Arriva lo “Sbarazzo”, super offerte dei negozi del centro sul Sentierone

Domenica 17 marzo nei negozi di Bergamo sul Sentierone arriva lo ‘Sbarazzo’, una giornata dedicata alle super offerte di fine saldi dei negozi del Centro I negozi allestiranno degli stand per presentare i propri articoli in offerta super scontata. L’iniziativa è promossa da Comune di Bergamo, Distretto Urbano del Commercio e Associazione BergamoInCentro

---

Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant’Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti un uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?
La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine ‘800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore

l’abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all’interno e all’esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l’arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?
Sono entusiasti perché nonostante l’ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?
Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po’ della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?
Perché e una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non e raffinata ed è riconosciuta dall’Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?
Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un’attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?
Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.

Pasticceria
ACQUARIO
Pasticceria
ACQUARIO

Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?
Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?
Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo

Gelato” nel 2015 a “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”, progetto che è tutt’ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos’è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?
Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l’intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un’aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?
Incrementeremo dell’utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?
Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?
La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.

Smart Idea 4 Smart City: Confcommercio fa “mind

sharing” delle esperienze di intelligenza urbana

Confcommercio Lombardia e il Gruppo Giovani Imprenditori con il patrocinio di Cariplo Factory, organizzano in occasione della seconda Milano Digital Week l’evento “Smart Idea 4 Smart City”.

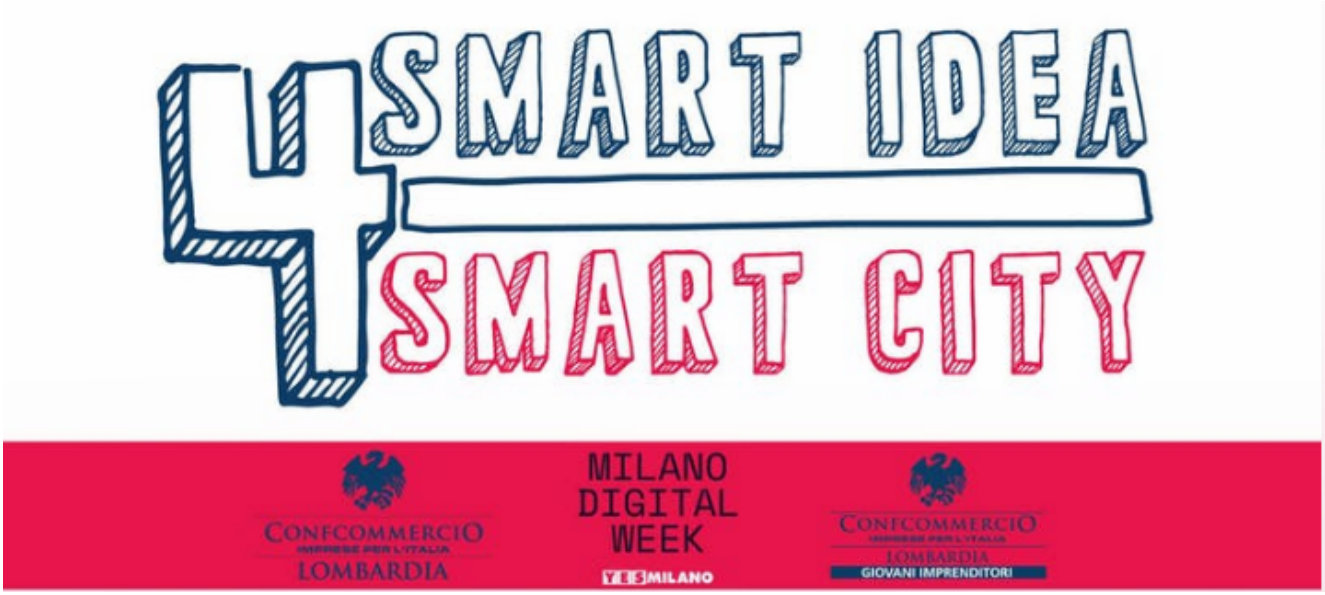
L’edizione 2019 della Milano Digital Week dedicata all’ “Intelligenza Urbana” vuole mettere in evidenza tecnologie e applicazioni che ridisegnano le città in un’ottica di innovazione e modernità, impattando sui processi urbani dalla fruizione di beni e servizi alle reazioni umane, fino alle politiche di welfare.

In questo contesto il Terziario svolge un ruolo di primaria importanza nello sviluppo di azioni volte a migliorare la fruizione degli spazi urbani e allo sviluppo di tecnologie che rendono la città smart e intelligente.

Soprattutto nei “Distretti del Commercio” negli ultimi anni sono stati realizzate idee e progetti innovativi con un grande impatto tecnologico volti al sostegno dell’attrattività turistica, al miglioramento della qualità della vita e della sicurezza nelle città.

