

# **Al Sorriso di Selvino lumache, anguille, baccalà e i piatti orobici**

La famiglia Cortinovis, che gestisce il locale dal 1969, è stata tra le prime ad introdurre il lievito madre nella lavorazione della pizza che, usando un termine moderno, poteva competere con le migliori pizze gourmet del giorno d'oggi. La richiesta di piatti più elaborati da parte della clientela è poi aumentata nel corso del tempo: da qui l'idea di trasformare la pizzeria in ristorante. Intuizione vincente e lungimirante portata avanti da Paolo Cortinovis, chef con importanti esperienze alle spalle, e dalla moglie Michela Tomasoni, sommelier e molto attenta alla gestione della sala. Al ristorante Sorriso si può pranzare o cenare alla carta ed è in arrivo un menù degustazione. Il locale è aperto in inverno venerdì sera, sabato e domenica (pranzo e cena), mentre in estate (da metà giugno fino ai primi giorni di settembre) è sempre operativo, sia a pranzo che a cena.

I lavori di ristrutturazione, che hanno preceduto la trasformazione da pizzeria a ristorante, hanno portato la cucina allo stesso piano della sala; elegante e curata nei minimi particolari, può ospitare 40 commensali, con l'opportunità di mangiare anche all'esterno durante il periodo estivo.

Dal primo marzo 2015 sono arrivate molte soddisfazioni grazie ad una cucina creativa, di carattere e personale. Sul sito internet del ristorante compare una citazione del grande chef Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla diventare arte".

Per ogni piatto vengono utilizzati pochi ingredienti, ben bilanciati e mai banali. La carta comprende sei piatti per

ogni gruppo di antipasti, primi e secondi.

Tra le chicche non mancano anche alcune particolarità come le lumache, l'anguilla, il foie gras, per arrivare al più classico merluzzo e baccalà. Così come sono presenti i piatti della tradizione orobica, a partire dal casoncello alla bergamasca, per finire con i formaggi della Val Brembana. Consigliamo vivamente di concludere l'esperienza culinaria con uno degli ottimi dolci preparati da Paolo Cortinovis: ne uscirete stupiti e appagati.

La Carta vini, che riposano in una cantina tutta nuova, comprende una selezione della produzione DOC del territorio (Valcalepio e Terre del Colleoni), molto richiesta dai turisti, per un totale 120 etichette.

**Ristorante Sorriso**

**via Talpino, 79 – Selvino**

**Per informazioni tel. 340 885 3242**

**Sito [www.ristorantesorrisoselvin](http://www.ristorantesorrisoselvin)**



---

## **Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni**

L'estate di Gandino si accende dal 4 al 7 luglio con un susseguirsi di eventi davvero incredibile che coincidono con il tradizionale appuntamento della Prima Domenica di Luglio, quando in paese si celebra la solennità dei Ss. Martiri Patroni: Ponziano papa, Valentino sacerdote, Quirino tribuno e Flaviano prefetto.

Venerdì 5 luglio alle 20.30 è in programma la storica Corsa delle Uova, un'originale sfida che si è nata da una semplice

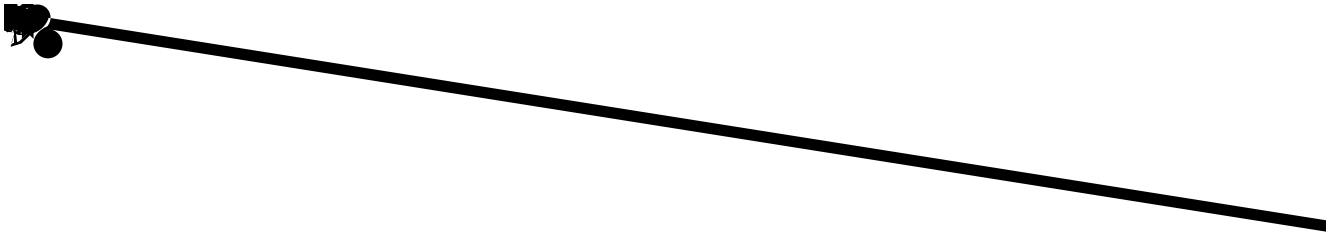
scommessa nel 1931 a cui parteciperà anche il pasticciere e corridore Carlo Beltrami che alcuni ricorderanno come vincitore del talent Bake Off Italia nel 2017. A seguire ci sarà la Notte Bianca, con musica, animazione e ristorazione in tutto il centro storico.

