

Dolci & Delizie: Da panificio a laboratorio per la produzione di dolci

Da panificio a laboratorio artigianale per la produzione di dolci e leccornie, il passo è stato breve per i fratelli Gotti. Da un'attività storica fondata da nonno Orazio negli anni Cinquanta, la famiglia ha creato una vera e propria chicca del panorama gastronomico conosciuta anche al di fuori dei confini nazionali.

Dolci & Delizie condensa esperienza e capacità, elementi che non mancano certamente alla famiglia Gotti.

Panettoni, veneziane, colombe, panfrutti e biscotteria di alta qualità rappresentano il nuovo core business di Flavio (fornaio e pasticciere) e Piera Gotti (responsabile commerciale). Fratello e sorella si integrano molto bene: il fratello cura con dedizione la produzione, mentre la sorella ha grandi capacità relazionali e sa indicare le tendenze del momento. Da quest'anno è entrata in azienda anche la figlia di Piera, Eleonora Gritti, che si occupa delle vendite on line e dell'estero. Dolci & Delizie è anche socio di Cober, il consorzio nato in collaborazione con Aspan per promuovere le eccellenze del territorio oltreconfine.

Ogni giorno il laboratorio di Scanzorosciate inventa qualcosa di nuovo, sperimenta e cerca di creare nuovi abbinamenti e nuovi gusti per i suoi affezionati clienti, che sono decisamente in crescita.

I riconoscimenti non tardano ad arrivare, con il secondo posto conquistato al "Panettone Day" e una produzione che anche quest'anno è in continua crescita.

Migliaia di pezzi sfornati lo scorso anno, quest'anno si punta ad incrementare la produzione grazie a nuove varianti e alle

numerose richieste che iniziano ad arrivare anche dall'estero, con le prime spedizioni che hanno raggiunto Francia, Germania, Finlandia e Russia, senza contare la soddisfazione per lo sbarco a Los Angeles grazie ad un distributore locale. Il tutto senza mai dimenticare l'unico comune denominatore: la qualità degli ingredienti che vengono impiegati nella produzione.

La partecipazione a fiere e manifestazioni sta contribuendo a far crescere la nuova realtà orobica che per il Natale 2018 propone due golose novità: la Veneziana con mela e cannella e il "Lionardo", un panettone tradizionale Milano che è stato pensato e creato in omaggio al genio di Leonardo, con uvetta al Moscato di Scanzo, canditi e agrumi di Sicilia. Un'attenzione particolare al packaging e la dicitura "I dettagli fanno la perfezione, la perfezione non è un dettaglio" rendono il prodotto unico e inimitabile.

Dolci & Delizie ha realizzato anche una parte dedicata all'esposizione dei prodotti aziendali e della regalistica, un vero atelier del gusto che può essere visitato accanto al laboratorio artigianale.

Via Brenta n. 11, frazione di Negrone. Per informazioni 035.664045

Addio ai cotton fioc in plastica

Stop ai cotton fioc. Dal 1 gennaio i bastoncini dovranno essere tutti compostabili e biodegradabili.

Tenuta Casa Virginia

Chiusa l'avventura al Rustico Villa Patrizia, Antonio Lecchi con la sorella Patrizia e la moglie Floriana, hanno aperto la nuova location Tenuta Casa Virginia.

Dopo esattamente trentanni, oggi si festeggia l'apertura di una nuova realtà, che prende il nome dalla mamma di Antonio e Patrizia, immersa nel verde di terreni vocati alla coltivazione della vite sulle colline di Villa d'Almè.

Nel 2002 Antonio acquistò quella che era una cascina diroccata e nel corso del tempo è riuscito a trasformarla in un luogo gradevole e accogliente, baciato dal sole da mattina a sera. Due ampie sale accolgono gli ospiti e i banchetti, mentre a piano terra trova posto la cantina.

Da mercoledì a domenica Casa Virginia è aperta sia a pranzo che a cena, con una formula che prevede tre piatti scelti liberamente dalla carta a 40 euro. La cucina, tradizionale e innovativa al tempo stesso, utilizza molti prodotti coltivati nei terreni di proprietà, salumi e formaggi stagionati in loco e il vino prodotto nell'azienda.

