

# Fatture: Dal 1 gennaio si entra nell'era digitale

Tra pochi giorni, dal 1 gennaio, entra in vigore l'obbligo di fatturazione elettronica tra privati titolari di partita Iva. Nonostante le critiche e le richieste di rinvio, la nuova era della fatturazione porterà vantaggi per le aziende.

Come commenta il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, dopo l'impatto iniziale, sul quale si dovrà recuperare il ritardo tecnologico e digitale di molti settori ci sarà un vantaggio diretto per le aziende perché l'emissione e la trasmissione della fattura elettronica ridurranno una serie di fasi legate alla gestione dei dati contabili.

Ascom Bergamo ha organizzato numerosi incontri spiegando gli strumenti necessari per capire come si produce la fatturazione elettronica ed è a disposizione di ogni impresa per accompagnare gli imprenditori nel passaggio dall'analogico al digitale.

## **Cosa fare**

Entro il 1 gennaio 2019 tutti gli imprenditori devono scegliere un programma di fatturazione in formato xml o aggiornare il programma già in possesso, dotarsi di una firma elettronica, pensare alla modalità di ricezione delle fatture (pec o codice destinatario), integrare l'anagrafico dei propri clienti con l'indirizzo telematico preventivamente richiesto, dotarsi dei codici personali per l'accesso alla propria area riservata, aggiornare la propria area riservata indicando il proprio indirizzo telematico, creare il proprio QR-code, dotarsi di un programma di trasformazione dei file xml in pdf (per la lettura facilitata), sottoscrivere un contratto con un operatore certificato per affidare la conservazione sostitutiva dei documenti.

---

# Sistri ufficialmente abolito dal 1° gennaio 2019

Il sistema di tracciabilità dei rifiuti speciali (Sistri) sarà definitivamente soppresso a partire dal 1 gennaio del 2019. Dal primo gennaio 2019 il nuovo sistema di tracciabilità dei rifiuti sarà gestito in maniera diretta dal ministero dell'Ambiente e, fino alla sua piena operatività, i titolari soggetti alla tracciabilità dovranno continuare a usare il medesimo sistema utilizzato ora, quello cartaceo.

Lo ha deciso il Consiglio dei Ministri, attuando così nel Dl Semplificazioni la volontà politica espressa dal ministro dell'Ambiente, Sergio Costa (M5S), già nei primi giorni del suo insediamento. "Il Sistri è stato uno dei più grandi sprechi nella gestione dei rifiuti speciali – ha detto Costa -, un sistema mai entrato effettivamente in funzione, che però ha comportato costi sostenuti dalle imprese coinvolte e dallo Stato, che hanno superato i 141 milioni di euro dal 2010 ad oggi".

Dal 2010 al 2014 sono stati fatturati 290 milioni, di cui quasi 90 pagati, mentre dal 2015 al 2018 fatturati 66 milioni, pagati 51. Attualmente era in corso un affidamento da 260 milioni in 5 anni, che viene quindi sospeso cancellando il Sistri.

"Il Sistri aveva lo scopo, assolutamente condivisibile e anzi necessario, di tracciare l'intero sistema di rifiuti speciali del Paese, ma non è mai stato operativo – ha spiegato Costa -. Nel frattempo le imprese aderenti, quelle con più di 10 addetti, hanno dovuto pagare iscrizioni, adeguamenti tecnologici, aggiornamenti per i mezzi e per il personale e

infilarsi in un ginepraio di norme, sanzioni, poi sospese, poi riattivate, quindi nuovamente sospese, esenzioni, eccezioni, nuovi obblighi: insomma un inferno normativo durato otto anni”.

Il nuovo Sistri, gestito direttamente dal ministero dell’Ambiente, costerà circa 3 milioni di euro l’anno. “Si deve entrare in una sorta di Sistri 2.0 – ha concluso Costa – che digitalizzi l’intera tracciabilità dei rifiuti e i documenti fiscali, superando in tal modo il doppio binario cartaceo/digitale e il registro di carico e scarico”.

---

## Le spezie d’inverno

Con il freddo ritorna la voglia di cucinare zuppe, torte e biscotti e magari di preparare punch e vin brulé per riscaldarsi. Le spezie diventano allora ingredienti fondamentali da avere a disposizione. Ma quali scegliere tra l’infinita varietà che si trova sugli scaffali dei negozi? E con quali piatti abbinarle? Per aiutarvi abbiamo stilato una lista delle spezie da avere in dispensa durante l’inverno, che daranno un tocco aromatico ai vostri piatti delle feste. Svelandovi una chicca pressoché sconosciuta: la ‘spezia portafortuna’ ricavata dal melograno.

