

A Brescia gli chef si trasferiscono al museo

Il Museo di Santa Giulia di Brescia ospita sei grandi chef per incontri ravvicinati tra arte e cibo. L'iniziativa è promossa da Fondazione Brescia Musei e Comune, nell'ambito di East Lombardy. Il primo incontro è martedì 26 febbraio con Vittorio Fusari, chef del Balzer di Bergamo e si intitola «Tramandare ricette di felicità»: cultura nomade e cultura stanziale saranno il tema della conversazione, partendo dall'idea del monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere. Si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di Enrica Senini raccolti nel progetto wAnders. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il 5 marzo toccherà a Roberto Abbadati, chef freelance; il 12 marzo sarà protagonista Philippe Léveillé del Miramonti l'altro; il 19 marzo Michele Valotti; il 26 Roberto Camanini di Lido 84; il 2 aprile Laura Mascherpa di Nonna Dori.

Al termine, sarà offerto l'aperitivo grazie a Strada del Vino Colli Longobardi, Strada del vino dei sapori del Garda, Strada del Franciacorta.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno presso la White room del Museo di Santa Giulia alle ore 18 con ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria (tel. 0302977833-834; santagiulia@bresciamusei.com) fino a esaurimento posti disponibili.

Solo in occasione dell'incontro del 5 marzo con lo chef Roberto Abbadati si richiede, oltre alla prenotazione obbligatoria, un contributo di 10 € a persona.

Gli incontri di marzo e aprile

martedì 5 marzo

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 12 marzo

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 19 marzo

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, *chef* de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

martedì 26 marzo

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

martedì 2 aprile

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Premiazione "Maestri del Commercio"

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei "Maestri del

Commercio" promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Ai "veterani" del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

"Premiamo con il titolo di 'Maestri del commercio' 17 imprenditori e lavoratori bergamaschi che si sono distinti nella propria attività professionale, per aver espresso valori positivi come l'impegno, la capacità professionale, la passione e la tenacia di resistere di fronte agli inevitabili momenti di difficoltà", spiega Giuseppe Capurro, presidente di 50 & Più Bergamo.

Sono tre le "Aquile" assegnate, in base al numero di anni di attività: per i 25-39 anni l'aquila d'argento, per i 40-49 l'aquila d'oro e oltre i 50 l'aquila di diamante.

«È un'onorificenza che mi sta molto a cuore perché premia una vita di lavoro e la capacità di guidare con successo la propria attività, di radicarla sul territorio, in alcuni casi di tramandarla a figli e nipoti», aggiunge Capurro.

L'Aquila d'Argento (25-39 anni) va a tre imprenditori, l'Aquila d'Oro (40-49 anni) a sette, come anche l'Aquila di Diamante (oltre 50 anni).

La cerimonia di consegna delle onorificenze si è svolta in sala conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137 con i saluti di benvenuto da parte del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini, del presidente 50& Più Bergamo, Giuseppe Capurro, del presidente 50&Più, Renato Borghi, del referente regionale 50& Più, Domenico Copreni, del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del consigliere di provincia di Bergamo, Ezio Deligios.

I 'Maestri del commercio' premiati

Aquile di diamante – Da 50 anni

Osvaldo Basetti, Agente di commercio nel settore del petrolio
Bonate Sotto

Pierino Gastoldi, Macelleria Salumeria Gastronomia Bariano

Francesca Giupponi, Bar del centro Carona

Maria Elisabetta Minuscoli, Cartoleria Clusone

Aimone Peracchi, Casalinghi ferramente Gazzaniga

Francesco Previtali, Ristorante Arlecchino Bergamo

Isaia Vassalli, Ambulante abbigliamento Sorisole

Aquile d'oro – dai 40 ai 49 anni

Claudio Breviario, Agente di commercio Azzano San Paolo

Giovanni Mauro Dolci, Ambulante vendita formaggi e salumi
Zogno

Marcello Ghirardi, Panetteria Ghirardi Bergamo

Riccardo Loda e Rita Raccagni, Bar Torre Palosco

Luigi Prandi, Benzinaio Bergamo

Rosanna Rota, Negozio di abbigliamento Calusco d'Adda

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana, Salumeria gastronomia Bergamo