Nel menù d'autunno trovano spazio in menù la bresaola prodotta dalla tenuta, il tenero capocollo con patata affumicata ed erbetta, gli gnocchi di zucca e gli involtini di verza (i famosi nusecc o capù) ripieni di ceci con tre mais e la guancia di manzo cotta nel Violino (uno dei pregiati vini di casa Virginia) con cioccolato e purea di patata. La proposta per Natale prevede un menù a 65 euro, mentre per capodanno è prevista una formula a 90 euro compresi i vini in abbinamento. Con l'anno nuovo verrà proposto il carrello con sette bolliti serviti in pirofila abbinate alle diverse salse. Servizio

anche da asporto.

Il poliedrico Antonio Lecchi – imprenditore e cuoco-contadino, come ama definirsi -. È anche enologo autodidatta. Nel 2018 Tenuta Virginia ha raddoppiato gli ettari di vigneto e la produzione di vino è passata a 20mila bottiglie di ottima qualità grazie ai vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni, Cabernet Franc e Shiraz. Tenuta Virginia fa parte dell'associazione dei viticoltori indipendenti Sette Terre insieme alle aziende Caminella, Eligio Magri, Sant'Egidio, Valba.

Tenuta Casa Virginia si trova a Villa d'Almè, in via Cascina Viola n.1.

Per maggiori informazioni basta telefonare al numero 035.571223 o visitare il sito www.tenutacasavirginia.it

Voglia di cucina greca: a Bergamo è nato pasticciogreco.com

Cosa vi viene in mente quando pensate alla Grecia? Il mare blu, le case bianche delle isole, le uniche due parole che si ricordano con più facilità, ossia “kalimera” per buongiorno e “kalispera” per buonasera, e il buon cibo greco. Moussakàs, pasticcio, tzatziki, souvlaki, baklavas e molto altro vi hanno conquistato fin dal primo boccone e non vedete l'ora di tornare in Grecia per assaggiarli di nuovo. E se invece vi metteste a cucinare i vostri piatti preferiti nella cucina di casa vostra seguendo ricette semplici e facili? Vi chiederete se si può. Certo che sì!

Il nuovo sito pasticciogreco.com propone ai lettori sfiziose ricette salate e dolci tutte provenienti dall'amata terra ellenica, ma anche informazioni sulle tradizioni e le usanze greche. Passo dopo passo si scoprono golosità tradizionali, si svelano segreti e si conoscono prodotti greci che si possono trovare sul territorio italiano. L'ha realizzato la giornalista Danai Dasopoulou insieme a Christoforos Staboltas, con la collaborazione della chef Ioanna Stamoulou. "L'idea è nata un anno fa per omaggiare la cucina greca e la Grecia - spiega Dasopoulou che da due anni si è trasferita a Bergamo per amore -. Ne ho parlato con un caro amico che lavora ad Atene come produttore radiofonico e insieme abbiamo proposto il progetto a una nota chef televisiva greca. Ci siamo messi subito al lavoro, io qui a Bergamo e loro ad Atene, e a dicembre abbiamo messo il sito web on line".

Il nome curioso del sito si ispira a uno dei piatti più amati della cucina greca: il pasticcio. Come spiega Dasopoulou "nonostante il nome riporti alla confusione, la personalità di questo piatto profuma di Grecia. Con la sua pasta lunga e grossa, la carne macinata succulenta, la besciamella soffice, le spezie e tutti gli altri ingredienti si crea un... pasticcio da favola". Pasticciogreco.com raccoglie ricette, curiosità, interviste e fotografie molto belle, piacerà a quelli che sono curiosi e desiderano sperimentare con le ricette dei piatti tipici greci. E devono essere tanti visto che in soli quattro giorni dalla nascita ha collezionato centinaia di followers. Kali orexi ovvero buon appetito!

