

In Fiera torna Lilliput: il villaggio creativo ospita le iniziative Ascom per i più piccoli

Giovedì alle 10 la premiazione del concorso “Libri per sognare” dei Librai, con una giuria speciale di 700 piccoli studenti. Degustazioni dei Gastronomi e laboratori di educazione alimentare. E Aspan mostra la magia della lievitazione e produzione del pane

Le cantine del mondo a Vinitaly all'insegna del biologico

Si rinnova l'appuntamento imperdibile per gli appassionati di vino e distillati. Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile alla Fiera di Verona ritorna Vinitaly con più di 4.270 aziende espositrici da 30 Paesi, tra cui le new entry Panama e Senegal. Il focus sarà sugli Usa, e molte proposte all'insegna del biologico. La Lombardia sarà rappresentata da 200 produttori con 2mila etichette in degustazione su uno spazio di 8.500 metri quadrati complessivi. Vinitaly sarà anticipato di un giorno da Opera Wine, con la presentazione dei 107 vini selezionati da Wine Spectator, bibbia Usa del vino. Per il resto la formula è quella di sempre, con un momento riservato al business in fiera e il fuori salone pensato per i wine lover in città. Per informazioni, www.vinitaly.it

Il futuro della ristorazione e dell'ospitalità? Zambonelli (Ascom): "Formazione in primo piano"

'Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l'algoritmo per un'ospitalità condivisa', è il titolo scelto per il convegno conclusivo della due giorni del Premio Italia a Tavola che ha visto Bergamo protagonista del mondo enogastronomico italiano, ma non solo.

Più di trenta stelle Michelin hanno calcato il palcoscenico del premio, di cui Ascom Confcommercio Bergamo è stata partner insieme alla rivista Affari di Gola.

L'incontro, organizzato nella sede universitaria di Sant'Agostino e moderato dall'ideatore del premio e fondatore di Italia a Tavola Alberto Lupini, ha visto la partecipazione di addetti ai lavori che hanno tracciato le linee della ristorazione e dell'accoglienza proiettata nel XXI secolo.

Sono emersi numerosi spunti ma un unico comune denominatore: la tradizione e le qualità umane dovranno essere sempre alla base di ogni innovazione e cambiamento. Solo partendo dalle nostre radici sarà possibile soddisfare i consumatori di oggi e domani e scoprire nuove opportunità di mercato e di business.

Il ristoratore del XXI secolo deve saper creare, comunicare e rendere disponibile il valore superiore al cliente. Il tutto spesso con l'intermediazione dei nuovi strumenti informatici e del mobile che sono sempre più presenti, dal payment all'ordering e reservation, sino alle recensioni e ai racconti delle esperienze ed emozioni vissute.

Chiaro che i social media con milioni di utenti attivi in Italia rischiano di influenzare molto i consumatori sulla reputation dei singoli locali.

Detto questo, gli operatori devono sempre più conoscere ed

essere in grado di gestire gli strumenti informatici perché il racconto di coloro che hanno vissuto l'esperienza è il miglior veicolo pubblicitario.

Il convegno ha visto la partecipazione del presidente degli albergatori di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, che ha ripercorso alcuni passaggi epocali relativi al cambiamento nella gestione di un albergo dagli anni '80 ad oggi, a partire dal prezzo degli hotel.

“La tecnologia ha radicalmente cambiato il nostro lavoro – ha affermato Zambonelli -. Lo smartphone, oltre ad aver di fatto eliminato il vecchio centralino telefonico delle hall, è in grado di fornire in tempo reale il prezzo delle camere al cliente finale. Se negli anni Ottanta il prezzo delle stanze era fisso e regolamentato, con la liberalizzazione delle tariffe oggi il prezzo della camera cambia di ora in ora e grazie alla tecnologia si conoscono anche i prezzi dei competitor”. “L'elemento fondamentale rimane l'uomo e in quest'ottica dobbiamo lavorare sempre più sulla formazione per garantire la massima professionalità degli operatori” ha concluso Zambonelli.



Un altro importante tema affrontato da diversi relatori è la disintermediazione. La gestione in autonomia permetterebbe il risparmio di circa il venti per cento di commissioni che oggi vengono incassate da operatori esteri; un risparmio che, reinvestito nel territorio e nel restyling delle strutture ricettive, porterebbe benefici a tutto il Paese.

Con un aggiornamento delle tecnologie si avrebbe una crescita del Pil di almeno due punti percentuali, in linea con gli altri Paesi europei con le nostre caratteristiche.

Il successo del Made in Italy (e un po' anche del Made in

Bergamo) ha visto protagonista lo chef bergamasco Umberto Bombana, sette stelle Michelin in Asia che da dieci anni vanta l'overbooked sia a pranzo che a cena nel suo '8 e 1/2' di Hong Kong, grazie a un mix tra alta cucina, organizzazione e servizio.

