

InGruppo, entra Ezio Gritti. E al ristorante si va con l'autista



Dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, gli chef dei più rinomati locali bergamaschi danno vita alla quinta edizione di InGruppo, il progetto che mette insieme ambienti, gusto, tradizione e innovazione. Diciannove

professionisti della ristorazione bergamasca, con due "escursioni" nelle province di Lecco e Milano, uniranno le forze per rimarcare la loro appartenenza ad un progetto volto alla valorizzazione del moderno ristorante. Lo faranno con prezzi accessibili. Perché il vero obiettivo di InGruppo è portare nei propri ristoranti quella parte di clientela intimorita dalla spesa eccessiva e la clientela più giovane con l'augurio d'educarla al piacere di una sosta che generi una felicità a tutto tondo.

Le novità

La nuova edizione di InGruppo si avvale di alcune importanti novità. A unirsi ai ristoratori che da tempo animano InGruppo (i titolari di A'Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Casual Ristorante, Colleoni & Dell'Angelo, Collina, Nuova Trattoria Dac A Trà, Da Vittorio, Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, Loro, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden Restaurant, Villa Patrizia Ristorante) quest'anno vi sarà Ezio Gritti, col suo ristorante omonimo inaugurato recentemente sul Sentierone, nel cuore di Bergamo. Una new entry attesissima, che fa già gola a tutti gli appassionati di alta cucina e che

con le sue ricette, intrise di tradizione e autenticità, darà nuova energia a tutta l'iniziativa.

Ma non è tutto: per la nuova, attesissima, stagione, Ingruppo ha deciso di attivare una speciale convenzione che darà la possibilità agli avventori dei propri ristoranti di lasciare a casa l'auto. Ingruppo, infatti, ha voluto fare sistema con il territorio, contribuendo alla promozione dell'eccellenza enogastronomica locale su strade più sicure, attraverso una mobilità più efficiente e sostenibile: per questo, i clienti di Ingruppo potranno evitare corse e code per i parcheggi e affidarsi ad autisti professionisti, evitando di mettersi alla guida al termine della cena. Il tutto, ad un prezzo speciale.

La formula

Per il quinto anno consecutivo Ingruppo conferma la sua formula: dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, con l'esclusione del 14 febbraio e del 16 aprile (giorno di Pasqua), i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menù completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce con, c'è da scommettere, golose sorprese degli chef) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 55 euro a persona per 16 dei 19 ristoranti coinvolti. Mentre il costo sarà di 110 euro a persona per tre di loro (A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec). La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menù "Ingruppo".

Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

Aeroporto, nel 2016 passeggeri in crescita del 7,6%. In calo i movimenti cargo

L'aeroporto di Orio chiude il 2016 con un consuntivo di 11.159.631 passeggeri, che corrisponde a un incremento del 7,26% rispetto al dato 2015 quando si raggiunse la cifra di 10,4 milioni di passeggeri. Il risultato, a cui ha contribuito in termini generali l'ulteriore crescita del load factor sui voli di linea e che si accompagna a uno dei migliori indici di puntualità su scala mondiale nella categoria aeroportuale corrispondente ai volumi di traffico, consente di consolidare la terza posizione nella classifica degli aeroporti nazionali dopo Roma Fiumicino e Milano Malpensa. Sul fronte delle merci aeree si registrano la diminuzione del 4,2% dei movimenti cargo, che riflette il progressivo efficientamento del comparto e corrisponde in media a un volo giornaliero in meno, e la sostanziale conferma dei livelli di movimentazione, attestati nel 2016 a circa 118mila tonnellate, - 2,7% rispetto al 2015, permettendo di conservare funzione e valore primari

del polo logistico courier.

Agenti di commercio / «Lavorare è sempre più complicato. Obiettivo potenziare il supporto»

Bottaro (Ascom): «Chiuso un altro anno difficile per gli agenti, alle prese con margini sempre più risicati e costretti a rinunciare a più incarichi». «Dal rinnovo Enasarco nuovo slancio all'attività sindacale»

L'inno alla "ciccia" del macellaio-poeta

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte dignitosa, più compassionevole possibile»

Ubi banca, presentata l'offerta vincolante per le "good banks"