In quest’ottica l’obiettivo dell’evento “Smart idea 4 Smart city” è quello di mettere in luce le migliori iniziative delle Confcommercio Territoriali nel campo dell’innovazione digitale e per le dinamiche urbane, raccontando progetti attivi nei Distretti del Commercio che hanno reso “smart” la città e il suo tessuto economico.

Appuntamento per il prossimo 14 marzo alle ore 10.30 a Palazzo Bovara per il “mind sharing” delle esperienze di intelligenza urbana realizzate dalle Confcommercio Lombarde.



I formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco

Quest'anno, in occasione di FORME, Bergamo ospiterà i World Cheese Awards, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso,per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria entro il 18 marzo 2019 direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it

o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di

telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.La partecipazione all’evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30 Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG).

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

ONAF Delegazione di Bergamo, **FORME**
e **Comune di Romano di Lombardia**
hanno il piacere di invitarVi all'incontro

I FORMAGGI DEI MONDIALI: IL MEDAGLIERE BERGAMASCO

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30
Rocca viscontea - Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)

Quest'anno, in occasione di **FORME**, Bergamo ospiterà i **WORLD CHEESE AWARDS**, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo.
In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.

Arrigoni – Semplicemente per passione
casArrigoni – storie di formaggi
Defendi dal 1965
Lavialattea
Quattro Portoni – Caseificio
Taddei Caseificio

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria ***entro il 18 marzo 2019***
direttamente sul sito ***www.onaf.it*** *oppure con email a* ***bergamo@onaf.it***
o sms al ***3392334029****, indicando nome, cognome, numero di telefono.*
Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Con il contributo di

Con il supporto e il patrocinio
Regione Lombardia · ITA · Provincia di Bergamo · Camera di Commercio Bergamo

Partner tecnico: onaf
Media Partner
Organizzazione: pgbw · ENTE FIERA PROMOBERG

Commercio: servono regole nuove e un reale riconoscimento

La fotografia scattata da Confcommercio sulle trasformazioni del commercio degli ultimi dieci anni (2008-2018) nei maggiori centri urbani italiani ha mostrato la tenuta complessiva del terziario nella nostra città, con l'exploit di bar, ristoranti e strutture ricettive e il calo del commercio tradizionale. Il problema del commercio di Bergamo non riguarda i numeri, semmai la qualità e le prospettive.
Bergamo risulta in posizione di vantaggio rispetto agli altri comuni analizzati in due aspetti: l'exploit del food è stato molto forte (+16,8% in dieci anni), in linea rispetto alla media nazionale fuori dal centro storico e addirittura doppio nel centro storico (+ 36,2%) e, allo stesso tempo, la riduzione dei negozi è stata nettamente inferiore alla media (-3,0% fuori dal centro storico e –13,9% nel centro dove però le attività commerciali hanno lasciato spazio a ristoranti). Questo anche perchè la nostra città ha già pagato dazio alla pressione della grande distribuzione molto prima, nell'ultimo decennio del vecchio secolo, con l'insediamento dei tre grandi poli commerciali extraurbani di Curno, Seriate e Orio al Serio.

L'aspetto critico è la contrazione delle dimensioni medie degli esercizi di vicinato a cui si accompagna una loro minore capacità di azione e di reazione rispetto alla concorrenza. Una piccola impresa per poter sopravvivere a lungo termine deve isolare le risorse finanziarie per investire. La crisi dei consumi che persegue sta fiaccando la resistenza delle nostre imprese. Il forte turnover di aperture e chiusure è un

segnale sinistro dello stato del comparto.

La prospettiva non è solo sulla resistenza, ma sulla qualità della proposta. Il nostro è un territorio dove l'offerta in termini di prodotto e servizio è sempre stata al top nazionale, in linea con l'eccellenza che contraddistingue la nostra regione.

La qualità nel commercio non alimentare è fondamentale perché consente di competere con il commercio on line, che per sua natura è perfetto nell'immagine e nel servizio. Nel comparto alimentare la qualità è ancora più importante perché se viene meno si rischia di far arretrare il senso del buono nel cliente, spingendolo verso proposte standardizzate e omologate e quindi verso i concorrenti stessi del commercio tradizionale.

Cosa serve, quindi? Sul piano delle regole serve una rivisitazione del decreto Bersani, che dopo più di vent'anni appare anacronistico e comunque indebolito dal recepimento maldestro delle direttive europee. Quello che sta avvenendo con la liberalizzazione delle medie strutture di vendite dimostra in modo evidente che il decreto è incapace di salvaguardare lo stesso concetto che l'aveva ispirato, ossia l'equilibrio tra piccoli e grandi.

Inoltre, come ha chiesto il presidente Confcommercio Carlo Sangalli, occorre un reale e concreto riconoscimento del servizio e del sistema di relazioni che i negozi assicurano, fatto di incentivi e di sgravi veri, non a chi 'parte', ma a chi sul mercato è rimasto finora con grande fatica e passione. Prima che sia troppo tardi.

