

Balzer si fa bistrò e inaugura l'apertura di sera

Il famoso caffè sul Sentierone a Bergamo ha iniziato una nuova pagina di successo della sua lunga storia. Dopo anni in chiaroscuro, con la nuova gestione dell'imprenditore Patrizio Locatelli affiancato in cucina dallo chef Vittorio Fusari il locale è deciso a rinnovare l'antico splendore. La sfida è far diventare il Balzer uno dei più bei bistrot d'Italia e gli ingredienti ci sono tutti: un cuoco di lunga e affermata esperienza e il prestigio di un locale che ha riaperto con un'illuminazione più accattivante e eleganti pareti in tinte pastello.

Fusari, chef bresciano d'origine, trasferitosi a Bergamo per raccogliere questo ambizioso progetto, sta già facendo bene. Lo chef bresciano propone la sua visione moderna dell'alimentazione con piatti equilibrati e ben studiati pensati per far stare bene i commensali. La scelta degli ingredienti – fatta personalmente da Fusari – punta alla qualità delle materie prime: farine macinate a pietra e provenienti da agricoltura biologica, zuccheri alternativi al saccarosio, e prodotti del territorio a partire dal pescato del lago d'Iseo. Ogni giorno la cucina produce pane, grissini, dolci, pasticceria e gelato artigianale. La colazione è all'italiana con la novità dell' 'Uovo, yogurt di capra, aceto balsamico, lime e cannella', un piatto completo che regala il pieno di energia. Gli aperitivi sono curati e per il lunch in carta si può scegliere la formula 'piatto unico', al costo di 15 euro compreso servizio, acqua e coperto. Tra i dolci, spiccano le specialità locali, la torta Donizetti e la polenta e osei, i cannoncini riempiti al momento, le torte monoporzioni, come la Sacher rivisitata da Fusari con marmellata al lampone, e la pasticceria secca. La carta vini è curata e completa, curata da Patrizio Locatelli conta anche bottiglie ricercate provenienti in particolare da Piemonte e

Toscana. A giugno prenderà il via l'apertura serale. Per conoscere meglio la cucina dello chef patron, è in libreria «La felicità ha il sapore della salute» (edizioni Slow Food), scritto da Fusari con Luigi Fontana, medico e scienziato di fama internazionale nel campo della nutrizione. Verrà presentato martedì 29 maggio alle 20 al Balzer.



Aspan, assemblea annuale panificatori lunedì 28 maggio

Lunedì 28 maggio 2018, è convocata l'Assemblea annuale dell'Associazione Panificatori. L'appuntamento è a Grassobbio, presso la sede dell'Associazione in via Azzano San Paolo n. 149. Alle 16.30 si aprirà la parte privata riservata ai soci con l'esame e l'approvazione dei bilanci, seguirà alle ore 17 la parte pubblica con la relazione del presidente **Massimo Ferrandi**.

Subentrato nel settembre scorso a Roberto Capello, il presidente Ferrandi relazionerà sull'attività dell'Associazione "che deve assumere il ruolo di sostenitore dei processi di trasformazione del proprio settore".

Le reti d'impresa conquistano il terziario Per le pmi vantaggi ancora più evidenti

Dal 2013 ad oggi contratti di rete e imprese in rete sono più che raddoppiati. Il modello di business conquista sempre più commercio, servizi e turismo, ma la gestione di un progetto condiviso va ben amministrata

Il tour Federmobili fa tappa a Bergamo convegno in Ascom il 28 maggio

"Quali sfide e quali opportunità per la distribuzione indipendente di arredamento?". Al centro dell'incontro, l'impatto della crisi sul mercato, le prospettive di impresa 4.0, i possibili scenari di integrazione tra il negozio fisico e virtuale e le opportunità dei servizi per la distribuzione indipendente

Il Panificio Testa di Treviglio lancia la farina speciale approvata dalla Fondazione Veronesi

La farina recupera le parti migliori del chicco dal germe alla fibra solubile, aumentando la digeribilità del pane. Nel week-end il lancio con assaggi e coupon di sconti

Le specialità gastronomiche bergamasche conquistano i politici

Una delegazione regionale guidata dal Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale Giovanni Malanchini, ha fatto visita a diverse aziende agroalimentari della provincia di Bergamo. La visita, a cui hanno preso parte anche l'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi, alcuni sindaci e amministratori del territorio e i rappresentanti delle principali associazioni di categoria, è iniziata all'azienda Same di Treviglio e ha fatto poi diverse altre tappe: il caseificio 3Blatte di Brignano Gera d'Adda, la cooperativa il Covone di Covo, l'azienda Cipolla di Antegnate, la Cascina Italia di Spirano, l'allevamento e caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio e l'azienda

agricola Micheli di Ghisalba.

