

Corso “Il barbecue è una cosa seria”

“Il barbecue è una cosa seria” è il corso che l’Accademia del Gusto propone giovedì 13 giugno dalle 20 alle 23 nella sede di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi,1). Non si parlerà di grigliate ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne. Insieme verrà elaborato un menù completo, dall’antipasto al dolce. Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it.

Corso “Dessert per stupire”

Lunedì 10 giugno dalle 20 alle 23 in Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 Osio Sotto) è in programma il corso “Dessert per stupire” con lo chef Antonio Cuomo.

La lezione si svolge in aula dimostrativa, dove lo chef darà libero sfogo alla sua creatività e alla sua passione per i dolci.

Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

La solidarietà dei Giovani Ascom per la sindrome di

Angelman

Giovani e solidarietà. È giunto alla sua tredicesima edizione l'evento promosso dal Gruppo Giovani imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo che unisce musica, convivialità e divertimento alla solidarietà. La manifestazione quest'anno si svolge giovedì 13 giugno. Location d'eccezione per l'edizione 2019: l'Abbazia Benedettina di San Paolo d'Argon (via del Convento 1).

A beneficiare dell'iniziativa è l'Associazione Angelman, onlus con sede a Credaro nata con lo scopo di aiutare i bambini e i ragazzi affetti dalla sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto seria che comporta assenza di linguaggio, difficoltà cognitive e motorie, epilessia e disturbi del sonno. Si stima che nella nostra provincia i malati possano essere fino a 50.

“Il nostro evento annuale è tradizionalmente legato alla solidarietà verso i bambini che, nonostante la loro giovane età, dimostrano un coraggio da leoni nell'affrontare gravi difficoltà insieme alle loro famiglie, e a loro va tutto il nostro sostegno – afferma Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo -. I negozi di vicinato sono da sempre al servizio dei loro clienti e attenti ai loro bisogni. La solidarietà e l'attenzione al bisogno sono quindi punti cardine di chi opera nelle nostre attività. Il nostro evento annuale è anche occasione per conoscersi, confrontarsi e fare gruppo, cosa di cui sia l'associazione che le nostre imprese hanno gran bisogno”.

“L'evento promosso dai nostri giovani imprenditori rappresenta un'occasione per valorizzare il ruolo delle nuove generazioni nelle imprese del terziario – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Sono loro i più consapevoli e ricettivi dei cambiamenti in atto e ci insegnano

ad interpretarlo attraverso nuove competenze. Il gruppo in questi 14 anni è stato fucina di idee e iniziativa che sono risultate preziose per l'Associazione".

Il Gruppo Giovani di Ascom è nato nel 2005 con l'apporto della maggior parte dei settori merceologici dell'Associazione e con la volontà di creare un osservatorio sui cambiamenti del settore e un laboratorio di idee per affrontare i nuovi bisogni, soprattutto dei neo imprenditori. Negli anni il gruppo è cresciuto e oggi rappresenta un incubatore di nuovi dirigenti, una palestra che prepara gli imprenditori di domani in ambito associativo. Il Gruppo propone diverse attività formative, alcune delle quali nate grazie al coinvolgimento di altre realtà associative sui temi del fare impresa, del lavoro e della formazione. Fanno parte del Gruppo Giovani imprenditori, come da Statuto nazionale, gli imprenditori con meno di 42 anni. Tre i presidenti che si sono susseguiti: Ettore Coffetti, presidente dal 2005 al 2013, che ora è a capo del Gruppo Macellai Ascom; Luca Bonicelli che ha assunto l'incarico dal 2013 al 2017 e ora presiede il Gruppo Gastronomi; dal 2017 Alessandro Capozzi che ricopre anche la carica di vicepresidente del Gruppo Albergatori.

La serata benefica avrà inizio alle 20.30 e prevede un primo momento di saluti istituzionali, a cui seguirà la presentazione dell'Associazione Angelman da parte di Lucia Patelli. La cena a buffet nei due chiostri dell'Abbazia sarà accompagnata da musica dal vivo. Durante la serata sono previste visite guidate alle sale e alla Chiesa del Monastero con le guide dell'associazione Inchiostro – Itinerari e incontri d'arte. Alle 22 è in programma lo spettacolo di cabaret da "Zelig Lab on the road" con Beppe Altissimi, comico e cabarettista.