Negozi in calo ma è boom di alberghi e locali

I centri storici hanno perso il 13% dei negozi in sede fissa nel periodo 2008-2018, -14% al sud con divario di 4 punti percentuali rispetto al centro-nord. Rispetto alle periferie lo scarto è di circa il 3%.

È quanto emerge dall'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio sull'evoluzione negli ultimi dieci anni delle attività commerciali, turistiche e dei servizi nei centri storici e nelle periferie.
Lo studio è stato realizzato su 120 città, di cui 110 capoluoghi di provincia e 10 comuni di media dimensione).

Per quanto riguarda Bergamo, in questi dieci anni, guadagniamo qualcosa nel centro storico e perdiamo fuori dal centro, meno rispetto alla media nazionale.

Se la media nazionale sul commercio registra -13% nei centri storici, a Bergamo è del -13,9%, con un calo da 97 attività a 83. Ma il saldo negativo è affiancato dalla grandissima crescita di alberghi, bar e ristoranti che segnano +36,5 passando da 69 a 94, contro il 18,6% nazionale.

Fuori dai centri storici: i negozi a Bergamo calano del 3% passando d 1.291 a 1.262, contro il calo nazionale del 10,3%, mentre alberghi, bar e ristoranti in città del 16,8%, con le attività dell'accoglienza che salgono da 675 a 789) e a livello nazionale del 17,7%.

"Il cambio di vocazione di parti della città verso il turismo insieme alla crescita dei flussi turistici degli ultimi anni sono evidenti – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. La caduta del commercio di vicinato fuori dal centro storico c'è ma è meno pesante della media dei comuni medio grandi. I negozi tengono perché l'effetto della

grande distribuzione è già stato pagato prima del 2008 in città all'epoca dei grandi insediamenti extraurbani.Il calo nel centro storico dei negozi è maggiore per effetto del cambio di vocazione che ha garantito il mantenimento delle rendite immobiliari attraverso la sostituzione con bar e ristoranti".

Il commercio fatica ma è vivo in città. La città cambia e si trasforma il commercio. Le rendite immobiliari resistono perché trovano nel cambio di destinazione motivo di trasformazione.
"La preoccupazione è su due fronti – segnala Fusini – per la sostenibilità a lungo termine dei tanti nuovi esercizi del settore food e per la sopravvivenza di molte merceologie del commercio di vicinato che risultano in difficoltà a reggere canoni di locazione troppi alti e non diminuiti".

Lo studio di Confcommercio ha indagato vari temi: come l'evoluzione delle attività commerciali, turistiche e dei servizi ha cambiato il volto delle città, dai centri storici alle periferie, negli ultimi 10 anni, il ruolo del commercio ambulante e le proposte per riqualificare i centri urbani e scongiurare il rischio di desertificazione commerciale.

Secondo il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, c'è un evidente effetto composizione dei consumi. Crescono negozi tecnologia e farmacie, cade il numero di negozi tradizionali, che escono dai centri storici per trasformarsi nell'offerta delle grandi superfici specializzate fuori dalle città. Il calo dei consumi reali pro capite ha comportato una perdita di negozi in sede fissa. Quando salgono i consumi il numero di negozi resta stabile. L'impatto della popolazione è positivo, la sua riduzione determina maggior desertificazione delle città. Bella ha sottolineato che secondo le stime dell'Ufficio Studi, "il 70-80% della riduzione dei negozi dei centri storici è dovuto a razionalizzazione e scelte relative a scarsa redditività e competizione con e-commerce, centri commerciali, parchi e outlet".

dati commercio bergamo 2008-2018

Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia

Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019. Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile "unico", rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio – fondato nel 1966 dai genitori dei due chef – sta proprio nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la tradizione gastronomica italiana all'evoluzione della modernità. Enrico – detto Chicco – ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto – Bobo – dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli

chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a base di carne, salumi e formaggi.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi ieri 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il "Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato". Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.

Nella fotografia da sin: Trym Eidem Gundersen (Direttore Italia del Norwegian Seafood Council), Roberto Cerea, Margit F. Tveiten (Ambasciatore di Norvegia a Roma), Francesco Cerea, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Presidente di Giuria per l'Ambasciatore dello Stoccafisso)

Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a

Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is…31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.
"È una delle più importante manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio" ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.
"Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le

nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e ‘sfruttare’ per farci conoscere e ammirare” ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall’industria, al turismo, dall’artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all’agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell’iniziativa e per le sue ricadute sull’economia del nostro territorio”.
Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: “Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l’aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inespresse”.

I numeri della Lombardia

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l’Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

– 222 stabilimenti lavorazione del latte;
– 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
– 580 mila vacche;
– 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
– 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.

Affari di Gola, in edicola il numero di marzo

Esce in edicola giovedì 7 marzo il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Si parla di plastica green, di latte, di merendine per la scuola e delle tappe golose e non solo di Treviglio. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti