

“Alle origini del pane: dal campo al panificio con la blockchain”: il 21 ottobre al Point di Dalmine

Alle 15 la presentazione del progetto di IeT Hub di Imprese e Territorio sviluppato per “QuiVicino” per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione

Giovedì 21 ottobre, alle ore 15,00 presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo con sede a Dalmine (via Pasubio 5) si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione.

Il progetto – finanziato dal bando SI 4.0 di @Regione Lombardia – è realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio, – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Grazie alla tecnologia della blockchain di Genuine Way – che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione – il pane prodotto con le farine “QuiVicino” recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano

farine derivanti dalla filiera a #km0 e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando il “made in Italy e sostenibilità.

IL PROGRAMMA DELLA CONFERENZA

- Alberto Brivio – Presidente Imprese&Territorio e Direttore Coldiretti Bergamo
Introduzione

- Giovanni Malanchini – Consigliere Segretario dell’Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia
Saluti istituzionali

- Nadia Fabrizio – Head of Cefriel Blockchain Lab – e Gian Marco Pettine – Cefriel Blockchain Expert
“Supporto scientifico al progetto QuiVicino: il ruolo della Blockchain nelle filiere agroalimentari locali”

- Walfredo della Gherardesca – A.D Genuine Way
“La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell’applicazione”

- Massimo Ferrandi – Presidente Aspan
“QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain”

L’evento sarà trasmesso in streaming dai canali LinkedIn, Youtube e Facebook di IeT Hub Imprese e Territorio.

Assemblea Confcommercio: a Roma anche una delegazione Ascom. Zambonelli: «Ora è tempo di ricostruire il futuro»

Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare: tanti i temi al centro dell'assise nazionale di questa mattina

Ascom Confcommercio Bergamo ha partecipato con una delegazione all'assemblea annuale di Confcommercio che si è tenuta questa mattina a Roma. L'importante appuntamento dell'assise nazionale è stato l'occasione per fare il punto sullo stato e sulla condizione del mondo del commercio e del terziario italiano nel contesto socio-economico attuale: un momento di confronto con le istituzioni e con le forze politiche parlamentari e di governo che si è aperto con il messaggio del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, e si è concluso con l'intervento del Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti.

Pandemia, Europa, lavoro, fisco, città, welfare sono stati i temi toccati dal presidente Carlo Sangalli nella sua relazione nella quale ha ribadito che «forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori». E dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che «stiamo sì correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti».

«È stata l'assemblea delle imprese che sono state travolte dalla crisi con più intensità e durezza ma che hanno comunque reagito in modo straordinario – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, alla guida della delegazione bergamasca insieme ai vicepresidenti Luciano Patelli e Giorgio Beltrami e al direttore Oscar Fusini -. Come ha ribadito Sangalli, ora è tempo di ricostruire il futuro, a partire dall'Europa, che ha bisogno di nuove regole che rendano più efficace e trasparente non solo il merito, ma anche il metodo».



No al salario minimo per legge

Passando ai temi di casa nostra, Sangalli ha cominciato con l'affrontare quello del lavoro, sottolineando che “serve un deciso passo in avanti” nella contrattazione collettiva e dicendo no al salario minimo per legge. E ha indicato la via di “un circuito virtuoso intorno al quale fare convergere gli

impegni di parte pubblica e delle parti sociali: produttività, crescita e crescita dei redditi da lavoro". È questo, ha detto, "il patto che occorre, per mettere al centro dell'agenda politiche misure e risorse da mobilitare per affrontare le sfide dell'innovazione e della sostenibilità".

"Non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori"

Per l'economia in generale, se le prospettive sono confortanti, non si può dimenticare che "forse è finita la crisi, ma non sono finiti i sacrifici dei nostri imprenditori": da quelli del turismo, a quelli della cultura, dei teatri, del cinema. Ma anche del comparto del gioco pubblico, dell'intrattenimento e dello sport. Per non parlare delle discoteche, "ancora inspiegabilmente chiuse". Dopo aver evidenziato il ruolo decisivo del terziario di mercato, che nel secondo trimestre ha contribuito per il 53% alla crescita del valore aggiunto, Sangalli ha sottolineato che "stiamo, sì, correndo, ma per tornare al punto di partenza, cioè al 2019. Dunque, recuperare è d'obbligo, ma ci aspetta ancora la partita più importante: quella della crescita, robusta, duratura e inclusiva, in grado di assicurare benessere per molti, possibilmente per tutti".

Tre incertezze sul Paese

Dopo aver indicato tre incertezze che gravano sul Paese (il nuovo assetto dei nostri settori economici; la crescita equilibrata nella componente degli investimenti, del saldo estero e dei consumi e la transizione demografica), la relazione è proseguita parlando di PNRR (che "ben individua le leve necessarie al Paese per crescere") e terziario di mercato. Ebbene, servono risorse per inserire il turismo "nelle grandi priorità del Paese", serve risolvere il problema della Bolkestein applicando "un principio di ragionevolezza per dare certezza agli imprenditori nella continuità della

propria attività”, serve “una strategia duratura in favore dell’intermodalità, dalle autostrade del mare al combinato ferroviario, insieme a un processo di rinnovo del parco circolante e delle flotte, a cominciare dalle navi e dai traghetti”, serve “una sostenibilità ambientale che sia contemporaneamente anche sociale ed economica”, serve “ridurre i costi dell’energia, serve mettere le pmi in condizione di fare investimenti per partecipare alla rivoluzione digitale”, servono infine “i finanziamenti garantiti dal Fondo Centrale, la proroga della moratoria dei prestiti bancari e il rafforzamento del sistema dei consorzi fidi”.

No a nuove tasse

Passando ai temi fiscali il presidente di Confcommercio ha ribadito il “no a nuove tasse, perché in questa stagione lo Stato deve dare e non prendere”. “Abbiamo bisogno – ha proseguito – di meno imposte e più semplici. Aliquote contenute e ampie basi imponibili determinano anche meno occasioni di evasione ed elusione”. Quanto al reddito d’impresa, Sangalli ha chiesto di reintrodurre, “al di sopra delle soglie previste per l’applicazione della flat tax”, l’Iri abrogata nel 2019. E di superare l’Irap “in una forma compatibile tra finanza territoriale e abbassamento della pressione fiscale sulle imprese”. Infine no, ovviamente, a qualche forma di patrimoniale, a partire dalla revisione del catasto.

Misure dedicate per l’impresa al femminile

Detto affrontando i temi della vitalità delle città e dei centri storici che oggi “sono decisive le politiche e le iniziative diffuse in tema di rigenerazione urbana”, Sangalli è passato ad affrontare l’ultimo dei grandi temi del suo discorso, welfare e previdenza, dicendo innanzi tutto che Confcommercio “è impegnata a valorizzare il ruolo

dei professionisti” e che “è necessario incentivare l’impresa al femminile con misure dedicate”. Dopo aver chiesto che “venga riconsiderato l’aumento di aliquota previsto, a decorrere dal 2022, per gli indennizzi per la cessazione delle attività commerciali”, si è detto d’accordo sull’aggiunta di altre mensilità di cassa integrazione senza oneri fino alla fine dello stato di emergenza, mentre il finanziamento degli ammortizzatori sociali “deve rispondere ad una regola molto semplice: chi più li utilizza, più vi contribuisce”.



Il ministro dello Sviluppo Economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenuto all’assemblea di Confcommercio, ha sottolineato l’importanza di **“promuovere le condizioni per la crescita**. Dalla Nota di aggiornamento al Def che abbiamo approvato oggi arrivano buone notizie in questo senso”. Secondo il ministro, “la crescita del 6% di quest’anno può derivare da un rimbalzo ma anche dal fatto che stiamo tornando ad essere liberi anche se soggetti a condizioni a volte difficili da accettare”. “Guardando avanti – ha detto Giorgetti – resta l’incognita del virus, che comunque è stato

un trauma sociale ed economico. Ho davanti a me una platea di imprenditori duramente colpiti in particolare tutti coloro che in modo diretto e indiretto sono legati al turismo e al commercio. E penso anche alle discoteche e alle sale da ballo che ancora sono le uniche attività che non hanno potuto riaprire”.

