

# Cuore di donna, premio 2024 a Giulia D'Ambrosio, Trattoria "Da Giuliana"

*Zambonelli: "Un'istituzione, oltre che una donna dal cuore e dal coraggio straordinari"*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Confcommercio Bergamo dedica il riconoscimento "Cuore di donna" a una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Il premio Terziario Donna Confcommercio Bergamo, ideato l'anno scorso nel 2023, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. La targa, con l'immagine di un cuore stilizzato, marchio del premio, è stata consegnata quest'anno a **Giulia D'Ambrosio, titolare di "Da Giuliana- Trattoria D'Ambrosio Giuochi e Bocce"**, storica attività di famiglia in Via Broseta, aperta nel 1943 dai genitori Antonio e Anna.

"Rappresenta un'istituzione nell'accoglienza e nella ristorazione- commenta **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Una donna speciale, esempio unico per l'imprenditoria femminile, dal carattere e dal cuore straordinari. Oltre all'impegno nel lavoro nell'attività di famiglia, si è sempre distinta per attività benefiche in prima linea e a fianco di associazioni importanti, oltre che per la promozione del territorio". Il premio è stato consegnato oggi, 8 marzo, in occasione della Giornata internazionale della Donna, nella sede cittadina dell'associazione dal presidente **Giovanni Zambonelli**, dal vicepresidente vicario **Luciano Patelli** e dal direttore **Oscar Fusini**. Alla cerimonia erano presenti anche Giampietro Rota (presidente Grossisti vino e bevande) e **Lorenzo Cereda**.

## **Giulia D'Ambrosio, "Da Giuliana" Trattoria D'Ambrosio**

Giulia D'Ambrosio, per tutti "la Giuliana", più che chef-patronne della trattoria che porta il suo nome in Via Broseta è un'istituzione. Il suo modo unico di fare accoglienza, con modi schietti e diretti come la sua cucina, è un marchio di fabbrica. Tanto che nei momenti difficili che hanno segnato la sua vita negli ultimi anni, la saracinesca senza la sua irrinunciabile regia si è abbassata anche per mesi. Il tempo di rimettersi in pista con il suo solito piglio e la sua forza e riprendere a rimboccarsi le maniche e a correre avanti e indietro per il suo locale, dove si divide tra sala e cucina, telefono, accoglienza e magazzino. Quando ha riaperto, 400 ultra-tifosi atalantini sono scesi in strada con lo striscione "Bentornata Giuliana". Nella storica trattoria con giuochi e bocce, come ricorda l'insegna datata 1943, tutti si sentono come a casa. È il luogo d'incontro e mondanità bergamasco per antonomasia: ai suoi tavoli si sentono a proprio agio calciatori e operai, avvocati e muratori, poeti e imprenditori, attori e commesse. Dell'Atalanta è una super tifosa, sempre presente in tribuna: tutte le maglie che ci sono nel locale, da Super Pippo a Zappacosta fino a Grassi, passando per Carrera, Conti, Freuler, Djimsiti, Hateboer e moltissimi altri, raccontano questo insostituibile legame. Come le foto di celebrità, sportivi, cantanti, politici e imprenditori: tutti ai tavoli in un posto semplice eppure raro, che mantiene inalterata nel tempo la sua magia, senza cambi di menù e rivoluzioni particolari, se non quello di restare sempre fedele a se stesso. Tutti ritrovano in questa insegna un'atmosfera conviviale e spensierata e una cucina semplice e genuina, con ricette tradizionali della tradizione lombarda, mediata nei gusti da divagazioni mediterranee che sono nel dna di famiglia, nelle origini pugliesi di papà Antonio (originario di Bisceglie) e mamma Anna, presenza che è stata sempre insostituibile- e altrettanto compianta – nel ristorante come in famiglia, madre di tre figli, Mimmo, Pinuccia , oltre

a Giuliana, che l'ha sempre affiancata in trattoria. Oltre al modo unico di fare accoglienza, Giuliana è stata da ragazza campionessa italiana di bocce e tiro al volo, finalista di Miss Italia 1977 (Selezione Fotografica), impegnata in gare automobilistiche e di sci. Non è da meno il suo impegno nella beneficenza e nell'attivismo in associazione, a partire dall'Aob- Associazione Oncologica Bergamasca di cui è vicepresidente. Appassionata di moda e grandi griffe, bambolotti e peluche, porta ad ogni viaggio e tour per mercatini un dettaglio unico pronto a fare la differenza nel suo locale.

