

Bergamo, alla Domus il ristorante é didattico



L'Istituto alberghiero iSchool varca i confini scolastici di via Ghislandi 57, a Bergamo, e approda negli spazi della Domus Bergamo, in piazza Dante con una mission speciale: «Taste, a School Restaurant Experience»,

il ristorante didattico gestito, dal 6 aprile per un anno, direttamente dagli studenti. A confrontarsi con il nuovo progetto sono gli allievi delle classi seconda, terza, quarta e quinta dell'Istituto Professionale Alberghiero che si alterneranno elaborando piatti della tradizione con il chiaro scopo di concorrere al riconoscimento della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia 2017. I ragazzi possono così mettere alla prova le competenze apprese nel corso di studi in iSchool e confrontarsi con una vera cucina e con veri commensali. Il tutto, contribuendo alla valorizzazione turistica locale in chiave enogastronomica.

«Il ristorante didattico è un'esperienza unica per i nostri studenti: un'occasione di formazione a diretto contatto con il mondo del lavoro. Attraverso la simulazione d'impresa, accresceremo le loro



competenze e li metteremo faccia a faccia con l'operatività di un vero ristorante. Non solo, non saremo concorrenziali rispetto ai ristoratori del territorio, ma con loro lavoreremo in tandem, promuovendo le eccellenze locali e distinguendoci per un servizio dal carattere esclusivamente didattico, con una qualificata formazione professionale, e per la

temporaneità della nostra proposta» – dichiara Valentina Fibbi, titolare con Francesco Malcangi di iSchool. Tutte attività che saranno coordinate dai docenti tecnico-pratici, mentre i ragazzi forniranno a ogni commensale una dettagliata illustrazione del menù, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, sempre stagionali e non concorrenziali a Slow Food, promossi presso Domus in collaborazione con Mercato della Terra di Slow food e valorizzando la cantina ERG – Regione Gastronomica Europea. In collaborazione con altri esercenti e commercianti della città, inoltre, verranno organizzate iniziative a tema, che prevedranno anche il coinvolgimento dei più piccoli.

Non solo: il ristorante didattico, attraverso Domus Bergamo Off, consentirà agli studenti di conoscere e visitare i produttori con cui Domus crea una relazione preferenziale e nel periodo estivo potranno implementare l'esperienza attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro. Progetto che concorrerà alla formazione professionale dei giovani che dall'impegno in Domus trarranno importanti feedback: alla clientela, infatti, in un punto all'interno dell'esercizio, sarà chiesto di esprimere il proprio giudizio corredato da eventuali suggerimenti. «Da sempre siamo convinti che la formazione lavorativa sia un privilegio e un'opportunità di apprendimento per i nostri studenti. Così, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avviciniamo a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio. Per questo abbiamo deciso di presentare loro questa sfida: in Domus, potranno mettere a frutto le competenze maturate nell'ambito di eventi istituzionali e di piazza, quali ad esempio I Maestri del Paesaggio o la Settimana dell'Energia o gli eventi al Museo delle Scienze Naturali Caffi stimolando ancora di più la loro fantasia e la loro professionalità. Siamo convinti che questa sarà per loro una grande occasione di crescita e che così facendo potremo contribuire sempre più alla creazione di un centro cittadino vivo, fucina di eccellenze e di

creatività» – ha concluso Fibbi. Taste conta 35 coperti per il servizio in sala ed è aperto per tutto il periodo estivo, dal martedì al sabato, accessibile su prenotazione attraverso il sito dedicato www.taste.ischool.bg.it sull'app dove saranno sempre consultabili aggiornamenti di menù, preparazioni e disponibilità, o direttamente c/o Taste. Non solo, in loco sarà attiva una promozione temporary di prodotti degli esercenti locali, preparati con la collaborazione di stagisti iSchool. Il servizio sarà attivo dal martedì al venerdì, dalle 12:30 alle 14 e il menù settimanale, a 12 euro, sarà compostoda un antipasto a buffet servito a vista, da un primo o un secondo (a settimane alterne) con piatto ERG della settimana alternativo al main course, un dolce a buffet servito a vista e un bicchiere di vino

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda “L’Oasi” di Villongo, al terzo posto “La Voglia Matta di Zanica”. Tra le scuole alberghiere successo dell’Ippisar di San Pellegrino

Sarnico, basta una telefonata per fare la spesa in tre negozi

Fruttivendolo, fornaio e salumiere si sono “alleati” ed effettuano un servizio congiunto di spesa a domicilio. «L’idea è nata dalla richiesta di alcuni clienti». «Certo non possiamo competere con la grande distribuzione, è un aiuto per gli anziani e chi ha poco tempo»

