

Quando la cucina dà spettacolo. Lo chef bergamasco Francesco Gotti a Italia's Got Talent

Sul palco di Italia's Got Talent i riflettori sono accesi sullo chef bergamasco Francesco Gotti, executive del Bobadilla Feeling Club di Dalmine, pronto trasformare il suo talento in spettacolo nella trasmissione con record di share, in onda su Canale 5 sabato in prima serata (salvo mutate e impreviste esigenze televisive, la prova di Gotti dovrebbe andare in onda domani sera, 19ottobre ndr.). In una manciata di minuti Francesco Gotti proverà a conquistare il favore della temutissima giuria, formata da Gerry Scotti, Maria De Filippi e Rudy Zerbi. «La partecipazione al talent show è nata quasi per gioco. Mio figlio ha composto il numero in sovrainpressione sul teleschermo sabato scorso, durante l'ultima puntata della nuova edizione di Italia's Got Talent. Mi sono così trovato prima a spedire un video-promo della mia esibizione e poi catapultato direttamente negli studi di Canale 5 a Roma», spiega Gotti entusiasta di questa nuova avventura mediatica.

L'impegno sul palco del più seguito talent show italiano non è l'unico del week-end: lo chef terrà alto e stretto il tricolore nell'importante veste di unico rappresentante della cucina italiana in Fiera a Milano ad Host, salone internazionale dell'ospitalità professionale. Il Padiglione 2 della rassegna fieristica dedicata al canale Ho.re.ca ospiterà infatti sabato e domenica la finale europea del concorso Global Chef (uno dei più importanti concorsi di cucina calda della World Association of Chefs Societies – Wacs) che dà accesso alla finalissima mondiale in programma a marzo. Per staccare un biglietto per la finale, lo chef bergamasco dovrà

interpretare al meglio la cucina italiana e sfidare i colleghi degli altri 16 Paesi partecipanti alla competizione Global Chef South Europe (Francia, Spagna, Portogallo, Turchia, Israele, Serbia, Slovenia, Croazia, Bosnia Erzegovina, Bulgaria, Moldavia, Grecia, Montenegro, Malta, Macedonia, Cipro).

In attesa dell'esito degli Europei del Global Chef (la classifica ufficiale e i risultati sono attesi per lunedì 21 ottobre) non resta che sintonizzarsi sabato sera alle 21.10 su Canale 5 e seguire la trasmissione, condotta da Belen Rodriguez e Simone Annichiarico.

Il rilancio delle castagne nel nuovo numero di Affari di Gola

Copertina di stagione per il numero di ottobre di Affari di Gola, il mensile dedicato ai sapori e ai piaceri del territorio bergamasco in edicola in questi giorni. Protagoniste sono le castagne, frutto dell'autunno che tanta parte ha avuto nell'alimentazione di collina e montagna e che oggi è al centro di una riscoperta da parte di coraggiose associazioni impegnate nel recupero della coltura. La rivista incontra i Castanicoltori orobici e i Castanicoltori del Misma e dà le dritte sui locali che impiegano le castagne nei loro menù e sull'uso in cucina. All'insegna del recupero è anche il "Bescòt de Éla", antica ricetta di un biscotto preparato nelle case di Villa di Serio, che il pasticciere Ivan Feliciani ha ricostruito partendo dai ricordi delle clienti più anziane. Si parla anche del gustoso pane di Baldovino Midali, preparato con l'aggiunta di Branzi, e del burro prodotto con latte di

capra dall'azienda Barbis di Cene.

Sul versante enoico tiene banco la frattura all'interno del Consorzio di Tutela del Franciacorta, con la nascita del "Consorzio cantine franciacortine", che riunisce una trentina di produttori con l'obiettivo di portare avanti le istanze delle realtà più piccole, mentre sul confronto tra bollicine italiane e francesi dice la sua in una diffusa intervista Claudia Bondi, "Ambassadeur du Champagne 2013".

Nel menù di ottobre anche i suggerimenti per un itinerario tra gusto e antichi mestieri a Monte Isola, la nuova tendenza delle colazioni americane e ancora locali, aziende, personaggi e news.

Settimana per l'Energia, si riaccende la sfida per la sostenibilità

Con un convegno sul rapporto tra il recupero del cibo e la produzione energetica, in programma alle 15.30 al teatro Donizetti, debutta domenica 20 ottobre la quinta edizione della Settimana per l'Energia, manifestazione sulla green economy e lo sviluppo sostenibile promossa dall'Associazione Artigiani in collaborazione con Confindustria Bergamo e con gli Ordini degli Architetti e degli Ingegneri, l'Università di Bergamo, l'Ufficio scolastico per la Lombardia, Bergamo Sviluppo e Bergamoscienza.

E proprio con Bergamoscienza, nuovo partner della manifestazione, si creerà un passaggio del testimone, suggellato dal convegno inaugurale che sarà l'occasione per lanciare il tema attorno al quale ruoteranno tutti gli eventi della Settimana: "Trasformiamo il passato in futuro:

recuperiamo e diamo nuova vita alle risorse”.