“Queste visite – ha sottolineato Giovanni Malanchini – hanno lo scopo di far conoscere e valorizzare le tante eccellenze del territorio bergamasco che operano nel settore dell’agroalimentare, un comparto che per la Lombardia rappresenta un contributo strategico per l’economia regionale anche in termini di export”. “Siamo la prima regione agricola d’Italia e una delle prime in Europa, dunque abbiamo potenzialità enormi che devono essere sfruttate” ha aggiunto Malanchini.



Contraffazione, e-commerce e tutela della proprietà intellettuale, convegno di

Bergamo Sviluppo il 4 giugno

L'incontro, con esperti del settore, dal titolo "Proprietà Intellettuale: le nuove prospettive per l'impresa sui temi tracciabilità, contraffazione, e-commerce", è rivolto a tutte le imprese, i professionisti e gli interessati

Pellegrini **partecipa** **all'evento Loira & Co.**

C'era anche un po' di Bergamo il 21 maggio scorso al polo fieristico di Modena per l'evento Loira&Co. promosso da Club Excellence, associazione dei più grandi distributori e importatori italiani di vini e distillati. Pellegrini S.p.A., distributore italiano di vini e distillati di qualità, ha partecipato alla manifestazione che ha visto in vetrina 76 prestigiosi produttori della Valle della Loira, dell'Alsazia e della Francia del Nord con i loro prodotti:

vini bianchi e rossi, spumanti, vini dolci e distillati, come il Calvados proveniente dal nord della Francia. L'azienda bergamasca, membro del Club Excellence di cui Pietro Pellegrini è un socio fondatore, ha sostenuto l'evento e ha presentato i prodotti di alcuni produttori distribuiti: Domaine Frédéric Mabileau, Domaine Champalou, Domaine Henri Bourgeois, Michel Redde et Fils, Domaine Rémy Gresser, Maison Willm, Distillerie Miclo, Domaine Dupont.

Loira&Co. era il primo appuntamento di 'Eventi Club X', marchio che firma un calendario di eventi speciali dedicati alla degustazione, alla formazione e all'approfondimento tecnico nel mondo dei vini e distillati di alta qualità.

La stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo fanno il bis al Giro d'Italia

Dopo il grande successo a Catania, prima tappa italiana del Giro d'Italia, La Stracciatella il gelato di Bergamo e VisitBergamo tornano protagonisti della Corsa Rosa per promuovere le bellezze e le bontà del territorio bergamasco. L'appuntamento è oggi, mercoledì 23 maggio, in occasione della 17ª tappa con partenza da Riva del Garda e arrivo dopo 155 km a Iseo.

All'arrivo la carovana e tutti gli appassionati della corsa in rosa troveranno VisitBergamo con materiale promozionale sulle attrazioni di Bergamo e assaggi de La Stracciatella il gelato di Bergamo, grazie alla collaborazione con la gelateria Volpe Bianca di Adro (Bs) e la gelateria Gelatiamo di Treviolo (Bg). La Stracciatella animerà il Temporary Village Lombardia in via Porto G. Rosa in due distinti momenti; sono previste infatti due degustazioni del gelato bergamasco alle 11.00 e alle 14.00, mentre il pubblico è in attesa dell'arrivo della maglia rosa. Bergamo ha dato un contributo prezioso al mondo del gelato grazie alla creazione del gusto stracciatella, inventato nel 1961 da Enrico Panattoni, proprietario della nota pasticceria La Marianna, in Città Alta a Bergamo. Attraverso il recupero e il rilancio di questo patrimonio, il progetto La Stracciatella il gelato di Bergamo punta a sviluppare la consapevolezza di questa appartenenza tra i bergamaschi e a valorizzare la filiera del gelato artigianale Made in Bergamo in Italia e nel mondo.

La Stracciatella sulle strade del Giro d'Italia è soltanto uno degli appuntamenti dedicati quest'anno al famoso gelato di Bergamo. Ricordiamo su tutti "Stracciatelling – La Festa del Gelato", evento in programma domenica 17 giugno a Bergamo nella cornice di piazza Vecchia in Città Alta, quale appuntamento clou dell'importante progetto che ha coinvolto Ascom Confcommercio Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e i main sponsor Lactis e Barry Callebaut Italia, delle aziende bergamasche della filiera bergamasca del gelato Astori Group, Domogel, Frigogelo, Gel Matic, Ostificio Prealpino e Puntogel, in partnership con la fiera SIGEP, Editrade Srl, ATB servizi Spa, Grifal Spa, Karte Srl, Standgreen Srl, Italtrans Spa e Bolis Spa e con il patrocinio di VisitBergamo e Provincia di Bergamo.

Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715