### **Cannella**

È la prima spezia che viene in mente quando si pensa all’inverno. La si usa per lo più nei dolci e nelle creme (provatela nei muffin e sulla panna montata), ma questa spezia calda e fruttata, nota già agli antichi Egizi, è molto versatile: se ne può aggiungere una stecca alle carni brasate, è ideale per le ricette con il tacchino e agnello, si abbina a tutta la frutta (con la mela cotta è sublime), a carote,

fagiolini, spinaci, pomodori e zucca. Inoltre, è perfetta per gli infusi: basta immergerla nell'acqua bollente. Può essere acquistata in forma di stecche oppure in polvere. Le stecche sono molto utili nella preparazione delle conserve e per gli infusi: basta immergerle nell'acqua bollente.

### **Anice stellato**

È originario dall'Asia ed è molto apprezzato nei Paesi del Nord. Ha un sapore dolce e piccante che ricorda l'anice e la liquirizia e proprietà diuretiche e antireumatiche. È perfetto per completare il vin brulé (lo rende meno dolce) e per aromatizzare dolci, infusi e liquori. Si sposa bene nel couscous, con le carni di anatra, manzo brasato e maiale. Usato in piccole dosi nel ripieno di ravioli e tortellini li rende più personali.

### **Cardamomo**

Nel nostro Paese è poco usato ma è un asso nella manica in cucina. Originaria dei Paesi arabi, questa spezia ha un sapore fresco e balsamico, a metà tra eucalipto e menta limone. Si può acquistare in baccelli, semi o polvere. Può essere usata per aromatizzare torte, biscotti e composte di frutta ma anche nel tè e nel caffè. È ottima con marinate e carni dal gusto deciso come maiale e anatra.

### **Chiodi di garofano**

Diffusi in tutto l'Oriente, danno ai piatti un profumo dolce e speziato, e sono un potente antinfiammatorio e un ottimo digestivo. Si trovano interi o macinati. Insieme alla cannella e all'anice stellato, possono aromatizzare il vino per ottenere il vin brulé ma si possono usare anche nel bollito e nel brodo di carne di manzo e, con parsimonia, con le carni rosse e la selvaggina. Inoltre si sposano bene con frutta e verdura; gli abbinamenti migliori in questa stagione sono con ananas, arance, limoni, mele, mirtilli, pere, prugne, e con cipolle, fagioli, pomodori, rape e zucca. Da provare con la

frutta cotta e con la torta di mele. Dritta: usateli per fissare una foglia di alloro a una cipolla intera, da aggiungere a legumi, zuppe e stufati.

### **Curcuma**

Conosciuta come lo 'zafferano d'Oriente – è originaria del Medio Oriente e del Sud Est Asiatico – è una delle spezie più colorate. Nella cucina italiana non viene usata spesso ed è un peccato perché può essere aggiunta a qualsiasi piatto, dai legumi, alle zuppe, alle verdure, alle carni, il pesce, il riso, i dolci (è un colorante naturale). È fantastica nei risotti, aggiunta in fase di mantecatura (un pizzico su quello allo zafferano lo rende speciale), sulle patate in tegame a fine cottura, con cavoli e broccoli e con le pietanze a base di carne bianca. Ha un sapore amarognolo ma piacevolmente aspro, e proprietà antinfiammatorie e antisettiche. In commercio si trova secca tra le spezie, o fresca sotto forma di radice al reparto ortofrutta.

### **Noce moscata**

Insieme al pepe nero e al peperoncino, è tra le spezie più diffuse e consumate nei piatti italiani. È indicata per insaporire salse, risotti, zuppe, ripieni, sughi, stufati, polpette e verdure al burro o saltate. Gli abbinamenti elettivi? ricotta e spinaci, besciamella, salse al formaggio, insaccati e dolci: con il suo sapore penetrante, dà a torte e biscotti quel tocco in più di rusticità che fa tanto Natale. Senza dimenticare che serve per preparare le bevande invernali più amate: punch e vin brûlé. Si trova in polvere oppure intera da grattugiare e ha proprietà antimicotiche e digestive. Il consiglio: grattugiata al momento mantiene tutto il suo sapore.

### **Anardana**

È una chicca, non la conosce quasi nessuno in Italia, ma questa spezia rosso mattone che viene dall'Iran è l'aroma

natalizio per vocazione dal momento che è il cuore essiccato del melograno, simbolo beneaugurale delle feste. Ha un sapore acidulo, con retrogusto fruttato e leggermente dolce e si può usare con torte e crostate, in sostituzione a fragole, visciole, ciliegie, e con carni magre, peperoni, avocado e mele; nelle ricette che prevedono utilizzo di limone, lime e agrumi; abbinata a salse di yogurt e dolci a base di latte, anche vegetale; e alle verdure. È un potente antiossidante e ha proprietà diuretiche e antinfiammatorie. Da provare: aggiungetela alle verdure a fine cottura.