Fino a domenica 27 ottobre, infatti, si susseguiranno 12 convegni istituzionali, laboratori per ragazzi e famiglie, visite guidate a impianti di eccellenza nella produzione di energia da fonti rinnovabili, eventi culturali e ricreativi, che coinvolgeranno l'intera cittadinanza in una sfida comune: cercare un nuovo modello di vita sostenibile e attento agli sprechi che parta dal riutilizzo delle risorse esistenti, recuperando altresì la competitività del nostro sistema Paese. Significativi saranno anche alcuni tra gli spazi fisici dove i vari eventi si snoderanno, con la precisa volontà di sensibilizzare la popolazione sulla rinascita degli spazi urbani. Così, accanto a piazza della Libertà, che diventerà l'agorà della kermesse con laboratori interattivi sulle fonti rinnovabili rivolti ai ragazzi, sarà riaperta la vecchia sede degli Ospedali Riuniti per un seminario sulla riqualificazione degli edifici.

Uno dei principali obiettivi della Settimana per l'Energia è creare occasioni di confronto, aggiornamento e riqualificazione professionale per le imprese, a cominciare dalle aree più direttamente coinvolte nelle tematiche energetiche: le costruzioni e l'impiantistica.

Nello specifico, lunedì 21 è in programma un convegno sulla termoregolazione e la contabilizzazione del calore, mentre martedì 22 un incontro dedicato ai prodotti da costruzione con le novità introdotte dal legislatore e mercoledì 23 un workshop dedicato all'efficienza e al risparmio energetico nell'illuminazione: l'approccio sarà quello di guardare alla normativa, anziché come portatrice di vincoli per le imprese, come opportunità per accrescere il proprio know-how ed essere competitivi. Inoltre, venerdì 25 alle ore 17, l'Auditorium di via Torretta ospiterà il convegno "Azioni concrete per una società virtuosa": sarà un'occasione per illustrare quelle azioni (dei singoli e della collettività) che hanno dato vita a buone economie, inciso in modo positivo e dato slancio a nuovi stili di vita.

Non mancherà, infine, un evento fuori provincia, a

dimostrazione di come la manifestazione orobica abbia ormai varcato i confini: domenica 27 ottobre a Erba (Como) nel Centro Espositivo Lario Fiere, si terrà infatti un incontro sulla produzione di energia da centrale microidroelettrica: l'evento è inserito nella giornata inaugurale della Mostra Mercato dell'Artigianato.

Tutti gli incontri della Settimana per l'Energia sono a ingresso libero, ma per partecipare è opportuno registrarsi ai convegni d'interesse sul sito www.settimanaenergia.it, dove è anche possibile consultare il programma dettagliato.

Dirigenti disoccupati, al via il corso di formazione di Federmanager

“Amministrazione Finanza e Controllo” è il tema della prima delle sei giornate di formazione e aggiornamento professionale, che Federmanager Bergamo ha organizzato a favore di una decina di Colleghi residenti in provincia e attualmente disoccupati.

Auto, concessionari e salonisti giocano la carta

del risparmio

Il 27 ottobre, in Fiera, il convegno "Aggiusta il pieno" sui carburanti alternativi, l'evoluzione tecnologica e la competitività dei servizi di officina. Epis: «Consumi e costi di gestione sono in cima ai pensieri dei potenziali acquirenti». Moiola: «Tempi maturi per le nuove alimentazioni»

Offerte di lavoro, in crescita gli annunci "truffaldini"

L'elevata disoccupazione ha creato un terreno fertile per coloro che lucrano a danno dei giovani e del loro diritto a trovare un lavoro. Ecco perché serve massima attenzione e il rispetto di tre regole per evitare rischi

L'Ascom agevola il commercio su smartphone e tablet

Prezzi vantaggiosi agli associati che utilizzeranno il servizio offerto dall'App di Smartrippin

Baccalà, Frosio dà “lezione” ai norvegesi

A Tromsø, la chef del Posta di Sant'Omobono ospite anche della tv nazionale e di una scuola di cucina. Petronilla: «Entusiasti delle nostre preparazioni, dalle tartare di stoccafisso al classico baccalà al latte con polenta e tartufi di Bracca. Ma è stata apprezzata anche la taragna a base di Branzi e grana»

Da velina a imprenditrice, Veridiana apre due negozi a Bergamo

La “bionda” dell’edizione 2008 di Striscia la Notizia socia di un nuovo franchising di prodotti cosmetici, che approderà a Treviglio e all’Orio Center. Punto di forza i lettini per l’abbronzatura senza raggi Uva. «Volevo fare un’attività il cui merito fosse soltanto mio e non di qualcuno che aveva deciso di farmi lavorare»

Campionaria, da 35 anni la fiera più amata dai bergamaschi

La nuova edizione, al via il 26 ottobre, festeggia anche i primi dieci anni del polo espositivo. Per l'occasione un concorso premierà quattro fortunati visitatori. Cristini (Promoberg): «È un "unicum" fieristico che non tramonta mai. Alla base c'è un'affettività tutta bergamasca verso questo evento». «Questi primi dieci anni di gestione sono stati molto faticosi, ma entusiasmanti»