

Ricette con gli anacardi per aiutare Sierra Leone

Lo chef bergamasco Mirko Ronzoni testimonial del concorso a sostegno del progetto che promuove la coltivazione del frutto nel paese africano. Adesioni entro il 5 maggio

Navigazione sul Sebino, con Christo i biglietti saranno anche on line

La navigazione Lago d'Iseo entra nell'era digitale. Dal 18 aprile al posto dei ticket di carta arriveranno i biglietti elettronici e badge pluriennali, con un nuovo sistema tariffario integrato a zone. I nuovi biglietti potranno essere acquistati alle tradizionali biglietterie di Iseo e di Sulzano e nelle rivendite autorizzate, oltre che a bordo, oppure si potranno acquistare attraverso app sullo smartphone scaricabili da Android, iOS e Windows Phone, o ancora online cliccando sul link ticket online.

Per la passerella di Christo sarà possibile prenotare i biglietti per l'evento di giugno direttamente dal sito internet www.floatingpiers.navigazione lagoiseo.it, per evitare code alle biglietterie e ai pontili di accesso ai traghetti.

Sulle navi, che hanno una capienza dai 70 ai 400 posti, potranno viaggiare anche i cani, a patto che abbiano la museruola o siano infilati in un trasportino. Su ogni barca, il 70% dei posti sarà dedicato a chi ha prenotato online, il

resto a chi ha acquistato il biglietto sul posto.

Per l'evento le corse delle 13 navi della Navigazione da Iseo, Pisogne, Lovere verso Montisola verranno potenziate, dalle 8.30 alle 23.30: si calcolano infatti "carichi" fino a 9mila passeggeri al giorno. Nel frattempo è entrato in vigore l'orario primaverile che andrà avanti fino al 17 giugno, Info e prenotazioni su www.floatingpiers.navigazioneelagoiseo.it e www.navigazioneelagoiseo.it .

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

Musica ed eventi, il Comune di Bergamo snellisce le regole. L'Ascom: «Vantaggi per i locali»

Approvato dalla Giunta il regolamento per le manifestazioni in

deroga alla zonizzazione acustica. Lo stop alla musica scatta a mezzanotte anziché alle 23.30 e le pratiche si semplificano

Turismo, a Lovere convegno nazionale su marketing e social media

Il 2 aprile all'Accademia Tadini confronto promosso dal Club "I borghi più belli d'Italia". A tema anche la promozione integrata delle due sponde, bergamasca e bresciana

Indennizzo per chi cessa l'attività commerciale, assistenza in Ascom

Per chi "rottama" la licenza e resta in attesa della pensione si chiuderà quest'anno la possibilità usufruire di un ammortizzatore di 502 euro mensili. Dal patronato Enasco il supporto per la pratica

Ho mangiato nel locale "stroncato" da Lara Magoni". Ecco com'è andata

Più che la pruderie di conoscere chi si nascondesse dietro lo scontrino senza l'intestazione del locale, sventagliato su Facebook come prova "del delitto gastronomico", ha potuto un frigo vuoto all'una e mezza di una giornata feriale. Chiusa la gastronomia dell'Angelino Mangili, fornitrice di bresaola, che si fa? Vivere in Città Alta ha i suoi (s)vantaggi, non si trova mai posteggio, ma perlomeno non si muore di fame. In zona Piazza Mercato delle Scarpe, si contano dieci tra bar e ristoranti nel brevissimo raggio di cento metri, sempre aperti. Ebbene sì, ho mangiato nel ristorante "incriminato". Quello dove Lara Magoni, consigliera regionale si era attovagliata lo scorso 9 marzo per un pranzetto riassunto in un cahier de doleances, postato con indignazione su Facebook. "Personale maleducato, qualità del cibo scandalosa. Hamburger crudo...la bambina non l'ha mangiato...(€ 14.00), la mia bresaola era secca...(€ 16.50)» scrive la Magoni. «La mia amica una piadina tipo-autogrill...€ 12.00; un piattino di zucchine surgelate-grigliate per € 12.50... Una torta "industriale" € 6.00; coperto e tre coche... per un totale di € 77.50».



Lo scontrino di Lara

Magoni

Confesso, ho peccato. Pardon, ho mangiato. Non tutto, ovviamente, solo la bresaola che anche la Magoni aveva ordinato. Ed è vero. E' secca, ma semplicemente perché la Cecina de Leon è così. "Leggermente affumicata e secca", mi ha spiegato il cameriere porgendomi un piatto composto da un tris di bresaole, in quantità accettabili, oltre a quella spagnola anche quella della Val Brembana e della Valtellina (trattasi di bresaole "morbide" e non secche, in questi due casi, garantiamo). Trilogia perfettamente descritta, anche in inglese, nel menù dove il prezzo, 16.50 euro è scritto nero su bianco. A dire il vero ero stata tentata anche da "Mac-che-bù" il goloso maxi hamburger della casa (14 euro, anche in questo caso scritto nero su bianco), ma la dicitura sottostante "tempo di preparazione da 10 minuti a tre ore" mi ha fatto desistere. Tre ore? "Maciniamo la carne al momento e, quando il locale è pieno - si è affrettato a spiegare il cameriere - è possibile che i tempi di attesa si allunghino. Tutto qui". Niente coca (cola, per carità, troppo zuccherina), ma solo acqua minerale gasata. Non posso dire delle torte della casa, ma la carrellata dei dolci in bella vista su fronte strada era abbastanza allettante per giustificare i 6 euro messi in conto alla consigliera. Sulle zucchine ci asteniamo. La verdura non ci piace. Sono grigliate-surgelate quelle che vengono servite? Ai posteri l'ardua sentenza.

