

Natale, ristoranti bergamaschi al completo da giorni. E per il Cenone si punta al pienone

A Natale e Capodanno sono numerosi i bergamaschi a scegliere il ristorante per il pranzo in famiglia e per il cenone di San Silvestro. I ristoranti in città e provincia sono al completo da giorni, molti da più di due settimane.

Per assicurarsi un tavolo le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno.

In generale, dicembre è stato un mese abbastanza buono, anche se l'avvio non è stato grandioso in città e hinterland perché molti hanno optato per week-end in montagna con le prime nevicate. Le cene aziendali sono in ripresa e sono in lieve crescita rispetto all'anno scorso, che era stato comunque buono.

*“Le prenotazioni non mancano e ai nostri tavoli ci sono soprattutto famiglie, dai nuclei più piccoli, anche la coppia, ai ritrovi più in grande– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno e quasi tutti non hanno più tavoli a disposizione. E Capodanno lascia ben sperare: con le prenotazioni che arrivano sempre all'ultimo minuto contiamo di registrare il tutto esaurito”.* Quanto ai menù, vince la tradizione. A Natale domina il cappone dall'antipasto ai brodi, ai secondi. C'è quello ruspante dei Gonzaga, la ricetta in due cotture, la terrina con vinaigrette, melograno e maionese alle erbe e il classico cappone ripieno. E tra i ristoratori c'è chi è andato a scovare ricette storiche, sino alla corte degli Estensi, come il cappone sfilacciato alla Stefani, bollito e servito in

insalata con cedro e melograno. I più attenti al territorio inseriscono prodotti a km zero, dai salumi ai funghi, dalla cacciagione alla pecora gigante bergamasca.

Il menù di San Silvestro è più ricercato e lascia più spazio all'innovazione in cucina, senza però tradire la tradizione. Si porta sempre in tavola pesce, dalle ostriche e altre conchiglie ai crostacei, le bollicine sono irrinunciabili, come le lenticchie o il melograno di buon auspicio.

I prezzi? Si parte da 40-50 euro a salire per il menù completo di Natale; per il cenone di San Silvestro la media si aggira sui 55-65 euro, a salire.

Sia a Natale che a Capodanno non si rinuncia al panettone artigianale, prodotto da pasticcerie bergamasche, dalle pluripremiate a piccoli artigiani del gusto.

Non mancano infine i ristoranti che propongono piatti d'asporto. La sensazione è che siano in lieve calo gli ordini per il servizio take-away, segno che probabilmente chi non ha voglia o tempo di mettersi ai fornelli preferisce investire qualcosa in più per pranzi e cene servite al ristorante. Tra i piatti d'asporto i preferiti sono gli antipasti e i secondi; per primi e dessert la sensazione è che ci si arrangi a casa.

Regali di Natale, le famiglie bergamasche spendono in media 550 euro

Ogni famiglia bergamasca spenderà in media 560 euro per regali da mettere sotto l'albero, con una spesa individuale di 185

euro, un po' di più rispetto al dato nazionale e lievemente in calo rispetto allo scorso anno, quando la spesa pro-capite a Bergamo era di 191 euro. È il dato che emerge dall'analisi di Ascom Confcommercio Bergamo sui consumi.



A trainare le vendite di Natale, libri (in particolare i titoli per i ragazzi e i gialli), cesti regalo (con una spesa media tra gli 80 e i 100 euro) e rasoi elettrici, che si confermano un regalo apprezzato. Bene anche gli acquisti tra le bancarelle dei mercati. Sottotono le vendite di gioielli (per i preziosi la scelta ricade su articoli di valore contenuto), abbigliamento ed elettrodomestici. *“Nonostante sia sempre più diffuso anticipare in parte l’acquisto dei regali di Natale, approfittando anche delle campagne di sconti come Black Friday, più di un consumatore su due continua a preferire la prima metà di dicembre per la scelta del regalo – evidenzia Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo –. Se le spese di novembre hanno sottratto un po’ di budget agli acquisti per effetto tredicesima e, in parte ai saldi di gennaio, esiste comunque una tendenza positiva verso gli acquisti di Natale, segnale della voglia di ripresa delle persone. Ci auguriamo che sia di buon auspicio per l’anno che deve venire”.*

A **livello nazionale**, la spesa media pro capite per i regali rimane ferma a quota 169 euro, come lo scorso anno. L’86,9% degli italiani farà dei regali, in calo la quota dei consumi nei negozi.