Alba Rosa Pezzotta, Salumeria gastronomia Bergamo

Pietro Rossetti, Salumeria Calvenzano





Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

Corso Fimaa per Mediatori Immobiliari

Fimaa Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e SdM-School Management, ha ideato un corso per Mediatori Immobiliari dedicato a tutti gli associati. I cinque incontri inizieranno il 25 febbraio al Kilometro Rosso presso il padiglione dell'Università degli Studi di Bergamo. Per informazioni contattare il segretario del gruppo, Alessandro Rota, allo 035.4120135 o per mail: alessandro.rota@ascombg.it

La Mutua di Confcommercio è sbarcata in Ascom

La Mutua di Confcommercio è sbarcata in Ascom. Dal 1° gennaio 2019 è operativa nella sede di via Borgo Palazzo l'Assistenza sanitaria erogata dalla Società di Mutuo Soccorso di Confcommercio. La rete di strutture sanitarie convenzionate ad oggi conta oltre 700 tra medici, poliambulatori e ospedali di eccellenza clinica. Per info su preventivi e scontistica per gli associati: 035 4120303; entemutuo@ascombg.it, www.entemutuo.com.

«La stella ti invita!...Incontra la missione»: 64mila euro dal cuore dei bergamaschi alle missioni

La campagna di Natale 2018 promossa dal Centro Missionario Diocesano «La stella ti invita!...Incontra la missione» in collaborazione con Ascom Bergamo, Il Telaio della Missione-Onlus e Websolidale ha avuto un largo consenso e ampio coinvolgimento da parte dei bergamaschi che ormai da quindici anni, durante il periodo natalizio, cercano di aiutare le realtà che vivono situazioni difficili in diverse parti nel

mondo. Tante e diverse sono state le iniziative proposte durante l'intero svolgimento della Campagna.

64.000,00 euro sono stati destinati alla solidarietà! 55mila euro a favore dei tre progetti sostenuti: alla storica struttura della Ciudad de los Niños nella città di Cochabamba in Bolivia (20mila euro) per consentire agli adolescenti un accompagnamento nella società una volta usciti dalla casa famiglia, al Patriarcato di Gerusalemme in Terra Santa (15mila) per il sostegno, la formazione e l'educazione dei giovani cristiani e infine alle Suore delle Poverelle (20mila euro) per attrezzare con macchinari più adeguati, la sala parto del piccolo ospedale della città di Kinshangani nella Repubblica Dominicana del Congo.

I restanti 9mila euro sono stati devoluti a tre missionari riconosciuti con il Premio Papa Giovanni XXIII: Suor Vera Ravasio delle Suore Orsoline di Somasca, missionaria nelle Filippine che sta spendendo la sua vita per la cura delle giovani generazioni, Padre Benigno Franceschetti, missionario Saveriano in Camerun che accompagna e sostiene il cammino vocazionale dei giovani che gli sono affidati, Mario Mazzoleni, missionario laico in Bolivia, impegnato nella gestione di alcune opere sociali in favore della rieducazione di giovanissimi che hanno commesso reati.

L'unione fa la forza e grazie a molti volontari (circa 150) che hanno offerto il loro preziosissimo apporto, è stato possibile ottenere anche quest'anno un ottimo risultato. Oltre alle classiche e tradizionali iniziative come il Concerto di Natale, la vendita dei Panettoni della Solidarietà, la vendita a Oriocenter dei presepi che provengono dal mondo, la Capanna di Natale in centro città, il servizio di confezionamento regali all'Iper di Seriate, la promozione della campagna sui mezzi ATB e TEB, si sono aggiunte nuove proposte come le bustine della Tisana della solidarietà realizzate in collaborazione con l'Istituto comprensivo Caroli di Stezzano e la We Run, una staffetta solidale di 24ore che ha coinvolto

1.000 atleti in tutto il territorio provinciale a cui si è aggiunto un gran numero di volontari per l'assistenza nelle tappe che ha permesso di raccogliere 12.534 euro.

