

Bergamo, il 90% degli sfratti eseguito per morosità



Dai dati diffusi dal ministero degli Interni sugli sfratti in Italia nel 2015, emerge che il maggior numero di sfratti si concentra in Lombardia con 12.308 provvedimenti che rappresentano il 19% del totale nazionale. Al Tribunale di Bergamo sono stati emessi 606

provvedimenti di sfratto (quasi il 26% in meno rispetto al 2014) così suddivise: 577 richieste per morosità, 29 richieste per finita locazione. Il rapporto tra famiglie e sfratti è uno dei più bassi nel panorama nazionale: 1 ogni 759, il migliore a livello regionale. Le richieste di esecuzione degli sfratti presentate sono state 2.609 (+3.16% rispetto al 2014), mentre gli sfratti eseguiti con l'intervento dell'Ufficiale Giudiziario sono stati 605 (12.04% in più dello scorso anno). "I dati forniti dal Ministero mostrano che abbiamo superato il 90% di sfratti emessi per morosità – sottolinea Roberto Bertola, segretario generale di Sicut Cisl Bergamo. Chiediamo da tempo, in tutte le sedi istituzionali, una politica per incrementare l'offerta di abitazioni di Edilizia Residenziale Pubblica recuperando urgentemente l'enorme patrimonio pubblico in disuso ed abbandonato (ex caserme, ex ospedali, ex uffici, scuole dismesse), per permettere il passaggio da casa a casa agli sfrattati e per chi è regolarmente collocato nelle graduatorie comunali".

"Di case da affittare ce ne sono in abbondanza. A Bergamo – lamenta il Sicut provinciale – sono disponibili oltre 500 alloggi già pronti da assegnare, in attesa da più di 5 anni. Basterebbe attivare una seria attività di assegnazione per

risolvere una buona parte del disagio. Occorre solamente avvicinare l'offerta di mercato alla domanda, riqualificare i quartieri in degrado e stimolare la ristrutturazione degli immobili privati oramai vuoti attraverso accordi comunali di incentivazione o scambio ai fini di renderli disponibili all'affitto con canoni di locazione calcolati sul reale reddito. Se da un lato accogliamo positivamente la flessione delle sentenze di sfratto, rimane allarmante l'incidenza degli sfratti per morosità incolpevole sul totale dei provvedimenti messi in atto".

Il terziario continua a sostenere l'economia bergamasca

A maggio, i dati dell'Osservatorio della Camera di Commercio evidenziano un saldo positivo delle imprese attive. In crescita il commercio al dettaglio e all'ingrosso, la ristorazione, i servizi e le attività di intrattenimento. Ancora in sofferenza edilizia e manifattura

Il Distretto dei Colli e del Brembo lancia la Fashion

Summer Night

Continuano le proposte del Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo dedicate alla valorizzazione del tessuto commerciale locale. Tra le tante iniziative, ecco un'occasione per conoscere la creatività dei commercianti di Villa d'Almè e di altri territori, che domenica 19 giugno, manifesteranno al pubblico i loro prodotti con una sfilata tutt'altro che ordinaria. Parte da Mirkasa, l'idea di promuovere la ricchezza commerciale del territorio di Villa d'Almè, facendo leva sul forte senso di innovazione e originalità che ne caratterizza le diverse attività e che riesce sempre a conquistare anche il pubblico più scettico. Sarà infatti nei pressi dell'ormai noto negozio di oggettistica e design, che sarà allestita una zona lounge dedicata per assaporare ottimi drink, gustandosi la grande sfilata che avrà luogo sull'apposito palco adiacente. E la creatività si noterà ovunque: dagli originalissimi tavolini di design realizzati con materiale di riciclo ai protagonisti che sfileranno in passerella, dove accanto alla moda (anche quella più alternativa), compariranno oggetti d'arte, cocktail speciali, esempi di acconciature e trucco e molto altro ancora per valorizzare al meglio qualsiasi soggetto e prodotto presente.