Il ricavato della serata sarà destinato al progetto "Registro italiano Sindrome di Angelman", database innovativo realizzato da Associazione Angelman e From-Fondazione per la ricerca dell'Ospedale di Bergamo, che raccoglie i dati clinici dei

malati da tutta Italia per sviluppare nuove terapie e migliorare l'assistenza medica dei pazienti. Il costo della cena è di 35 euro a persona. Per informazioni e iscrizioni: 035 4120135 – alessandro.rota@ascombg.it. Per iscriversi [cliccare qui](#)

L'ASSOCIAZIONE ANGELMAN

L'Associazione Angelman onlus è nata da una famiglia di Credaro nel 2012 per aiutare la ricerca sulla sindrome di Angelman. Il sodalizio coinvolge oltre 100 volontari, nessuno dei quali percepisce compenso. Oltre al Registro Italiano Angelman realizzato con From all'Ospedale di Bergamo, negli ultimi anni ha finanziato la borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda, uno dei centri di ricerca più importanti sulla sindrome di Angelman, e diversi progetti di inclusione. Per maggiori info: [pagina Facebook Associazione Angelman](#) – www.associazioneangelman.it.

Il menù è curato da Vicook.



Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo

Banconote da 100 e 200 euro,

in circolazione i nuovi biglietti

Sono entrate in vigore il 28 maggio scorso le nuove banconote dal taglio di 100 e 200 euro. Si completa così la serie 'Europa' con l'effigie della divinità della mitologia ellenica, introdotta gradualmente negli ultimi anni a partire dalla banconota da cinque euro. Le nuove banconote hanno una serie di caratteristiche studiate per migliorare la sicurezza e la resistenza.

Sono innanzitutto più piccole, in modo da adattarsi meglio alle dimensioni dei portafogli, anche se questo fa sorridere. Le banconote da 100 euro hanno un colore predominante verde con dimensioni 14,7 cm per 7,7 cm; mentre quelle da 200 euro sono giallo marrone e con dimensioni leggermente più grandi 15,3 cm per 7,7 cm. Hanno inoltre una serie di elementi che garantiscono una maggior sicurezza: i trattini in rilievo lungo i margini destro e sinistro sono facilmente percepibili al tatto; l'immagine principale, le iscrizioni e la cifra di grandi dimensioni indicante il valore sono stampati in rilievo. In controluce è possibile osservare il ritratto della dea Europa su entrambi i lati del biglietto, la riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore facciale della banconota. Entrambe, nell'angolo inferiore sinistro, mostrano la cifra con il valore che cambia colore passando dal verde smeraldo al blu scuro; un piccolo simbolo € compare più volte all'interno del numero e infine sulla destra della banconota è possibile osservare un ologramma con quattro elementi: il ritratto di Europa, una riproduzione dell'immagine principale e la cifra del valore.

Le banconote sono inoltre meno soggette a usura e più resistenti, anche al lavaggio in lavatrice. Oltre agli elementi di sicurezza visibili a occhio nudo, le banconote in euro sono dotate di caratteristiche di sicurezza verificabili

dalle apparecchiature. A questo proposito è necessario, per i commercianti e per chi usa regolarmente dispositivi di controllo dell'autenticità delle monete verificare la compatibilità dei dispositivi con i nuovi biglietti in circolazione.

Da alcuni mesi c'è un'altra novità che riguarda le banconote: dal 27 gennaio scorso è cessata la stampa dei tagli da 500 euro, considerati un mezzo di pagamento poco sicuro, che si presta a favorire attività illegali.

Nessun problema comunque per chi possiede sia i tagli 500 euro che le banconote da 100 e 200 euro della vecchia serie. Tutti e tre continueranno ad avere corso legale e ad essere utilizzate insieme a quelle della nuova serie, mentre procederà gradualmente il loro ritiro dalla circolazione.

In Ascom e nelle delegazioni sarà possibile ritirare il materiale informativo sulle nuove banconote, fornito da Banca d'Italia.

Diego Pedrali eletto vicepresidente di Federmoda Italia

Diego Pedrali, 68 anni, è il nuovo vicepresidente di Federmoda Italia. È stato eletto all'unanimità a Milano dal comitato assembleare della federazione nel consiglio nazionale lunedì 3 giugno scorso.

