

Alla Fiera la cucina stellata con Gourmarte

Domani alla Fiera di Bergamo si apre Gourmarte, tre giorni con protagonisti i prodotti enogastronomici eccellenti interpretati dalla creatività e dalle sapienti mani dei migliori chef in circolazione. La rassegna è alla settima edizione e propone anche quest'anno l'ingresso gratuito.

Da un lato sarà possibile apprezzare, conoscere, degustare e acquistare, le migliori eccellenze del made in Italy confrontandosi direttamente con i produttori, dall'altro, al Ristorante GourmArte, si potrà comporre il proprio menù scegliendo tra i piatti di 24 blasonati chef (8 per ciascun giorno), gli "Interpreti del gusto" che nelle cucine (a vista, in stile show cooking) preparano in diretta le specialità che li hanno resi famosi.

Duecento i prodotti selezionati e messi in vendita e 24 gli chef che partecipano alla kermesse enogastronomica. Ai fornelli si alterneranno i fratelli Cerea di Vittorio, Philippe Leveillé di Miramonti l'Altro, Roberto Conti di Trussardi alla Scala di Milano, Enrico Bartolini del Mudec di Milano, Riccardo Camanini del Lido 84 del Lago di Garda, Stefano Cervenì delle Due Colombe in Franciacorta, Ilario Vinciguerra da Gallarate e altri ancora che cucineranno ciascuno un singolo piatto che sarà servito con un calice di vino suggerito dai sommelier a scelta tra i prodotti dei consorzi Franciacorta, Arneis, Valtellina, Asti Moscato. A servire camerieri professionali e sommelier dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier.

All'interno dello spazio espositivo ritornano anche le proposte formative dell'Accademia del Gusto, la scuola di formazione di Ascom Confcommercio Bergamo. I laboratori avranno protagonisti Francesca Marsetti, Mirko Ronzoni, Fabrizio Ferrari, Diego Bongiovanni, Tiziano Casillo, Philippe

Leveillé, Gloria De Negri (info, www.ascomformazione.it).

GourmArte alla Fiera di Bergamo sabato e domenica dalle ore 10 alle 22; lunedì 3 dicembre dalle 10 alle 18. Informazioni al numero di telefono 02/28040587 (segreteria organizzativa) o sul sito www.gourmarte.it.

L'enogastronomia traina il turismo internazionale

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non mancano i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell'ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l'Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d'Italia.

Nell'indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello

degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l'82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare – secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell'associazione da lui rappresentata per offrire quanto più possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.

A volte è necessario fare un passo indietro per fare un grande balzo in avanti

E' quello che il presidente e l'intero consiglio di Masec hanno fatto con la decisione di sciogliere Masec per partire a Bergamo con Ente Mutuo Regionale. Tutti abbiamo messo da parte nostalgie e interessi personali per aderire, convinti, ad un progetto che darà nuova linfa e vigore ai servizi sanitari della nostra Associazione.

Io stesso mi sono impegnato, nei diversi ruoli che ho ricoperto in associazione e con i miei colleghi negli ultimi vent'anni per Masec ma proprio per questo sono convinto che la direzione presa di unirci nella mutua regionale sia quella giusta.

Gli organi dell'Ascom e di Masec hanno chiesto a me, che ho seguito con il presidente la trattativa con Ente Mutuo regionale, solo la garanzia di continuità e tutela dei nostri associati. Richiesta accolta. Ente Mutuo garantirà, almeno per due anni ma anche di più se i conti lo consentiranno, le stesse formule alle stesse quote 2018. Con in più la detrazione fiscale per la quota del titolare. Molto di più di quello che avremmo potuto offrire noi con Masec, arroccandoci su quanto fatto in questi 60 anni e guardando dall'alto un mondo che è fortemente cambiato.

Ente Mutuo Regionale è il partner ideale di Ascom Confcommercio Bergamo. E' parte della nostra confederazione, ha la nostra stessa radice associativa e quindi ha lo stesso nostro DNA ed è formata da persone competenti e professionali.