E non sono pochi gli esercizi commerciali aderenti a questa iniziativa (20, tra bar e negozi di abbigliamento, fiori, arredamento, ottica, acconciature, accessori moda, bomboniere, foto, idee regalo, ecc..) che rappresenta un esempio di come la creatività e la vivacità dei commercianti appartenenti a diverse categorie sia in grado di attivare processi di rete, valorizzare il commercio e attirare sempre più pubblico in un meccanismo fatto prima di tutto di relazioni umane. E a proposito di rete, particolarmente interessante risulta anche la partecipazione di altri soggetti presenti per dare il loro contributo creativo all'evento: dall'Istituto Caniana di Moda che presenta il frutto dei suoi studi, promuovendo così anche

le nuove generazioni, all'ASD Chignon Scuola di danza, che per alcuni soggetti ha creato coreografie ad hoc per la sfilata. E poi, un ospite d'eccezione: Valerio Parodi, direttamente da Italia's Got Talent, che interverrà diverse volte durante la serata, intrattenendo tutto il pubblico. Per assistere alla sfilata è necessario prenotare il proprio posto a sedere chiamando il numero: 035 636373. I primi 100 ingressi avranno la consumazione in omaggio!

Negozi storici, riconoscimento al "Parigi Market" di Ponte Noss



“Quarantanove negozi e due mercati, luoghi storici del commercio che in Lombardia rappresentano un patrimonio che vogliamo continuare a valorizzare e sostenere, perché sono punti di riferimento ed elementi di attrattività per i centri urbani. E poi dietro queste insegne molte volte ci sono storie di vita veramente significative, che raccontano l'identità' regionale e

un modo di fare attività economica in grado di durare nel tempo, nonostante i morsi delle crisi e i rapidi cambiamenti imposti dal mercato”. Così Mauro Parolini, assessore regionale al Sviluppo economico, annunciando il riconoscimento e

l'inserimento nell'apposito Registro regionale di 49 nuove attività, di cui 48 con la qualifica di "Storica attività" e una con il marchio di "Locale storico", nonché due mercati storici. Tra riconoscimenti, uno è andato anche a un'attività bergamasca, al Parigi Market di Ponte Nossa, attivo dal 1958.

Il commento / Una vetrina unica che sancisce la vocazione turistica del lago



Domani per il Sebino è il grande giorno, dopo anni di tavoli pubblici, intenti dichiarati, convegni, passi avanti, passi indietro, slogan che si tramandano da vent'anni, di amministrazione in amministrazione, al di là del colore, come un mantra che se lo ripeti magari poi si avvera. Che alcuni ci credevano, altri fingevano di farlo e molti non lo volevano proprio. Finalmente ci siamo: il Lago d'Iseo è ufficialmente una meta turistica. Parola di una che sul lago ci è cresciuta. La passerella di Christo è l'occasione inattesa che potrebbe permettere all'economia sebina di fare il grande salto, di aprire nuove possibilità, di riscattare il minore dei laghi lombardi, quello ignorato e snobbato dagli stessi bergamaschi. Quanti ci hanno sempre creduto sono emozionati e pieni di speranza, gli altri sono usciti allo scoperto,

menagrami da mesi con pronostici apocalittici e critiche, spesso pretestuose. Leggere tanti commenti negativi su facebook, e anche di stimati giornalisti, fa una grande tristezza e sì, questi sì, ti fanno dubitare che la scommessa del turismo sul Sebino sia finalmente a portata. I prossimi 16 giorni saranno una vetrina unica, assoluta, mondiale per il lago d'Iseo e per il sistema turistico bergamasco: sarà compito di tutti impegnarsi per garantire il successo dell'evento e fare in modo che questo appuntamento lasci i suoi frutti dopo il 3 luglio, quando la passerella verrà smontata e l'attenzione dei media mondiali verrà meno. Agli operatori e alla cittadinanza è richiesto un impegno importante: essere accoglienti e avere una visione a lungo termine, lontana dalle lusinghe ingannevoli del massimo profitto immediato. Saranno giorni di sacrifici e disagi (solo da domani potremo davvero sapere quanti), ma la contropartita sono posti di lavoro e speranze di occupazione per i giovani. Non è poco.