Anche per Bombana la tecnologia è fondamentale per migliorare e migliorarsi di giorno in giorno. "Grazie a WhatsApp – spiega lo chef – riusciamo a dialogare con i nostri fornitori e i nostri contadini che ci inviano immagini e caratteristiche dei prodotti indispensabili per creare i nostri piatti".

Angelo Agnelli di Pentole Agnelli ha sottolineato l'importanza degli strumenti di cottura e della sperimentazione con gli chef "per una ristorazione fatta di semplicità con un forte elemento emozionale". "Ben venga la sperimentazione – ha detto – senza perdere di vista la tradizione".

Se in futuro potremo avere a disposizione robot umanoidi che aiuteranno in reception, tavoli interattivi per la ristorazione, con un occhio sempre più attento, anche se ancora scettico, sui pagamenti in bitcoin, occorre evitare il fenomeno della schiavitù dell'iperconnesso.

Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, ha illustrato i risultati dell'osservatorio sul turismo enogastronomico italiano 2018 che mostrano come la motivazione specifica relativa a Food & Wine e l'accessibilità e fruibilità dei luoghi di produzione rappresentino i nuovi 'musei' del turismo esperienziale.

La giornata si è conclusa con l'assegnazione dei premi ai protagonisti bergamaschi dell'enogastronomia: Sandra Midali Berera del Residence K2 Foppolo ha ricevuto il premio "Una vita per la cucina"; a Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Salvatore il premio 'Innovazione della tradizione'; ad Antonio Cuomo dell'Hostaria del Relais San Lorenzo è andato il premio 'Il coraggio dell'originalità', a Abramo Milesi dell'Alpeggio di Valtorta il premio 'per aver diffuso il valore della tradizione del formaggio'. Tra i premiati anche Clemente Savoldelli del Mulino didattico di Gandino che è stato insignito per il suo progetto di 'riscoperta del mais'; Giovanni Cacciolo Molica (Orobica Pesca) per aver portato il gusto del mare in Lombardia e Roberto Vitali giornalista e fondatore Italia a Tavola 'per

aver diffuso La cultura del cibo'.

Libri per sognare, il concorso nelle scuole fa centro

Il Concorso Libri per sognare nelle scuole fa centro. Oltre 200 recensioni per votare il libro per l'infanzia più bello. Venerdì 13 aprile le premiazioni a Lilliput in Fiera alla presenza degli autori

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del 'Premio Italia a tavola', due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all'arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L'iniziativa ha il sostegno di Ascom

Il Birrificio Otus premiato

alla fiera Beer Attraction

Alla sua prima uscita ufficiale, durante il concorso organizzato da Unionbirrai a Beer Attraction, la fiera internazionale di Rimini dedicata alle birre artigianali e speciali, Ambranera, la stout del Birrificio Otus di Seriate a poco meno di un mese dalla sua nascita è salita sul podio, classificandosi seconda nella categoria riservata alle birre scure. La fiera, alla sua quarta edizione, si è chiusa nei giorni scorsi con 22.743 visite e 505 aziende espositrici. I birrifici in gara erano 279, per un totale di 1650 birre in concorso nelle 41 categorie previste. La giuria era composta da 84 giudici di cui ben 48 stranieri provenienti da 19 paesi, in particolare Europa (Regno Unito, Spagna, Olanda, Francia, Germania, Austria, Belgio, Finlandia, Repubblica Ceca, Polonia, Bulgaria, Russia), ma anche dalle Americhe (Usa, Canada, Messico, Brasile) e dall'Estremo Oriente (Cina, Giappone, Corea del Sud).

Ambranera è il tributo del birraio Alessandro Reali alle mitiche scure spillate nei pub anglosassoni e irlandesi: una birra in perfetto stile oatmeal stout, ad alta fermentazione e bassa gradazione alcolica. Le stout sono una tipologia assai ampia, perfezionata in Gran Bretagna e in Irlanda fra il XVII e il XVIII secolo.

Nella foto: Alessandro Reali (birraio Otus, al centro) con Lorenzo Dabove (foto di Luca Galuzzi)

La Stracciatella il gelato di

Bergamo a Sigep

Il brand del gelato made in Bergamo partecipa a Sigep, la fiera internazionale della gelateria e della pasticceria artigianale

Bergamo, i commercianti accendono il Natale

In piazza Matteotti l'evento che svela le luminarie e apre le iniziative che animano le Feste in città. In campo circa 750 negozi, Duc, Comune e Camera di Commercio

Piazza Dante, il villaggio di Natale regala buoni spesa

Quest'anno la regia della manifestazione è passata agli ambulanti. Le casette di legno resteranno allestite fino al 26 dicembre. Tra le novità l'estrazione di buoni spesa da spendere tra gli espositori

San Lucio, commercianti in festa tra buona tavola e solidarietà

A Brusaporto l'evento annuale della storica associazione che ha capo all'Ascom. Il 4 dicembre il Natale dell'Alimentarista per lo scambio degli auguri