Quindi per Giorgetti, “il governo deve impegnarsi per rendere il rimbalzo economico un’occasione di crescita duratura. **Lo sviluppo non si fa per legge, lo fanno gli imprenditori giorno per giorno.** Dobbiamo affrontare e sciogliere diversi nodi per aiutare la crescita del Paese: c’è la grande sfida della banda larga, della Pubblica Amministrazione per renderla efficiente e al servizio del cittadino e delle imprese”.

Il ministro si è poi soffermato sul tema della **concorrenza**. “La concorrenza assicura lo sviluppo economico ed è importante. L’Europa ci richiama a declinare le regole sulla concorrenza ma un principio valido in assoluto deve poi essere inserito nella realtà economica e sociale del singolo Paese. Ad esempio, parlando della **Bolkestein**, ci viene chiesto di assicurare una concorrenza regolare ma noi non possiamo dimenticare che le imprese balneari italiane sono da decenni imprese a carattere familiare”. “Il principio della politica – ha aggiunto Giorgetti – deve essere quello del realismo. Nel 2050 tutti auspichiamo la **decarbonizzazione** del pianeta ma ad una condizione di concorrenza uguale per tutti”. Il ministro ha concluso il suo intervento sottolineando la necessità di “accettare la sfida di una discontinuità storica ed economica alla quale il Covid ci ha messo davanti. Tutti siamo chiamati a fare la nostra parte a livello nazionale e a livello locale”. “Il **Recovery Plan** che abbiamo approvato diventerà recovery se tornerà ad essere messa al centro la cultura del lavoro e dell’impresa. Dobbiamo migliorare la formazione e le politiche attive del lavoro”.

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello»

La quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena: oltre al piatto più tipico del territorio si scopriranno i “rafioli di Sant’Alessandro”

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello», una quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena. L’evento è coordinato da De Cibo, associazione no profit diretta dalla giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi che “si propone di far conoscere e valorizzare il patrimonio enogastronomico promuovendo attività educative, di ricerca, di recupero delle tradizioni e degli antichi saperi nell’ambito delle discipline che coinvolgono l’enogastronomia e il turismo ad essa collegato”.

Nello spazio riservato a De Cibo dai Maestri del Paesaggio sotto ai Portici di Palazzo della Ragione sarà presente Giusy, la sfoglina più veloce della bergamasca che confezionerà e cucinerà al momento Rafioli di Sant’Alessandro, Casoncelli e Scarpinocc consumabili in cambio di un’offerta che per la sera del venerdì verrà devoluta alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini di Bergamo dedicata a Padre Alberto Beretta. La Corsarola, Piazza Vecchia e i Portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia dei rafioli e dei casoncelli e con allestimenti urbani. La sera del 24 settembre i ristoranti di Città Alta usciranno in una sorta di Street Casoncello per proporre le loro paste ripiene.

Il programma

Venerdì 24

Ore 19:00 – 22:00 > Città Alta “Street Casoncello”. I ristoratori proporranno le loro paste ripiene bergamasche in una Città Alta sarà arricchita con pannelli narranti che narrano la storia delle paste ripiene, dei casoncelli e dei bergamaschi Rafioli di Sant’Alessandro: la PIÙ ANTICA PASTA RIPIENA ITALIANA

Ore 19:00 – 22:00 Portici di Palazzo della Ragione “I Casoncelli della solidarietà”.

Sabato 25 • Domenica 26 “Festival delle paste ripiene” con la sfoglina Giusy che confezionerà Casoncelli, Scarpinocc, Casoncelli all’antica e Rafioli di Sant’Alessandro (12-14; 16-22)

Domenica 26

Ore 11 Portici di Palazzo della Ragione Show Cooking “ A lezione di paste ripiene”

Ore 17 Portici di Palazzo della Ragione Spettacolo di burattini “Gioppino e Arlecchino alla fonte dell’acqua miracolosa”

Dal 24 settembre al 4 ottobre “De casoncello in transumanza”

La manifestazione prosegue oltre i confini di Città Alta. Casoncelli Scarpinocc e rafioli, oltre a formaggi, salumi, dolci bergamaschi e Valcalepio DOC verranno infatti distribuiti durante tutte le tappe della Transumanza da Bergamo a Lodi. Eventi in collaborazione con l’Associazione

del Pastoralismo. In programma anche un libretto dedicato e un convegno.



Cosa sono i Rafioli di Sant'Alessandro?

Una pergamena del 1187 conservata presso l'importante Archivio della Diocesi di Bergamo (da me ritrovata) attesta, secondo la lettura fatta da Giulio Orazio Bravi (già direttore della Civica Biblioteca Angelo Mai) che il Vescovo di Bergamo tutti gli anni la settimana dopo Pasqua doveva offrire ai canonici della Chiesa di Sant'Alessandro (un tempo presente fuori dalla porta di Sant'Alessandro-Marianna- distrutta per costruire le mura venete) diversi ingredienti per un pasto tra cui «multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici dell'alimentazione e della

gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli.

Il termine raviolo appare nella Cronica di Salimbene da Adam, conosciuto come Salimbene da Parma racconta che, nel 1284 durante la festa di Santa Chiara aveva gustato per la prima volta «raviolos sine crusta de pasta». Finora era questa era la prima attestazione del termine ravioli, ma la pergamena trovata presso l'Archivio storico diocesano retrodata la storia delle paste ripiene al 1187, circa 100 anni prima e forse più. Si tratta della testimonianza del converso Avostano al processo De matricitate (v. articolo Orobie allegato).

E i casoncelli?

Castello Castelli nel suo Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum, 1387 – 1407, narra che l'11 maggio 1386 a Bergamo si fecero grandi festeggiamenti per accogliere il capitano Porro, inviato dal nuovo padrone della città, Gian Galeazzo Visconti che aveva imprigionato suo zio Bernabò Visconti ed era diventato nuovo Signore dei territori bergamaschi. I festeggiamenti in onore di Gian Galeazzo Visconti durarono una settimana e che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, homines et femine trepidantes et balantes e a tutti si offrono pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, tarlieros artibotulorum seu casonzelorum. Questa è la prima attestazione del termine casoncelli. Per questo il De Casoncello, di solito, si tiene il 13 maggio di ogni anno, compleanno dei

Dal margine al 25% alla detrazione. Le richieste delle librerie per riformare l'editoria scolastica

Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il grido di allarme dell'Ali, l'Associazione Librai Italiani

Scuola, anno nuovo, vecchi problemi. A richiamare l'attenzione sulle criticità vissute dalle librerie in tema di editoria scolastica è **Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo** che rilancia il grido di allarme dell'Ali, l'Associazione Librai Italiani aderente a Confcommercio, per denunciare la necessità urgente di riformare l'editoria scolastica e di aiutare le librerie che stentano a sopravvivere. Secondo l'Associazione infatti, le dinamiche contrattuali in essere stanno mettendo con le spalle al muro le librerie, penalizzate anche da un mancato miglioramento dei servizi distributivi che, al momento, non sta garantendo la disponibilità di tutti i testi scolastici adottati entro l'inizio delle lezioni, con i relativi disagi per gli studenti e per la filiera stessa.

“Il problema, di fatto, è a monte – sottolinea Botti, secondo cui il tema della concentrazione della produzione editoriale è la prima criticità da risolvere -. La presenza di 4 gruppi editoriali, che oggi controllano circa l'80% del mercato,

determina una riduzione della competitività all'interno della filiera ed espone maggiormente gli operatori commerciali librai, e non solo, a politiche commerciali imposte. Il risultato? Sempre meno librerie sotto casa”.

Altro nodo da risolvere riguarda il mercato dei libri scolastici che sta creando una disparità economica che penalizza proprio l'ultimo anello della filiera: “La rete delle librerie e cartolibrerie – prosegue Botti – è oggi messa a rischio dalla bassa marginalità sui libri scolastici riconosciuta dagli editori. Una contrazione costante negli anni iniziata dopo la denuncia nel 1991 da parte di Aie degli accordi economici con Ali che regolavano il rapporto editore-libreria per i libri di testo. Da allora in trent'anni, le librerie hanno perso il 40% della marginalità passando da un margine del 25% previsto nell'accordo a un valore medio che ora si attesta attorno al 16%. Un valore fuori mercato dato che l'attuale legge consente la vendita di libri di testo con sconto al pubblico fino al 15% del prezzo di copertina”.