Sabato 6 luglio alle 21 sarà la volta della rievocazione storica In Secula, con centinaia di figuranti in costume e suggestive scenografie, legata a storia e vicende del Convento francescano di Sancta Maria ad Ruviales, già custode della tela moroniana del 1566.

Domenica 7 luglio sulla piazza del municipio, alle 11.45, la Pro Loco proporrà la premiazione dei cittadini benemeriti, seguita da una degustazione a base di Mais Spinato di Gandino. Alle 21, sempre in piazza Vittorio Veneto, il concerto del Civico Corpo Musicale di Gandino, diretto dal maestro Aleandro Martinelli.

Da giovedì 4 fino al 13 ottobre nel Salone della Valle, all'interno del Palazzo del Vicario a Gandino sarà possibile ammirare la "Deposizione di Cristo nel sepolcro" dipinta da Giovan Battista Moroni nel 1566 e custodita all'Accademia Carrara di Bergamo. L'iniziativa è il fulcro di una serie di attività che promuovono un vero e proprio museo diffuso delle opere moroniane che coinvolge Ranica, Villa di Serio, Pradalunga, Albino, Bondo Petello, Fiorano al Serio, Oneta, Parre e Fino del Monte (info su [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu)).

Il programma completo è consultabile sul sito [www.lecinqueterredellavalgandino.it](http://www.lecinqueterredellavalgandino.it)





# **Trasmissione telematica dei corrispettivi, niente sanzioni per i commercianti**

L'Agenzia delle Entrate ha fornito i chiarimenti chiesti da Confcommercio in vista dell'entrata in vigore, il primo luglio, di un obbligo che riguarda centinaia di migliaia di imprese: chi non ha potuto dotarsi del registratore telematico potrà continuare a utilizzare, per i prossimi sei mesi, il vecchio registratore di cassa senza incorrere in sanzioni, inviando i dati all'Agenzia delle Entrate entro il mese successivo. Le modalità di trasmissione online saranno definite da un prossimo provvedimento dal direttore dell'Agenzia delle Entrate.

“I commercianti al dettaglio che non hanno ancora potuto dotarsi del registratore telematico per trasmettere i corrispettivi, potranno continuare ad utilizzare, per i prossimi sei mesi, il vecchio registratore di cassa senza incorrere in sanzioni, inviando i dati all'Agenzia delle Entrate entro il mese successivo”. Questi, in sintesi, i chiarimenti forniti dall'Amministrazione finanziaria con una circolare interpretativa. “Una circolare -sottolinea Confcommercio – attesa e resa necessaria dalle notevoli difficoltà che stanno incontrando moltissime imprese, sia nell'installazione dei nuovi registratori telematici sia nell'adeguare gli attuali misuratori fiscali, per adempiere al nuovo obbligo che scatta lunedì primo luglio per i soggetti che hanno un volume di affari superiore a 400.000 euro”.

---

# **Imprese del commercio e sindacati firmano l'accordo contro le molestie sul lavoro**

“È inaccettabile ogni atto che si configuri come molestia e violenza nei luoghi di lavoro, e la dignità di Lavoratrici e Lavoratori non può essere violata da comportamenti che configurino molestie o violenza”.

ASCOM, FIPE, Federalberghi, insieme a FILCAMS CGIL FISASCAT CISL e UILTUCS UIL di Bergamo hanno firmato oggi un accordo per la prevenzione e il contrasto delle molestie sui luoghi di lavoro, naturale conseguenza del recepimento dell'Accordo europeo del 2007. E naturale conseguenza anche del continuo ripetersi di vicende che toccano da vicino la sfera della violenza in ambienti lavorativi, e del fatto che il settore del terziario (turismo e commercio) hanno una elevata incidenza di lavoro femminile.

