

La geomappatura delle attività commerciali di Ascom premiata da Confcommercio

Menzione di merito ad Ascom Bergamo da Confcommercio Imprese per l'Italia. Nell'ambito della Conferenza di Sistema 2018, il presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha premiato il progetto Hermes di Ascom Bergamo. Il premio "Menzione al merito" dedicato alle Associazioni e Federazioni del sistema confederale è stato ritirato dal vicepresidente di Ascom, Giorgio Beltrami, alla presenza del direttore dell'Associazione Oscar Fusini.

Il progetto Hermes, realizzato con il supporto dei contributi della Regione Lombardia nell'ambito dei bandi Sto@ e Asset, ha realizzato il censimento e la geomappatura delle attività commerciali attive ed inattive dei comuni della nostra provincia. La mappatura, tramite uno strumento online semplice e funzionale, permette di ottenere una fotografia immediata e fedele del territorio in funzione della riqualificazione e riattivazione degli esercizi commerciali di vicinato in aree in crisi o marginali.

Nell'attività di geomappatura sono stati impegnati gli studenti degli istituti superiori di Bergamo grazie all'alternanza scuola-lavoro. Nell'arco di due anni i ragazzi hanno raccolto i dati necessari alla realizzazione del portale internet Geopin.it che permette l'analisi del tessuto commerciale esistente e potenziale al fine di aiutare gli imprenditori che intendono aprire nuove attività e le agenzie immobiliari nell'incrocio della domanda e dell'offerta. I dati raccolti saranno aggiornati periodicamente attraverso convenzioni tra i comuni interessati e la Camera di Commercio di Bergamo.

Per il momento è in corso la presentazione ai comuni dei distretti interessati dei risultati ottenuti e delle funzionalità del portale Geopin.it.

Torna “Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi”

Dal 28 settembre al 1 ottobre a Bergamo ritorna Forme, quattro giorni di appuntamenti dedicati all'arte casearia italiana

Domenica in città ritorna la Strabergamo

Anche Ascom partecipa al Premio Bergamo concorre per la legalità. Da venerdì 21 a domenica 23 settembre uno stand in piazza Vittorio Emanuele per dire no all'illegalità

Sandwich e panini da chef per

un pic-nic d'autore

Emblema del pasto frugale, spesso visto come soluzione di ripiego per una pausa pranzo mordi fuggi, il panino si prende una rivincita e conquista le luci della ribalta nella sua versione gourmet. A fare la differenza sono ingredienti selezionati, un'accurata scelta del pane, salse preparate al momento e, come per ogni ricetta di successo, un mix vincente di contrasti ed equilibri, oltre ad un uso sapiente di tecniche di cottura, dalle più semplici alle più avanzate. Le premesse per un risultato pronto a stupire il palato sono due: pochi ingredienti, ma di grande qualità. Realizzare panini gourmet può essere anche una strategia vincente per i locali che intendono allargare la clientela, diffondendo con semplicità la cultura della buona cucina, racchiusa tra due fette di pane.

Francesca Marsetti, personal-chef, docente all'Accademia del Gusto e volto noto al grande pubblico grazie alla partecipazione in tv a 'La prova del cuoco', svela alcuni segreti per realizzare panini d'autore, non senza sfatare con semplicità alcuni pregiudizi. "Invito sempre a realizzare panini gourmet con quello che si ha già in casa, purché sia ovviamente selezionato. Trovo assurdo dare una lista della spesa chilometrica per preparare un panino, che richiede davvero quantitativi minimi. E poi è un banco di prova interessante per la creatività di chi lo prepara". Le regole cui attenersi scrupolosamente sono poche ma ferree: "I salumi non vanno mai scaldati, lo stesso discorso vale per le salse. Attenzione alle temperature anche per i formaggi: per un risultato filante, il panino deve essere messo in forno aperto sulle due metà, ma se usiamo il gorgonzola o formaggi dalle consistenze più morbide il panino va scaldato chiuso. Il pane deve essere croccante fuori e morbido all'interno: è indispensabile avere il forno già caldo e non superare i 160-170 gradi". La scelta del pane deve essere più che meditata in base alla farcitura.