Le cinque richieste dell'Ali

Condizioni che hanno portato l'Associazione dei Librai Italiani a presentare 5 richieste alle commissioni Cultura di Camera e Senato per sostenere le librerie e per denunciare l'urgenza di una riforma dell'editoria scolastica. Oltre al margine fisso garantito al 25% per poter competere con gli altri operatori commerciali, al vincolo di destinazione d'uso delle somme trasferite dallo Stato ai Comuni per il diritto allo studio, alla revisione dei tempi di distribuzione dei libri per evitare ritardi e alla riduzione al 5% dello sconto al pubblico, l'Associazione chiede di introdurre una vera rivoluzione fiscale, ovvero la detrazione, al pari di quella per le spese mediche, per chi acquista libri.

Cresce il mercato immobiliare turistico: dal lago alle valli +30% di compravendite e affitti sold out

Caironi, Fimaa Bergamo: "Le richieste si concentrano verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, e se possibile con un locale da dedicare allo smart working"

L'emergenza Covid e l'arrivo del Green Pass non frenano il settore immobiliare turistico. Le performance del mercato estivo mettono infatti in evidenza un ritorno di interesse della domanda sia di acquisto che di locazione verso il mercato provinciale delle abitazioni per vacanza. Le rilevazioni di Fimaa Bergamo – Federazione Italiana Agenti e Mediatori d’Affari – nel segmento delle compravendite di abitazioni nelle località turistiche restituiscono un quadro incoraggiante e gli agenti immobiliari continuano a percepire un trend degli affitti in costante crescita e un sostanziale aumento delle compravendite delle seconde case rispetto al 2020 e, soprattutto, ai livelli pre pandemia.

Locazioni

Dal lago alle valli è sold out I segnali più incoraggianti arrivano dal segmento delle locazioni: la stagione estiva registra, infatti, un sold out nell'area del Sebino dove sono soprattutto famiglie bergamasche ad affittare una casa vacanza, seguite dagli stranieri, tedeschi soprattutto. Bene anche il lago d'Endine dove ad agosto c'è molta richiesta grazie anche a canoni più contenuti.

Luglio e agosto sold out anche in Valle Seriana e Val Brembana dove nei mesi scorsi l'emergenza Covid aveva rallentato le

locazioni a causa anche della chiusura degli impianti sciistici. Rispetto al lago, sono soprattutto lombardi – milanesi in testa – ad affittare case vacanze. Significativa anche la ripresa della Valle Imagna dove paesi come Costa Valle Imagna e Sant’Omobono Terme sono molto richiesti soprattutto da una popolazione più anziana e proveniente dal Milanese. Riguardo al tipo di immobile, la richiesta prevalente riguarda appartamenti con spazi esterni e quindi con terrazza godibile o con vista panoramica. Molto richiesti anche appartamenti al piano terra, villette e rustici con giardino.

Secondo case: il mercato è sempre più vivace

Anche per quanto riguarda le compravendite emergono segnali di maggior dinamismo rispetto al 2020. Nelle principali località turistiche della provincia, infatti, Fimaa Bergamo registra un aumento del 30% delle compravendite. Volano le seconde case soprattutto in alta Valle Seriana, Conca della Presolana in primis, richieste da una clientela soprattutto bergamasca e milanese. Nel Sebino, invece, il 40% degli acquirenti sono tedeschi, seguiti da inglesi e olandesi. Si tratta di un fenomeno immobiliare nuovo: l’inflazionamento del lago di Garda ha infatti portato gli stranieri a puntare i fari sul lago di Iseo, dove una seconda casa diviene strategica grazie anche alla vicinanza all’aeroporto di Orio al Serio.

Bene anche la Valle Brembana dove si registra un aumento del 30% delle compravendite agevolate anche da prezzi molti più accessibili rispetto agli anni precedenti. È aumentata la richiesta a San Pellegrino Terme e a Piazza Brembana, ma anche a San Giovanni Bianco e a Zogno, centri dove c’è più richiesta di seconde case e il mercato è più performante. Sulla stessa scia la Valle Imagna che vanta prezzi ancora più accessibili e, di fatto, è più comoda da un punto di vista viabilistico: un plus che stimola soprattutto una clientela più anziana e proveniente dal Milanese.



“Il settore turistico, che è stato tra i più colpiti dalla pandemia da Covid-19 e dai lockdown, comincia a rivedere la luce – sottolinea **Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo** -. Veniamo da un 2020 che aveva già dato dei miglioramenti ma quest’anno abbiamo assistito a un vero e proprio conferma del trend in atto ed è tornata infatti la voglia di andare in vacanza e di investire nel mattone soprattutto al lago e in montagna, dove la richiesta è tra le più vivaci. Il mercato immobiliare delle località turistiche ha fatto registrare un ritorno di interessi con riflessi sia sui livelli di attività che sui valori di compravendita e locazione. Le richieste si concentrano specialmente verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, se possibile con vista panoramica e anche con un locale da dedicare allo smart working”.

Torna la Fiera di Sant' Alessandro Il 3 settembre il taglio del nastro

La ripartenza della Fiera di Bergamo con la tradizionale manifestazione dedicata all'agricoltura e alla zootecnia nel nome del Santo Patrono della città

La Fiera di Sant' Alessandro inaugura il ritorno alla normalità per la Fiera di Bergamo dopo essere stata prima presidio ospedaliero temporaneo per fronteggiare l'emergenza Covid-19 e poi centro vaccinale a servizio del territorio.

Dal 3 al 5 settembre 2021 al polo fieristico di via Lunga si alza il sipario sull'agricoltura e la zootecnia bergamasche con la 18° edizione della Fiera di Sant' Alessandro, evento regionale di riferimento per il mondo degli agricoltori, allevatori, produttori e appassionati della filiera agroalimentare.

Per il tradizionale **taglio del nastro**, previsto per **venerdì 3 settembre ore 14.30**, è prevista la presenza del presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana**, del presidente della provincia **Gianfranco Gafforelli**, del sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**, del Vescovo di Bergamo **S.E.R. Mons. Francesco Beschi** oltre che del presidente di Coldiretti Bergamo **Alberto Brivio** e del vicepresidente vicario di Confagricoltura Bergamo **Alessandro Vecchi**.

La Fiera di Sant' Alessandro – 18° edizione presso il polo fieristico di Bergamo ma dalla storia millenaria, che affonda le radici nel X secolo per ringraziare e festeggiare da parte della comunità contadina il Santo Patrono di Bergamo – è una

delle rassegne più importanti a livello regionale per chi si occupa di zootecnica, agricoltura, selvicoltura, equitazione, macchinari, attrezzature e prodotti enogastronomici tipici.

Organizzata da **Ente Fiera Promoberg** in collaborazione con **Bergamo Fiera Nuova**, anche quest'anno la Fiera di Sant'Alessandro conta su un importante gioco di squadra, grazie alla rete fatta di partner e sponsor (**Banco BPM Credito Bergamasco, Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Bergamo e Intesa Sanpaolo**), patrocini (**Provincia e Comune di Bergamo**) e supporti: da **Ecaho, Anica e Fitetrec Ante** alle associazioni di categoria **Coldiretti e Confagricoltura** fino al **Gruppo di Azione Locale (GAL) Val Brembana**.

LE PROPOSTE DELLA FIERA DI SANT'ALESSANDRO 2021, 18° EDIZIONE

Un ricco percorso nel mondo rurale con le variegate proposte di espositori provenienti da diverse regioni italiane e da oltre confine, organizzate nei padiglioni al coperto e nell'area esterna del polo fieristico, su un totale circa 50 mila mq.