Una sottolineatura particolare va posta sulle cartoline della solidarietà, rese possibili grazie al concorso artistico al quale hanno aderito molte scuole di ogni ordine e grado: anche quest'anno è stato raggiunto un ottimo risultato. 16071 cartoline sono state spedite dal sito di Websolidale, permettendo di raccogliere 16.071euro.

«Dopo quindici anni possiamo ancora dare prova della grande generosità che caratterizza la terra bergamasca alla quale non possiamo che dire un grande grazie per il contributo che hanno dimostrato anche questa volta. L'intera campagna di solidarietà si conferma uno strumento prezioso di dialogo e sensibilizzazione del territorio, coinvolgendo non solo le parrocchie ma anche il mondo del commercio, delle istituzioni e della scuola. Questo è il segno di una Chiesa che, dialogando con il territorio, cerca di promuovere processi di solidarietà e fratellanza.» – dichiara don Andrea Mazzoleni, direttore del Centro Missionario.

Si ringraziano per il sostegno all'iniziativa: i numerosissimi volontari, le parrocchie e gruppi missionari della Città e Diocesi, il Conservatorio di Bergamo, il Teatro Donizetti, l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, gli insegnanti e gli alunni che hanno partecipato al concorso al concorso artistico, ADASM FISM, l'ufficio diocesano di IRC, la Comunità Ruah, la Federazione Italiana Venditori Ambulanti, ATB-TEB, il Gruppo Alpini Petosino, SACBO Aeroporto di Orio, ASPAN, Fondazione Banca Popolare di Bergamo, Fondazione Cav. Lav. Carlo Pesenti, Fondazione Credito Bergamasco, SIAD, Seriopalst, Zanetti spa, FRAMAR, Montello spa, Ubibanca (filiale via Camozzi), Riverplast, Vaep, Martinelli Ginetto, Garden Center, Scuolaufficio, Qualcosa in più – buona stampa, L'Eco di Bergamo e Bergamo TV, SESAAB, la Comunità del Mais spinato di Gandino, la Parrocchia Sant'Alessandro in Colonna,

Oriocenter, Iper di Seriate, il Comune di Bergamo, la Provincia di Bergamo, il Museo Diocesano Bernareggi, il Museo Africano della Basella di Urgnano, la Torre del Sole, il parco Avventura di Selvino, l'Associazione WeRun, gli esercizi commerciali che hanno messo in vendita presso le loro sedi i presepi solidali.

Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUIH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.

La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la pasticceria Balzer, on line su shop.balzer.it o www.balzer.it oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

Ritorna Caccia in cucina: un mese dedicato ai piatti di selvaggina

Ritorna a Bergamo dal 25 febbraio al 24 marzo 2019 'Caccia in cucina' la rassegna gastronomica dedicata alle carni selvatiche. La manifestazione è promossa da Ascom Bergamo Gruppo Ristoratori in collaborazione con Anuum e ha l'obiettivo di recuperare la tradizione gastronomica venatoria. Per un mese 15 tra ristoranti, osterie e trattorie sparsi tra la città e la provincia caratterizzeranno la loro proposta in carta con piatti di selvaggina.

Questa è la XVII^a edizione, un traguardo che fa capire come l'evento sia ormai un appuntamento consolidato e apprezzato sia dai ristoratori che dal pubblico. In Bergamasca la tradizione venatoria è radicata e i piatti di cacciagione continuano ad essere apprezzati, anche dai giovani.

I ristoranti aderenti:

In Città

Il Pianone

via al Pianone 21 – Bergamo

tel. 035 216016

info@ilpianone.it

chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

- Tortelli di capriolo in crema di taleggio di grotta con mandorle sfogliate e gocce del suo fondo
- Filetto di cervo in panatura di frutti secchi

In provincia

Albergo Ristorante della Torre

piazza C. Cavour 26/28 – Trescore Balneario

tel. 035 941365

diego.pavesi@albergotorre.it

chiuso lunedì e domenica sera

- Tortelloni con la fagianella ai profumi del bosco
- Costoletta di cervo al ginepro con mousse di castagne

Albergo Ristorante Quadrifoglio

via D. Alighieri 780

Urgnano – Fraz. Basella

tel. 035 894696

info@hotelquadrifoglio.it

- Tagliatelle all'uovo (pasta fresca) al salmì di lepre
- Polpa scelta di cinghiale con funghi porcini e polenta