“Fai un salto”: è il bufo bufo il marchio turistico di inValcavallina



valcavallina

Il Comitato turistico inValcavallina ha fatto un salto. Anzi due. Fondato il 12 dicembre scorso per volontà dei 18 comuni della Valle Cavallina con la partecipazione di una cinquantina di soci privati, il Comitato si è dotato di una veste grafica, un logo territoriale, un segno distintivo che, in modo semplice e con tratto essenziale, rappresenta in sintesi la valle. Il tratto

scelto si riferisce al simpatico rospo bufo-bufo, che in primavera dà vita a un raro fenomeno naturalistico. Dalle colline della Valle Cavallina, infatti, scendono migliaia di

anfibi che vanno a deporre le loro uova in riva al lago per poi tornarsene nei luoghi di provenienza. Il bufo-bufo è stato disegnato e dipinto con tratti moderni dallo studio grafico Lino Olmo di Onore, vincitore tra i partecipanti al concorso lanciato sul territorio dal Comitato. "Fai un salto", recita lo slogan che accompagna il logo, per invitare i turisti a venire in Valle Cavallina a scoprire le tante bellezze che ha da offrire, già a partire dal lago di Endine. Il Comitato si è dotato di una struttura di lavoro che abbraccia i diversi ambiti del turismo, creando tavoli ad hoc con persone di relativa competenza. Così è già operativo il tavolo di Arte e Cultura (ArC), che sta mappando i siti di interesse culturale; seguito dal tavolo degli operatori turistici, che vede coinvolti ristoratori, albergatori, conduttori di B&B, produttori di vini e prodotti tipici. A breve partirà anche un lavoro sull'aspetto prettamente naturalistico. La mole di dati che verranno raccolti dai gruppi di studio presto prenderà forma in un portale ora in fase Beta, che si sta predisponendo per il lancio definitivo e operativo e che potrà gestire anche il servizio booking. L'operatività delle news e degli eventi proposti sul territorio dai vari enti, agenzie culturali o associazioni, è già social attraverso la pagina Facebook, che viene aggiornata più volte al giorno. Nel frattempo il Comitato ha dovuto superare alcuni ostacoli di tipo burocratico che potranno portare alla riformulazione di una cartellonistica turistica di pregio e alla integrazione di fondi, acquisiti da alcuni bandi regionali e provinciali. Ora si attendono indicazioni attuative (non ancora espresse) rispetto alla nuova legge del turismo approvata l'ottobre scorso dalla Regione Lombardia.

Il presidente Andrea Vanini, già assessore alla Cultura del Comune di Trescore Balneario, si dice soddisfatto del lavoro sin qui compiuto e sottolinea che "il marchio turistico è stato il primo obiettivo che ci siamo posti, siamo contenti del risultato: la Val Cavallina è da sempre considerata una valle di passaggio, fugace, temporanea, ma questa soluzione ci

permette di usare questa cosa a vantaggio del territorio". Molte le risorse già recuperate dal comitato turistico "a dimostrazione che lavorare in rete permette di reperire più facilmente le risorse – bandi e finanziamenti". Molto c'è ancora da fare. "Ci sono molte aspettative sul lavoro del comitato, che vogliamo mantenere. Ma il percorso è lungo: la promozione del territorio passa anche attraverso un diverso approccio culturale al turismo, al turista, e al senso di appartenenza territoriale. In questo dobbiamo essere pazienti, non ci sono scorciatoie che possiamo prendere, ma fare tutto il sentiero."

Risparmi per 2 milioni grazie alle idee dei dipendenti

Nei mesi scorsi il Comune di Bergamo ha organizzato, così come prevede la legge, una sorta di "concorso di idee" rivolto al proprio interno: un'iniziativa atta a migliorare e snellire la macchina amministrativa e i servizi stessi che vengono erogati dal Comune. Hanno risposto 259 dipendenti (quasi il 30% del totale), con ben 146 progetti che sono stati inviati direttamente all'Organismo Indipendente di Valutazione per il vaglio finale. Insomma, i dipendenti del Comune di Bergamo hanno inviato i propri suggerimenti per migliorare tantissime cose sugli argomenti più disparati: alcune di queste proposte sono state ritenute inammissibili, ma molte di queste hanno trovato riscontro positivo e già nelle prossime settimane si decideranno i gruppi di lavoro per la loro attuazione. Si va dalla raccolta dell'acqua piovana per irrigare le piante nei periodi di siccità nei quali è vietato l'uso dell'acqua potabile, all'utilizzo di un microchip che possa indicare immediatamente i dati dei padroni dei cani che vengono