PASTICCIO GRECO

— food made with love —

RICETTE ▾

ALLA GRECA

#KALIMERA

ABOUT US

🔍





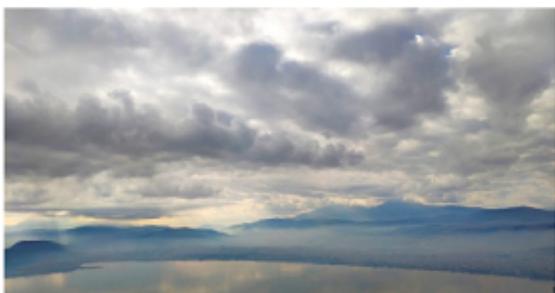
PERCHÈ IN GRECIA A CAPODANNO SI ROMPE IL MELOGRANO?

A poche ore dall'arrivo del nuovo anno, tutto deve essere pronto per accoglierlo come si deve. Non dimenticatevi, quindi, di procurarvi un melograno robusto e ciccione, per romperlo al mattino di Capodanno come si fa in Grecia. L'usanza ha radici nel Peloponneso ma si è [...]



VASSILOPITA – LA TORTA DI CAPODANNO

Profuma di spezie e arancia questa vassilopita, il pane dolce che si taglia subito dopo l'arrivo del nuovo anno e nasconde una piccola moneta che chi trova nella sua fetta avrà un'anno fortunato. Ingredienti 335gr. zucchero di canna 335 gr. burro fresco 6 uova 100ml. succo di arancia 50ml. [...]



LIGHIADES: IL BALCONE "DOLCE" DI GIANNINA

Passeggiando tra i borghi della bellissima città di Giannina, si sentono non solo i profumi meravigliosi della cucina locale con le spezie, il burro fresco e i dolci al cucchiaino, ma soprattutto la storia del paese. E' presente nelle usanze, nelle canzoni, nonostante abbia anche [...]



Capodanno, a Bergamo lavoro per 858 imprese

Con 858 imprese e 2.372 occupati Bergamo raggruppa il 10,4% delle imprese lombarde che ci occupano di attività legate al Capodanno, tra cui alimentari, attività ricreative e vendita

di materiali vari.

Tra i principali settori legati ai festeggiamenti della notte di San Silvestro, al primo posto ci sono le attività di ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto, con oltre 36.000 esercizi commerciali nel Paese. Secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano Monza Brianza, ci sono 4.615 negozi al dettaglio in cui acquistare giocattoli e 154 aziende di produzione di vino spumante altri vini speciali.

La Strada del Vino Valcalepio cambia passo

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca è la nuova denominazione approvata dall'assemblea straordinaria che si è tenuta in Camera di Commercio a Bergamo. Alla presenza dei soci si è assistito ad un cambio di passo per la Strada del Vino operante sul nostro territorio, che grazie alle modifiche statutarie introdotte comprende a pieno titolo tutta la provincia bergamasca e tutti i produttori di prodotti tipici e tradizionali.

“È una giornata storica per la promozione enogastronomica di Bergamo e di tutta la provincia – commenta il presidente della Camera di Commercio, Paolo Malvestiti -. In quest'ottica la valorizzazione dei prodotti e dei luoghi di produzione, inseriti nella nostra tradizione e cultura, rappresenta senza dubbio un fattore di grande attrattività. Sono convinto che l'associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca favorirà le relazioni e lo sviluppo del comparto turistico nell'interesse di tutto il territorio bergamasco”.

L'assemblea ha deciso il trasferimento della sede legale in Camera di Commercio a Bergamo e una modifica estensiva dello statuto che permette di includere e far entrare nell'associazione il maggior numero di soci e di attività economiche.

“La Strada rappresenta un punto di unione e di contatto per il maggior numero di realtà, dai Comuni della nostra provincia ai produttori di vino e prodotti tipici tradizionali – afferma il presidente Enrico Rota -. Dal punto di vista strategico le Strade vanno considerate come un'occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. La Strada, accreditata in Regione Lombardia, non può essere considerata come un ente che guarda esclusivamente al mercato turistico, ma piuttosto come un soggetto di marketing territoriale che si focalizza sullo sviluppo del prodotto turistico legato a diverse motivazioni di svago, tra cui un'importanza particolare riveste quella legata all'enogastronomia”.