I firmatari dell'accordo bergamasco, favorito anche dal lavoro della Consigliera di parità della provincia, ritengono che le imprese, e con esse lavoratori e lavoratrici, abbiano “il dovere di collaborare al mantenimento di un ambiente di lavoro in cui sia rispettata la Dignità di ognuno e siano favorite le relazioni interpersonali basate su principi di eguaglianza e reciproca correttezza”, e gli ambiti previsti dalla firma riguardano “quei comportamenti indesiderati, fondati sul sesso, aventi come oggetto o conseguenza la lesione della dignità di una persona e la creazione di un ambiente intimidatorio, ostile, degradante, umiliante o offensivo; anche se solo espressi a livello fisico, verbale o non verbale”.

La storia delle violenze sui luoghi di lavoro è lunga e costellata di fatti di cronaca anche raccapriccianti, e le



varie associazioni di aiuto e assistenza continuano a raccogliere denunce e richieste di aiuto.

Con il nuovo accordo, le parti si impegnano a promuovere una apposita campagna di informazione e sensibilizzazione; a spingere per l'adozione di misure organizzative e procedurali volte alla prevenzione, gestione e cessazione delle molestie e della violenza, anche da parte di terzi; a informare, anche attraverso i canali della bilateralità, Imprese e Lavoratrici e Lavoratori della presenza sul territorio di Reti Interistituzionali antiviolenza e dell'Ufficio della Consigliera di Parità con relativi recapiti e contatti, nonché delle opportunità fornite dallo strumento del Congedo indennizzato per Donne vittime di violenza di genere, ma soprattutto stabilire quale requisito essenziale per l'accesso al finanziamento alla Bilateralità di settore per le assunzioni l'adesione all'accordo.

Infine, sarà realizzata una vetrofania, che evidenzia l'adesione al presente accordo come fattore distintivo e di valore dell'impresa.

“Le nostre imprese devono creare ambiti di lavoro idonei e organismi coesi per competere sui mercati. Questo accordo rientra in un percorso che vuole contribuire a favorire modelli organizzativi efficienti e ambienti in cui si lavora serenamente e dove è presente il rispetto verso l'altro” afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e del Gruppo Abergatori di Ascom.

“L'accordo vuole essere un segnale di superamento di alcuni pregiudizi secondo i quali i settori della ristorazione sono i più esposti al rischio di molestie nei confronti delle donne. Il problema è culturale e quindi riguarda pochi casi che devono essere estirpati” dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom Confcommercio Bergamo.

“Questo accordo è una risposta doverosa per sostenere con

azioni tutti i lavoratori e lavoratrici che sono state vittime di comportamenti inaccettabili. Le molestie e i ricatti sul luogo lavorativo non si affrontano con il silenzio. Per rompere il muro dell'omertà bisogna adottare misure e procedure che contribuiscono anche e soprattutto alla prevenzione della violenza. Questo accordo è quindi un passo fondamentale per condannare e impedire ogni forma di discriminazione", nota Alessandra Cereda presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio.

---

## **Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna**

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna: la prima sagra estiva bergamasca che celebra sua maestà la polenta taragna e la gastronomia locale.

Cucina tipica bergamasca, ottima musica e il verde della Roncola: questi sono gli ingredienti fondamentali della Taragnafest giunta alla sua decima edizione e che per tre giorni movimenterà il paese della Valle Imagna. La Taragnafest aprirà ufficialmente venerdì 5 luglio alle 19 al campo sportivo di Roncola.

Tre serate e il pranzo della domenica offriranno ai visitatori la possibilità di degustare le prelibatezze della gastronomia locale. Regina incontrastata la polenta taragna con funghi porcini, oppure la variante con il brasato e il grande classico con i bocconcini di cervo.