I generi alimentari si confermano anche per il 2019 la

tipologia di regalo più diffusa (il 73,3%), ma tra i prodotti maggiormente acquistati salgono giocattoli per i bambini (55%), capi di abbigliamento (47,1%), libri ed e-book (45,5%), trattamenti di bellezza (43% contro il 37,9%), film, dvd e musica digitale (16,6% contro il 15,9%); quanto al budget di spesa previsto, la quasi totalità dei consumatori stanzierà una cifra non superiore a 300 euro, con una spesa media in linea con lo scorso anno (circa 170 euro a testa); in ogni caso, per l'acquisto dei regali viene destinata solo una piccola parte della tredicesima (il 17,8%), mentre il grosso (66%) se ne va tra spese per la casa, risparmio, tasse e bollette.

Secondo i risultati dell'indagine sugli acquisti per i regali del Natale 2019 realizzata da Confcommercio-Imprese per l'Italia in collaborazione con Format Research, per i regali di Natale i negozi si confermano i canali d'acquisto preferiti dai consumatori (il 71,2% presso la grande distribuzione, il 57% nei piccoli esercizi commerciali), ma sono sempre più numerosi coloro che, nel mese di dicembre, ricorrono al web. Negli ultimi 10 anni sono passati dal 3,8% a quasi il 55%, percentuale che sale ulteriormente nel periodo delle campagne scontistiche di novembre come Black Friday e Cyber Monday; tra i prodotti maggiormente acquistati sul web prevalgono carte regalo e buoni digitali (83,8%), abbonamenti a piattaforme di streaming (81,7%), biglietti per concerti (76,6%), trattamenti di bellezza (59%); il 45% dei consumatori utilizza siti di e-commerce specializzati, il 38,8% siti di aggregatori consolidati (in prevalenza Amazon, Ebay e Zalando), il 36% siti di e-commerce che hanno anche negozi fisici; infine, risulta in aumento sia la percentuale di chi cerca i prodotti nel negozio tradizionale per poi acquistarli online (il fenomeno dello "showrooming"), sia la quota di chi cerca il prodotto online e successivamente lo acquista nel negozio tradizionale ("reverse Showrooming"); in entrambi i casi, i prodotti più cercati prima dell'acquisto sono i capi di abbigliamento.

COSA SI REGALA A NATALE

I generi alimentari si confermano anche per il 2019 la tipologia di regalo più diffusa: il 73,3% (contro il 74,2% del 2018) dei rispondenti ha affermato che effettuerà un regalo di questo genere. Tra i prodotti maggiormente acquistati salgono: i trattamenti di bellezza (43% contro il 37,9% del 2018), i giocattoli per i bambini (55% contro il 51,1% del 2018), gli articoli sportivi (9,7% rispetto al 7% del 2018), gli elettrodomestici (5,5% rispetto al 3% del 2018), computer e accessori (13,1% rispetto al 10,8% del 2018), i gioielli e bijoux (14,8% rispetto al 12,7% del 2018), i prodotti per animali (9,1% rispetto al 7,7% del 2018), tablet/kindle (7,1% contro il 5,8% del 2018), libri ed e-book (45,5% contro il 44,8% del 2018), film, dvd e musica digitale (16,6% contro il 15,9% del 2018), viaggi (6,6% contro il 5,9% del 2018), capi di abbigliamento (47,1% contro il 46,5% del 2018) e articoli per la casa (1,3% contro lo 0,9% del 2018). In diminuzione: vini e liquori, calzature, prodotti per la cura della persona, generi alimentari, biglietti per concerti e spettacoli, giochi elettronici, abbonamenti a piattaforme di streaming, carte regalo o buoni regalo digitali, smartphone.

IL PERIODO PER FARE I REGALI

L'acquisto dei regali di Natale è sempre più legato alla diffusione di acquisti nella «settimana degli sconti» (dal 22/11 al 29/11, la settimana del Black Friday). I consumatori tendono sempre di più ad anticipare l'acquisto dei regali natalizi approfittando delle nuove campagne scontistiche, come il già citato «Black Friday» ma anche il «Cyber Monday», che si stanno diffondendo sempre di più in Italia. Nella seconda metà di novembre, infatti, a fare acquisti è il 26%, in aumento rispetto al 2018 (erano il 22,3%) e, in particolare, ben il 56,6% ha dichiarato di voler approfittare della settimana degli sconti (erano il 49,7% nel 2018). La maggior parte dei consumatori, tuttavia, continua a preferire la prima metà di dicembre per l'acquisto dei regali (51,3%), mentre il

16,9% si dedica alla “caccia” al regalo tra il 16 e il 31 dicembre.

