

# **Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia**

Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019. Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile "unico", rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio – fondato nel 1966 dai genitori dei due chef – sta proprio nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la tradizione gastronomica italiana all'evoluzione della modernità. Enrico – detto Chicco – ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto – Bobo – dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a

base di carne, salumi e formaggi.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi ieri 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il "Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato". Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.



Nella fotografia da sin: Trym Eidem Gundersen (Direttore Italia del Norwegian Seafood Council), Roberto Cerea, Margit F. Tveiten (Ambasciatore di Norvegia a Roma), Francesco Cerea, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Presidente di Giuria per l'Ambasciatore dello Stoccafisso)

---

## Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a

Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

"È una delle più importanti manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio" ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

"Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le

nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e 'sfruttare' per farci conoscere e ammirare" ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall'industria, al turismo, dall'artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all'agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell'iniziativa e per le sue ricadute sull'economia del nostro territorio".

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: "Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l'aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese".

## **I numeri della Lombardia**

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l'Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
- 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
- 580 mila vacche;
- 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
- 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.

---

# **Affari di Gola, in edicola il numero di marzo**

Esce in edicola giovedì 7 marzo il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Si parla di plastica green, di latte, di merendine per la scuola e delle tappe golose e non solo di Treviglio. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: [www.larassegna.it/abbonamenti](http://www.larassegna.it/abbonamenti)

---

# **I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori**

I fioristi dicono no alla vendita abusiva di fiori e diffondono una locandina con lo slogan: “Compra i fiori in negozio” con l’obiettivo di sensibilizzare l’opinione pubblica contro l’abusivismo.

Il presidente del Gruppo Fioristi Ascom Bergamo, Adriano Vacchelli, ha inviato una lettera al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, evidenziando il problema, in particolare per quanto riguarda la Festa della donna e della mamma, dove si moltiplica il problema.

“È un fenomeno che si acuisce ogni anno ed oggi, a causa delle difficoltà e del perdurare della crisi, la nostra categoria è in grave difficoltà e tanti piccoli negozi, che illuminano i centri storici, sono costretti a chiudere. Certamente chi vende abusivamente fiori in strada è vittima e colpevole

involontario del racket, ma la conseguenza di questa illegalità ricade su tutti perché non si parla solo di sfruttamento ma anche di evasione di imposte e tasse”, afferma Vacchelli.

“Di fronte a questo fenomeno ci sentiamo impotenti e chiediamo con forza il vostro aiuto e il vostro intervento. La legge impone alle Forze di Polizia controlli, applicazione di sanzioni e il ritiro immediato della merce, per questo ci rivolgiamo a Voi chiedendo la vostra cooperazione nel contrastare il problema. È nostro desiderio continuare a impegnarci per ostacolare il fenomeno. Per questo negli anni scorsi abbiamo ideato una campagna di sensibilizzazione che riproponiamo anche quest’anno”, aggiunge il presidente della categoria.

Qui per scaricare la locandina

[Compra fiori in negozio 2019 campagna fioristi](#)

---

## **#tuttosocial sbarca a Bergamo**

Fa tappa a Bergamo il progetto progetto #tuttosocial di Confcommercio Imprese per L’Italia. L’appuntamento è per martedì 12 marzo in Ascom (via Borgo Palazzo 137 – Sala Conferenze)

---

# **Tax Credit Turismo, via alle domande per gli investimenti di riqualificazione**

Tax Credit Turismo, via alle domande per gli investimenti di riqualificazione. Alberghi e agriturismi possono compilare le domande e prepararsi al Click day. Per assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito al numero 035.41.20.210 – mail. [matteo.milesi@fogalco.it](mailto:matteo.milesi@fogalco.it)

---

# **Ascom studia il rapporto madre-figlia in azienda**

Il Gruppo Terziario Donna di Ascom Confcommercio studia il rapporto tra madre e figlia in azienda. Le imprenditrici associate ad Ascom possono partecipare inviando la propria adesione entro il 6 marzo a [direzione@ascombg.it](mailto:direzione@ascombg.it) oppure chiamando la segreteria al numero 035 4120203

---

# **Pranzo al ristorante St. Hubertus**

Appuntamento con il Convivium lunedì 18 marzo. La trasferta gustosa dell'Accademia del Gusto fa tappa al Ristorante

St. Hubertus di San Cassiano in Badia. Sarà lo chef pluristellato Norbert Niederkofler ad accogliere i partecipanti del Convivium nel suo ristorante elegante, misurato, con solo 11 tavoli, a cui proporrà le sue creazioni. La partenza sarà dalla sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Per informazioni e iscrizioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

---

## **In cucina con lo chef Mirko Ronzoni**

L'8 marzo, in occasione della giornata dedicata alle donne, l'Accademia del Gusto di Ascom propone un corso di cucina con lo chef Mirko Ronzoni. Una serata al femminile per imparare nuove ricette e cucinare insieme. Il corso si svolge dalle 20 alle 23 nella sede dell'Accademia del Gusto a Osio Sotto, in piazzetta don Gandossi, 1. Per informazioni: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

---

## **Malattie rare. Gli chef aiutano la ricerca**

In occasione della Giornata internazionale delle malattie rare, giovedì, per il settimo anno, i venti ristoranti di Ingruppo destineranno 15 euro da ogni menù all'Istituto Mario Negri