. COPERTO	EURO
BRESAOLE	2,50
TOTALE €	15,50
CONTANTE	18,00
ARTICOLI 2	

#5 REG. 001 OP. 1
23-03-2016 13:22 SCONTR. FISC. 5
/F TV 45280041

TAVOLO : 306
ARRIVEDERCI E GRAZIE

Lo scontrino di Donatella
Tiraboschi

Servizio veloce e nel più perfetto stile bergamasco. Cioè senza grandi sorrisi, né profusioni ma nella norma di una... normale cortesia, appunto, con la piccola sorpresa di uno sconticino nel conto finale. Non che l'avessi chiesto. La mia è stata una puntatina casuale modello "cliente misterioso"(rubricetta che il direttore della Rassegna.it, ai tempi mi faceva curare per BergamoSette, spedendomi in avanscoperta anonima nei locali di Bergamo; si mangiava, si pagava e si recensiva senza mai rivelare l'identità onde evitare captatio benevolentiae gastronomiche al recensore).

«Per ovvi motivi non mostro il nome del locale sperando che «qualcuno» di loro si riconosca e si vergogni» aveva concluso la Magoni. Il commento, sia il mio che quello di Lara, vale come una recensione su TripAdvisor, né più né meno. Non ci trovo nulla di scandaloso. Esiste la libertà, vivaddio, di stampa e pure di tavola. Ognuno è libero di esercitarla come crede. «Questi atteggiamenti rovinano tutti: chi per sbaglio ci capiterà, si porterà con sé un pessimo ricordo di Bergamo» aveva concluso laconicamente la Magoni. Ci sono capitata, per sbaglio, ma il mio ricordo e il mio parere della Bergamo della ristorazione, in questo caso, resta quello che è. Per inciso, tutt'altro che pessimo.

**Restauro del Donizetti, la
Fondazione lancerà una**

sottoscrizione pubblica



Nel 2017 il cantiere per la ristrutturazione del Teatro Donizetti: si tratta di una delle opere più attese dalla città di Bergamo (se ne parla ormai da decenni e l'iter in vista di una sua ristrutturazione vide il suo inizio circa 15 anni fa), un luogo dal notevole valore

simbolico e turistico e che può rappresentare una delle chiavi per la rivitalizzazione del centro cittadino. I fondi raccolti dalla Fondazione sono nel frattempo saliti a quota 12 milioni (9 da parti di privati, di cui 4,2 già incassati; 3 da parte del Comune di Bergamo e da Regione Lombardia): nelle prossime settimane potrebbero inoltre arrivare altri 3 milioni dal MIBACT, che ha dato la propria disponibilità in un incontro favorito dall'onorevole Elena Carnevali e avvenuto il mese scorso. I prossimi passaggi sono stati evidenziati dal Sindaco di Bergamo Giorgio Gori durante una lunga conferenza stampa. Entro il prossimo giugno sarà modificato lo statuto della Fondazione Donizetti, costituita dall'Amministrazione Tentorio nella primavera 2014 per raccogliere i fondi necessari alla ristrutturazione del teatro: la fondazione passerà da ente di diritto privato a ente di diritto pubblico, un passaggio necessario per vedersi riconoscere dal Consiglio Comunale di Bergamo l'affidamento del teatro in vista della sua valorizzazione e ristrutturazione. Nei mesi successivi il progetto esecutivo, elaborato dallo studio Berlucchi, sarà validato dai tecnici dei Lavori Pubblici del Comune di Bergamo. Nel frattempo la Fondazione Donizetti instruirà il bando di gara europea per la realizzazione dei lavori: dal momento della pubblicazione sulla Gazzetta europea ci vorranno tra i 6 e gli 8 mesi per l'aggiudicazione dei lavori. Il

Sindaco ha incontrato e incassato nelle scorse ore il parere favorevole nei confronti dell'operazione da parte del Consiglio d'Amministrazione e del Comitato di Indirizzo della Fondazione.

Non solo: la Fondazione potrebbe lanciare una sottoscrizione pubblica aperta a tutti i cittadini, che potrebbero così "adottare" uno dei simboli della città di Bergamo e divenire protagonisti del suo rilancio e della sua riqualificazione. Una procedura che garantisce la più completa trasparenza e snellisce notevolmente le procedure che porteranno all'avviamento dei lavori sul principale teatro cittadino. Confermata quindi al Donizetti la stagione lirica 2016.

Seriate, i vincitori della Caccia al tesoro nei negozi

Le sei squadre che si sono aggiudicate il buono spesa da 100 euro nella gara promossa dalle Botteghe e dal Comune

Seriate, la brochure delle Botteghe? La finanzia il

centro commerciale

La pubblicazione, distribuita in 10mila copie, presenta 71 attività del territorio. L'assessore Raimondi: «Segno del dialogo tra Comune, associazione dei commercianti e grande distribuzione»