella epidemiologica, ma soprattutto alla ricerca clinica, accompagnati da un forte impegno nella divulgazione e nella formazione dei giovani ricercatori. Oggi il Centro Daccò è una realtà di riferimento nel contesto nazionale e internazionale. Dal 2001 è Centro di Coordinamento della Rete Regionale per le Malattie Rare in Lombardia. Questi alcuni numeri dell'attività dedicata alle malattie rare dal Mario Negri: 26.060 richieste di informazioni da parte di pazienti, familiari e operatori sanitari. 2.774 pazienti e loro familiari di cui si conservano campioni biologici nella

Biobanca malattie rare, 2.120 pazienti inseriti in tre Registri di malattie rare, 979 malattie rare segnalate al centro, 333 associazioni italiane di pazienti e familiari in contatto con il Centro, 676 mutazioni genetiche trovate, 131 geni studiati. Pur interessando ciascuna un piccolo numero di malati, infatti, i ristoratori di Ingruppo sanno bene che le malattie rare sono solo apparentemente un problema di pochi: solo in Italia, sarebbero un milione e mezzo le persone colpite. È dunque importante l'aiuto di tutti. Anche degli chef che per l'occasione creeranno preparazioni uniche, con ingredienti insoliti e di difficile reperimento come le uova di Balik, il Garam Masala, il Kopi Luwak, il Fotoplancton Marino, le Uova di Chioccola, lo Yuzu, i Licheni della Valsassina e la Rosa Taj, solo per citarne alcuni. La cucina di alto livello di Ingruppo, nata per valorizzare il moderno ristorante e che, grazie alla sua particolare formula negli anni ha conquistato migliaia di giovani, diventa così veicolo di valori e di azioni, di solidarietà e di impegno. E questo grazie alla sensibilità dimostrata da tutti i ristoranti aderenti che arrivano a contare ben 14 stelle, tutte in campo per la ricerca e per le malattie rare.

In occasione della giornata mondiale delle malattie rare, sarà possibile assaggiare nei ristoranti aderenti:

A'Anteprima (Chiuduno – Bg): Abalone

Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg): Uova di Balik dei salmoni Keta dell'Alaska

Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg): Pastinaca

Casual Ristorante (Bergamo): Pepe Timur della regione Tarai nel Nepal

Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta): Garam Masala

Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg): Fegato e latticello di bottatrice

Da Vittorio (Brusaporto – Bg): Salicornia

Frosio (Almè – Bg): Tè alla rosa d'oriente

Il Saraceno (Cavernago – Bg): Kopi Luwak

La Caprese (Mozzo – Bg): Fitoplancton marino
Lio Pellegrini (Bergamo): Uova di chiocciola
LoRo (Trescore Balneario – Bg): Carraggenina
Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza –Lc): Toothfish della Patagonia
Osteria della Brughiera (Villa d’Almè – Bg): Fava Tonka
Pomiroeu (Seregno – MB): Curcuma e licheni della Valsassina
Posta (S. Omobono Terme – Bg): Mais Scagliolo di Carenno
Roof Garden Restaurant (Bergamo): Farina integrale di mais nero
Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano): Yuzu
Ristorante Ezio Gritti (Bergamo): Muschio d’alta quota e rosa Taj
Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole – Bg): Lombo di Bruna Alpina bergamasca

Fino al 30 aprile l’alta cucina si fa accessibile

Anche quest’anno la cucina stellata diventa più alla portata. Ritorna InGruppo, l’iniziativa che da cinque anni unisce l’alta cucina, l’autenticità del territorio e un menù a prezzo accessibile. Fino al 30 aprile, con l’esclusione del 1 aprile giorno di Pasqua, in 20 prestigiosi ristoranti della Bergamasca, con incursioni nelle provincie di Lecco e Milano, si potranno consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al prezzo prestabilito di 60 euro a persona (ad esclusione di tre locali dove la spesa è di 120 euro. La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura. La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata via telefono o via e-mail direttamente al

ristorante, specificando la richiesta del menu "InGruppo" (basta indicare generalità, un contatto telefonico e attendere la risposta di conferma). L'iniziativa nasce per valorizzare il moderno ristorante, avvicinare anche la clientela più giovane o non avvezza alle bontà dell'alta cucina, facendole scoprire l'eccellenza a tavola.

L'edizione 2018 propone diverse novità: innanzitutto uno spirito solidale che si è concretizzato con la proposta di piatti dedicata alla Giornata delle Malattie Rare lo scorso 28 febbraio, in sodalizio con l'Istituto Mario Negri. E poi uno speciale tributo a Gualtiero Marchesi, a quattro mesi dalla sua scomparsa, in agenda dal 26 al 30 aprile, nel finale della manifestazione. Altra Importante novità di questa sesta edizione è il numero dei partecipanti che sale a 20 con l'ingresso del ristorante stellato Pomiroeu di Seregno guidato dallo chef bergamasco Giancarlo Morelli. Un fuoriclasse della cucina che ha sempre considerato il riso tra gli ingredienti più nobili della tradizione italiana tanto da vincere il Risotto dell'anno nel concorso «Premio Gallo».

Quest'anno all'iniziativa se ne aggiunge un'altra, la nuova Guida InGruppo, con oltre 20 pagine dedicate ai prodotti del territorio, 20 schede dei ristoranti e tante ricette. La Guida è distribuita gratuitamente ai clienti InGruppo e all'aeroporto di Orio al Serio.