Regolamentazione del gioco d'azzardo lecito, l'ordinanza del Comune di Bergamo scatta dal 1° luglio



Domenica 19 giugno, a Bergamo, entrerà in vigore il nuovo regolamento per la prevenzione e il contrasto delle patologie e delle problematiche legate al gioco d'azzardo lecito approvato dal Consiglio comunale di

Bergamo il 6 giugno scorso. Il primo luglio entrerà in vigore l'ordinanza, firmata ieri sera dal Sindaco, che istituisce delle fasce orarie in cui in città non solo non è consentito giocare a Vlt e slot machines, ma anche, per esempio, vendere e acquistare Gratta e vinci e biglietti della lotteria. Le fasce orarie nelle quali è proibito giocare sono state così individuate: dalle 7,30 alle 9,30, dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 21. Il Comune ha introdotto regole ferree per quello che riguarda la reclamizzazione del gioco (divieto nei luoghi pubblici e di proprietà del Comune, divieto di utilizzo di insegne luminose che attirano al gioco, obbligo di esporre materiale informativo).

Dal provvedimento saranno esentate alcune categorie di gioco, come le sale bingo, il Lotto tradizionale, il Superenalotto e il Totocalcio. Con l'entrata in vigore dell'ordinanza del 1° luglio, partiranno anche i relativi controlli, operati dalla Polizia Locale di Bergamo. Riassumendo i principali obblighi per gli esercenti:

1) Esposizione del cartello che indica il divieto di gioco a minori di 18 anni, declinato in 4 lingue, formato A4 – in allegato.

2) Esposizione del manifesto "autotest" formato 30x40, disponibile all'area accoglienza della sede dell'Ascom (o stampabile a colori in A3).

3) Rimozione dei cartelli che segnalano le vincite registrate

L'Ascom suggerisce inoltre all'esercente l'esposizione di un

ulteriore messaggio che indichi gli orari nei quali è inibito il gioco per effetto dell'ordinanza comunale. Per quanto concerne Vlt e slot machines, si consiglia lo spegnimento dello schermo nei suddetti orari di divieto. Il Comune di Bergamo si attiverà per mettere a disposizione un servizio di pronta risposta nei confronti degli esercenti, per qualsiasi dubbio possa sorgere. L'Ascom segnala inoltre che l'ordinanza firmata dal Sindaco rappresenta una prescrizione dell'autorità di pubblica sicurezza imposta per pubblico interesse, così come stabilito dall'art. 9 del TULPS. Il mancato rispetto di quanto prescritto è punito con le sanzioni previste dagli art. 17 bis e seguenti dello stesso TULPS, i quali prevedono, oltre la sanzione pecuniaria, una sanzione accessoria di sospensione dell'attività sino a tre mesi.

[L'Ordinanza che disciplina gli orari d'esercizio](#)

[Il Regolamento del gioco d'azzardo lecito](#)

[Il cartello autotest per le sale slot](#)

**Passerella di Christo, le
soste golose da non perdere**



Aperta da stamane The Floating Piers, la passerella dell'artista Christo che collega Montecchia alla terraferma,

evento tra i attesi dell'anno nella nostra provincia. Il telo che colora di giallo-arancio la passerella regala uno scorcio inedito del lago. La curiosità è all'apice e l'attenzione e la curiosità sono tutti indirizzati verso quella che per tanti operatori del commercio e del turismo sul Sebino è l'occasione d'oro. Negozianti, bar, ristoranti e alberghi sono pronti a moltiplicare la propria attività. Al di là degli scetticismi, delle critiche e delle polemiche che da mesi circondano questo evento, i prossimi giorni saranno per l'economia del lago, ma più in generale per quella bergamasca, una vetrina unica per far conoscere i prodotti del territorio. Per chi ha deciso di passeggiare sul lago e di vivere l'installazione di Christo, le soste all'insegna del gusto sono infinite e per tutti i gusti e le esigenze. Noi ne consigliamo alcune, da non perdere.

Pesce di lago al top



Le sardine del ristorante Zù

La visita alla passerella è l'occasione per farsi una scorpacciata di pesce di lago: dalle arborelle fritte o in carpione, a coregone, salmerino e lavarello alla griglia, dal filetto di persico dorato alla tinca al forno. Le trattorie e i ristoranti che li propongono sono disseminati un po' ovunque. Sulla sponda bergamasca, segnaliamo a Castro il

ristorante Vulcano (chiedete di mangiare nella piazzola esterna con gli ulivi e vista sul lago e sul Monte Trenta Passi) e il ristorante Al Guelfo Negher a Riva di Solto. Chi vuole unire alla buona cucina un ambiente di atmosfera ed è disposto a spendere un po' di più, non può perdersi il ristorante Gabbiano a Predore (incantevole il terrazzino a picco sul lago), il ristorante Zù a Riva di Solto (anche qui con vista sul lago e un bel giardino) e l'Osteria Spirito di Vino, affacciata sul porto turistico di Lovere.