L'area interna è divisa tra il **Padiglione A** e il Padiglione B. Nel primo, i visitatori sono accolti dagli stand degli agriturismi, dell'arredo da giardino e urbano, delle numerose associazioni di categoria, dei consorzi di tutela e promozione preposti alla valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, delle Energie alternative e rinnovabili (area risparmio energetico e sostenibilità), della consulenza e formazione, della floricoltura e del florovivaismo. Tanti gli stand dei prodotti agro-alimentari di qualità, che offrono dimostrazioni e degustazioni guidate dei prodotti tipici e delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche del territorio orobico e di diverse regioni italiane, dalla

Sardegna alla Puglia, dall'Emilia Romagna alla Sicilia. È presente anche il Parco Regionale dei Colli di Bergamo, custode di un territorio di oltre 4.700 ettari che oltre Bergamo coinvolge diversi comuni confinanti, il nucleo storico di Città Alta fino alla Valle d'Astino. Da sempre molto ricercati dal grande pubblico, i banchi dei produttori locali – salumi, formaggi, prodotti da forno per amanti del dolce o del salato, birre artigianali – che sono una straordinaria occasione per riscoprire il cibo, i piatti della cultura contadina che non conosceva sprechi, in una parola il nostro ricchissimo bagaglio culturale. Diverse le iniziative per avvicinare i più piccoli al mondo agricolo e alla conoscenza della stagionalità, della genuinità e della territorialità dei prodotti. Nell'area dell'ingresso della fiera, esposizione di carrozze e carretti d'epoca per rivivere il sapore della vita dei tempi passati. Nel Padiglione A è possibile, inoltre, cimentarsi con prove di tiro con l'arco con arcieri specializzati. Una prova di abilità e di sicuro divertimento dedicata anche a bambine e bambini dagli 8 anni. Spazio anche allo stile country, nell'atmosfera a stelle e strisce del Western Saloon non mancherà il divertimento.

Nel Padiglione B sono protagonisti i grandi macchinari e in generale le attrezzature professionali per il mondo rurale e zootecnico. Trattori, rimorchi, attrezzature automatiche e semiautomatiche, sistemi di monitoraggio, prodotti, utensileria, sistemi e i servizi per l'agricoltura moderna, l'orticoltura, il giardinaggio, l'equitazione, la zootecnia. E ancora macchine dedicate al settore forestale, serbatoi e cisterne trasportabili. Spazio anche alla consulenza nell'ambito di energia e ambiente e all'editoria tecnica.

Nell'area esterna, oltre alle aree riservate agli animali da fattoria, tanto gradite ai bambini, i visitatori possono trovare anche stand dedicati ad attrezzature, macchine e prodotti per conoscere tutte le innovazioni dell'agricoltura moderna, della zootecnia, dell'orticoltura, della floricoltura

e del florovivaismo e stand dedicati alle caldaie a biomassa. Non mancano gli spazi dedicati al commercio di foraggi. All'aperto sono organizzati anche tutti gli eventi collaterali dedicati al grande pubblico.

GLI EVENTI COLLATERALI

Il cuore di famiglie e appassionati batte soprattutto per alcuni eventi che, per essere vissuti in sicurezza, sono allestiti nell'area esterna del polo fieristico.

La rassegna regionale di capi bovini da vita e ingrasso è l'evento che connota la Fiera di Sant'Alessandro ed avrà il suo momento culminante domenica 5 settembre con la **premiazione delle tre "Regine di Razza della Fiera"**: Frisona, Bruna e Red Holstein e di tutti i commercianti di bestiame presenti. Torna anche quest'anno la **rassegna di colombi ornamentali** e poi maiali, pecore, capre e cavalli. Immane l'appuntamento del **battesimo della sella** per i bambini (tutti i giorni di Fiera), che possono provare la bellezza di cavalcare un pony.

Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 settembre si tiene la 9° edizione del **Concorso Purosangue Arabi Show E.C.A.H.O. – categoria B Internazionale**, occasione per ammirare straordinari esemplari selezionati per la loro versatilità, eleganza, velocità, resistenza, facilità di apprendimento. Iscritti al concorso internazionale circa **un centinaio** di esemplari di razza purosangue arabo provenienti da Qatar, Arabia Saudita ed Emirati Arabi Uniti. È possibile seguire la diretta streaming sul portale Arabian Essence WebTv (www.arabianessence.tv), la tv online che trasmette le più importanti esibizioni internazionali di cavalli arabi.

In programma anche **Egyptian Event** e **gare di campionato in monta western**, disciplina che arricchisce il settore dell'equitazione americana particolarmente coinvolgente per il

pubblico. La prova 2 X 20 ricorda il lavoro quotidiano fatto ancora oggi dai cowboy di tutto il mondo; vi prendono parte 2 cavalieri e una mandria di 20 vitelli. L'obiettivo principale è riuscire con il proprio cavallo a separare due vitelli dalla mandria e condurli con l'aiuto di un solo compagno lungo un percorso ben definito. Si tratta di una prova spettacolare e divertente, che appassionerà tutti i visitatori dai più grandi ai piccini.

Infine, per gli irriducibili di stivaletti e frange, c'è l'Area Western, per qualche acquisto introvabile di abbigliamento a tema, artigianato etnico, musica dal vivo e balli di gruppo della line dance.

I NUMERI DELLA FIERA DI SANT'ALESSANDRO 2021



Da molti anni evento a carattere regionale, la Fiera di Sant'Alessandro in realtà è andata ben oltre i confini lombardi. Delle **163 imprese** presenti quest'anno, infatti, **oltre alle 126 della Lombardia** (con il primato delle aziende di **Bergamo, 108**), **32 provengono da altre 12 regioni** (Trentino-Alto Adige, Calabria, Piemonte, Puglia, Abruzzo, Emilia-Romagna, Veneto, Liguria, Marche, Sardegna, Sicilia e Toscana) e **5 dall'estero (dall'Austria, Svizzera, Francia, Ecuador)**. **Il pubblico ha così l'opportunità di compiere un giro d'Italia tra le cose buone e belle del mondo contadino.** Dietro al gruppo orobico (**108 imprese**), troviamo le province di Brescia (7 imprese), Lecco (3 imprese), Milano, Cremona e Monza Brianza (2 imprese a testa), Lodi e Como (1 a testa). A livello regionale, sul secondo gradino del podio sale il Veneto (9 imprese), terzo posto per la Puglia (5 imprese). Poi, Emilia-Romagna, Marche e Piemonte (3 imprese a testa), Abruzzo e Toscana (2 imprese a testa), a seguire Calabria, Liguria, Sardegna, Sicilia e Trentino-Alto Adige. Presenze anche oltre confine: due sono le aziende austriache (bovini da riproduzione e caldaie a biomassa), una dalla Svizzera (recinzioni elettrificate), una francese (prodotti per cavalli) e una dell'Ecuador (prodotti artigianali).

Una dozzina le categorie merceologiche in esposizione. La parte del leone spetta al settore **Prodotti tipici e Agro-alimentari, con il 38% delle imprese totali.** Al secondo posto il settore delle **Macchine agricole** (comprese quelle a campo aperto) e **attrezzature (23%),** seguito da **Zootecnia (9%) e Prodotti per la casa (7%).**

Oltre a centinaia di **macchinari ed attrezzature varie,** anche quest'anno il pubblico troverà più di **duecento capi di bestiame (230) e 250 cavalli** coinvolti in concorsi ed esibizioni, oltre ad altri animali da fattoria come **ovicaprini, suini ed equini.** Una bella opportunità, amata soprattutto dai più piccoli che, proprio alla Fiera di Sant'Alessandro hanno spesso la prima occasione di vedere da

vicino e toccare con mano, sotto l'attenta vigilanza degli operatori, gli animali.