### **Peperoncino**

È una delle spezie più utilizzate al mondo e un ingrediente immancabile sulle nostre tavole: va bene praticamente in ogni piatto. Si accompagna molto bene con con broccoli, cavolfiori, cetrioli, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori e zucca; si sposa benissimo con ananas, arance, avocado, banane, cocco, lamponi, limoni, mango e mirtilli e perdono nei dolci al cioccolato.

### **Vaniglia**

È la spezia regina in pasticceria. Grazie al suo sapore dolce si può usare per aromatizzare creme, torte, biscotti, yogurt, gelato e per bevande come tisane, latte, cioccolate e liquori. Ha effetti digestivi. È reperibile sia in baccelli interi, quindi naturali, che in polvere e liquida, la cosiddetta vanillina.

### **Zenzero**

Originario dell'Asia, ha un sapore deciso e leggermente piccante con un forte sentore di limone ed è una delle spezie con più effetti benefici. In cucina si usa la radice, soprattutto essiccata o polverizzata. È perfetto per marinare carni e pesci, e dà un tocco gradevole e fresco a qualsiasi verdura: l'abbinamento migliore è con cipolle, carote, cavoli, champignon, melanzane, pomodori, peperoni, rape, zucchine e

zucca. Inoltre è una spezia perfetta per aromatizzare zuppe, marmellate e frutta. Il meglio lo dà con arance, banane, mele, mandarini, pere, limoni, mirtilli, lamponi, mango, prugne, lime e pompelmi (d'estate si abbina a albicocche, pesche, fichi, uva, melone). Ma si può usare un po' con tutto: legumi, carni, pane, biscotti. Si trova macinato o fresco da grattugiare.

**La nutrizionista Roberta Zanardini ci spiega le proprietà delle spezie, che sono alleate di bellezza e salute grazie alle loro componenti nutrizionali.**

### **Benefici**

Conosciute fino dall'antichità per la loro facoltà di conservare i cibi, le spezie possiedono in realtà interessanti proprietà digestive e le troviamo ancora oggi impiegate nella medicina galenica. Significativa è la loro capacità di migliorare l'assorbimento dei grassi, di intensificare l'attività degli enzimi pancreatici e di ridurre il tempo di transito gastrointestinale. Inoltre, sono prive di apporto calorico, promuovono la termogenesi corporea e aumentano il senso di sazietà. Da non dimenticare anche la loro natura antiossidante, antinfiammatoria, antisettica e di stimolo alle difese immunitarie.

### **Controindicazioni**

Chi soffre di disturbi gastrici, reflusso, ulcera, patologie epatiche o coliche le deve consumare con moderazione, in particolare zenzero, cannella, curcuma, chiodi di garofano e cumino. È stato dimostrato che alcune spezie interagiscono con certi farmaci aumentandone l'effetto, attenzione a antinfiammatori e anticoagulanti.

### **Sapevate che...**

Per debellare le tracce odorose che attirano le formiche possiamo usare foglie di menta essiccate e sbriciolate o foglie di alloro poste vicino alle provviste. Provate a spargere peperoncino in polvere, chiodi di garofano o paprika

piccante oppure tracciare una linea con bastoncini di cannella nei pressi dei punti d'accesso delle formiche, e l'odore pungente di queste spezie ne impedirà il passaggio.

---

## **Un nuovo socio bergamasco per Ristoranti Regionali – Cucina DOC**

Al Ristorante La Piana di Sorisole (BG) è stata consegnata la targa associativa dei Ristoranti regionali-Cucina DOC.

L'elegante locale alle porte di Bergamo è la realizzazione del sogno di Sabrina Casadoro, imprenditrice dell'ospitalità, nata a Clusone da famiglia milanese/veneziana, che ha dato il via nel 2008 alla sua attività in ambito ricettivo. Nel 2017, individuato un piccolo albergo ristorante a Sorisole, lo ha ristrutturato ed ha iniziato con entusiasmo un nuovo capitolo della sua vita. La passione è sicuramente la cifra distintiva di Sabrina che unita alla sua capacità imprenditoriale le ha permesso, in poco più di un anno dall'apertura, di fidelizzare una buona clientela. Idee chiare alla base del suo lavoro: in cucina prodotti di qualità a KM 0, in sala servizio ben organizzato e veloce specialmente per i pranzi settimanali, interessante la proposta del "Fast Lunch 30" che evidenzia il tavolo dei clienti che dispongono solo di mezz'ora di tempo per pranzare.