Specialità di casa Roncola: il salame nostrano con la panna. E ancora i paccheri di pasta fresca con salsicce e zafferano, la carne alla griglia, i formaggi di monte e ovviamente gli

immancabili casoncelli alla bergamasca.

Tutto accompagnato da birra artigianale tedesca, vino rosso della Cantina Lurani di Almenno San Salvatore e acqua del sindaco. «La Taragnafest punta alla tipicità enogastronomica bergamasca: proponiamo cibo di qualità utilizzando le risorse locali, con una selezione accurata delle materie prime per la realizzazione delle nostre specialità, il nostro è un menù a km zero; – racconta Denis Rota, organizzatore e presidente dell'US Roncola ASD – vogliamo che chi viene alla nostra festa si alzi sazio, ma soprattutto soddisfatto e consapevole di aver mangiato dell'ottimo cibo bergamasco». Il programma di Taragnafest 2019: Buon cibo, ma non solo, alla Taragnafest non può mancare la musica. Anche quest'anno la selezione musicale non delude e ce n'è per tutti i gusti.

La parola d'ordine è solo una: tutti in pista a ballare. Si inizia il venerdì sera con Dj Morgan Rigutto direttamente da Radio Number One e dai locali più in voga del momento -Le Rotonde, Scacomatto, Number One, Capriccio – che proporrà un salto negli anni 70-80-90.

Si continua sabato sera con l'Afroraduno provinciale organizzato dalle Sabbie Mobili; protagonisti i migliori dj della provincia orobica: Dj Alessio, Dj Mauri, Dj Vavi, Dj Pier Kucè e Ray The Voice. Domenica sera i Jamaican Mood, band rocksteady, reggae e ska, con il loro sound giamaicano chiuderanno la festa.

La giornata di domenica sarà dedicata allo sport con la terza edizione del torneo di calcio alla memoria di Rota Narciso, torneo di calcio a 7, categoria Liberi, con gironi, semifinali e finali e per l'occasione la cucina di Taragnafest sarà aperta dalle 12.

La Taragnafest è organizzata e gestita dai più di 70 volontari dell'Unione Sportiva Roncola; il ricavato della festa è destinato a sostegno delle attività sportive del paese.

Taragnafest è anche family friendly. Ai bambini la polenta piace un sacco, ma per i piccoli che ancora non amano i gusti decisi della tradizione, c'è la possibilità di ordinare il sempre molto apprezzato piatto di pasta in bianco, mentre a due passi dal campo c'è il parco giochi per farli scatenare.

---

## **Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico**

Dal 5 al 7 luglio, nella suggestiva cornice di Sarnico presso le piazze Umberto I e Besenconi, torna il festival "Artisti sull'Erba" giunto ormai alla sua 5a edizione, con musica, buon cibo e divertimento.

L'impatto visivo è del format è molto importante, con le vie e piazze del centro storico completamente ricoperte di erba sintetica, con luci di contorno, un ambientazione adeguata e una o più zone palco dove si esibiscono gli artisti. Questo permetterà di trasformare il centro storico e le piazze in un immenso giardino che susciterà grandissima curiosità tra i visitatori, creando un ambiente davvero unico.

La creazione dell'ambiente , nello specifico è composta da: copertura in erba sintetica (metratura variabile in base alle esigenze ), luci di contorno con colorazione verde e bianca che illuminano le vie e le piazze coinvolte, lanterne e altri accorgimenti per rendere ancora più elegante l'ambiente circostante, acqua con piccole piscine e sfere luminose galleggianti colorate a dare un tocco di magia.

L'intrattenimento proposto dal format Artisti sull'erba è scelto con cura, cercando di coinvolgere tutte le fasce d'età, dai più piccoli ai più grandi.

I temi proposti sono quelli del cabaret e della musica, scegliendo artisti di livello nazionale, molto noti, abbinandoli ad una madrina/presentatrice della manifestazione.

La terza serata, domenica 7 luglio, sarà dedicata alla Cena in Bianco.

Per prenotazioni: [cenainbiancoh2o@gmail.com](mailto:cenainbiancoh2o@gmail.com).