Il piatto che rende
omaggio alla
passerella del
ristorante
Panoramico di
Fonteno

Alcuni ristoranti, in omaggio all'evento, porteranno in tavola piatti dedicati. Ad esempio, il Chiostro dell'Hotel Sebino, in piazza Besenconi a Sarnico, avrà in carta la "pasta calamarata di Christo", un primo piatto dal sapore mediterraneo con vongole veraci, calamari, crema di tartufo e una originale pasta ad anelli. Mentre il ristorante Panoramico, a Fonteno, dedicherà al grande artista "Christo incontra il lago", un piatto a chilometro zero a base di salmerino (che rappresenta l'isola), camomilla (a richiamare la calma del lago) e mais croccante (il floating pier).

Chi ama il pesce di lago o desidera fare un tuffo nella

tipicità non può non fare una tappa a Clusane per assaggiare la tinca al forno, il succulento fiore all'occhiello della cucina locale. Lo propongono un po' tutte le trattorie del paese. La ricetta è tramandata da tre generazioni. Più di Amatrice con l'amatriciana o di San Daniele o Sauris col prosciutto, Clusane ha legato il suo nome a questo piatto già dalla fine dell'800, arrivando ad avere negli anni quasi trenta ristoranti con la tinca al centro della loro proposta. Non sarà difficile trovarli: in omaggio all'evento, i ristoratori coloreranno i balconi e le verande con fiori gialli. Noi vi consigliamo la trattoria Al Porto, il ristorante Da Sandro, l'antica trattoria del Gallo e la Trattoria del Muliner, anche per i prezzi contenuti.

A Monteisola, in località Carzano, merita La Locanda al lago: il papà del titolare è pescatore e il pesce è pescato in giornata. Buonissimi il carpaccio di trota, la millefoglie di sardina, la zuppa di pesce con pescato di lago e le frittiture. Per una sosta familiare, consigliamo anche La Spiaggetta, in località Sensole, una piccola trattoria con pergolato sul lago e in menù sempre un piatto con il pescato del giorno. Mentre, in località Peschiera Maraglio, La Foresta, il ristorante più noto dell'isola, offre una sosta raffinata.

Le alternative



Il ristorante L'Approdo di Paratico

Chi preferisce il pesce di mare, potrà optare per una sosta al ristorante Nò-Do a Paratico, dove troverà un

ambiente elegante, un giardino mozzafiato sul lago e piatti molto curati, al ristorante l'Approdo sempre a Paratico o al ristorante Le Tentazioni a Pisogne. Per gli amanti della pizza, la Pizzeria Pizzicotto a Sarnico, Art a Lovere, il ristorante pizzeria San Martino a Iseo e il Ghiottone di Clusane (da provare la pizza al tagliere). Per assaggiare i tipici casoncelli preparati in ogni stagione con ripieni diversi, la Trattoria Cacciatore a Sulzano (buone anche la selvaggina e la specialità: i tagliolini all'oca). Per una sosta in agriturismo, infine, meritano La Cascina dei Prati a Credaro, la Cascina Oglio a Sarnico e El Dos del Bec a Toline.

Un giro tra le sagre

Un'occasione meno formale per conoscere i piatti del lago è offerta dalle sagre. Nel periodo della passerella ce ne saranno due molto caratteristiche, a pochi giorni di distanza l'una dall'altra. Da mercoledì 23 giugno a domenica 3 luglio a Castro, alla rassegna gastronomica di Legambiente Alto Sebino, si potranno gustare piatti gourmet realizzati con prodotti di altissima qualità come le sarde alla griglia, l'anguilla gratinata e la ricetta dedicata all'evento: il "filetto di coregone in passerella", coregone di lago, zucca e olio di oliva extravergine di Marone, ma anche piatti vegetariani e vegani e una lista di proposte street food accompagnate da centrifugati di frutta e verdura. Con il plus dello scenario del lago e della montagna Trenta Passi e, se si è fortunati, la compagnia di qualche cigno curioso. Se avete tempo e voglia di abbinare una piccola camminata nella natura, fatevi spiegare come raggiungere il Parco della Gola del Tinazzo, un'area protetta dove potrete ammirare la forra, un canyon naturale incredibile, risultato di fenomeni erosivi millenari, con la sua tipica flora e fauna.