La figlia Alessandra, diplomata all'Istituto Alberghiero di Stato di San Pellegrino Terme, è il braccio destro di mamma Sabrina e si occupa della gestione dell'hotel La Priula, che completa il ristorante. La nuora Elisabetta collabora all'impresa familiare.



L'ingresso ufficiale nell'associazione è stato applaudito da giornalisti e gourmet che hanno molto apprezzato il menù della tradizione abitualmente proposto dal locale e cucinato con cura dall'Executive chef Fabio Rubio.

Il ristorante La Piana ha da subito brillantemente dimostrato di condividere lo filosofia di Ristoranti Regionali –Cucina DOC,l'associazione no profit nata in provincia di Bergamo nei primi anni settanta con il fine di valorizzare la cucina del territorio come elemento indispensabile per l'offerta turistica di qualità che trova nel locale di Sorisole un eccellente punto di accoglienza.





---

## **Clusone: un paese da scoprire**

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l'orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte

tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco, per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE







L'Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L'Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.



## MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

## PAUSA GOLOSA



Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All'azienda agricola Tarangolo, nell'omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori



verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

## DOVE DORMIRE



L'Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l'Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

## Numeri utili

Per visite guidate all'Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier –  
<http://www.turismoproclusone.it>

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

[Home](#)

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452

INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

\*In collaborazione con Visit Bergamo

---

## **Per le feste tulipani bianchi e amaryllis**

Un bel paio di calzini colorati a pois viola e rossi, una cravatta con piccoli pupazzi di neve, un libro di ricette per single, o una fantasiosa composizione floreale? Quale sembra la scelta giusta per il regalo di Natale? Senza dubbio i calzini a pois possono sembrare un'alternativa gioiosa, ma un elegante bouquet di fiori sarà apprezzato da tutti.

Quali sono le tendenze e quali i colori che dominano quest'anno nelle creazioni floreali?

L'intramontabile Stella di Natale con i suoi petali rossi che decora le nostre abitazioni da decenni è un'opzione valida, ma forse per il Natale del 2018 un regalo che opta sull'originalità sarebbe più adatto.

Primo in classifica, secondo gli ultimi trends, è il fiore reciso in un vaso particolare come centrotavola, o all'interno di strutture originali create dai professionisti che si



possono mantenere anche dopo il periodo festivo.

La "tavolozza" del fiorista comprende i colori tradizionali di Natale, come il rosso e il verde, ma quest'anno il bianco è il protagonista in assoluto: tulipani bianchi e amaryllis bianco sono un "must". Anche l'amarillid rosso, però, con l'esplosione dei suoi fiori eleganti che sembrano tropicali e quelle trombette dal colore intenso che portano allegria sono uno splendido regalo per Natale.

Le varie bacche di stagione, la frutta secca, le spezie come la cannella, l'anice e lo zenzero aggiungono un tocco in più alla composizione.

Per rendere più suggestiva l'atmosfera natalizia si può donare una coroncina con le candele, oppure creando con rami di pino da appendere sulla porta per dare il benvenuto alle festività e agli ospiti.

C'è, anche, chi opta sulle soluzioni più barocche, ricercate e impegnative come il Cactus di Natale o Schlumbergera che con la sua fioritura spettacolare ruba la scena alla Stella di Natale.

Ma come scelgono le donne e gli uomini i regali floreali per le feste? Le donne, secondo gli esperti del settore, preferiscono l'eleganza, quindi amano i centrotavola con elementi di sfumature verdi, mentre tra i fiori e le piante dicono "sì" ai vari tipi di pino, magnolia, rose bianche, tulipani.

Centrotavola esotici con le protee, o romantici con le eichhornie, oppure bouquet dai colori caldi come il rosso e l'arancione trovano un posto nel cuore degli uomini.

Contemporaneamente anche bucaneeve, agrifoglio, i vari bulbi, sono un'idea sempre gradita. Del resto, l'agrifoglio porta in sé lo spirito natalizio e le sue bacche rosse non sono solo considerate portafortuna, ma rendono vivace ogni vaso e inoltre si possono piantare per avere un giardino ancora più

colorato.

Rosso, bianco o verde, particolare o classico, con bacche o con foglie, i fiori e le piante danno un tocco magico e trasformano ogni casa in un piccolo e affascinante paradiso di armonia.