Fabio Sannino, Presidente Ente Fiera Promoberg: *“E' con una certa emozione che riapriamo gli spazi della Fiera di via Lunga al pubblico per una tre giorni dedicata al mondo dell'agricoltura a 360°. Lo facciamo con la 18° edizione della Fiera di Sant'Alessandro, che per la nostra città ha un significato particolare. È la fiera, millenaria, dedicata al Santo Patrono e quest'anno segna per Ente Fiera Promoberg e Bergamo Fiera la ripartenza dopo mesi difficili, consapevoli che non siamo del tutto fuori dalla pandemia. Ma è ora di guardare con fiducia al futuro; anche il Comune di Bergamo ha scelto quest'anno la virtù della fiducia come tema attorno a cui organizzare le celebrazioni per festeggiare Sant'Alessandro. E sotto la protezione di Sant'Alessandro ripartiamo dalla terra, dalla caparbietà, dalla concretezza del mondo contadino e agricolo. Ripartiamo dalle tradizioni, da saperi antichi coniugati con l'innovazione e le nuove tecnologie di supporto alle aziende. Ripartiamo dalle attività del settore primario con tanta voglia di incontro e confronto con i produttori e le aziende, le eccellenze del nostro territorio e del paese. Ringraziamo per la fiducia che hanno riposto in noi i tanti espositori che sono tornati a riempire gli spazi della Fiera con i loro prodotti, i loro servizi, i loro animali. Torniamo per proporre al pubblico una manifestazione che vuole essere anche un'occasione di svago per tutti, adatta anche ai più piccoli, preziosa per scoprire e degustare cibo del territorio, le tante storie delle aziende espositrici, i prodotti e i servizi più innovativi dedicati al settore primario.*

La Fiera di sant'Alessandro è un consolidato appuntamento di confronto tra le aziende di un settore sempre più attrattivo anche per l'imprenditorialità giovanile, ma che sempre più spesso deve affrontare e superare grandi sfide. Pensiamo solo agli eccezionali fenomeni climatici che stanno mettendo a dura

prova il mondo agricolo. Partiamo quindi dalle nostre realtà territoriali per ripensare una crescita in termini globali, sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

Naturalmente, particolare attenzione abbiamo riservato perché tutto si svolga nella massima sicurezza richiesta dall'emergenza sanitaria. Green pass, prenotazione, utilizzo della mascherina, distanziamento sono le parole d'ordine per garantire a espositori e pubblico una visita più sicura possibile e siamo fiduciosi che il pubblico della Fiera di Sant'Alessandro saprà rispettare queste regole che ormai sono entrate nei comportamenti quotidiani.

Un doveroso pensiero e ringraziamento a tutto il personale di Promoberg, donne e uomini che hanno dovuto affrontare, sia dal punto di vista lavorativo che umano, i difficili mesi della pandemia. Donne e uomini che sono stati sempre disponibili a mettersi in gioco, anche nell'incertezza del momento, per rendere possibile questo evento. Ringrazio Bergamo Fiera Nuova, la Provincia e il Comune di Bergamo, Intesa Sanpaolo, Banco BPM, e tutti coloro, in primis le associazioni di categoria Coldiretti e Confagricoltura, che ci hanno supportato nel riaprire alle nostre tradizionali attività: dare visibilità ed essere punto di riferimento per l'economia e per il nostro territorio. Particolare gratitudine, infine, va alla Camera di Commercio di Bergamo che con il suo contributo ha reso possibile l'organizzazione della Fiera di Sant'Alessandro".

Giuseppe Epinati, Amministratore Unico Bergamo Fiera Nuova, società per azioni proprietaria della Fiera di Bergamo: *"Fin dall'inizio del mio mandato mi sono occupato della sicurezza e della funzionalità degli spazi della Fiera, sia per chi in questi spazi lavora, sia per i visitatori e per coloro che partecipano ai vari eventi organizzati da Promoberg. Il 2020 ci ha messo di fronte ad una sfida impensabile fino a qualche anno fa. Per contribuire a contrastare la pandemia Covid-19*

siamo diventati ospedale d'emergenza e poi centro vaccinale. Una prova, possiamo dire oggi, superata con successo grazie all'impegno di una squadra di volontari, operatori specializzati e, non ultimo, anche grazie alla flessibilità dei nostri immobili. Un ringraziamento particolare a tutto lo staff dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII per l'impegno e l'efficienza profusi anche nelle operazioni di smantellamento e bonifica dell'immobile di via Lunga.

Ora è il momento di ritornare da luogo di cura a luogo di accoglienza e incontro per le imprese, le aziende, le associazioni, le eccellenze del nostro territorio e non solo. È con la Fiera di Sant'Alessandro che ripartiamo, una fiera che ci parla di valori del lavoro, dell'ambiente, della produzione, di capacità di affrontare e superare le crisi rinnovandosi, dialogando con le nuove tecnologie e la digitalizzazione del settore primario. Una fiera che parla di saperi e di mondi antichi, del mondo contadino, fortemente legato al territorio ma capace oggi di guardare con occhi nuovi ad un mondo che cambia e che richiede attenzioni nuove.

Con la Fiera di Sant'Alessandro, storica per la città di Bergamo, il polo fieristico torna ad animarsi di persone, famiglie con bambini, operatori, produttori, allevatori.

È da qui che ripartiamo, dalla fiera come crocevia di gente, saperi, attività, commercio, scambio di idee e prodotti. Da qui poniamo le basi per un percorso di crescita, di consolidamento che possa diventare collante strategico per il mondo imprenditoriale locale, regionale, nazionale, internazionale capace di incidere nella vita della nostra comunità. Riallacciamo il dialogo con le imprese, le aziende, la società tutta; torniamo ad offrire spazi di incontro, lavoro, condivisione di saperi, di conoscenza.

Ringrazio per la preziosa collaborazione Promoberg e tutte le realtà che hanno reso possibile, a vario titolo, questa ripartenza.

ORARI E INGRESSI

Per il pubblico è confermato **l'ingresso gratuito per la giornata di venerdì 3 settembre**. La prenotazione è fortemente raccomandata (anche per gli eventi e/o giornate ad ingresso gratuito) per acquisire la priorità di accesso in Fiera ed evitare assembramenti. **Orari di apertura:** venerdì 3 settembre dalle 14.30 alle 22.30 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 14.30). Sabato 4 settembre 9-22.30; domenica 5 settembre 9-19. **Ingresso sabato 4 e domenica 5 settembre:** 7 euro (intero), 6 euro (intero, online); ridotto 5 euro (12-16 anni e over 65 anni), 4 euro (ridotto, online). Ingresso gratuito per i bambini fino ai 12 anni d'età.

INGRESSO CON GREEN PASS, PRENOTAZIONE E BIGLIETTI ONLINE. La **sicurezza di visitatori ed espositori** è al centro dell'attenzione degli organizzatori della manifestazione, la prima dopo l'emergenza sanitaria. La Fiera di Sant'Alessandro, punto di riferimento per tutti gli operatori e appassionati del settore primario, che ha assunto negli anni una rilevanza nazionale per le imprese dell'Italia settentrionale, è anche un grande evento per il pubblico. Massimo, quindi, l'impegno ad assicurare lo svolgimento della kermesse in tutta sicurezza che sarà garantita dall'applicazione delle norme anti Covid-19 e dall'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma.

Per accedere alla Fiera di Sant'Alessandro è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

Prenotare la propria visita in Fiera è possibile sia online

sul sito **bergamofiera.it** che telefonicamente al **Numero Verde 800 599 444** (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Nella prenotazione si deve indicare il giorno e l'ora di visita preferiti (14.30 o 18.30 per la giornata di venerdì 3 settembre; 9, 14.30 o 18.30 se la visita è sabato 4 settembre; 9 o 14.30 per domenica 5 settembre). L'orario di prenotazione dell'ingresso indica l'intenzione a visitare la manifestazione la mattina, il pomeriggio o la sera. È possibile accedere nell'arco temporale selezionato anche se non si rispetta precisamente l'orario indicato al momento della prenotazione. Per i bambini sino ai 12 anni d'età l'ingresso è gratuito con ritiro del biglietto omaggio direttamente in biglietteria, senza obbligo di prenotazione online.

Per evitare assembramenti presso le biglietterie in Fiera oltre che per garantirsi priorità d'accesso è consigliabile acquistare **online i biglietti d'ingresso**, che sono a tariffa agevolata (**1 euro in meno**) rispetto al costo previsto al botteghino. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al **massimo 5 mila visitatori in contemporanea**, oltre questo numero non saranno emessi biglietti e non ci saranno liste d'attesa.

Al termine della prenotazione online, consigliata anche per la giornata di venerdì 3 settembre con ingresso gratuito, o dell'acquisto del biglietto online – per sabato 4 e domenica 5 settembre – l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso in Fiera.

Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso **tornelli di sicurezza** che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per **assicurare il necessario distanziamento** sarà impiegato personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione

delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati **termo scanner** facciali per rilevare la temperatura corporea. **È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°.**

Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale.

La **mascherina è obbligatoria** sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.



CONVEGNO DI COLDIRETTI

Coldiretti Bergamo ha scelto la 18° edizione della Fiera di Sant'Alessandro per chiamare a raccolta le istituzioni e i massimi esperti del settore per confrontarsi sul tema: *“Il Paese riparte dall'agricoltura. Dal territorio al cibo, scenari di futuro”*.

Il convegno, in programma **per venerdì 3 settembre** alle ore 15 (ingresso su invito) accende i riflettori sul tema della produzione del cibo in uno scenario che vede l'agricoltura protagonista e impegnata a rispondere alle sfide della sostenibilità, della difesa del suolo e della qualità delle produzioni. Intervengono come relatori: **Giuliano Noci** (Professore Ordinario di Marketing al Politecnico di Milano), **Maurizio Martina** (vicedirettore FAO), **Paolo De Castro** (Parlamentare Europeo già Ministro dell'Agricoltura), **Fabio Rolfi** (Assessore all'Agricoltura e sistemi verdi Regione Lombardia), **Ettore Prandini** (Presidente nazionale Coldiretti) e, in un contributo video, il Ministro dell'Agricoltura

Stefano Patuanelli.

*“C’è grande attesa – dichiara **Alberto Brivio** presidente Coldiretti Bergamo – per questa particolare edizione della Fiera di Sant’Alessandro, un appuntamento che ricorda a tutti i bergamaschi l’importanza della terra, un’opportunità significativa di incontro per la campagna e la città. Per questo saremo presenti con un’area interamente dedicata ai prodotti del territorio e proporremo attività didattiche per i più piccoli e momenti di show cooking per chi vuole approfondire la conoscenza delle eccellenze dell’agricoltura bergamasca. Con il nostro convegno “Il Paese riparte dall’agricoltura. Dal territorio al cibo, scenari di futuro” vogliamo proporre un momento di riflessione e di approfondimento sul ruolo strategico del comparto agroalimentare nella ripartenza del Paese, una realtà importante che ha dimostrato resilienza anche di fronte alla crisi, con un ruolo di traino per l’occupazione e l’intera economia. Essere protagonisti significa anche essere consapevoli di dover rispondere a sfide di grande rilevanza, come la produzione di cibo per garantire l’autosufficienza alimentare e l’adozione di processi produttivi sempre più improntati ad una rivoluzione verde incentrata su una sostenibilità che non deve tenere conto solo degli aspetti ambientali ma anche di quelli economici e sociali”.*

La Fiera di Sant’Alessandro gode da sempre del sostegno di **Confagricoltura Bergamo**, presente anche quest’anno con un proprio stand istituzionale.

*“L’auspicio – dichiara **Alessandro Vecchi**, vicepresidente vicario di Confagricoltura Bergamo – è che questa edizione della Fiera di Sant’Alessandro rappresenti davvero l’inizio di una rinascita per l’agricoltura e per tutti i comparti dell’economia bergamasca. Le nuove e complesse sfide ambientali impongono agli agricoltori investimenti in capitale*

umano e tecnologie che mal si conciliano tuttavia con la riduzione delle risorse finanziarie dell'Unione Europa in un contesto economico globalizzato e sempre più competitivo.

Confagricoltura auspica la modernizzazione ed una crescita in efficienza del Paese per garantire cibo sicuro e sostenibilità ambientale attraverso la valorizzazione del settore agricolo e la digitalizzazione, con filiere smart, produttive ed integrate, che esaltino le qualità dei nostri prodotti, innovative e competitive.

Tutto ciò, dipenderà da come verranno impiegate le risorse del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e da quante risorse del Recovery Plan saranno destinate direttamente ed indirettamente al settore agricolo.

Ripartire significa pensare in grande, e per avere una grande spinta propulsiva alla ripresa post pandemica sono necessarie riforme, investimenti in infrastrutture e logistica ed un vero "Piano agricolo nazionale" che rilanci con nuova linfa il settore primario.

Tornando alla nostra amata Fiera agricola di Sant'Alessandro, Confagricoltura Bergamo partecipa con l'obiettivo di portare a tutti il messaggio di perseveranza, attenzione alle tradizioni, capacità innovativa delle aziende agricole bergamasche, nel solco della qualità delle produzioni e della valorizzazione dei contesti ambientali in cui le stesse operano".

La Fiera di Sant'Alessandro si caratterizza per la presenza di **centinaia di animali** all'interno di un contesto che vede la consueta partecipazione di migliaia di famiglie con bambini. Dal punto di vista organizzativo, fondamentale, è la collaborazione – oltre che delle associazioni di categoria Coldiretti e Confagricoltura –, del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli alimenti di origine animale e l'Unità

operativa complessa (Uoc) Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti da lavoro del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'**Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo**.

Paolo Giuseppe Cogliati, Direttore Amministrativo ATS Bergamo:
“L’edizione 2021 della Fiera di Sant’Alessandro che presentiamo oggi è un importante ritorno. Dopo aver costituito un presidio centrale e imprescindibile nella lotta alla pandemia da Coronavirus nel 2020 e nell’inizio di questo 2021, prima come ospedale da campo e poi come centro vaccinale, i padiglioni di Fiera Bergamo tornano alla loro originaria funzione espositiva. E per questo ringraziamo la Fiera e i suoi vertici. Da parte sua ATS Bergamo, ancora in prima linea per quel che riguarda la lotta alla pandemia e già al lavoro sul Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), sarà presente con il Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria e con il Dipartimento veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale per quel che riguarda la sicurezza del consumatore, il benessere animale e la sicurezza sul lavoro nel mondo dell’agricoltura”.

SCHEDA SINTETICA FIERA DI SANT’ALESSANDRO 2021

Date: 3-4-5 settembre 2021

Location: Fiera di Bergamo, via Lunga – Bergamo

Ingresso: Venerdì 3 settembre GRATUITO – sabato 4 e domenica 5 settembre: 7 euro (intero), 6 euro (intero, online). 5 euro ridotto (12-16 anni e over 65), 4 euro (ridotto, online). Ingresso gratuito per bambini fino ai 12 anni.

Accesso con Green pass.

Prenotazione ingresso e acquisto biglietto

online: www.bergamofiera.it

Orari: Venerdì 3 settembre: 14.30-22.30; Sabato 4 settembre: 9-22.30; Domenica 5 settembre: 9-19

Costo del parcheggio: 3 euro a giornata

Organizzazione: Ente Fiera Promoberg in collaborazione con Bergamo Fiera Nuova

Programma ed eventi: www.fieradisantalessandro.it

Contatti: Ente Fiera Promoberg – via Lunga c/o Fiera di Bergamo – 24125 Bergamo

Tel. +39 035 3230911|913 – e-mail: fieradisantalessandro@promoberg.it

Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni dalle 8.30 alle 18) fornisce assistenza per la prenotazione e l'acquisto dei biglietti d'ingresso in Fiera.

Nel “Sostegni Bis” incentivi anche per le auto usate. Epis: “Una vittoria storica per Federmotorizzazione”

Il presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo: “La speranza è che l'incentivo diventi strutturale e favorisca lo svecchiamento del parco circolante italiano”

Da proposta a legge vera e propria. Il decreto Sostegni bis approvato nei giorni scorsi in Senato rinnova il sistema di incentivi per l'acquisto di veicoli meno inquinanti con una novità assoluta: l'estensione degli incentivi alle auto usate Euro 6 di ultima generazione (anche in locazione finanziaria). "Si tratta di un provvedimento storico e di una novità assoluta rispetto alle decisioni precedenti dei governi in questo campo – sottolinea **Loreno Epis, presidente del Gruppo Autosalonisti Ascom Confcommercio Bergamo e membro di giunta e del consiglio di Federmotorizzazione** -. È la prima volta che un Governo accoglie una proposta concreta, non dettata dal mondo dei costruttori ma da Federmotorizzazione e la conversione in legge è un traguardo che rappresenta un riconoscimento per tutta la categoria, a cominciare dal Gruppo Autosalonisti di Bergamo che è stato tra i più attivi a livello nazionale e che ha portato una serie di proposte che sono state veicolate al mondo politico e, soprattutto, sui tavoli dei ministeri competenti".