Fondamentale quindi un'alleanza con il fornaio di fiducia: "Il consiglio è di prediligere pani dai sapori definiti, magari realizzati con farine di antiche varietà di grano". Quanto agli abbinamenti, ecco i più felici: "Il pane integrale si sposa alla perfezione con formaggi e affumicati. Quello bianco smorza ingredienti dal sapore più deciso: dalle costine alla salsiccia, allo sgombro". E poi ci sono i pani speciali, per un risultato- anche cromatico- d'assoluto effetto: "Un panino alla rapa rossa è perfetto con salmone affumicato, dressing di panna acida e insalata ghiaccio o romana. Un panino alla clorofilla si abbina a funghi trifolati, fontina valdostana e a una generosa grattata di pepe". Se spopolano gli hamburger d'autore, i panini gourmet alzano ulteriormente l'asticella, con tagliata di manzo con spuma di parmigiano, petto di pollo cotto a bassa temperatura e pomodori confit e perfino la cassoela. E in Franciacorta la Marsetti ha lanciato il "pork corn", un croccante panino al mais con costine di maiale cotte a bassa temperatura e una ratatouille colorata di verdure estive. Per una gita fuori porta e un pic-nic d'autore la chef consiglia sandwich gourmet, con il classico pane da tramezzino, con panini al latte o all'olio: "Il pane in cassetta, preparato artigianalmente, va rivalutato. È molto versatile ed è ideale per un pranzo d'asporto. Ha dalla sua la conservabilità e riesce a mantenere alla perfezione e a lungo le sue caratteristiche. La scelta può ricadere anche su focacce: quella genovese è buona anche dopo qualche ora".

Si parte dalla scelta del pane: perfette le farine di varietà

di grano antiche

Alla Vineria Cozzi in Città Alta i cestini da pic-nic

La storica insegna “Vineria Cozzi” in Città Alta dal 1848, gestita da 32 anni da Francesca Milionario e dalla figlia Simona Magnati, è il punto di riferimento oltre che per la cucina, per la preparazione di pic-nic d'autore. Nei cestini di vimini dal sapore vintage, la proposta è di baguette del territorio, da quella con hamburger di salamella e taleggio a quella con porchetta, crema d'uovo alla senape e verdure croccanti. Non manca il panino vegetariano, con formaggio di capra, crema d'olive e verdure di stagione. Il tutto è accompagnato dalla panzanella estiva con verdure di stagione, acciughe e pane tostato, dall'ovetto perfetto e dal sacchetto di pop-corn della casa. E per chiudere in bellezza, tiramisù al caffè con cioccolato fondente o latte in piedi ai lamponi. La versione 'king' propone un vero e proprio menù, dall'uovo in tazza con fonduta e tartufo nero alla faraona alle erbe e in terrina al pistacchio, dalla fregola sarda con burrata e basilico al risotto con friarelli e cozze. “L'idea è nata sei anni fa quando abbiamo iniziato a fare ristorante mobile con il nostro Ape- spiega Simona Magnati-. Ogni occasione è buona per un pic-nic: lavoriamo bene per addii al celibato, cresime, comunioni, compleanni e party in giardino. Abbiamo anche allestito un pic-nic d'inverno in casa, davanti al caminetto acceso. L'idea piace anche agli stranieri: un gruppo di un'azienda tedesca ha deciso di salutarsi dopo un meeting di lavoro in città con un pic nic sulle mura”. Nel cestino tutto l'occorrente per un perfetto déjeuner sur l'herbe, con tanto di grafica e design messi a punto con il celebre fumettista Antonio Bonanno: telo impermeabile, tovaglia bianca, piatti e posate in legno di betulla.

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo "special edition" in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino* e *Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni

nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà. Per informazioni è possibile contattare la segreteria della Cooperativa al numero 035 4120321.