Pedrali, titolare del negozio L'Uomo Più di Torre Boldone e presidente del Gruppo Abbigliamento, calzature e articoli

sportivi di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato scelto tra i 22 consiglieri nazionali che rappresentano il settore in tutto il territorio italiano.

In Federmoda Italia Pedrali ha ricoperto per tre mandati la carica di consigliere e nell'ultimo anno ha fatto parte della giunta nazionale. Ora la nomina a vicepresidente dell'importante federazione di Confcommercio, a fianco del presidente Renato Borghi.

“Sono rimasto piacevolmente meravigliato per l'inaspettata nomina che mi è stata conferita e sono orgoglioso della fiducia accordatami. Questo incarico mi ripaga dell'attenzione e della disponibilità che ho dato nell'interesse dell'Ascom di Bergamo che in Federmoda rappresento. Assicuro che continuerò a svolgere il mio compito con l'entusiasmo e la franchezza che mi hanno sempre contraddistinto”.

“Alla fine di giugno – annuncia – ci incontreremo a Roma per affrontare due tematiche che in questo momento ci vedono impegnati. La prima è la questione dei saldi. Recentemente abbiamo svolto un'indagine su tutti i soci di Federmoda Italia riguardo lo spostamento dei saldi, che indica una propensione a posticiparli. Si tratta di un tema delicato su quale cercheremo di intervenire definendo una strategia. Una seconda tematica importante su cui ci confronteremo è l'alleggerimento della burocrazia per supportare le attività attraverso una migliore gestione della documentazione e delle pratiche obbligatorie”.

Stracciatella il gelato di

Bergamo: un gusto da raccontare

Il gelato, una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate, deve a Bergamo un contributo speciale: l'invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

“La Stracciatella il gelato di Bergamo”, questo il brand registrato il 25 settembre 2017, a partire da quel momento è stato al centro di nuove e costanti strategie e sinergie volte alla valorizzazione del marchio ma anche e soprattutto alla promozione del turismo enogastronomico nella nostra provincia. Dapprima la fase di lancio, con il coinvolgimento e l'adesione entusiasta delle gelaterie di Bergamo e provincia, a cui ha fatto seguito l'anteprima internazionale nell'ambito della prestigiosa manifestazione del G7 dell'Agricoltura, tenutosi a Bergamo a inizio ottobre, e la partecipazione de La Stracciatella il gelato di Bergamo all'edizione 2018 del Sigep di Rimini, la fiera internazionale leader della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, dedicata agli operatori del settore. Il 17 giugno 2018 poi la grande giornata della stracciatella celebrata e gustata nella splendida cornice di Piazza Vecchia con un fitto programma di racconti e spettacoli, oltre che di degustazione di gelato.

Promosso da Ascom Bergamo e dai Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamo e il patrocinio del Comune di Bergamo, supportato dalle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino e Puntogel, e da un marchio di assoluta riconoscibilità del calibro di Lindt, il progetto prosegue anche nel 2019 con rinnovato slancio.

A spiegare l'operatività Giovanna Ricuperati, ceo MULTI, già membro del comitato scientifico ExpoGelato. Ad oggi sono già oltre 60 le gelaterie aderenti tra Bergamo e provincia e l'intera Lombardia, che ricevono a tal proposito il kit identificativo di progetto composto da cartoline, locandine, vetrofanie, espositore da banco e segnaposto, oltre che dallo stesso disciplinare di produzione della stracciatella. Il kit permetterà alle gelaterie di raccontare al pubblico, direttamente e indirettamente, la storia del gusto e le renderà riconoscibili come le vere gelaterie a marchio La Stracciatella il gelato di Bergamo. Saranno loro stesse, insieme ad altre gelaterie artigianali selezionate in tutto lo stivale (una per Regione) le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto edel brand, contribuendo a diffonderne storia, valori e finalità.