Erogati con il duplice obiettivo di sostenere le imprese e i lavoratori che operano nella filiera automobilistica, fortemente colpiti dalla crisi conseguente alla pandemia, e aiutare la transizione ecologica del parco mezzi italiano, gli incentivi ammontano a 350 milioni di euro in totale, di cui 260 destinati alle auto nuove e 50 ai veicoli commerciali leggeri. A 40 milioni di euro, invece, ammontano i contributi riconosciuti alle persone fisiche che acquistano in Italia, entro il 31 dicembre 2021, un veicolo di categoria M1 usato e di prima immatricolazione per il quale non siano già state riconosciute analoghe tipologie di incentivi, con prezzo risultante dalle quotazioni medie di mercato non superiore a 25.000 euro e omologato in una classe emissiva non inferiore a Euro 6.

Per accedere all'incentivo bisognerà rottamare una vettura immatricolata prima del gennaio 2011 (o che comunque superi i dieci anni di vita nel periodo in cui si sfrutta

l'agevolazione statale), che sia intestata all'acquirente dell'auto usata o a un suo familiare convivente risultante da stato di famiglia da almeno 12 mesi. Il contributo è riconosciuto in misura decrescente al crescere delle emissioni: da 750 a 2.000 euro.

Epis: “Un’occasione per stimolare il rinnovo del parco circolante”

“Si tratta di una misura non solo economica – prosegue Epis - . La finalità dell’incentivo è infatti quella di togliere dalle strade auto con più di 10 anni di età e quindi stimolare un cambiamento culturale negli automobilisti favorendo l’acquisto di auto usate a fasce di popolazione che non hanno possibilità economiche per acquistare vetture nuove. La mia speranza è che l’incentivo diventi strutturale e favorisca lo svecchiamento del parco circolante italiano, generando un volano economico per tutto il settore automotive”.

Si ricorda, infatti, che il contributo è riconosciuto entro il 31 dicembre fino a esaurimento delle relative risorse: “Per la procedura di accreditamento la portale del Mise aspettiamo dalla Federazione le linee guida – conclude Epis -. Per il resto le modalità sono sempre le stesse: il cedente riconosce al cessionario del veicolo l’importo del contributo e recupera tale importo quale credito d’imposta, utilizzabile esclusivamente in compensazione presentando il modello F24 tramite i servizi telematici messi a disposizione dall’Agenzia delle Entrate”.

Fantasia e creatività

nell'estate dei bartender

Dalla rivisitazione dei grandi classici anni '80 ai mocktail alla frutta e agli elevated cocktail: ecco i trend della bella stagione

Osare, osare e osare. E quest'anno ancora di più. Tra rielaborazioni di grandi classici anni Ottanta, drink analcolici alla frutta ed elevated cocktail, i trend dell'estate 2021 strizzano l'occhio alla fantasia dietro al bancone come conferma Andrea Villa, bartender di M10café (Lesmo), campione italiano nella categoria "Coffee in good spirits" e docente dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo: «Quest'anno la tendenza va su tre linee principali a cominciare dai cocktail Iba anni 80, mai usciti di moda e anzi tornati alla ribalta in questi mesi in cui le chiusure anticipate hanno spinto i barman a concentrarsi sugli aperitivi. La voglia di sperimentare ha così portato ai remake dei grandi classici rivisti con prodotti di nicchia e più ricercati. Penso ad esempio al Negroni con gin, vermouth e bitter particolari o al Daiquiri con rum differenti, succo di limone fresco e sciroppo di zucchero home made».

La ricerca del salutare che ha contraddistinto questo anno di pandemia si riflette invece in mocktail poco alcolici e drink a base di frutta bio o spremute e con estratti di frutta fresca e dalla gradazione alcolica contenuta. «Sono di facile preparazione, l'importante è giocare con la fantasia e scegliere i giusti abbinamenti frutta-verdura con le sode – conclude Villa -. Per chi ama invece le sfide a colpi di creatività e abilità tecnica si può osare con gli elevated cocktail, drink con preparazioni home made per ottenere gusti più complessi e articolati e con tecniche all'avanguardia prese in prestito dal mondo della ristorazione, dalle riduzioni al fat washed e milk washed. Con la chiarificazione,

ad esempio, si può proporre un Bloody Mary trasparente dall'effetto wow garantito».

Il negroni & il mare



Ingredienti:

3 cl vermouth Cocchi

3 cl gin mare

3 cl gajardo bitter radicale

2 cl acqua di mare

Garnish:

Crustas di sale maldon

Scorza di arancia candita e rosmarino bruciato

Mockfruit



Ingredienti:

5 cl di succo di melograno

15 cl di acqua frizzante

5 cl spremuta di pompelmo rosa

1 cl sciroppo d'agave

Garnish:

Arancia disidratata e crustas di zucchero

Old crispy fashioned



Ingredienti:

4.5 ml Rye whisky bacon fat washed

2/3 gocce di Angostura

1 zolletta di zucchero (o 2 cucchiaini di zucchero) soda

Garnish:

Scorza di arancia

Ciliegina al maraschino

Bacon croccante

Il 22 luglio tutti a “Join the Club”: le partite Iva fanno squadra per ripartire più forti

I professionisti del terziario bergamasco si danno appuntamento al Settecento Hotel a Presezzo: un apericena con tavoli tematici per scambiarsi idee e generare nuovi contatti

Pronti a entrare nel club? Dall'esperienza maturata durante la pandemia sui social network e, in particolare su ClubHouse, i professionisti del terziario bergamasco si danno appuntamento giovedì 22 luglio (dalle ore 19.30) al Settecento Hotel a Presezzo (in via Milano, 3) per scambiarsi idee, considerazioni e proposte concrete per ripartire insieme con forza e passione. Sotto il nome di “Join the Club” la serata

organizzata dal Gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo si configura come un evento informale nel segno del “fare squadra” e, soprattutto, per trovare sinergie multidisciplinari. Insomma una serata per generare nuovi contatti e ripartire più forti di prima: “Porta il tuo entusiasmo, le tue idee e il tuo biglietto da visita. Torniamo a creare relazioni e a sviluppare business” è infatti il claim dell’evento che si configura come un think tank multitematico finalizzato a orientare la bussola della ripresa.

Un think tank per le partite Iva

“Nei mesi scorsi, come gruppo di liberi professionisti, ci siamo trovati su ClubHouse per affrontare temi di attualità economica ma anche di rappresentanza politica – sottolinea **Matteo Mongelli, presidente provinciale del gruppo Libere Professioni** -. Ci siamo chiesti come fare ad intercettare le necessità del mondo professionale e per questo abbiamo deciso di dare voce alle varie considerazioni emerse nelle “stanze” virtuali trasformandole in un vero e proprio incontro in presenza per dare vita, davanti ad un apericena, a tavoli di confronto che potessero orientare le conoscenze nel segno dell’unione tra liberi professionisti. L’evento sarà infatti l’occasione per fare squadra e portare riflessioni e proposte ai vari interlocutori che andremo ad invitare. L’insieme di competenze e le diverse tematiche affrontate saranno quindi fondamentali per costruire insieme la ripartenza delle partite iva bergamasche”.

I temi trattati

Tanti i temi trattati ai tavoli di “Join the Club”: dall’uso del web e del digital al posizionamento su internet, dalle nuove tecniche di vendita al binomio start up e innovazione fino al tavolo dedicato alle donne libere professioniste. E ancora: il tavolo sull’importanza di fare network tra professionisti e quello sul team building. “Sono tutti

tavoli aperti a una platea variegata e tra i partecipanti che hanno già confermato la loro presenza ci sono professionisti del digitale e del web marketing ma anche operatori dello sport, del benessere, organizzatori eventi, consulenti commerciali e agenti – afferma Mongelli – . Il quid in più è dato dall’età media dei moderatori che sono soprattutto under 40. Di fatto, sono loro i protagonisti della ripresa in chiave digital: liberi professionisti che hanno maggiore dimestichezza sul web e che hanno accettato di fare da moderatori per dare la loro visione del mercato in continua evoluzione. Il tutto secondo una logica “do ut des” con i professionisti senior che invece possono contare su competenze di alto livello. Diciamo, quindi, che i junior hanno i mezzi, e i senior l’esperienza e l’unione dei rispettivi know how deve essere il punto di partenza per la nostra ripresa professionale”.