Corona

via San Rocco 8 – Branzi

tel. 0345 71042

hotelcorona@valbrembanaweb.com

chiuso martedì e mercoledì

- Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
- Cervo alle erbe aromatiche e castagne con polenta taragna

Da Pacio

via Giuseppe Verdi 21 – Spinone al Lago

tel. 035 810037

info@ristorantedapacio.it

chiuso le sere di martedì e mercoledì

- Bis o tris di selvaggina con polenta taragna e /o funghi porcini
- Pasta fresca fatta in casa con ragù di selvaggina

Da Tandy

via 8 marzo 15 – Ponteranica

tel. 3331744516

tandyristorante@gmail.com

chiuso mercoledì

- Straccetti di pasta fresca al timo con ragù di fagianella
- Bocconcini di cinghiale alle olive

Trattoria del Moro
via Castello 42 – Ponteranica
tel. 035 573383

info@trattoriadelmoro.com

chiuso lunedì

- Foiade al ragù di lepre
- Cinghiale con verdure e polenta

Hotel Ristorante Ambra
via L. Querena 22 – Clusone
tel. 0346 21314

info@hotelambracclusone.com

sempre aperti

- Bocconcini di capriolo in umido profumati ai porcini con polenta di rostrato rosso
- Tortelli di cinghiale al Valcalepio con scaglie di formaggio di monte

Isola Zio Bruno
via Serio 24 – Albino

tel. 035 751687

info@ristoranteisolaziobruno.com

chiuso lunedì

- Risotto mantecato, con pernice rossa al profumo di tartufo
- Cinghiale stufato al vino bianco con polenta e trifolata di funghi

La trattoria del Brugo
località Burro snc – Alzano Lombardo
tel. 327 1503032

info@trattoriadelbrugo.it

chiuso lunedì, martedì e mercoledì

- Bocconcini di cervo in salmì
- Pappardelle al ragù di cinghiale

Locanda della Corte
via G. Mazzini 72 – Alzano Lombardo
tel. 035 513007

info@locandadellacorte.it

aperto da martedì a sabato la sera

domenica a pranzo – lunedì chiuso

- Foaide al ragù d'anatra e funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta rustica

Osteria Ol Pustesi

via Giovanni Scotti 1

Viadanica

tel. 035 928515

osteria.olpustesi@gmail.com

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Brasato di cinghiale con polenta

Ristorante da Gianni

via Tiolo 37 – Zogno

tel. 0345 91093

hotel@albergodagianni.com

chiuso lunedì

- Tagliatella saracena al ragù di lepre
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna

Ristorante Gromo

via Papa Giovanni XXIII – Gromo

tel. 0346 41119

hotel.gromo@alice.it

chiuso mercoledì

- Ravioli al sugo di capriolo/fettuccine sugo selvaggina
- Bocconcini di capriolo/lepre in salmì

Trattoria Bolognini

via Divisione Alpina Tridentina 11 – Mapello

tel. 035 908173

info@trattoriabolognini.it

chiuso martedì

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Bocconcini di cervo in salmì con sformato di mais

Lombardia: approvata la legge che punta sulla valorizzazione delle attività storiche di tradizione

E' stata approvata dal Consiglio Regionale la nuova Legge sulle Attività Storiche e di Tradizione. La nuova legge abbassa a 40 anni la soglia per potere richiedere il riconoscimento regionale e attiva una norma finanziaria ad hoc con lo stanziamento di 2,8 milioni di euro per l'inserimento lavorativo di giovani in attività storiche e di tradizione, fiscalità di vantaggio, premialità nei bandi regionali.

“Giusto e doveroso difendere la nostra tradizione. Ringrazio dunque il Consiglio per aver approvato un provvedimento mirato a salvaguardare la passione, l'impegno e la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori lavorano ogni giorno per tutelare e valorizzare il grande grande patrimonio delle attività storiche. La Lombardia ha un grande merito: quello di saper coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione restando sempre al passo con i tempi”. Così il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha commentato l'approvazione all'unanimità della legge regionale sulla 'Valorizzazione delle attività storiche di tradizione'. Si conclude in questo modo l'iter del progetto di legge approvato in Giunta lo scorso 26 novembre, su proposta del presidente Fontana di concerto con l'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli.