LA CIFRA CHE SI INTENDE SPENDERE PER GLI ACQUISTI

Il 91,6% dei consumatori stanzierà un budget non superiore ai 300 euro per i regali di Natale (erano il 93,0% nel 2018). Nel dettaglio sono lievemente diminuiti coloro che nel 2019 hanno dichiarato di essere intenzionati a spendere tra i 100 e i 300 euro, essendo il 62,8% (contro il 63,9% del 2018). In leggera diminuzione anche la spesa media che nel 2019 risulta pari a 169 euro contro i 171 euro del 2018, i 166 del 2017 e i 164 del 2016.

In aumento la percentuale dei consumatori che intendono spendere oltre i 300 euro per i regali di Natale 2019, 8,4% contro il 7,0% del 2018, il 6,9% del 2017 e il 6,7% del 2016.

UTILIZZO DELLA TREDICESIMA

Oltre il 75% dei consumatori percepisce la tredicesima. Di questi, il 25,9% la utilizzerà per le spese per la casa e la famiglia, il 20,4% la metterà da parte, il 19,5% la utilizzerà per pagare tasse e bollette. La quota destinata all'acquisto dei regali di Natale è pari al 17,8%. L'8% dei consumatori la utilizzeranno per viaggi e vacanze.

COME SARANNO PAGATI I REGALI DI NATALE

La quasi totalità dei consumatori pagherà immediatamente i propri acquisti senza ricorrere a nessuna forma di rateizzazione della spesa. Il 44% pagherà i propri acquisti prevalentemente in contanti, il 30,8% in prevalenza tramite bancomat ed il 22,2% in prevalenza con la carta di credito.

[Indagine regali online grafici e tabelle](#)

Natale e dintorni tra bancarelle, luci e buona cucina

Dicembre significa mercatini di Natale tra bancarelle, luci, colori, atmosfera di festa. Le occasioni per trovare idee regalo e omaggi gastronomici in Bergamasca sono più d'uno e non vi faranno rimpiangere i più blasonati mercatini di Trentino e Veneto. Artigiani, hobbisti e aziende agricole mettono in vetrina le loro creazioni e specialità gastronomiche, a km zero ma non solo. È l'occasione per fare incetta di regali di qualità, a suon di vino, olio, miele e dolci di ogni tipo, e regalarsi delle piccole gite fuori porta alla scoperta delle località più belle del nostro territorio.

Bergamo bancarelle di legno e ruota panoramica

A Bergamo fino al 26 dicembre al Piazzale degli Alpini c'è il "Villaggio di Natale" con le sue tipiche casette di legno dove si possono acquistare prodotti artigianali, dolci e specialità enogastronomiche provenienti da tutta Italia e dall'estero. Un altro indirizzo è il "Village Christmas" di Piazza Dante, fino al 6 gennaio, con apertura straordinaria la sera di fine anno e la possibilità di mangiare all'area ristoro. Quest'anno la città per le feste offre una bella novità, la ruota panoramica: 32 metri di altezza che regalano una vista emozionante sulla città bassa (Piazza Matteotti, fino all'Epifania – biglietto 7 euro, bambini 5 euro, gratis per le persone disabili con accompagnatore. Sconti per famiglie e cabine «Golden Vip» prenotabile per eventi).