Progetto che vedrà il momento clou in occasione della "Settimana della Stracciatella" in programma dal 02 all'08 settembre, in cui le gelaterie aderenti si impegneranno a promuovere il gusto e il disciplinare di produzione de La stracciatella il gelato di Bergamo. Con una gustosa chicca: il concorso a premi "Straccia & Vinci" che premierà i clienti con 100 Kilogrammi di stracciatella e altri fantastici premi... ma anche la gelateria più amata. Senza dimenticare uno degli obiettivi chiave del progetto, ovvero diffondere la storia e la paternità bergamasca della Stracciatella, facendola diventare un patrimonio della tradizione gastronomica locale e un veicolo di valorizzazione turistica del territorio. Nasce così l'idea di creare – in collaborazione con VisitBergamo – i percorsi denominati "Le Vie della Stracciatella": tour all'interno di ogni paese della provincia di Bergamo in cui ci sia una gelateria aderente al progetto, che permettano di scoprire le eccellenze del territorio in diversi ambiti (culturale, religioso, enogastronomico, ecc.).

Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo, inaugura con sano orgoglio la progettualità 2019: "La stracciatella il gelato di

Bergamo” non è solo una campagna di comunicazione ma un progetto ad ampio spettro che lavora su più fronti nell’ottica della rete e dell’interazione e integrazione di intenti, a partire dalla filiera e dai produttori, ma non solo. La sinergia tra gli attori del territorio, tra cui CCIAA e il Comune di Bergamo, sempre attenti nella politica di valorizzazione e del turismo, deve diventare un must per il nostro tessuto, così come la stracciatella, gustosa e inimitabile”.

“Bergamo ancora una volta è stata capace di un’intuizione geniale– afferma Maria Paola Esposito, segretario generale CCIAA di Bergamo –: un marchio che trae origine dal passato e proietta la città nel futuro, un lavoro di squadra che consente di far emergere ancora una volta l’eccellenza del territorio. E dei bergamaschi”.

Le fa eco Giorgia Mologni, venticinquenne neo presidente dei Gelatieri Bergamaschi, insieme ad Ascom capofila del progetto. “Non è un caso se la provincia di Bergamo conta 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d’affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio. Il nostro compito? Promuovere e valorizzare il consumo del gelato artigianale, attraverso iniziative come questa che ne esaltino il racconto e la creatività”.

“Le aziende della filiera – spiega Aurora Minetti, presidente del Comitato Scientifico Expogelato che dal 2015 mette in rete il mondo bergamasco del gelato artigianale – sono da sempre le prime sostenitrici del progetto. Materie prime, semilavorati, macchine, coni, packaging, vetrine, che insieme ai tanti gelatieri e alle istituzioni rappresentano un settore in grado di sviluppare indotto per tutti”.

“Dagli anni ’50 del secolo scorso fino ai giorni nostri, i consumi si sono evoluti attraverso quattro specifici

periodi: la stagione del 'Tanto', del 'Bello', del 'Buono' e del 'Sano'. Il gelato artigianale – racconta Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore, docente di marketing nel settore dolciario artigianale – ha seguito quest'evoluzione con una forte valenza innovativa, nel rispetto della tradizione. Ha saputo condensare tutte le stagioni in un prodotto attuale, spesso legato al territorio, di forte appeal sul consumatore.

Rimane il compito di riscoprire e di comunicare al meglio l'artigianalità: un valore con un legame indissolubile con il territorio e i suoi "tesori". La Stracciatella il gelato di Bergamo, ne è l'esempio vincente!".

"Un progetto entusiasmante – conclude Lorenzo Lombardi, Key Account Manager linea professional Lindt – che siamo estremamente orgogliosi di condividere e supportare. Un esempio di lungimiranza, di eccellenza e di perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione. I valori cardine della nostra azienda".



IL PROGETTO

LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

*La Stracciatella il gelato di Bergamo è il gusto della tradizione gastronomica bergamasca. Nel 2017 è diventato un marchio collettivo promosso grazie a un progetto di valorizzazione territoriale: il progetto prevede una serie di iniziative e azioni di promozione e comunicazione identificate nel concept **Stracciatelling**: un percorso narrativo basato sul racconto, la rivelazione e la rappresentazione teatrale della storia della nascita de La Stracciatella il gelato di Bergamo.*

La Stracciatella
il gelato di Bergamo

www.stracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri tutte le
golose iniziative su
www.lastracciatellaigelatodibergamo.it



LA STRACCIATELLA IL GELATO DI BERGAMO

Scopri le gelaterie che esportano il marchio
La Stracciatella il gelato di Bergamo e non
perderti la *Sottimana della Stracciatella*
dal 02 all'08 settembre 2020, sette giorni
completamente dedicati alla promozione
del gelato made in Bergamo con un "giorno"
concorso a premi!