Inoltre per offrire servizi mutualistici al passo con i tempi è necessario avere un contenitore mutualistico moderno (società di mutuo soccorso), possedere una buona massa di associati (i 26.000 dell'Ente Mutuo Regionale la posizionano tra le prime tre mutue a livello nazionale) per spuntare le migliori condizioni per gli associati e dotarsi di una rete di vendita da coordinare.

Ente Mutuo è questo, lo fa bene con dedizione e innovazione. Sarà una grande opportunità per gli associati Ascom in un mondo, quello del welfare, in cui il progressivo disimpegno del pubblico e le conseguenti minori prestazioni del Servizio Sanitario Nazionale obbligherà molti a dotarsi di coperture sanitarie per assicurarsi cure tempestive e di qualità.

E' quello che noi auspicavamo da tempo. Un modello di assistenza sanitaria integrativa regionale, più efficace e vicino all'associato rispetto a modelli mutualistici nazionali che non funzionano.

Nel frattempo Masec sceglie la via della autoliquidazione, in maniera assolutamente volontaria senza debiti e con i bilanci in ordine.

In questo momento è doveroso un ringraziamento ai tanti nostri soci che hanno costituito la nostra associazione, ai presidenti, consiglieri, revisori, direttori Ascom prima di me e a funzionari e impiegati che hanno operato in questi lunghi anni per la nostra Mutua. Un ente che è stato amministrato e gestito con grande rigore e grande professionalità. Ci abbiamo messo anche un po' di passione e questo impegno oggi consente quel grande passo in avanti dando il benvenuto a Ente Mutuo Regionale.

Ad maiora.

Diventa regionale la Mutua Assistenza di Ascom

Ascom Bergamo ha aderito al progetto dell'Ente Mutuo Regionale, una realtà che associa oltre 25 mila iscritti in Lombardia. Una mutua forte con molti servizi utili e che crescerà ancora di più a beneficio dei suoi iscritti. I servizi sanitari erogati da Masec, storica mutua dei commercianti bergamaschi che quest'anno compie 60 anni, cessano ed i soci, se lo ritengono, possono entrare a far parte dell'Ente Mutuo Regionale.

«Abbiamo voluto fare un salto di qualità e proporre servizi mutualistici più avanzati e innovativi – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Siamo convinti che il lavoro autonomo richieda garanzie sempre più precise e complete, che chi è titolare di un'impresa necessiti di una tutela sanitaria su misura, per questo vogliamo offrire ai nostri commercianti una copertura sanitaria moderna e in linea con le proprie esigenze. Desideriamo che possano godere, grazie alla convenzione con le migliori cliniche e i più qualificati centri specialistici della regione, condizioni di favore e al passo con i tempi».

«Siamo soddisfatti dell'intesa raggiunta – spiega Alberto Panigo, vicepresidente delegato di Ente Mutuo Regionale -. Dopo l'estensione dell'Ente Mutuo alle province lombarde che non gestivano servizi sanitari, Bergamo è la prima provincia che vi confluisce con una mutua che ha 60 anni di vita ed è ben gestita».

Il passaggio è stato formalizzato dagli Organi sociali e dal 1 gennaio 2019 la Masec cesserà le sue prestazioni e gli iscritti, su base volontaria, potranno diventare soci

dell'Ente Mutuo Regionale.

Da Ascom Bergamo, dove la Masec ha sede, in questi giorni sono partite le informative sul cambiamento.

«Abbiamo telefonato e scritto a tutti soci per spiegare il cambiamento in atto e nei prossimi giorni raccoglieremo le iscrizioni – conclude Zambonelli-. Ai soci, che decideranno di iscriversi ad Ente Mutuo Regionale, verranno garantiti gli stessi servizi e alle stesse condizioni dell'anno appena trascorso, in particolare verrà ampliata l'offerta che va dalla copertura delle spese, ai ricoveri ai grandi interventi. In più con l'Ente Mutuo per chi si iscrive ci sarà una detrazione fiscale sui contributi associativi».