Proposte floreali suggerite da Adriano Vacchelli, presidente del Gruppo Fioristi Ascom e titolare dell'omonima Fioreria di Osio Sotto.

---

## **Natale in casa Cerea**

L'immagine del Natale "Da Vittorio" è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall'affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. "Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo

ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all'impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni". Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un'istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l'ambiente di lavoro è una grande famiglia e un'occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. "I giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno".

Come diceva Gualtiero Marchesi "Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli". Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. "Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di

conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni".

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la si vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. "Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico".

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. "È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna - . Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita".

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? "Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà".

---

# I vini made in Bergamo perfetti per il menù delle feste

Per il successo di una cena speci

Per colpire gli ospiti la scelta del vino è strategica.

**Per accompagnare il brindisi** una buona scelta è il Terre del Colleoni spumante, e se a tavola ci sono 7 o 8 persone, si può optare sulla Magnum da 1,5 litri.

**Per gli antipasti** di carne o salumi è perfetta sia la bottiglia di Terre del Colleoni Schiava doc che una Schiava Bergamasca igt. Con gli antipasti di pesce spumante o, se piacciono, vini fermi; il crudo si abbina bene al Moscato giallo secco sia Terre del Colleoni doc che Bergamasca Igt.

**In tema di primi piatti**, un Incrocio Manzoni 6.0.13, leggermente aromatico ma sapido e in grado di pulire il palato in modo perfetto, è adatto sia alle preparazioni di pesce che di carne.

**Se il secondo** è un piatto a base di pesce si propone un Incrocio Manzoni mentre con i secondi di carne l'ideale è un Colleoni Franconia oppure un Colleoni Incrocio Terzi: il primo morbido e profumato, il secondo deciso e speziato. Per chi vuole stupire e conquistare gli ospiti può scegliere una bottiglia di grande formato: una magnum Valcalepio Rosso Riserva per accompagnare primi e secondi, ma anche un Valcalepio rosso riserva 2007.

**Con i dolci** ci si può sbizzarrire: chi ama il secco e ha

scelto dolci senza crema, può proporre il Terre del Colleoni spumante; chi preferisce assecondare il gusto dolce può invece optare per un Moscato giallo passito: uno spumante dolce ottenuto da uve moscato di scanzo e mantenuto a 7 gradi alcol con 140 grammi litro di zucchero, dolce, aromatico, fragrante e colorato porta sempre qualcosa di nuovo.

**Per chi ama il vino 'a tutto pasto'** la scelta giusta è il grande formato: un Valcalepio rosso annata 2015 da 3 litri e, per chi ha disponibilità di budget, è perfetto un Valcalepio moscato passito oppure un Moscato di Scanzo. In questo caso però è bene variare le annate messe in abbinamento e scegliere con attenzione i piatti da consumare: un Valcalepio moscato passito, fresco e fragrante, per gli antipasti conditi e di grande impatto aromatico; per i primi un Passito Rosso affinato anche 6-7 anni (perfetto con un risotto alle verdure rosse e gorgonzola). Con i secondi di carne speziati si può osare con un Moscato di Scanzo, anche di oltre 10 anni.

---

## **Regge il turismo di Natale: "Sold out" i ristoranti, bene gli alberghi**

Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

"Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo

dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine", nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge "la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione".

"La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano", continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: "Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l'aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia".

In molte zone della bergamasca c'è già il "pieno" nei ristoranti sia per Natale che per l'ultimo dell'anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che "tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze -sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti,

non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale". Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che "gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c'è più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall'Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo".

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c'è ancora qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

"Sold out" anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell'albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che "il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l'andamento è diverso".

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l'immane polenta. "Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como.



Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell'anno scorso le prenotazioni per l'albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l'anno scorso per l'osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c'è il completo, abbiamo dato ieri l'ultimo tavolo. Capodanno va un po' lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po' di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l'anno scorso. Per Natale c'è un menù innovativo che cambia ogni anno con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi, oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.

---

# Con la magia del Natale anche a tavola si torna bambini

Le vetrine dei negozi si colorano di bianco, rosso, verde e oro, l'atmosfera diventa più gioiosa, le melodie allegre conquistano il cuore, si respira un'aria calda ed accogliente, i profumi delle pasticcerie ti travolgono in un viaggio sorprendente, la famiglia si riunisce e i preparativi per il pranzo portano entusiasmo... E' arrivato Natale, la festa più magica di tutte! In molti paesi del mondo si celebra la Natività con tradizioni uniche, soprattutto a tavola. Tra golosità salate, antipasti, primi e secondi, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Ma quali dolci si mangiano nelle nazioni europee? Scopriamo insieme le più amate prelibatezze natalizie di Germania, Francia, Spagna e Grecia e proviamo a trarre ispirazione per un Natale "international".