Stracciatelling 2019: l'evento più goloso è arrivato

L'evento più fresco e goloso dell'anno è arrivato. Domani, mercoledì 5 giugno si terrà l'incontro promosso da Ascom e organizzato da ExpoGelato, #Stracciatelling 2019, dedicato al gelato made in Bergamo, la stracciatella.

L'appuntamento dolce si dà al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00 e si aprirà con i saluti istituzionali di Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Maria Paola Esposito, Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.

Seguirà la presentazione della straciatella come marchio di territorio con gli interventi di Giorgia Mologni, Presidente Gelatieri di Ascom Bergamo, Aurora Minetti, membro del comitato scientifico Expogelato e Giovanna Ricuperati che modera tutta la conferenza.

Inoltre, il giornalista, editore e docente di Marketing nel settore dolciario, Franco Cesare Puglisi, presenterà le 4 stagioni dei consumi e il valore dell'artigianalità.

Infine, intervorrà Lorenzo Lombardi, key account manager dei prodotti Lindt.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Straciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.

Alimentazione e fake news: la parola all'esperta

Fa bene bere durante i pasti? Esistono davvero gli alimenti "light"? I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? La dott.ssa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research, ha risposto a tutte queste domande e non solo durante l'incontro "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo.

Durante l'incontro, promosso da Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research, oltre ai saluti istituzionali di Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, e del direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, sono

interventuti Carlo Alberto Panigo, vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa, Direttore Ente Mutuo Regionale.

Come ha spiegato la dott.ssa Percassi la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo e nel caso dell'obesità e nelle patologie la parola chiave è prevenzione. Adottando stili di vita sani, grazie ad un'alimentazione corretta e ad un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare lo sviluppo o il peggioramento delle patologie.

Le nostre idee su certi alimenti sono corrette? Ci sono tanti miti sull'alimentazione da sfatare una per sempre? A quanto pare sì.

Iniziamo dai cosiddetti prodotti "light" che nonostante il loro nome indichi meno a zero calorie, hanno l'effetto contrario. Come ha spiegato la dott.ssa questi dolcificanti di sintesi favoriscono la crescita dei batteri pro-obesogeni, i quali a loro volta agevolano la produzione di glucosio e, di conseguenza, la liberazione di insulina che è l'ormone che trasforma lo zucchero in eccesso, presente nel sangue, in grasso viscerale.

Un bicchiere di vino fa bene alla salute. Vero o falso? La dott.ssa è molto chiara: non è vero che l'alcol aiuti la digestione, non è vero che il vino faccia buon sangue, non è vero che le bevande alcoliche dissetino ma, al contrario, disidratano e non è vero che l'alcol dia forza.

I carboidrati se mangiati a cena fanno ingrassare? L'opinione comune di non assumere carboidrati a cena, nasce principalmente dall'errata convinzione che se assunti prima di andare a dormire e in assenza di grosse attività fisiche, questi aumentino le probabilità di essere trasformati in grasso.

Per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina (la molecola del benessere) utile per andare a dormire più rilassati e sazi. In realtà, i carboidrati non fanno necessariamente ingrassare e questo non cambia in base al momento in cui vengono consumati: si ingrassa principalmente per un eccesso di calorie introdotte e per una errata distribuzione di nutrienti rispetto al fabbisogno dell'organismo: le calorie totali fanno la differenza.

Lo zucchero di canna ha meno calorie dello zucchero bianco? Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi i tipi di zucchero contengono, infatti, esattamente la stessa molecola, il saccarosio, per cui sono equivalenti.

La carne bianca è più magra di quella rossa? In alcuni casi può essere vero, ma dipende solo dalla tipologia e dal taglio di carne rossa a cui si paragona quella carne bianca.

La buccia della frutta ha più vitamine? La buccia della frutta contiene una buona quantità di fibre alimentari. In alcuni casi però non è commestibile e quindi il problema non si pone. In altri casi (mela, pera, prugna...ecc.) lo sarebbe, però in alimentazione bisogna sempre mediare tra aspetti nutrizionali e di sicurezza igienica: è preferibile non consumare il frutto con la buccia (anche se ben lavato) per evitare elementi indesiderati come microrganismi, elementi inquinanti e pesticidi.