L'1, 2 e 3 luglio, la storica Sagra del pesce di Riva di Solto proporrà menù dedicati al 100 per cento al pesce di lago, cucinati secondo le ricette della zona e serviti in una bella

piazza a bordo lago. Noi consigliamo di cominciare con la bruschetta con il pregiatissimo olio extravergine locale e di proseguire con il "Menù del Pescatore", composto da alborelle in carpione, bocconcini di tinca fritta, trota marinata, sardine fresche alla griglia e pesce sott'olio alla griglia con polenta. Da non perdere, la sardina con la polenta.

Dal caffè all'aperitivo

Anche le occasioni per una buona colazione o merenda sul Lago non mancano. A Lovere sosta obbligata al Bar Centrale, affacciato sulla piazza e indirizzo cult dei loveresi (provate le coppe di gelato, c'è una lista infinita) o al Bar Ricci, centro della movida locale, nell'elegante spazio esterno tra gli ulivi e lo sfondo del lago e con un comodo parcheggio vicino, prezioso soprattutto per i motociclisti. A Sarnico fermatevi allo storico Bar Centrale in piazza XX Settembre oppure allo Swing Cafè per osservare lo "struscio" sul lungolago. Poco distante, oltre il ponte, a Paratico, il Belleville Rendezvous, ricavato da un magazzino, è un locale diverso dal solito, dallo stile industriale e urbano: buoni gli aperitivi e gli hamburger. La sera potrebbe capitare di assistere a un concerto (apre alle 18). Per i più golosi gli indirizzi da non perdere sono tanti: a Lovere, la storica Pasticceria Wender, per i pasticcini e le brioche, e la Pasticceria Bardoni per i cioccolatini e le torte; a Sarnico, di fronte alla Chiesa, la Le delizie di Rebecca, per i biscotti e i macaron. E ancora, a Iseo, in piazza Garibaldi, la Patisserie Chocolaterie Nazzari propone buonissimi cannoncini e bignè, ma anche macaron, muffin e donut. Il top qui è prendere un caffè americano aromatizzato nella classica tazza e il krapfen alla marmellata e passeggiare in riva al lago.

Gli appassionati di gelato trovano sul Lago d'Iseo alcuni dei migliori indirizzi delle due province: da non perdere, il gelato da passeggio della Gelateria Mei o della attigua Gelateria La Gatta. Su quale sia il più buono è in

corso da decenni una disputa tra i frequentatori abituali. La Mei proporrà anche un gelato dedicato all'evento. Altre soste imperdibili per i cultori sono la Gelateria Mongolfiera a Iseo, la gelateria Oasi di Villongo sulla provinciale, e la storica Gelateria Biffi di Credaro: la riconoscerete dalla coda di persone in attesa che arriva fino sulla strada.

Per salutisti e vegetariani

Chi segue una dieta vegetariana o vegana troverà sul lago diverse occasioni di soste salutiste. A Sarnico, non perdetevi le centrifughe di frutta e verdura della bottega Dicottedicrude, nell'incantevole contrada Lantieri in centro storico. Fate tappa anche al Soul Fruit, in piazza XX Settembre, per uno spuntino veloce a base di piatti di bio-gastronomia e vegani, succhi e muffin di frutta. A Vello di Marone, la Trattoria Glisenti utilizza solo materie prime biologiche e certificate italiane e prodotti freschi

del territorio, il tutto assolutamente vegetale (ma si possono trovare anche piatti della tradizione culinaria lacustre preparati con il pescato del giorno dei pescatori locali). A cornice della buona cucina c'è una terrazza con vista mozzafiato su Montisola. In alternativa, l'Osteria Pane Al Sale di Clusane, con una bella vetrata sul lago, cibo buono e ottimi vini.