## Germania – Stollen



**"Frohe Weihnachten"** dicono con allegria i bambini in Germania quando arriva la stagione più amata di tutte. Gli alberi natalizi si addobbano, le candele si accendono e si appoggiano sui bordi delle finestre creando un'immagine suggestiva, i famosi mercatini natalizi, Weihnachtsmärkte, accolgono i visitatori con decorazioni tradizionali, mentre il profumo del glühwein (vino speziato) avvolge tutti con la sua scia calda, dolce e quasi esotica. Dalle stelline alla cannella Zimtsterne, ai bastoncini al profumo di vaniglia Vanillekipferl, ai Lebkuchen con zucchero di canna, miele e burro, al tradizionale e ricco Stollen, i dolci non mancano dalle case tedesche. Quest'ultimo è il più diffuso, si trova in molte varianti e ha una storia lunga con le radici profonde nella cultura germanica. La sua pasta dolce, ricca di burro, canditi, frutta secca (mandorle e uvetta passa), è spesso ricoperta di zucchero a velo. La prima documentazione di questo dolce risale al 1329 a Naumburg, citato solo 150 anni dopo, nel 1474, in un manoscritto rinvenuto a Dresda. Non è un caso che viene chiamato Dresdner Stollen e ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp). Nel corso degli anni lo Stollen è cambiato molto: da un semplice pane è diventato un dolce ricco che a seconda della zona viene preparato con marzapane, ricotta, vino, mele, prugne ecc.

### Stollen

500 gr farina 00 (un po di più per infarinare), 200 gr uvetta sultanina, 100 gr uva di Corinto, 100 gr canditi a pezzetti, 30 gr mandorla a lamelle, scorza di 2 limoni,  $\frac{1}{2}$  cucchiaino cardamomo in polvere,  $\frac{1}{2}$  noce moscata in polvere, un pizzico di pepe nero,  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto di vaniglia, 3 cucchiaini di rum, 6 cucchiaini di lievito secco, 250 ml latte intero tiepido, 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$  di sale, 100 gr zucchero granulato, 150 gr burro non salato, zucchero a velo.

Mettete in una ciotola la frutta secca, le mandorle, la scorza di limone, le spezie, pepe, canditi, aggiungete l'estratto di vaniglia e il rum e lasciate riposare per 2 ore.

Mettete il lievito secco in una ciotola che contiene il latte tiepido. Lasciate a riposo per 5 minuti e poi mescolate per diluire il lievito.

Mescolate la farina e il sale in una grande ciotola.

Fatte un buco nel centro della farina e versate il latte con il lievito.

Con un cucchiaino portate in centro la farina per formare un impasto morbido.

Coprire con una salvietta e lasciate riposare per 20 minuti in luogo caldo.

Aggiungete lo zucchero e il burro.

Lavorare tutto per ottenere un impasto solido e morbido.

Disponete l'impasto su una superficie infarinata.

Lavorate per 10 minuti per ottenere una pasta morbida ed elastica.

Mettete la pasta in una ciotola imburrata, coprite con una pellicola e successivamente in un sacchetto di plastica.

Lasciate riposare in luogo caldo per 2-2  $\frac{1}{2}$  ore affinché si sarà raddoppiato.

Lavorate ancora un po' la pasta sulla superficie infarinata e lasciate riposare per 10 minuti.

Togliete dalla ciotola, disponete sulla superficie infarinata e con i palmi delle due mani appiattite la pasta dando una forma quasi rettangolare con spessore di 2,5 cm.

Aggiungete il composto della frutta secca nella pasta e lavorate gentilmente per amalgamare il tutto.

A questo punto create con l'impasto il classico rotolo, schiacciatelo leggermente e fatelo riposare per 1 ora. Spennellate con del burro fuso.

Infornate, in forno preriscaldato, per 30-45 minuti.

Lasciate raffreddare.

Copritelo di zucchero a velo.

Può mantenersi fresco per una settimana in contenitore ermetico (anche se sappiamo che non rimarrà neanche una fetta per il giorno dopo).