Sono circa mille i commercianti bergamaschi iscritti a Masec, ai quali sono stati erogati nel 2017 quasi 1100 ore di degenza ospedaliera e poco meno di 2000 rimborsi tra visite e esami per totale di 150 mila euro di contributi erogati.

Per informazioni: 035 4120303, info entemutuo@ascombg.it

Gardaland, sconti per i soci al parco divertimento

Sconti per Gardaland. Per gli associati Ascom l'abbonamento è scontato a 50 euro e l'ingresso singolo per un giorno a 30 euro (anzichè 40,50). Per informazioni e prenotazioni: matteo.graziotti@ascombg.it o tel. 035.4120132 entro il 5 dicembre

Affitti in rialzo: I prezzi tornano ai livelli pre-crisi

I prezzi degli affitti salgono arrivando ai livelli pre-crisi, mentre quelli delle vendite scendono, è quanto emerge dal Rapporto sulle locazioni 2018 di Solo Affitti elaborato con il supporto scientifico di Nomisma.

Per il quarto anno consecutivo i canoni di locazione proseguono la risalita (+3,1%) verso i livelli pre-crisi di 10 anni fa, con prezzi medi mensili inferiori del solo 5,8% rispetto ai valori del 2009 (641 euro).

Dallo studio emerge che c'è stata un'accelerazione della ripresa nel 2017 (586 euro, +4,1% rispetto all'anno precedente) e anche quest'anno (604 euro, +3,1%). Nomisma ha rilevato gli incrementi maggiori dei canoni a Bologna (+10,9%) e Milano (+10,2%), ma anche le altre grandi città registrano tassi di crescita superiori alla media: Roma (+7,7%), Venezia (+6,1%), Firenze (+5,1%) e Torino (+4%).

La crescente richiesta di immobili in affitto avviene soprattutto da parte di giovani coppie e di lavoratori in trasferta e questo ha determinato un aumento dei prezzi per i monocalci (+4,8%) e i bilocali (+4,6%).

Silvia Spronelli, presidente di Solo Affitti, ha notato: *“Nel giro di un paio d'anni i canoni d'affitto potrebbero anche superare i livelli del 2009 quando è cominciata la crisi. L'incremento della domanda è favorito da una società sempre 'più liquida'. Aumentano le giovani coppie conviventi, così come divorzi e separazioni. La mobilità lavorativa contraddistingue sempre di più il nostro Paese, con trasferte di medio-lungo periodo verso le principali città. Gli stranieri cercano soprattutto soluzioni in affitto, rinviando al futuro l'eventuale acquisto dell'immobile. Parallelamente*

la ripresa delle compravendite e lo spostamento di parte dell'offerta di abitazioni sul mercato dell'affitto breve stanno determinando una riduzione della disponibilità di immobili destinati alla locazione residenziale, spingendo verso l'alto i canoni di affitto".

Via libera al progetto di legge che aiuterà i negozi storici della Lombardia

La giunta regionale della Lombardia ha approvato un progetto di legge per valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e artigianali. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali.

Le risorse disponibili ammontano a 2,8 milioni di euro, che serviranno anche per attivare premi e riconoscimenti delle eccellenze fra le migliori imprese storiche.

Il target è costituito dagli attuali 1.712 negozi già inseriti nel Registro regionale dei luoghi storici del commercio, ai quali si aggiungeranno altre imprese storiche, anche nell'ambito dell'artigianato.

“Questo provvedimento è mirato a salvaguardare la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori continuano a tutelare e valorizzare il grande patrimonio di una regione, la Lombardia, che sa coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione e al saper stare sempre al passo con i tempi”, ha dichiarato il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana.

“Con questa proposta vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione dei negozi e delle botteghe storiche artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse. Se è vero che le imprese non nascono per resistere, è altrettanto vero che da questi esempi non si può far altro che imparare. Noi sosterranno tutte queste aziende storiche e le prossime che arriveranno soprattutto favorendo il passaggio generazionale. Ai giovani, anche attraverso l’innovazione tecnologica, il compito di portare avanti la tradizione, perché tradizione e innovazione possono e devono procedere insieme”, ha notato l’assessore regionale allo Sviluppo economico, Alessandro Mattinzoli, che ha ringraziato Confcommercio e Confesercenti per il loro sostegno nel corso della storia imprenditoriale.