Confindustria Bergamo premia le eccellenze al lavoro

Si terrà all'Auditorium Caravaggio della Fiera di Bergamo (via Lunga), il prossimo 24 giugno, alle 14,30, l'assemblea generale di Confindustria Bergamo riservata agli associati,

che sarà aperta dalla relazione del presidente Ercole Galizzi. Come ormai nella tradizione, al termine degli adempimenti istituzionali all'ordine del giorno, verranno premiate le aziende associate da oltre 50 anni che, quest'anno, sono: Ceta, Gildemeister Italiana, Oscartielle e Viganò Pavitex. Alle 18, completati i lavori della parte riservata agli associati, la riunione verrà aperta al pubblico per la cerimonia di premiazione delle "Eccellenze al lavoro", giunta quest'anno alla decima edizione ed entrata a pieno titolo nella migliore consuetudine dell'associazione con l'obiettivo di valorizzare i profili d'eccellenza per professionalità e dedizione al lavoro dei collaboratori delle aziende associate. Quest'anno saliranno sul palco 64 dipendenti di altrettante aziende associate che si sono particolarmente distinti per talento, operosità e capacità di innovare e trasmettere le competenze nell'ambito lavorativo. La consegna dei riconoscimenti personalizzati, di un cristallo, simbolo del valore e della tenacia, e di una pergamena ricordo avverrà per mano del presidente e dei vicepresidenti di Confindustria Bergamo.

“Abbraccio delle Mura”, in tre giorni già 1400 iscritti



Crescono l'attesa e il consenso intorno all'evento del prossimo 3 luglio, l'Abbraccio delle Mura, organizzato dal Comune di Bergamo e da VisitBergamo a sostegno della candidatura Unesco delle Mura di Bergamo

Alta. È di oggi la notizia dell'adesione dell'Accademia

Carrara alla manifestazione che mira a coinvolgere oltre 11mila persone nel pomeriggio del 3 luglio lungo tutto il perimetro delle Mura veneziane. A tutti i partecipanti verrà consegnata una card che consente uno sconto del 50% su un ingresso alla pinacoteca di Bergamo. Si mobilitano anche gli spazi estivi di Bergamo Alta: tutti coloro che indosseranno la maglietta dell'evento, la sera del 3 luglio si vedranno riconoscere uno sconto del 50% sullo scontrino di consumazione nello spazio estivo dello Spalto di Sant'Agostino. Da questa mattina è online sul sito www.visitbergamo.net il nuovo modulo di iscrizione, che permette più facilmente a singoli, famiglie, piccoli e grandi gruppi la registrazione all'evento del 3 luglio: basta seguire le istruzioni per inviare la richiesta di partecipazione. Ogni richiedente riceverà un email contenente un codice QR necessario per partecipare (e conteggiare il totale dei partecipanti in vista di un ipotetico record) all'evento del prossimo 3 luglio. Nel frattempo crescono le adesioni alla manifestazione: alla mezzanotte di ieri erano 1.380 le richieste di partecipazione raccolte sul portale di VisitBergamo. Continuano le adesioni da parte di associazioni all'evento: il CAI di Bergamo ha deciso di partecipare all'Abbraccio, coinvolgendo i propri iscritti.

Tra Venezia e Chiasso brillano le "stelle" bergamasche

I cuochi in erba, sempre più di qualche anno fa, cercano di diversificare le proprie esperienze su vari tipi di cucine e così spesso si concedono trasferte fuori provincia (per non

dire al di fuori dall'Italia) per crescere e capire meglio quali sono le opportunità che offre il mondo della ristorazione al giorno d'oggi. Magari giusto come apprendistato per poi lanciarsi in prima persona nell'apertura di un proprio ristorante. Ed è questo un processo naturale che va sicuramente oltre il difficile momento che vive l'economia del Mediterraneo o la volontà di guardare fuori dal proprio orto e che, in realtà è figlio dell'estrema facilità con la quale sempre più si viaggia e si ricercano nuove emozioni, o nuove fonti di ispirazioni diverse da quelle circoscritte a un unico territorio. Ne abbiamo parlato un paio di numeri fa con l'esempio di Francesca Parazzi, sous-chef del Marchal di Copenhagen, che, oltretutto, ha già lasciato il vecchio ristorante per aprire insieme al cuoco Christian Gadiant il nuovissimo Spontum, sempre nella capitale danese. Un segnale inequivocabile di come tutto ormai accada più rapidamente e le opportunità per crescere, specie su piazze più dinamiche e meno tradizionaliste, siano all'ordine del giorno. Restando invece più vicini a casa, i bergamaschi d'asporto ai fornelli iniziano a diventare un piccolo e nutrito gruppo. Ma non solo, oltre a farsi le ossa, spesso si fanno notare per la bravura, per la dedizione al lavoro e per le capacità di fare gruppo.