**Francia – Bûche de Noël**



**Joyeux Noël:** la Francia celebra il Natale con dolcezza e il profumo di burro regna nell'aria. I francesi si preparano per il "Réveillon", la vigilia di Natale, quando tutte le famiglie si riuniscono per gustare tutte le tipiche specialità della stagione. Il tavolo è apparecchiato con attenzione e raffinatezza, mentre gli angoli della tovaglia sono accuratamente legati a nodi per... evitare che il diavolo si ci nasconda sotto. Galette des rois, bûche de Noël, nougat, la

scelta dei dolci è più che varia e può soddisfare anche i più eclettici. Il protagonista del Natale francese non è altro, però, che quel “tronco di legno” al cioccolato che fa impazzire di gioia piccoli e grandi. Bûche de Noël con la sua curiosa forma, che simboleggia un ceppo, viene quindi considerato un portafortuna in molti paesi del Nord Europa. La sua golosa e soffice pasta e la sua copertura di ganache, lo rendono un dolce sfizioso a cui tutti dicono “oui”!

### Bûche de Noël

Burro per imburrare la teglia, 1/3 tazza di farina setacciata per tutti gli usi, 1/3 tazza di cacao amaro,  $\frac{1}{4}$  cucchiaino di sale fine, 4 grandi uova (separate tuorlo e albume), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia,  $\frac{3}{4}$  tazza più 3 cucchiaini di zucchero a velo, 1 tazza di panna fresca liquida, 1 cucchiaio di panna acida.

Riscaldare il forno a 175° C.

Imburrare una teglia.

Mescolare in una ciotola la farina, il cacao e il sale.

Sbattere con lo sbattitore elettrico per 2-3 minuti i tuorli d'uovo, la vaniglia, e  $\frac{1}{4}$  tazza di zucchero. In una ciotola diversa, montare gli albumi (con lo sbattitore pulito) a neve per 1-2 minuti. Gradualmente aggiungere  $\frac{1}{2}$  tazza dello zucchero rimasto e sbattere per ancora 2-3 minuti.

Versare piano piano il composto dei tuorli in quello degli albumi.

Gradualmente aggiungere anche gli ingredienti secchi.

Spostare tutto l'impasto nella teglia e con una spatola uniformare la sua superficie.

Infornare per 8-10 minuti.

Togliere, lasciare raffreddare e appoggiarla su una pellicola trasparente.

Sbattere la panna fresca con il resto dello zucchero per 1-2 minuti.

Spargere la panna fresca montata sulla pasta lasciando 2 cm di bordo.



Arrotolate la pasta delicatamente aiutandovi con la pellicola che piano piano lasciate andare.

Mettete il tronco su un vassoio.

Preparate la crema ganache con 1/3 di tazza di panna fresca liquida e 85 gr di cioccolato semidolce tagliato a pezzetti.

Fatte bollire la panna.

Togliete il pentolino, aggiungete il cioccolato e lasciate riposare per 5 minuti.

Mescolate e lasciate raffreddare piano piano.

Versate la ganache su tutto il tronco.

Lasciate per 5 minuti.

Con una forchetta disegnate delle linee sul tronco.

### **Spagna – Roscón de Reyes**



Appena il profumo de “los polvorones” si sente nell’aria si capisce subito che Navidad, il Natale, è arrivato in Spagna. Talmente “sbriciolosi” che si sciolgono in bocca, i

polvorones, con la loro consistenza ricca di zucchero, farina, latte, noci e il profumo di limone, cannella, vaniglia non mancano mai dalle tavole spagnole durante le festività. I migliori "tortini in polvere" provengono dall'Andalusia. Particolarmente amato dagli spagnoli, però, è anche il famoso Tortel o Roscón de Reyes che si gusta di solito il 6 gennaio. La ciambella dei Re Magi è talmente soffice, leggera e gustosa che già prima dell'assaggio il suo sapore dolce arriva in bocca. Il pan dolce con la frutta candita non è solo gustoso, ma anche pieno di sorprese: di solito chi la prepara nasconde al suo interno un fagiolo o una figurina dei Re Magi. Chi trova la figurina viene incoronato "re" o "regina" e chi invece trova il fagiolo deve pagare per il Roscón de Reyes dell'anno dopo. Prepariamo insieme questa squisita torta di grande effetto che tutti gusteranno con tanta voglia. ***iFeliz Navidad y próspero año nuevo!***

### Roscón de Reyes

650 gr di farina 00, 250 ml di latte tiepido, 25-30 gr di lievito fresco, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, 10 gr di sale, 2 cucchiaini e  $\frac{1}{2}$  di acqua di fiori d'arancio, la scorza di un limone grande e 1 arancia. Per decorare: canditi, zucchero, 1 uovo sbattuto, 1 arancia, figurine decorative.

Mescolate un po' del latte tiepido con 2 o 3 cucchiaini di farina 00.

Aggiungete 25-30 gr di lievito fresco e mescolate.

Coprite e lasciate fermentare per 15-20 minuti in un luogo caldo.