L’alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell’omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l’happy hour benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all’Istituto Sant’Alessandro da “L’Essenza – Alimentiamo il Benessere”, associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto “Noi col Fiocco Rosa”, dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l’esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l’occasione cucinerà ravioli di farina integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef

della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)

Torna la campagna di Natale “La stella ti invita!... Incontra la missione” del Centro Missionario Diocesano

Bergamo si conferma in prima fila per sostenere le missioni nel mondo: La stella ti invita!..Incontra la missione è il titolo della quindicesima edizione della campagna di Natale 2018 del Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Associazione Il Telaio della Missione-onlus e Websolidale grazie al sostegno di più di 100 volontari e alla partecipazione del mondo della scuola e di moltissime realtà territoriali, anche del mondo privato. Accogliendo l'invito di Papa Francesco di rivolgere maggiore attenzione verso i giovani, quest'anno i progetti missionari puntano il loro sguardo in particolare alle giovani generazioni per portare aiuti ai bambini del Congo, gli adolescenti della Bolivia e i giovani che risiedono in Terra Santa.

Moltissime le possibilità per partecipare alla campagna: utilizzare le cartoline solidali per fare gli auguri online attraverso il sito www.websolidale.org; assistere al “Concerto di Natale” sabato 15 dicembre presso la Basilica di Sant'Alessandro in Colonna con la presenza del Vescovo Francesco Beschi e delle autorità civili, religiose e militari

della città e della provincia con la consegna del premio "Papa Giovanni XXIII" a tre missionari bergamaschi; correre alla staffetta di beneficenza di sabato 15 e domenica 16 dicembre organizzata da We Run for Christmas lungo la provincia di Bergamo. Al costo di 13,00€ c'è la possibilità di acquistare il "Panettone della solidarietà" e, per questo 2018, la novità è la Tisana della Solidarietà di infuso all'ibisco (Karkadè) prodotta in confezioni da 10 pezzi in sacchetti trasparenti distribuite a 1,5€. Fanno parte della campagna anche la Capanna Natalizia allestita dal 1 dicembre 2018 al 6 gennaio 2019 sul Sentierone di Bergamo, i presepi in esposizione e vendita presso l'Oriocenter e "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il servizio di confezionamento presso l'Iper di Seriate dal 24 novembre al 24 dicembre.

Anche molte scuole e oratori della città e della provincia sostengono i progetti partecipando al concorso grafico-pittorico, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale, per realizzare un elaborato che sia in grado di esprimere al meglio il vero valore del Natale.

L'intero ricavato della campagna sarà devoluto ai tre progetti sostenuti dal Centro Missionario Diocesano con particolare attenzione rivolta ai giovani e ai bambini in: Bolivia, Terra Santa e Repubblica Democratica del Congo.







Con un pizzico di fantasia prepara un
segnaposto per i tuoi invitati mensale per
rendere la tua tavola accogliente; puoi
rendere unica la tua tavola anche con un
sottopiatto o un sottopiatto.

Prepara un centrato prendendo da
un disco di cartone per la stessa
parte con un goccio di colla a caldo una
candela, circonda il disco fissandovi una
foglia di carta.



SCUOLA PRIMARIA CAROLI - STEZZANO

Piacentiniano X-mas edition: Una caccia al tesoro per grandi e piccini

Torna l'appuntamento di accensione dell'albero di Natale nel Centro Piacentiniano, che segna l'inizio del periodo festivo e del consueto shopping natalizio.

Sabato 24 novembre dalle 14.30 il Centro Piacentiniano darà il via al meraviglioso periodo natalizio accendendo le luci di PiacenPino, l'albero di Natale simbolo delle festività del Salotto della città di Bergamo.