L'associazione prevede l'adesione gratuita per distretti agricoli, distretti del commercio, uffici del turismo e Consorzi di Tutela legalmente riconosciuti. Per quanto riguarda invece produttori, aziende private ed esercenti, verrà chiesta solo una quota di ammissione una tantum di 200 euro, dimezzata a 100 euro nel caso l'azienda sia iscritta ad un'associazione che fa già parte della Strada.

Nell'occasione sono stati nominati i vicepresidenti della Strada nelle persone di Davide Casati, presidente della Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e Gianbattista Arrigoni, presidente del DABB, il Distretto agricolo della bassa bergamasca.

Anche Ascom Confcommercio Bergamo ha aderito alla Strada. Per informazioni e iscrizioni si può contattare il segretario

A Scanzorosciate c'è "Stagioni di gusto"

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna "Stagioni di gusto", la manifestazione promossa dal Comune e dall'associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

Una mattina in cantina con il sommelier

Sabato 19 gennaio Ascom Formazione con la sua Accademia del Gusto organizza un'esperienza in cantina al Podere Cavaga di Foresto Sparso. Il sommelier Luca Castelletti accompagna a vedere i luoghi in cui il vino viene prodotto, camminando tra i vitigni e ascoltando la storia della genesi del vino attraverso il metodo classico. E alla fine degustazione di quattro vini abbinati a salumi e formaggi locali. Info e iscrizioni: Accademia del Gusto tel. 035.41.85.707/715 – info@ascomformazione.it

Saldi al via sabato, si spenderanno 140 euro a persona

Da sabato 5 gennaio anche a Bergamo, come in tutta la Lombardia, sarà possibile fare acquisti a prezzi scontati.

Secondo i calcoli di Confcommercio, il giro di affari complessivo sarebbe di circa 5 miliardi, mentre oltre 15 milioni di famiglie saranno interessati alle occasioni.

La spesa media prevista, anche a Bergamo, dovrebbe aggirarsi tra i 280 e i 325 euro a famiglia e la spesa pro capite in abbigliamento, calzature e accessori tra i 122 e i 140 euro.

Sui saldi invernali pesa il Black Friday, che quest'anno ha spinto molti a fare acquisti scontati anticipati. «Questo è stato l'anno in cui più si è sentito l'impatto del Black Friday – spiega Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo –. Molti a novembre hanno abbassato i prezzi e questo ha determinato una stasi delle vendite sino a 10 giorni prima di Natale. Adesso la stagione parte con gli sconti che numerosi punti vendita hanno già anticipato in forma privata. C'è un problema di regole e di sostenibilità. I grandi competono con i piccoli con regole diverse di ingaggio, a iniziare dall'e-commerce, che dovrà essere regolato ricorrendo alla web tax».

Lecito domandarsi se nelle condizioni attuali hanno ancora senso le vendite scontate di fine stagione. «Sì – risponde Fusini – se però le si porta più avanti, a fine gennaio, e si tiene “sotto protezione” il periodo di Natale». Quanto alle previsioni per questa stagione, «non siamo ottimisti – chiosa il direttore di Ascom –. Il Black Friday ha sottratto risorse,

ci auguriamo che le vendite siano al livello dello scorso anno».

Per il corretto acquisto degli articoli in saldo, Ascom Confcommercio Bergamo ricorda alcuni principi di base: la possibilità di cambiare il capo è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante, a meno che il prodotto non sia danneggiato; non c'è l'obbligo della prova dei capi; le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante; i capi proposti in saldo devono avere carattere stagionale o di moda ed essere suscettibili di notevole deprezzamento se non venduti entro un certo periodo di tempo; il negoziante ha l'obbligo di indicare il prezzo normale di vendita, lo sconto e il prezzo finale.

Oltre 6 milioni di italiani hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa,

mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

“I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell’anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. “Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l’esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.