Un evento covid free

Ovviamente “Join the Club” sarà un evento covid free organizzato nel rispetto delle regole vigenti. “La partecipazione richiederà il rispetto delle norme a cominciare dal possesso del certificato verde piuttosto che dell’autocertificazione dell’avvenuto tampone nelle ultime 48 ore – conferma **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. È un discorso di sicurezza ma anche di sensibilizzazione sul tema perché la ripresa economica non può prescindere dall’esito della campagna vaccinale. Il rischio è di causare un nuovo fermo dei nostri settori a cominciare proprio dalle partite Iva che hanno già sofferto tantissimo i contraccolpi della crisi. Join the Club arriva nel momento giusto e a meno di un anno dalla nascita del Gruppo Libere Professioni e le partite iva hanno l’occasione di ritrovarsi in presenza per fare gruppo e creare nuovi contatti. Non a caso ci sarà una bacheca in cui ogni partecipante potrà lasciare il su biglietto da visita”.

Per informazioni e richieste di partecipazione mandare una

mail a consulenza@ascombg.it. Il costo per partecipare (comprensivo di apericena) è di 25 euro.

Quando il buono va a braccetto con il sano: tutti i consigli della nutrizionista Anna Villarini

Saper riconoscere i grassi buoni, diversificare le ricette, unire salute e alimentazione: ne abbiamo parlato con la biologa Anna Villarini, nutrizionista dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano

Che il grasso faccia male alla linea e alla salute è ciò che ci hanno a lungo fatto credere. Ma oggi si sa che non è così. Ci sono grassi saturi, che se consumati in eccesso possono arrecare danni alla salute, e quelli insaturi, preziosi per il nostro benessere. Ma quali sono i grassi buoni che non devono mai mancare? Tutti conosciamo gli Omega-3 contenuti nel pesce grasso o l'acido oleico dell'olio extravergine di oliva. Ma non sono gli unici, come ci spiega la biologa Anna Villarini, nutrizionista dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano, fresca di pubblicazione de "La Dieta Totale. Difendere e proteggere tutto l'organismo in 16 passi e 80 ricette" (scritto con la collaborazione della giornalista di "Cook" Isabella Fantigrossi).

Omega-3 ma non solo giusto?

Gli Omega sono gli acidi grassi polinsaturi ed essenziali più

diffusi ma non sono gli unici: carni bianche e vegetali come semi di girasole e zucca sono infatti ricchi di Omega-6, mentre gli Omega 3 sono contenuti nel pesce grasso ma anche nella frutta secca e in certe piante selvatiche. Penso alla Portulaca che oggi la si trova più nei vivai come pianta ornamentale che non nei supermercati: fa strano pensare che è un'erba spontanea e commestibile che cresce sui marciapiedi ed è ricca di Omega-3.

E l'acido oleico?

È il componente fondamentale dell'olio extravergine d'oliva (Evo) ovviamente il migliore e il più leggero in cucina da ben distinguere dal "cugino" non extravergine che è un olio raffinato e contiene grassi poco sani.

A proposito, come distinguere un olio puro da uno raffinato?

Il processo di raffinazione è indicato in etichetta e non riguarda solo l'olio di oliva. Bisogna stare attenti a tutti gli oli di semi. Dall'estrazione meccanica a freddo si ottiene l'olio di semi indicato in etichetta come "di prima pressione o spremitura", che non viene secondariamente raffinato e permette di mantenere inalterate le proprietà nutritive: vitamine, sali minerali e acidi grassi polinsaturi. Appurato che è meglio scegliere un olio di spremitura, il mio consiglio è di consumarlo sempre a crudo per godere a pieno dei suoi benefici.

E quando, invece, gli oli subiscono un processo di raffinazione ?

Questo processo distrugge le vitamine e gli acidi grassi insaturi contenuti nell'olio naturale, oltre a contribuire alla formazione di acidi grassi trans, considerati potenzialmente nocivi per la salute e primo fattore di rischio di malattie cardiovascolari.

Che differenza c'è tra olio di sesamo e olio di lino?

Quello di sesamo ha la particolarità che contiene il sesamolo che è un potente antiossidante che protegge anche l'olio. L'importante è consumarlo crudo. L'olio di lino, invece, contiene molti Omega-3 ma bisogna stare attenti a scegliere le bottiglie giuste che in commercio sono al massimo di 250 ml e con vetro scuro. Viene infatti imbottigliato in questo modo per essere protetto dalla luce e dall'aria e, una volta aperto, va consumato entro 30 giorni e conservato in frigorifero.

Quando si parla di grassi buoni si pensa anche alla frutta secca?

Certamente e fa molto bene proprio per i grassi che contiene, soprattutto le noci che sono le più ricche di Omega-3. Attenzione però che è molto calorica ed è meglio non superare i 30 grammi al giorno, l'equivalente di 7 noci o 15 mandorle.

Qual è la sua top 5?

Al primo posto gli Omega-3 contenuti nel pesce, sono quelli che servono di più al nostro organismo perché "essenziali", cioè il corpo non riesce a produrli. Poi l'acido oleico contenuto nell'Evo, a seguire gli oli di semi di lino e di sesamo. Infine, il burro di cocco che contiene grassi saturi ma a catena corta. Suggesto anche l'avocado che è ricco di grassi insaturi e secondo quello che sta emergendo dalla ricerca aiuta a migliorare il sistema immunitario che di questo periodo non fa male.



A proposito nel suo libro dà molto risalto alla dieta vegetariana: è un caso?

In realtà ci sono anche alcune ricette a base di carne bianca (poche) e prodotti ittici, mentre non c'è carne rossa, salumi e formaggi. Ma non è un discorso di 'aut aut' piuttosto e semplicemente perché noi italiani tendiamo a consumarne in quantità eccessive. Con il mio libro ho l'ambizione di promuovere un'educazione alimentare che ruota attorno al concetto di una cucina sana e bilanciata per le 4 stagioni dell'anno. E con le ricette curate da Alessandra Avallone l'invito è di trovare un'alternativa, magari anche più gustosa della solita fettina di carne o pezzetto di formaggio.

Ma quindi grassi buoni e cucina gourmet possono coesistere?

Eccome. Occorre però fare un salto culturale e imparare a osare di più. Essere gourmet vuol dire anche tener conto della

salute e per questo fare un piatto buono ma non sano non è gourmet.

E qualcuno si sta muovendo in questa direzione?

Si penso a Sergio Barzetti, noto al grande pubblico per la sua collaborazione tv a La Prova del Cuoco, o Moreno Cedroni chef stellato che con il suo ristorante ha fatto da testimonial all'Airc. E poi Stefano Pace, chef del ristorante L'Orangerie all'interno dell'Hotel Terme di Sirmione, con il quale ho lavorato piacevolmente per un progetto sulla sana alimentazione. Un altro progetto pronto a partire si chiama "È tempo di vita" e lo seguirò insieme alla foodblogger Chiara Maci.

Quindi i grassi buoni possono dare gusto e valore a un piatto...

Certo e infatti tutti questi chef mi hanno insegnato diversi trucchetti. Penso alla maionese senza uova ma ottenuta da un olio di semi di spremitura e da bevanda di soia o di mandorla non zuccherate. Una maionese al cento per cento vegana ma sfido chiunque a distinguerla da quella tradizionale.

In conclusione, lei che consiglio darebbe a un ristoratore?

Di studiare, investire in ricerca e di provare a farsi affiancare da un nutrizionista attento a questi temi e all'evolversi della ricerca scientifica. Salute e alimentazione, del resto, sono un binomio imprescindibile.