Uno dei grossi miti è quella della frittura che nuoce alla salute. Secondo la dott.ssa Percassi se ben fatto, il fritto non solo non è nocivo per il nostro organismo, ma anzi può addirittura essere utile per la stimolazione di determinate funzioni metaboliche! Il fritto favorisce la digestione, in quanto stimola la colecisti a contrarsi: questo piccolo organo ha la funzione di rilasciare nel duodeno la bile ricca di

enzimi digestivi prodotta dal fegato. E proprio il fegato è l'altro organo stimolato positivamente dalla frittura, che ne accelera le funzioni metaboliche e ne sollecita la risposta ormonale.

Poche parole sull'Ente Mutuo Regionale:

L'Ente Mutuo Regionale Unione Confcommercio Società di Mutuo Soccorso, nasce nel 1955 nell'ambito dell'Unione Commercianti. Non ha scopo di lucro e ha per oggetto l'assistenza sanitaria dei propri iscritti.

I servizi:

- Visite Specialistiche ed Esami Diagnostici in Forma Diretta e Indiretta, Odontoiatria, Terapia Fisica;
- Ricoveri in Forma Diretta e Indiretta;
- Rimborso dei Ticket S.S.N. ed altri Contributi.

I numeri:

Opera da oltre 60 anni; ha 25.000 soci; 700 circa medici e strutture sanitarie convenzionate; 250.000 prestazioni erogate ogni anno; opera sul territorio di Bergamo, Milano, Lodi, Monza, Brianza, Como, Lecco e a breve a Cremona.















Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling

2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**



Monastero di Astino (BG)
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Vini altoatesini protagonisti della cena degustazione organizzata al Carroponte

Metti una sera a cena con mister Gianpiero Gasperini fresco di rinnovo di contratto con l'Atalanta. L'ingrediente a sorpresa dell'iniziativa di degustazione organizzata al Carroponte di Bergamo è stato l'allenatore nerazzurro, che ha partecipato alla serata organizzata dal patron Oscar Mazzoleni.

I vini altoatesini dell'azienda Hofstatter, nata nel 1907 e a gestione familiare, hanno mostrato tutta la loro freschezza e la giusta acidità. A partire dal Michei di Michei, un Müller Thurgau del 2018 originato da un vigneto situato a 800 metri di altezza, fruttato e aromatico: un vino ottimo, ottenuto da una vendemmia posticipata proprio per garantire maggiore acidità e maturità, che è stato abbinato ad un carpaccio di capasanta, guancialetto croccante e maggiorana. In successione è stato servito un piatto composto da storione bianco, con caviale Calvisius Tradition Royal, spinacini novelli e beurre blanc. Come abbinamento è stato scelto l'Oberkerschbaum Sauvignon 2017. Anche in questo bianco si distinguono note uniche di aromaticità, garantite dall'esposizione dei vigneti collinari.

Il Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco 2017 è stato abbinato agli gnocchetti di patate con vongole veraci e fave, mentre l'ultima portata, studiata e realizzata dagli chef Fabio Lanceni e Fabio Garlini (Agnello, foie gras e carote in differenti consistenze) è stato abbinato un grande Kolbenhof Gewürztraminer del 2017. Con questo vino emerge tutta l'aromaticità tipica dei vini dell'Alto Adige con una

grande acidità che sostiene i profumi e l'importante struttura, con una spiccata presenza di mineralità che non stanca mai il palato. La cena si è conclusa con un delicato strudel di mele in chiave moderna, accompagnato da gelato alla cannella.

Piatti e vini hanno trovato ottimi abbinamenti, illustrati durante la conviviale dal maitre sommelier Oscar Mazzoleni (il Carroponete ha in cantina più di 1700 etichette e ha ricevuto il riconoscimento di Migliore Cantina dell'anno nel 2019 dall'Espresso) e da Silvio Ariani, responsabile vendite Italia della Maison Hofstatter, che ha sede a Termeno, in provincia di Bolzano e dispone di vigne uniche e irripetibili.

Il Carroponete, situato in via De Amicis n. 4 a Bergamo, comunicherà tramite sito internet (www.alcarroponete.it) e canali social le prossime iniziative. A giugno il locale verrà chiuso per tre settimane in modo da consentire lavori di miglioria e ristrutturazione della cucina.



Foto di Riccardo Melillo