ritrovati per le strade cittadine (evitando così di portare gli animali al canile), dal prolungamento della validità della Senior e della Family Card (che già quest'anno avranno durata biennale, ma che in futuro potranno durare anche di più) alla sostituzione con i LED dell'attuale illuminazione all'interno dei musei civici: tutti progetti in grado di generare risparmi o maggiori entrate per il Comune. "Prevediamo – spiega il vicesindaco del Comune di Bergamo Sergio Gandi – che si generino risparmi per circa 600mila euro all'anno per i prossimi tre anni, con un risparmio complessivo per le casse pubbliche di circa 2 milioni di euro entro il 2018. Il risparmio, disponibile a risultati raggiunti e certificati, andrà per il 50% a beneficio dei servizi del Comune di Bergamo, mentre la restante parte sarà accantonata per i dipendenti: il 20% nel fondo dal quale si pescano annualmente gli incentivi ai lavoratori, il restante 80% a favore proprio degli estensori delle proposte

[Qui tutte le informazioni sull'iniziativa del Comune di Bergamo](#)

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull'origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un'alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché

Idea, in fiera quattro giorni nel futuro del mobile



Come sarà il mobile del futuro? Come cambierà in funzione di quanto sta accadendo in un mercato sempre più esigente? E come si riuscirà a conciliare la sua crescente domanda con la protezione dell'ambiente? A Idea Fiera (dal 12 al 15 aprile, a

Bergamo Fiera) le risposte a questa e altre domande in una sorta di "dietro le quinte" della filiera del mobile, grazie un format fieristico di tipo attivo: nato per dare un contributo progettuale al futuro del comparto del mobile. La formula intende infatti promuovere il confronto collaborativo fra i grandi produttori di macchine per la lavorazione del legno, i fornitori di componenti e i designer: tutti fortemente stimolati dalle grandi opportunità presentate dalla innovazione tecnologica, la crescente domanda di sostenibilità e le positive previsioni del mercato internazionale. A Idea si potrà entrare nel vivo dei processi di creazione del mobile per meglio orientare i propri progetti e piani per il futuro. Questo grazie anche al ricco programma di convegni, continuamente aggiornato sul sito www.ideafiera.it.

Fra i grandi nomi che porteranno al pubblico degli addetti ai lavori stimoli e novità di interesse per l'uditorio, c'è Ikea che interverrà venerdì 15 aprile, alle 11, in sala Caravaggio, parlando, nel primo dei due interventi in programma, di More from Less: light weight board materials (Di più con meno: i pannelli leggeri) ovvero del futuro "leggero" del mobile e dell'arredamento. Molto atteso anche l'intervento di SCM Group Furniture on Demand: close to the Customer (Mobili on demand, vicini al cliente) e quello del Centro Studi Industria Leggera

di Milano (CSIL) che illustrerà le previsioni del mercato internazionale per l'anno in corso e il 2017. Un mobile "leggero", ad emissioni quasi zero, rifinito seguendo i principi della sostenibilità; assemblato in modo facile, senza l'utilizzo di colle, con uso di ultrasuoni e parti stampate in 3D: gestito da software rivoluzionari capaci di allineare efficacemente tutti i processi di lavorazione grazie all'Industry 4.0. Sarà un concentrato di tecnologia nel rispetto dell'ambiente il mobile del futuro.

Non solo Christo. Il Sebino sarà il primo grande lago collegato da bici elettriche

Il progetto fa parte di un accordo di programma con la Regione per la valorizzazione turistica. Previste anche l'installazione di manufatti in pietra locale con informazioni, comunicazione innovativa e il coinvolgimento di giovani artisti. Il punto a Lovere nell'ambito del convegno in collaborazione con il club dei Borghi più belli d'Italia

Dentrofuorilemura, ecco i vincitori del concorso

fotografico

In mostra fino al 15 aprile i 28 scatti selezionati per la finale del contest a sostegno della candidatura Unesco

Quanto ne sai di sport? Nei panifici scatta la gara

Il nuovo appuntamento del progetto Stagioni di Pane dell'Aspan è il 6 aprile, Giornata mondiale dello sport. I clienti potranno partecipare ad un quiz e votare la disciplina preferita, ricevendo in cambio un omaggio