Alba Rizzo (prima a
destra) è chef al
Venissa

E' il caso, ad esempio, di Alba Rizzo, ventitreenne originaria di Verdellino che da neanche un mese rappresenta il 25% di un

team affiatato e giovane, impegnato in quel di Venezia sull'Isola di Mazzorbo, nella cucina del ristorante Venissa (www.venissa.it). Alba, infatti, si occupa dei primi (soprattutto paste fresche e ripiene) in una brigata di quattro cuochi (caso forse unico al Mondo di un ristorante con un stella Michelin che mette in fila otto mani distribuite su antipasti, primi, secondi e dolci), nell'oasi di quiete creata qualche anno fa da Gianluca Bisol, uno dei più conosciuti produttori di prosecco. Qui ci si trova tra gli orti curati dai pensionati del luogo, circondati da bucolici paesaggi lagunari, con la vicinissima Burano a un tiro di schioppo visto che basta attraversare un ponte per raggiungerla, e la curiosità di una microproduzione di vino che vede qualche migliaio di bottiglie, il relax un po' contadino oltre a una cucina di ispirazione decisamente local. Alba ha lasciato, almeno per ora, la campagna bergamasca dopo un lustro trascorso tra il Civico 17 a Ponteranica e la Braseria di Luca Brasi a Osio Sotto.

“Ed è stata una scelta meditata” dice ora “perché volevo mettermi alla prova e uscire dal guscio. Certo, questo non è il ristorante classico e turistico di Venezia. Lo si raggiunge con un po' di fatica in mezz'ora di vaporetto e a Mazzorbo si è sempre un po' isolati, ma forse è anche un vantaggio quello di non avere troppe distrazioni, almeno per me, così ho il tempo di pensare un po', di ragionare sui piatti in modo di trovare con la giusta tranquillità la mia strada. Oltretutto sono finita a lavorare in un team giovane e spigliato, con altre due ragazze, una serba e una napoletana, e anche se io sono l'ultima arrivata il feeling è quello giusto. A Venissa mi occupo dei quattro primi, che di solito sono una pasta fresca, una secca, un risotto e uno gnocco, quasi sempre presenti nel menù”. Uno dei primi che Alba prepara è l'ottima pasta Verde Mare, con spaghetti Benedetto Cavalieri in salsa di zucchine e menta, con colatura e alici marinate cui si aggiunge un crumble di pinoli tostati.

Lasciando poi la laguna e avvicinandoci alla nostra provincia, Mauro Boroni invece, altro bergamasco doc, ha scelto la Svizzera, ed è diventato ormai da qualche tempo l'uomo di fiducia di Andrea Bertarini, cuoco stellato del ristorante Conca Bella di Vacallo, una frazione di Chiasso(www.concabella.ch). Forse è proprio questa la miglior cucina che si può incontrare oggi nel Canton Ticino, con i suoi piatti moderni e di grande fascino estetico, ma ricchi di sapore e che sanno affidarsi a un piglio rustico quando questo serve, vedi il caso dei Ravioli ripieni con capretto alle erbe, spugnole, mandorla e aglio nero, o dell'originalissimo Piccione di Bresse in doppia cottura, con rabarbaro e Campari.



Mauro Boroni

Oltretutto approfittando di una cantina di tutto rispetto, riconosciuta come una delle meglio fornite in Svizzera e che, se non bastasse l'ottima cucina, da sola vale il viaggio. Il trentenne Boroni a dire il vero non è alla sua prima esperienza in un grande ristorante, visto che prima di passare al Conca Bella ha frequentato Aimò e Nadia a Milano e prima ancora ha seguito nelle sue scorribande Chicco Coria, sin dall'apertura della sua locanda Salvia e Rosmarino in quel di San Pellegrino Terme. Poi un altro bergamasco, Dario Ranza, altro orobico da esportazione e storico titolare della cucina dell'Hotel Villa Principe Leopoldo di Lugano da qualcosa come un quarto di secolo lo ha introdotto al Conca Bella. Ora, e almeno per i tre mesi estivi, Mauro Boroni ritorna al lago a spadellare sul rooftop del ristorante Panorama ospitato all'interno dello Swiss Diamond Hotel, dove si trasferisce

temporaneamente la cucina del Conca Bella approfittando della bella stagione.