I partecipanti – A'Anteprima (Chiuduno), Al Vigneto (Grumello del Monte), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere), Casual Ristorante (Bergamo), Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta), Collina (Almenno S. Bartolomeo), Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza – Lc), Da Vittorio (Brusaporto), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago), La Caprese (Mozzo), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè), Posta (S. Omobono Terme), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole), Ezio Gritti (Bergamo) e Pomiroeu (Seregno – MB). Un firmamento

in cui si distinguono le tre stelle del ristorante Da Vittorio e le due stelle del Mudec di Enrico Bartolini, accompagnate dai premiati con una stella come il Casual di Bergamo (cucina guidata dallo chef Christopher Carraro), il Frosio, l'Antica Osteria dei Cameli, Il Saraceno, l'A'Anteprima, l'Osteria della Brughiera, il ristorante LoRo, il Dac a Trà e il Pomiroeu, – arrivando a contare ben 14 stelle.

Gli impasti Gluten free spiegati dal maestro Casillo

I segreti degli impasti gluten free. All'Accademia del Gusto di Osio sotto un corso con il maestro Tiziano Casillo lunedì 19 marzo dalle 19 alle 23

Bergamo con vista Lago di Garda? Alleanza con la sponda bresciana

Bergamo abbraccia il lago di Garda grazie ad un importante accordo di co-marketing tra VisitBergamo, l'Agenzia per lo sviluppo e la promozione turistica della provincia di Bergamo, e Lago di Garda Lombardia

Il Cadei di Villongo rappresenta l'Italia al concorso internazionale della fideuà

Il miglior piatto spagnolo potrebbe essere bergamasco. Claudia Gambirasio cucinerà a Gandia per la 47esima edizione del concorso sulla versione “spaghattata” della paella alla valenciana

Aspan ai candidati: “Che fine ha fatto la legge sul pane fresco italiano?”

Il presidente Massimo Ferrandi chiede a chi governerà il Paese di riprendere la proposta di legge 3265, approvata a Montecitorio a dicembre ma bloccata dallo scioglimento delle Camere

Imprese & Territorio ai candidati: “Meno burocrazia per le imprese e una Regione leader”

Violi, Fontana e Gori hanno incontrato in Ascom i rappresentanti del Comitato Unitario, assicurando il loro impegno a favore delle imprese e dello sviluppo economico e occupazionale

Prospettive del commercio 4.0, il futuro dei negozi passa anche dalla formazione

Fra rivoluzione digitale dei servizi e della distribuzione e centri commerciali sempre più on line, la Filcams-Cgil di Bergamo torna a parlare di “Prospettive del commercio 4.0. Tra domanda e offerta” con una tavola rotonda, svoltasi venerdì 23 febbraio, al Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni. L'incontro si è aperto con i saluti di Antonella Protopapa, segretaria generale Filcams- Cgil Lombardia e di Gianni Peracchi, segretario generale Cgil Bergamo. Carlo Massoletti, componente della Giunta nazionale Confcommercio ha sottolineato come innovazione e digitalizzazione rappresentino sfide da affrontare per i commercianti, alle prese con la concorrenza sempre più pressante dell'e-commerce: “I negozi tradizionali trovano la loro forza più grande nelle relazioni, nei servizi alla clientela e nella personalizzazione. Ma c'è

ancora molto da fare, soprattutto sul fronte della formazione, per rafforzare le competenze nei punti vendita e creare proficue sinergie". La sharing-economy, ha sottolineato inoltre Massoletti, presenta anche limiti e distorsioni.

"Comprendere le trasformazioni del lavoro significa anche lavorare per contribuire a dare rappresentanza a un mondo che cambia, con nuove strategie e con nuovi modelli": partendo da questa premessa, Mario Colleoni, segretario generale della FILCAMS-CGIL di Bergamo ha sottolineato: "Con la crescita dell'innovazione tecnologica che talvolta sostituisce il lavoro, le disuguaglianze di reddito negli ultimi anni sono aumentate. Se non si interverrà in modo efficace muovendo da un'idea di tutela del lavoro e dei lavoratori come elemento prioritario, gli squilibri saranno destinati ad aumentare nei prossimi anni. Oggi l'approccio dedito alla valutazione dei cambiamenti non può meramente partire da una visione interna, nazionale, ma bensì, deve tenere conto dei cambiamenti in essere a livello mondiale. Il commercio rappresenta un settore in forte crescita e espansione in molte economie avanzate e le nuove tecnologie stanno condizionando la modalità di questa crescita. L'occupazione assume varie forme, soprattutto nel terziario, spesso precarie e la redistribuzione dei profitti è troppo spesso iniqua, in contraddizione con le politiche molte volte sostenute anche da numerosi imprenditori del settore che sollecitano necessarie riforme finalizzate al rilancio della domanda. Non si può quindi dimenticare che i cittadini sono consumatori oltre che lavoratori".

Ambulanti e il caos Bolkestein, subito una nuova legge

Il presidente Fiva Errico: "Sono a rischio 190 mila imprese, 22 mila lombarde. Bisogna pensare alle imprese e ai 20 milioni di consumatori che ogni giorno frequentano i mercati"