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531

Sicurezza e Haccp tutte le date dei corsi Ascom

Al via la nuova sessione dei corsi Ascom in materia di sicurezza e haccp. Tutte le date sul sito www.ascomqsa.it. Per informazioni, telefono 035 4120325, mail gestionale@ascombg.it)

Oscar Fusini (direttore Ascom): “Il sistema dei buoni pasto va cambiato, è un circolo vizioso in cui perdono tutti”

È una brutta storia all'italiana quella del fallimento della Quigroup, l'assegnataria dei lotti Lazio e nord ovest di 388 milioni di euro dell'ultima gara Consip per i buoni pasto dei dipendenti pubblici. L'impresa di Genova, una delle poche italiane ancora operanti nel settore, è fallita trascinando con sé decine di migliaia di esercenti che vantano buoni pasto non ancora riscossi. Solo in bergamasca stimiamo che siano circa 600/700 gli esercenti coinvolti, per oltre 2 milioni di euro di buoni che saranno insinuati nel passivo e probabilmente mandati a perdita dagli esercenti. Nella maggior parte dei casi l'ammanco si mangerà l'intera remunerazione annuale del titolare del bar /ristorante, in un mercato ormai in gravissimo affanno nel quale guadagnare è diventato impossibile. Perché chi ancora accettava questi buoni pasto,

in verità, lo faceva più per spirito di servizio o necessità che per reale opportunità. Eppure siamo rimasti soli – Ascom, Confcommercio e Fipe – nella palude di questa brutta storia mentre l'opinione pubblica tace o ha già derubricato la questione come problema risolto dopo che Consip ha prima chiuso la convenzione con Qui group e poi riassegnato in maniera altrettanto celere a Sodexo il compito di emettere e consegnare i buoni pasto delle imprese pubbliche.

Dei 'poveri' esercenti che hanno erogato il servizio, dato da mangiare e da bere, nessuno si interessa perché nell'immaginario collettivo sono quelli che hanno guadagnano. Ma cosa guadagnano e che razza di Paese è questo? In attesa che il prossimo bando di assegnazione trovi un altro emittitore disponibile a rischiare l'osso del collo nel collocare a condizioni improbe i buoni pasto del pubblico sembra che il problema sia solo dell'impresa genovese fallita.

Non è così. Il problema non è la Quigroup o la prossima impresa appaltatrice disponibile al sistema CONSIP. Il metodo è un circolo vizioso nel quale perdono tutti, dipendenti beneficiari dei buoni, emettitori, bar e ristoranti, e guadagna solo lo Stato. Questo sistema non può proseguire. Lo Stato vuole comprare i buoni pasto che sono salario diversamente reso ai suoi dipendenti ad un valore di acquisto inferiore del 20 per cento del loro valore facciale. L'esca della dimensione del bando è succulenta. Chiunque abocchi e vinca l'appalto comincerà ad inasprire le condizioni verso gli esercenti, vendere servizi aggiuntivi non richiesti, ritardare i pagamenti, dichiarare buoni impagabili perché falsi e rubati. Insomma tutto quanto di peggio abbiamo visto negli ultimi anni, che si è ulteriormente aggravato con l'ultimo appalto.

Il sistema va cambiato. I buoni sono salario e devono essere acquistati al loro valore facciale. Occorre risolvere in modo definitivo questo problema. Se serviranno 200 milioni nel prossimo bando di 1 miliardo per i buoni pasto dei dipendenti

pubblici, li si faccia pagare a tutti, non solo ai dipendenti della malcapitata impresa emittitrice e a quei poveri diavoli di baristi e ristoratori.

Sos Buoni pasto, in Ascom lo sportello che aiuta i pubblici esercizi

Il servizio aiuta bar, ristoranti ed esercenti a chiedere rimborsi o a segnalare casi da sottoporre all'attenzione della Fipe, la Federazione nazionale Confcommercio che rappresenta il settore