LA LEGGE

Una legge nata per riconoscere, valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e per la prima volta quelle artigiane. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali. Fra gli obiettivi anche il ricambio generazionale finalizzato ad assicurare la continuità di impresa storica in un'ottica di innovazione. La dotazione finanziaria della legge ammonta a 3 milioni e 400 mila euro sul triennio 2019-2021.

“Oggi con grande senso di responsabilità – ha detto l'assessore Alessandro Mattinzoli – raggiungiamo un traguardo importante nella storia del nostro commercio e artigianato. Vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione delle botteghe storiche commerciali e artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse, riuscendo a rimanere sul mercato. Se da una parte hanno una funzione economica, dall'altra non dimentichiamo la loro funzione sociale: sono un punto di riferimento fondamentale per la nostra vita quotidiana contro l'abbandono e la desertificazione”.

Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda, ha aggiunto: “Un provvedimento fondamentale che attraverso la valorizzazione delle attività e dei luoghi storici del commercio, incluse le botteghe artigiane, contribuisce a rafforzare la competitività e l'attrattiva turistica di Regione Lombardia. È questo un percorso che riconosce a livello legislativo il sostegno alle tradizioni e al 'saper fare' tipico della nostra regione”.

Soddisfazione di Confcommercio Lombardia per l'approvazione, da parte del Consiglio Regionale, della nuova legge sulle attività storiche di tradizione. Con la legge, sottolinea in particolare Confcommercio Lombardia, si potrà realizzare un bando a sostegno degli esercizi storici: dall'innovazione, al

passaggio generazionale, agli interventi di valorizzazione dei negozi e dei locali. Bene, inoltre, la premialità sui bandi e la possibilità di individuare forme di agevolazione sui tributi locali e per l'accesso al credito.

“La legge per la valorizzazione delle attività storiche e di tradizione – afferma Carlo Massoletti, vicepresidente di Confcommercio Lombardia – dimostra l'impegno di Regione Lombardia. Per la prima volta, infatti, si riconosce in Italia il ruolo dei negozi storici per l'economia di una regione e per la comunità locale. In particolare, si guarda al futuro sostenendo imprese che sono riuscite a fare della tradizione e dell'innovazione due punti di forza. Imprese che generano valore economico, rendono identificabili brand a livello internazionale e diventano luoghi di incontro per turisti e cittadini”.

“Il fascino delle imprese storiche – aggiunge Alfredo Zini, coordinatore del Club Imprese Storiche di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – è parte integrante dell'attrattività di tutte le nostre città. Gli esercizi storici sono imprese vive che esprimono e restituiscono al territorio in cui operano un grande valore non solo economico”.

Il Birrificio Otus di Seriate premiato al concorso Beer Attraction

Il Birrificio Otus di Seriate è stato premiato al concorso Beer Attraction di Rimini, organizzato da Unionbirrai e dedicato alle birre artigianali e speciali.

Otus è salito sul podio, classificandosi terzo con la PILS2 nella categoria 1 riservata alle birre chiare, di bassa fermentazione, basso grado alcolico e di ispirazione tedesca e ceca.

La 14^a edizione del Concorso Birra dell'Anno 2019 è organizzata da Unionbirrai e premia le migliori Birre Artigianali Italiane, con cerimonia di premiazione che si è tenuta presso la fiera Beer Attraction a Rimini. Per ogni categoria sono state premiate le migliori 5 birre italiane artigianali.

Altro importante riconoscimento per la RED & GO, che entra nelle migliori 5 birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (categoria 8). Quest'anno al concorso erano presenti 1.994 birre da 324 birrifici artigianali.

Al primo posto si classifica Hammer con BUNDES e la secondo Birrificio Lariano con LA GRIGNA.

BIRRA DELL'ANNO 2019

UB
UNION
BIRRAI
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI



CLASSIFICATO

CATEGORIA 1

BIRRE CHIARE BASSA FERMENTAZIONE
BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE
TEDESCA E CECA
(GERMAN E BOHEMIAN PILSNER).



BIRRIFICIO OTUS

Pils2