Una volta fermentato l'impasto, mettete in una grande ciotola il resto della farina e poco a poco il resto degli ingredienti: zucchero, scorza d'arancia e di limone, sale, latte, 2 uova, zucchero.

Aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, e alla fine il burro fuso, successivamente l'impasto con il latte, la farina e il lievito.



Lavorate l'impasto finché diventi un composto omogeneo.

Infarinate una superficie e impastate.

Se necessario aggiungete un po di farina per poter lavorare meglio l'impasto.

Formate una palla e riponetela in una ciotola coperta con la pellicola, quindi fate lievitare il tutto in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore.

Dopo le due ore l'impasto dovrebbe essersi raddoppiato.

Toglietelo dal contenitore e su una superficie infarinata, lavoratelo piano piano dando una forma rotonda alla pasta, facendo anche un buco in mezzo con le dita (il buco diventa più piccolo quando lo si cuoce, quindi è conveniente renderlo grande).

Lasciate riposare coperto per circa un'ora in luogo caldo (potete accendere il forno a 50° C, farlo scaldare, spegnerlo e mettere il Roscón per il tempo necessario).

Di seguito, passate la superficie del Roscón con dell'uovo, decorate a vostro piacimento con i canditi e nascondete le figurine al suo interno.

Mettete il dolce in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Togliete dal forno, lasciate raffreddare e spolverate con dello zucchero a velo.

## **Grecia – Kourabiedes**



Il profumo inebriante di cannella, chiodi di garofano e scorza di arancia si diffonde in tutte le case greche durante il periodo natalizio. I dolci tipici greci variano da località a località, ma quelli che non mancano mai dalla tavola sono i melomakarona e i kourabiedes. Questi due tipi di biscotti, soddisfano il palato di ogni tipo di goloso: chi ama la versione morbida e succulenta dal gusto di miele e semolino dei primi e chi la croccantezza delle mandorle e la delicatezza dello zucchero a velo dei secondi. Ogni anno è una vera lotta tra i due protagonisti natalizi per la conquista del cuore dei greci che finisce sempre a pareggio. I dubbi svaniscono quando ci si trova di fronte alla "vassilopita", il pane dolce che accompagna tutti i Greci dopo la cena del 31 dicembre e si taglia subito dopo l'arrivo del nuovo anno. Perché è così importante? Perché all'interno del suo impasto soffice e profumato di arancia si nasconde una moneta che chi trova nella sua fetta sarà fortunato per tutto l'anno. Andiamo a vedere, però, con l'aiuto della chef pâtissier greca Ioanna Stamoulou, come si preparano i kourabiedes che sembrano

nuvole dolci, leggeri e irresistibili. **Καλά Χριστούγεννα!**

Kourabiedes

Per 50-60 biscotti: 750 gr di farina per tutti gli usi, 150 gr di zucchero, 500 gr di burro, 2 tuorli d'uovo, 1 tazzina di cognac, 1 cucchiaino di soda da cucina, 2 vanilline, 200 gr mandorle intere.

Per la copertura 50ml. acqua di fiori d'arancio o liquore di masticha, 300gr. zucchero a velo

Scaldate il forno a 180gradi e fatte tostare le mandorle per 10 minuti.

Nel frattempo montate con il mixer lo zucchero e il burro per 10 minuti.

Mentre il mixer è in funzione, versate i tuorli d'uovo.

Sciogliete la soda dentro la tazzina del cognac e versatela dentro l'impasto. Aggiungete la vanillina.

Quando l'impasto sarà omogeneo fermate il mixer e versate la farina setacciandola.

Con una spatola mescolate il tutto così la farina si unisce agli ingredienti liquidi.

Aggiungete le mandorle tostate e mescolate un'ultima volta.

La pasta o deve essere morbida come il velluto e facile da impastare.

Mettete carta da forno in due teglie non profonde.

Prendete piccole quantità di pasta assicurandosi che all'interno ci siano 2 o 3 mandorle e formate piccole palline grandi come una noce.

Disponete i kourabiedes nelle teglie lasciando poco spazio tra loro e premeteli al centro.

Cuocete in forno riscaldato per 20-25 minuti finché prendono un colore dorato.

Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

Non muoveteli dalla teglia se non sono completamente freddi perché si scioglieranno.

Mettete l'acqua di fiori di arancia in uno vaporizzatore e spruzzate leggermente i kourabiedes.

Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola profonda.  
Immergete uno ad uno i kourabiedes nella ciotola e copriteli tutti bene.  
Poi servite in un vassoio a strati e cospargete ancora con zucchero a velo tra i diversi strati.