

Ludopatia, il 5 marzo ripartono i corsi Ascom di aggiornamento per gestori di sale giochi e locali con slot

Nuovo calendario con corsi, in programma dal 5 marzo all'11 giugno, per rispondere all'obbligo di formazione fissato dalla Regione. Per chi non è in regola le sanzioni arrivano a 5 mila euro

Alla scoperta dei vini di ieri e di oggi

Il 21 febbraio prende il via all'Accademia del Gusto il corso "Il vino tra presente e passato". Info: info@ascomformazione.it

La cucina bergamasca va in tv con Fiorella Visconti

Fiorella Visconti, cuoca e patron della Trattoria Visconti di Ambivere, è tra i concorrenti di Cuochi d'Italia, il nuovo programma dedicato alla cucina regionale di Alessandro Borghese, in onda dal lunedì al venerdì alle 19.30 su TV8. La

sfida, guidata dallo chef romano vede in gara 20 cuochi tradizionali che si daranno battaglia ai fornelli a colpi di piatti tipici per vincere il titolo di 'Miglior Cuoco Regionale d'Italia'. I piatti ad ogni puntata verranno giudicati dai cuochi Gennaro Esposito – classe 1970, napoletano e vero esperto della cucina del territorio in senso stretto – e Cristiano Tomei – classe 1974, toscano che ama utilizzare le diverse tecniche culinarie dal mondo, ma solo con materia prima locale. Visconti parteciperà in rappresentanza della Lombardia: porterà i suoi cavalli di battaglia: gli immancabili Casoncelli della Nonna Ida, i lessi al carrello, le paste fresche e le carni a lunga cottura: coniglio nostrano, arrostiti e brasati, cucinati e, con loro, i prodotti di Ambivere e del territorio orobico.

Oltre alla cucina bergamasca la chef di Ambivere porterà la sua simpatia e la sua passione per il canto folcloristico e liturgico: nel corso delle puntate verrà simpaticamente punzecchiata a intonare canzoni bergamasche. La sfida prevede tre turni. Non possiamo rivelare il risultato della sfida, ma possiamo dire che la 'nostra' concorrente si è fatta onore difendendo la cucina bergamasca.

All'Accademia del Gusto nascono nuovi pasticciieri, pizzaioli, chef e gastronomi

All'Accademia del Gusto al via il corso "Vorrei fare" il cuoco e il corso "Gastronomi". Info e iscrizioni tel. 035

San Valentino, si festeggia tra fiori, cuori, biscotti e menù a tema

Entra nel vivo la caccia al regalo per San Valentino. Oggi si concentrano gli acquisti last second e si sceglie in fretta e furia tra i menù dei ristoranti per una cena romantica. Se non si usa più prenotare composizioni in anticipo, i fioristi hanno oggi davanti un'intensa giornata di lavoro: "Il classico mazzo di fiori la farà da padrone, ma non mancano idee diverse per proporre la canonica rosa rossa, dalle minicomposizioni ai cestini, dai fiori in scatole di latta e vetro, all'uso di materiali bio e terracotta- commenta **Adriano Vacchelli**, presidente del Gruppo Fioristi Ascom -. Il budget va dai 15 ai 25 euro".

Nei ristoranti la cena a lume di candela resta un appuntamento tradizionale duro a tramontare: trattorie e pizzerie per i più giovani, locali più blasonati per gli over 30. "Le prenotazioni non mancano, anche se la sensazione è che si spalmino sull'intera settimana. Qualcuno ha anticipato la festa lo scorso week-end, altri rinverranno a questo fine settimana- commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Quest'anno San Valentino cade nel primo giorno di Quaresima e non mancheranno menù più light. Spazio alla fantasia per allestimenti rosso-cuore e per dolci e mise en place a tema".

Vanno alla grande i piccoli pensieri, sfornati dalle panetterie che affiancano una proposta di pasticceria: "Per San Valentino si sforna con ancora più amore – commenta con un

sorriso il presidente dei panificatori Aspan **Massimo Ferrandi**. Si va dal pane a forma di cuore, a quelli con iscritta la classica freccia di Cupido ai dolci con messaggi d'amore, dalle torte ai biscotti glassati con tante frasi per far breccia nel cuore. Sarà la crisi, ma i dolcetti vanno a ruba: la spesa va dai 2 ai 10 euro, un piccolo budget per onorare la festa senza strafare”.

C'è anche chi stupisce con un gioiello o un regalo importante per rendere indimenticabile San Valentino: “La sensazione è che gli acquisti però quest'anno siano ridotti al lumicino - commenta il presidente del Gruppo Gioiellieri e Antiquari **Alessandro Riva**-. Il ponte di Carnevale non incentiva acquisti, specialmente importanti e la città, complice la chiusura delle scuole, si è svuotata per il fine settimana”. La giornata di San Valentino interessa a Bergamo 2.134 imprese (Dati Ascom, Dicembre 2017), di cui 346 in città. Sono coinvolti nella festa dei fidanzati 1.285 ristoratori (di cui 213 in città), 296 fioristi (di cui 37 in città), 368 panettieri (di cui 44 in città), 185 gioiellieri e orefici (di cui 52 in città).

Ritorna il Premio Libero Grassi nelle scuole per dire no alla violenza

Ritorna il Premio Libero Grassi nelle scuole per sensibilizzare i ragazzi alla tolleranza. Iscrizioni entro il 15 marzo su www.premioliberograssi.com.

Family e Senior Card tornano nelle case di quasi 25mila bergamaschi

Tornano nelle case dei bergamaschi la Family e la Senior Card: prevedono sconti dal 5 al 20 per cento per anziani sopra i 70 anni e famiglie con 3 o più figli in molti esercizi commerciali della città

Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano

Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano. Negli hotel previsto il tutto esaurito. Fino al 18 febbraio milanesi sugli sci sui nostri monti, buone le previsioni per tutto il mese

Stretta sui mediatori

immobiliari abusivi Dal 15 febbraio scattano pene più severe

Dal 15 febbraio scattano sanzioni più pesanti per chi svolge la professione di agente immobiliare senza essere in possesso dell'abilitazione. Già alla prima violazione il trasgressore potrà essere punito con la reclusione da sei mesi a tre anni, una multa da 10mila a 50mila euro.

Bar e ristorazione, ecco il nuovo Ccnl Turismo: aumento a regime di 100 euro in busta paga

Il contratto per la Bergamasca andrà ad impattare su circa 4mila imprese tra pubblici esercizi, ristoranti, ristorazione collettiva e ristorazione commerciale. Enrico Betti (Area Lavoro e Sindacale Ascom): "Il rinnovo segna anche un'importante svolta nelle relazioni sindacali"