Su proposta del Consiglio di gestione, ieri il consiglio di sorveglianza di Ubi Banca, ha approvato e inviato al Fondo di Risoluzione un'offerta vincolante per l'acquisto del 100% del capitale delle "good banks" nate dalla risoluzione di Banca Marche, Etruria e Carichieti. L'offerta – che ha una validità fino al prossimo 18 gennaio – prevede il closing nel primo semestre dell'anno, "previo soddisfacimento delle condizioni sospensive dell'operazione". Il prezzo offerto per l'acquisizione è di 1 euro. La proposta prevede che, prima del closing, le tre "good bank" vendano pro-soluto circa 2,2 miliardi di crediti deteriorati lordi (1,7 miliardi di sofferenze lorde e 500 milioni di inadempienze probabili lorde). Marche, Etruria e Carichieti dovranno inoltre rispettare su base aggregata alcuni parametri, con una "soglia di tolleranza del 5%": patrimonio netto contabile di almeno 1,01 miliardi, asset ponderati per il rischio (Rwa pillar 1) non superiori a 10,6 miliardi, liquidity coverage ratio medio ponderato superiore al 100% e Cet1 medio ponderato non inferiore al 9,1%. Il Fondo di Risoluzione, infine, dovrà impegnarsi a ricapitalizzare le tre banche per 450 milioni prima del closing.

Seriare, facciate rifatte in centro con i contributi del Comune

Sei gli edifici che hanno ottenuto gli incentivi per la riqualificazione. Intanto il sindaco annuncia interventi severi per chi non mantiene il decoro degli immobili

Venerdì in sciopero gli autisti Sab, previste le fasce di rispetto

“Non vogliamo parole, ma accordi. Non promesse, ma certezze”. I sindacati dei trasporti di Cgil Cisl e Uil di Bergamo partecipano allo sciopero su scala regionale indetto per venerdì 13 gennaio nei confronti del gruppo Arriva, per protestare contro le diverse aziende del gruppo (a Bergamo la SAB) che si sono rese nei fatti “indisponibili alla firma di accordi territoriali di garanzia dei livelli occupazionali e delle condizioni economiche dei lavoratori, nonostante nel verbale della prefettura il gruppo abbia dichiarato che non ci sono processi di esuberi o crisi”. La Rsu e le segreterie provinciali di Filt Cgil, Fit Cisl e Uiltrasporti hanno invece dato piena disponibilità a aprire una trattativa che garantisse il passaggio dalla normativa ASSTRA a quella ANAV per tutti i lavoratori a fronte di due garanzie: il mantenimento dei posti di lavoro (in provincia gli addetti SAB sono 360) e quello delle attuali condizioni economiche. “Se la SAB si fosse resa disponibile – sostengono Marco Sala, Antonio

Scaini e Giacomo Ricciardi, per Filt, Fit e Uiltrasporti – i sindacati avrebbero potuto aprire una trattativa sulle garanzie sugli inidonei, orario di lavoro, agente unico, accorpamenti depositi e trasferte, malattia, ferie, sinistri, massa vestiario. Tutti punti che, oltre a essere parte integrante dell'attuale organizzazione del lavoro determinano il risultato economico in busta paga rispetto alla prestazione svolta". "Non esprimiamo giudizi sulla lettera di SAB in cui si offrono proposte irricevibili senza minimamente considerare che le flessibilità oltre al Ccnl vanno definite tra le parti, e non a compensazione". "Se non vi è garanzia dei posti di lavoro e dei livelli economici – concludono i tre sindacalisti -, per i lavoratori significa che il Gruppo Arriva vuole mettere le mani nella busta paga dei dipendenti, solo con il passaggio da ASSTRA a ANAV, non lo consentiremo". Lo sciopero di venerdì 13 gennaio, proclamato per le 24 ore, attuerà fasce di rispetto dalle 6 alle 8,30, e dalle 12,30 alle 16,00.

Il Censis: «Il consumo di carne è minacciato da falsi miti»



«Il consumo di carne in Italia non è eccessivo». A dirlo non sono gli allevatori, i macellai o i maestri della bistecca, ma il Censis.

L'autorevole istituto di ricerca ha effettuato nel settembre-ottobre 2016 lo studio “Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando”, utilizzando i dati sulla dieta come chiave per raccontare i cambiamenti in atto nella società.

Ne è emerso un vero e proprio allarme sul rischio che l'equilibrio nutrizionale delle famiglie italiane («quella dieta da sempre considerata nel mondo un modello a cui ispirarsi») possa essere compromesso dalla riduzione del consumo di alimenti come carne, pesce, frutta e verdura. Un fenomeno dettato in primo luogo dalla crisi, ma anche dalle «leggende metropolitane proliferanti sul web che demonizzano alcuni suoi alimenti di base (con la carne in testa)».