## **Il premio**

Il riconoscimento Terziario Donna è alla seconda edizione. L'anno scorso venne assegnato alla famiglia Amaddeo, in ricordo di Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre 2022, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta.

---

# **Cuore di donna, il nuovo premio Ascom dedicato all'imprenditorialità femminile**

*Il primo riconoscimento va alla memoria di Lina Scopelliti, co-fondatrice di "Da Mimmo" in Città Alta*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro.

Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Ascom Confcommercio Bergamo dedica un nuovo riconoscimento. Nasce con questo intento "Cuore di donna": un riconoscimento che annualmente premia una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Ogni anno a una donna imprenditrice di particolare valore sarà consegnata una targa per ricordare e dare valore all'impegno messo nella propria impresa. Il premio Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi.

Il premio Cuore di donna 2023 è stato consegnato alla famiglia Amaddeo, per ricordare Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre scorso, che ha portato avanti per più di 65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta. Madre di sette figli, Lina è stata co-fondatrice del locale "Da Mimmo", aperto nel 1965, uno dei più frequentati non solo dai bergamaschi ma anche da turisti e visitatori. Il premio è stato consegnato alla famiglia Amaddeo nella sala del ristorante, che ha sede nello spazio della Casazza, palazzo del 1357, un tempo sede del servizio postale veneziano. Qui i coniugi Amaddeo hanno costruito il loro successo con una cucina semplice e autentica, dalla pizza alla cucina di mare, alla melanzana alla parmigiana, piatto iconico storicamente preparato da mamma Lina assieme alla mozzarella in carrozza. L'insegna Da Mimmo è cresciuta negli anni e con le nuove generazioni e oggi, oltre a Mimì La casa dei sapori, annovera "Da Mimmo ai Colli" all'interno del Golf Club e dal 2017 "Lina Food Lab", laboratorio e "ghost kitchen" che rende omaggio nel nome alla fondatrice.

"Il premio rappresenta un tributo alle donne e alla loro imprenditorialità- sottolinea il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli-. Il primo riconoscimento va in ricordo di una donna, Lina Scopelliti, che con il marito Mimmo ha fatto a suon di impegno e sacrificio la storia della ristorazione in Città Alta".

“Un premio dedicato a una donna che ha saputo conciliare famiglia e imprenditorialità, a una presenza discreta e umile che ha sempre dimostrato di essere un pilastro di un’impresa storica e di grande valore come Da Mimmo” ha aggiunto Alessandra Cereda, presidente di Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo.

“Cuore: coraggio e passione, sono due elementi chiave per fare impresa, ancora più se alla guida di un’insegna c’è una donna- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Nell’anno che ci vede Capitale della Cultura con Brescia, il pensiero è andato a Lina, che ha dato il suo insostituibile contributo a fare di Da Mimmo un simbolo per antonomasia dell’accoglienza e ristorazione d’eccellenza”.

---

## **Meno parole, più profumi e colori: il marketing emozionale conquista le imprenditrici bergamasche**

In Ascom il seminario di Terziario Donna sulle strategie per migliorare l’esperienza di acquisto e le vendite ha acceso la voglia rendere più accoglienti negozi e locali e più coinvolgente la comunicazione. Alessandra Cereda: «Investiamo sulle emozioni e non sulle promozioni»

---

# **Emozionale e scientifico, con Terziario Donna alla scoperta delle nuove frontiere del marketing**

Martedì 14 novembre fa tappa all'Ascom di Bergamo il tour formativo nazionale dedicato al neuromarketing. Alessandra Cereda: «Capire il cliente e rispondere alle sue aspettative è fondamentale per ogni attività»

---

## **Commercianti, strategie internazionali, piccole imprese per essere internazionali**

Dal tax free shopping all'accoglienza, con alcuni semplici accorgimenti è possibile intercettare al meglio la clientela straniera e aumentare le opportunità. Lo ha dimostrato il Gruppo Terziario Donna di Ascom in una serata in lingua

---

## **Dedurre le spese per colf,**

# **badanti e baby sitter: la proposta di Terziario Donna per dare una mano alla crescita**

Rilanciata la proposta durante il forum annuale: «Ridurrebbe gli ostacoli al lavoro femminile e favorirebbe l'emersione»