Giochi, luci, enigmi, caccia al tesoro, fotografie con i Photobooth, lettere a Babbo Natale, gadget personalizzati, danza e ottimo cibo... tutto ci sarà nella festa della Piazzetta Piave accanto al Quadriportico del Sentierone di Bergamo, organizzata dall'Immobiliare della Fiera.

La grande novità di quest'anno è la divertente Caccia al Tesoro, in programma dalle 14.30 alle 16.00, durante la quale i bambini potranno giocare insieme risolvendo enigmi a tema Centro Piacentiniano con l'obiettivo di trovare il tesoro e aggiudicarsi dei fantastici premi.

Non mancano neanche i canti classici natalizi che i bambini del Minicoro Monterosso di Bergamo e della scuola primaria i-School Circle eseguiranno sotto l'albero, con guest star Maurizio Amigoni De Stefani.

Ma i festeggiamenti non finiscono qui. Grandi e piccoli potranno scattare le loro foto con i nuovi Photobooth raffiguranti i personaggi di Piacentinopoli: Pia, Ace, Tino e Poli che per l'occasione si vestiranno da pirati.

Inoltre i bambini potranno lasciare la loro letterina a Babbo

Natale e fare una foto con lui, mentre nel pomeriggio si potrà gustare una ricchissima merenda offerta dalle eccellenze food del Centro Piacentiniano: Balzer e Ristorante Pizzeria Antica Fiera.

A chi piace scattare fotografie e poi caricarle su Instagram, c'è il concorso adatto: con il hashtag #piacentinvibe chi posta una foto vivace, cool, calorosa o creativa dall'interno del Centro Piacentiniano sulla pagina Instagram @immobiliaredellafiera scrivendo una frase relativa, potrà partecipare al contest e vincere una magica sorpresa (fino al 07/01/19).

Da un progetto come questo non può mancare uno spazio speciale dedicato alla solidarietà: Quest'anno coinvolta sarà l'Onlus "L'arca di Leonardo" che da un anno dalla sua nascita regala sorrisi e leggerezza per chi ne ha bisogno.

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo ha dichiarato sull'iniziativa: *"Il progetto dell'Immobiliare della Fiera S.p.A. ha una caratteristica importante: è una proposta molto particolare fatta da proprietà immobiliari che non solo finanziano l'abbellimento natalizio ma fanno da attivatore per le imprese del commercio. E' necessario che la proprietà immobiliare diventi parte attiva delle proposte di valorizzazione per il commercio perché ha tutto l'interesse economico. Se il commercio si sviluppa, le proprietà immobiliari aumentano il proprio valore. Più aumenta la capacità attrattiva di un luogo più la proprietà immobiliare acquista valore. La proprietà immobiliare deve entrare in campo con progetti di valorizzazione commerciale e l'Immobiliare della Fiera lo sta facendo nel Sentierone che è il punto centrale della città, simbolo sia del cuore di Bergamo che del commercio".*

Il consigliere delegato dell'Immobiliare della Fiera, Francesco Perolari, nota che l'iniziativa, che è alla sua quarta edizione, rientra nel progetto di riqualifica del centro città.

“Ritengo che la società dirigendo una parte di immobiliare del Sentierone debba partecipare a delle iniziative che attraggono la gente. Una volta il Sentierone era accusato di essere deserto e questo ci ha spinto ad andare avanti con eventi come questo, in collaborazione con il Comune di Bergamo, Ascom, DUC, che servono a far vivere la città. L'accensione dell'albero di Natale l'abbiamo legata ad altri piccoli eventi, tra cui la Caccia al Tesoro: Parteciperanno circa 60 bambini con un adulto e dopo un briefing in cui si racconterà la storia del Piacentiniano, cercheranno di trovare i biglietti e risolvere gli enigmi. Un altro progetto molto importante è quello del tour del Centro Piacentiniano a cui stiamo lavorando da un anno e abbiamo un feedback molto positivo, con più di 400 visite già realizzate. L'obiettivo è valorizzare la zona e coinvolgere il turista ma anche il Bergamasco che forse non conosce bene la città”, dichiara Perolari.