Tanto per cominciare, il Censis precisa che «i consumi “reali” di carne sono di gran lunga inferiori a quelli “apparenti”, che includono impropriamente anche le parti non edibili

dell'animale e sui quali si basano le statistiche ufficiali. Studi scientifici hanno permesso di calcolare il valore reale di consumo stornando il peso delle parti non edibili: nel caso del bovino, tale valore corrisponde a poco più della metà (il 55%) del valore apparente, per un consumo reale pro-capite in Italia che si attesta tra i 10 e gli 11 kg ogni anno, ovvero circa due porzioni alla settimana, una quantità in linea con le raccomandazioni di medici e nutrizionisti».

L'Italia, inoltre, è nella posizione bassa della graduatoria per consumo di carne tra i principali paesi Ue, con 79,1 kg pro-capite all'anno: solo Grecia e Regno Unito, con un consumo rispettivamente di 72,6 e 76,6 kg pro-capite all'anno, si posizionano al di sotto del nostro Paese.

«Mangiare carne – prosegue la ricerca – non è contro la buona nutrizione. Un moderato consumo di carne è previsto dalla dieta mediterranea, considerata la più efficace per migliorare la qualità della vita e prevenire le principali patologie. Le proprietà nutritive della carne sono uniche nel loro genere: contiene proteine nobili, vitamine (tra cui la B12), ferro altamente disponibile. Inoltre, è un alimento ad alta efficienza nutrizionale: a parità di nutrienti, apporta meno calorie rispetto ad altri, riducendo il rischio di sovrappeso».

Mentre viene ridimensionata la pericolosità sulla salute. «Le patologie del benessere – si spiega -, aumentate negli ultimi venticinque anni (sovrappeso e obesità +26,3%, ipertensione +92,9%, diabete +180,3%), spesso sono state erroneamente associate al consumo di carne rossa, il cui consumo negli stessi anni è, invece, diminuito (-29,4%). Rispetto all'allarme lanciato nel 2015 dallo Iarc sulla cancerogenicità della carne rossa, va detto che lo studio si esprime in termini di probabilità, non di certezza, fa riferimento a quantità medie di consumo di carne molto al di sopra delle quantità effettivamente consumate in Italia e si riferisce principalmente a carne e prodotti per composizione (grasso,

ingredienti, ecc.) differenti da quelli regolarmente consumati nel nostro Paese. Infine, lega il consumo eccessivo di carne rossa non alla possibilità di sviluppare il cancro, ma al possibile aumento del rischio relativo di ogni individuo di svilupparlo (rischio legato a una molteplicità di fattori individuali, comportamentali e ambientali, quindi non solo ad un unico fattore)».

Senza dimenticare che la carne italiana è controllata. «Il modello italiano di controllo e di tracciabilità delle carni è un'eccellenza a livello mondiale – ricorda il documento – e garantisce ai livelli massimi possibili l'assenza nelle carni di residui di sostanze vietate o oltre i limiti consentiti, come testimoniano i periodici controlli ministeriali che attestano una presenza di residui nelle carni pari ad appena lo 0,2% (Piano Nazionale Residui)».



Sfatata anche l'idea che la carne sia un alimento grasso, quindi con conseguenze negative sulla salute, «poiché, grazie a tecniche di allevamento, selezione della specie e dieta degli animali, si è nel tempo modificata la sua composizione lipidica, riducendo il grasso totale fino al 50% e la percentuale di acidi grassi saturi».

E rispedito al mittente pure le obiezioni sui costi ambientali troppo alti. «La filiera della carne in Italia è estremamente efficiente e virtuosa: incarna un modello di economia circolare, con riciclo e minimizzazione di scarti e rifiuti, che sono più che dimezzati rispetto alla filiera di frutta e

verdura e quasi la metà di quella dei cereali.

Evidenze scientifiche mostrano che l'impatto sull'ambiente della produzione di carne, se calcolato sulla base della frequenza di consumo secondo le raccomandazioni, è allineato con quello di altri alimenti, consumati con maggiore frequenza e in maggiori quantità. Se assunti nelle giuste quantità, le varie categorie alimentari hanno, quindi, un peso ambientale molto simile. L'Italia, oltretutto, grazie alla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, ha una produzione di carne bovina a più basso impatto sul consumo di acqua (11.500 litri necessari per kg) rispetto alla media mondiale (15.400 litri): per la maggior parte (10.000 litri) si tratta di acqua piovana, fonte rinnovabile e sostenibile».

Carne, cala il consumo ma non per tutti allo stesso modo

Il Censis ha analizzato il valore sociale dell'alimento, evidenziando l'aumento delle disuguaglianze tra i ceti