

I pasticceri? Anche «social» Una mini torta per il Donizetti

L'anniversario. Compie 40 anni il Consorzio col comparto in salute e nuovo slancio portato dai giovani

ROBERTO VITALI

Un mestiere che si riscopre «in salute» quello dei pasticceri in Bergamasca, con il Consorzio di categoria, il Capab che compie 40 anni, e con i suoi 80 associati riunisce la quasi totalità delle pasticcerie orobiche con un primato prestigioso: il consorzio del settore che in Italia vanta il maggior numero di associati.

Soci il cui numero è rimasto abbastanza stabile negli ultimi anni, anche perché, ha commentato il presidente Capab Giosuè Berbenni, «essendo un'attività nella quale il saper fare prevale su ogni altro fattore, contrariamente ad altri settori dell'alimentare dove la standardizzazione e la semi-automazione la fanno da padrone, aprire e gestire una pasticceria veramente artigianale non è semplice; questo è uno dei motivi che portano alla stabilizzazione del settore». La «Festa del Pasticciere» con i soci alla Cantalupa

di Brusaporto, non è servita solo a stilare bilanci, ma a «rilanciare», con due iniziative, entrambe da parte del Gruppo Giovani del Consorzio. La prima, celebrativa del quarantennale, è stata la presentazione de «la Nota di Donizetti», una riedizione «small» della Torta Donizetti. «La ricetta è stata mantenuta – precisa il vicepresidente Capab Giovanni Martinelli – ma si è intervenuti sulla forma, una monoporzione che riflette meglio la dimensione della pasticceria contemporanea. È stata scelta la Torta Donizetti per celebrare il maestro e il grande progetto di restauro del teatro cittadino. La ricetta sarà condivisa con i pasticceri che vorranno proporla ai clienti».

Seconda iniziativa, che va al passo dei tempi e diventa ormai non più rinviabile è quella di aprirsi al mondo social: per questo i giovani pasticceri che lanciano la pagina Facebook dedicata a Capab, un canale di comu-



Da sinistra, il presidente Berbenni, Rota, Giambellini, Chiodini e Benini



La nuova versione della Torta Donizetti, ora anche monoporzione

nica che porterà all'attenzione del grande pubblico e soprattutto dei «millennials» le iniziative promosse dai pasticceri bergamaschi.

All'incontro è intervenuto il presidente di Confartigianato Imprese Bergamo, Giacinto Giambellini, che si è complimentato per l'intensa attività del consorzio. L'incontro ha visto la consegna di tre riconoscimenti. La Rosa d'oro 2018 a Roberta Rota, 50 anni, che da quando ne aveva 14 lavora nella pasticceria di famiglia, Al Valenti-

no di Brembate Sopra. La targa di «Negozio storico del consorzio» è stata assegnata alla Pasticceria Antonio e Roberto Chiodini di Villongo e alla Pasticceria Scotti di Roberto Benini, a Gazzaniga. Entrambi i negozi sono attivi da 42 anni. Parole di elogio sono state espresse per i presidenti Alessandro Piva e Tiziano Bonati, nonché ai «veterani» Achille Brena e Severino Capello (coordina i soci in pensione collaborando alle varie iniziative pubbliche).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

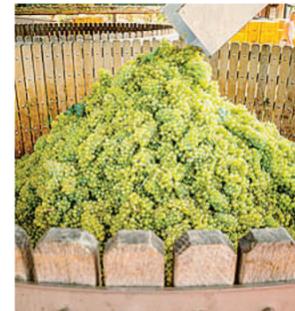
BERGAMO SVILUPPO Martedì la lezione «olivettiana»

È in programma martedì dalle 10 all'ex Borsa merci la «Lezione Olivettiana», incontro promosso da Bergamo Sviluppo e realizzato in collaborazione con la Fondazione Adriano Olivetti. Obiettivo dell'incontro, aperto alla partecipazione anche di tutti gli interessati, è raccontare la figura di Adriano Olivetti, editore, scrittore, uomo di cultura, ma soprattutto imprenditore che credeva nella tecnologia, nell'innovazione, nella responsabilità sociale dell'impresa e che ha dato vita a un modo unico di «fare impresa».

CONFCOOPERATIVE Crisi e le camere di compensazione

Per approfondire i risultati ottenuti da alcune significative esperienze di «camere di compensazione dei crediti commerciali», Università di Bergamo in collaborazione con Confcooperative Bergamo e Bcc di Oglio e Serio organizzano un ciclo di conferenze da hoc. La prima è in programma lunedì dalle 17, nella sede di Confcooperative Bergamo in via Serassi e ha come titolo: «Le camere di compensazione locali negli anni della crisi economica: potenzialità, limiti e prospettive future», cui parteciperanno tra gli altri il presidente di Confcooperative Bergamo Giuseppe Guerini, Stefano Lucarelli, Marco Fama e Giancarlo Beltrame, dell'ateneo di Bergamo, e Elena Musolino dell'Università della Calabria.

Alimentare d'autunno: boom imprese in provincia



Uva, un settore in crescita

In un anno + 5,3%

Crescono i settori dell'agroalimentare legati all'autunno, sia in Lombardia che in Italia. Emerge dai dati della Camera di commercio di Milano: sono legate all'autunno attività quali la coltivazione di uva, mele, castagne, bacche, mirtillo, ribes, kiwi, cachi, melograno, nocciole, olive, produzione di olio e di vino.

Bergamo è tra le province dove la crescita è più evidente, essendo queste imprese passate dalle 292 del 2013 alle 337 del 2017, fino alle 355 di quest'anno, con una crescita del 5,3% nei soli ultimi 12 mesi e un numero di addetti fissi poco meno sotto quota 400 (di cui il 10% legato a imprese giovanili). In particolare il settore dove ci sono state più nuove aperture in provincia sono quelli legati alla coltivazione dell'uva (199); la coltivazione di alberi da frutta (86) e la coltivazione di frutti oleosi (48).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due eccellenze per il formaggio alla birra Qb18

Alleanza Otus-Taddei

Due eccellenze agroalimentari bergamasche si uniscono per dar vita a un prodotto innovativo, almeno per la nostra provincia. Altrove infatti, specie sul fronte del Triveneto la produzione di formaggi alla birra è molto sviluppata. Così una realtà secolare come il caseificio Taddei di Fornovo e una recente, ma già molto dinamica come il Birrificco Otus di Seriate, si sono unite per far nascere «QB18», acronimo del Quartino del Birraio 2018, formaggio artigianale molle a crosta lavata che si è sposato a una birra rossa doppio malto a bassa fermentazione, reinterpretazione di uno stile nato in Germania nella città di Einbeck. Erano le birre che venivano consumate dai monaci nei periodi di preghiera e digiuno e considerate vero e proprio «pane liquido».

L'idea di Enrico Rota, presidente di Otus, di trovare un formaggio che nelle degustazioni affiancasse i prodotti della maison è stata subito sposata da Massimo e Camilla Taddei, uno

dei caseifici più conosciuti (e premiati) della Bergamasca. Da qui sono iniziati mesi di sperimentazioni che hanno visto in prima linea, oltre ai responsabili delle due aziende, anche Alessandro Reali, mastro birraio di Otus, fondamentale in questa fase di selezione e test. Fino alla scelta definitiva, con il prodotto sarà in distribuzione nei negozi specializzati, nella ristorazione e pub e in Otus da lunedì 22 ottobre.

«Il birrificco artigianale – spiega Enrico Rota, – tende all'unicità dei propri prodotti e restituisce alla birra la sua originale potenza organolettica, esplorando le infinite varianti del gusto. Questo spirito ci ha portato a pensare a una birra celebrativa che potesse essere degustata assieme a uno straordinario formaggio bergamasco a pasta molle affinato con la nostra birra, prodotto per l'occasione. Conoscere e collaborare con Massimo Taddei è stato straordinario e non solo perché condividiamo gli stessi valori a livello produttivo». Dal canto suo Massimo Taddei spiega di



Da sinistra, Massimo Taddei ed Enrico Rota con il nuovo prodotto



Il Quartino del birraio, formaggio alla birra, creato da Otus e Taddei

essere partito «provando ad affinare varie tipologie di formaggi, ma quello che ci ha soddisfatto è stata la lavorazione più tipica bergamasca: formaggio molle a crosta lavata, perché ha messo in maggior risalto il

gusto della birra. Giudico questa collaborazione molto proficua vista anche la grande sintonia con Enrico Rota e la passione che ci accomuna per il nostro lavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E un marchio certifica le birre artigianali

A cura di Unionbirrai

La Bergamasca è una terra florida in fatto di birre artigianali: ora arriva in Italia il marchio che certifica artigianalità e indipendenza del birrificco e della birra: a lanciarlo è Unionbirrai, associazione di categoria dei birrificci indipendenti italiani, che presenta oggi la novità a «EurHop» il Salone internazionale della birra artigianale, a Roma fino a domenica. I super-

market negli ultimi anni si sono riempiti di birre cosiddette «crafty», prodotti industriali che cercano di emulare – nella veste e nelle ricette – le birre artigianali autentiche. «Ecco perché – spiega Vittorio Ferraris, presidente di Unionbirrai – oggi diventa indispensabile individuare un marchio di riconoscibilità che diventi strumento di orientamento e tutela al settore produttivo artigianale, sia i consumatori».

Ricerche & Offerte di Personale

Ai sensi dell'art. 1 della legge 9 dicembre 1977 n° 903, le inserzioni di Ricerca di Personale devono sempre intendersi riferite sia agli uomini che alle donne. Si prega di non inviare curricula indirizzati a Casella Essepissime tramite Raccomandata o Assicurata.

Atb SELEZIONE PUBBLICA

ATB Mobilità S.p.A. ha indetto un bando di selezione pubblica per l'assunzione del/la Responsabile Servizi Infrastrutture e Impianti – Area Mobilità Infrastrutture Tecnologiche.

Per le modalità di presentazione della domanda e dei requisiti richiesti per la partecipazione alla selezione pubblica, si veda il bando pubblicato sul sito aziendale www.atb.bergamo.it.

Gli interessati possono inoltre ritirare il bando di selezione pubblica ed il relativo schema di domanda presso i Servizi Risorse Umane - Qualità dell'Azienda, Via Monte Gleno n. 13 Bergamo (tel. 035/364.211 - fax 035/346.211).

Scadenza del termine per la presentazione delle domande: **Venerdì 16 novembre 2018**
LA DIREZIONE