Castione della Presolana mercatini e notte bianca. E Clusone

diventa un bosco

Per chi ama i mercatini, una tappa 'storica' è Castione della Presolana: nei fine settimana piazzale Donizetti (Bratto/Dorga) e le piazze di Castione ospitano una cinquantina di espositori con creazioni di artigianato, prodotti tipici del territorio, proposte per pranzare e cenare tra le casette, concerti gospel (lunedì 30 dicembre) e artisti di strada. Nel centro illuminato e decorato con alberelli colorati si possono visitare il borgo degli gnomi e il Villaggio di Natale. Sabato 21 dicembre sono di scena la notte bianca e il Trenino della Presolana che accompagna alla scoperta delle vie più belle (costo 2 euro a corsa per persona). Il 31 dicembre grande festa di Capodanno con djset e il 4 gennaio c'è la divertente corsa dei Babbi Natale. Per un pranzo o una cena merita sosta il ristorante pizzeria La Lanterna di via Fantoni 4. Per un caffè e una coccola golosa, Crema & Cioccolato di via Agrò 7. Un'altra meta montana consigliata è Clusone. Fino all'Epifania le vie e le piazze del suo centro storico sono addobbate con oltre 200 abeti illuminati dandogli un tocco ancora più affascinante. Con l'occasione meritano visita Piazza Fanzago con l'orologio e la danza macabra. Per pranzo o a cena, non si sbaglia al Ristorante Commercio in Piazza del Paradiso.

A Gromo la casa di Babbo Natale



Per le famiglie che hanno bambini piccoli, fino al 26 dicembre, il quattrocentesco Palazzo Cattaneo di Gromo si trasforma nella “Casa di Babbo Natale” con tante proposte di gioco e divertimento (Biglietto: 8 euro, gratis per bimbi fino ai due anni – info:www.lacasabergamascadibabbonatale.it, 347.3240391).

La festa coinvolge tutto il paese: le vie sono tutte illuminate e animate dagli immancabili mercatini.

L’occasione più magica per visitare questo borgo – tra i più belli d’Italia e Bandiera Arancione del Touring Club italiano – e conoscere alcuni dei suoi indirizzi più interessanti: il Map-Museo delle Armi e delle Pergamene e il Museo Naturalistico degli animali delle Orobie.

Love the borgo della luce



Loveve. Le illuminazioni di Natale 2019 firmate Robert Duncan – Credits Visit Lake Iseo

Altro borgo tra i più belli d'Italia, questa volta sul Lago. Le feste sono senza dubbio il momento più magico per visitare Loveve. Tutte le sere sino al 12 gennaio e nel fine settimana dal 13 gennaio al 2 febbraio 2020 sui palazzi delle piazze e del lungolago sono proiettate alcune opere inedite di grande suggestione dell'artista americano Robert Duncan. Una mostra luminosa a cielo aperto lunga oltre 10.000 mq. Se andate sabato 14 dicembre potete ammirarla con la guida dello stesso artista e vedere la performance itinerante "Come angeli del cielo" del Silence Teatro.

Tutte le domeniche fino al 2 febbraio si possono prenotare visite guidate al Borgo Antico e alla Basilica di Santa Maria a cura della Nuovo ProLoco Loveve (anche il 26 dicembre, l'1 e il 6 gennaio 2020. Costo: € 7, gratuito per bambini e ragazzi sino ai 14 anni. Prenotazioni al numero 340.3302515).

Per un pranzo o cena da ricordare, Ristorante Lo Spirito di Vino; l'aperitivo più fashion è al Ricci Eno Bistro e al Bar

Centrale; pausa dolce alla storica Pasticceria Wender e per dormire, l'Albergo Moderno affacciato sulla piazza.

A Sarnico pattinaggio e Capodanno in piazza

Un'altra meta sul lago che merita segnalazione è Sarnico. Fino al 26 gennaio, grazie all'associazione commercianti Sarnicom, è aperta la tradizionale pista di pattinaggio (ticket 6 euro) e quest'anno il sabato sera c'è il "Silence party": dalle 20.30 alle 23 ci si può scatenare sui pattini con le cuffie alle orecchie dalle quali esce la musica di un dj chiamato apposta per l'occasione. Martedì 31 dicembre 2019, a partire dalle 22.30 Sarnico, Piazza Umberto I si trasforma in una gigantesca pista da ballo, per accogliere il nuovo anno a ritmo di disco music e balli di gruppo. A mezzanotte brindisi e panettone per tutti. Per mangiare due indirizzi: ristorante Il Chiostro e ristorante Il Tram. Per un caffè o un aperitivo d'atmosfera, la caffetteria Bohem nel vecchio fabbricato viaggiatori della stazione di Paratico.

A Iseo Natale con gusto e Treno dei sapori



Iseo Natale 2019 – Credits Visit Lake Iseo

Per chi vuole immergersi nell'atmosfera natalizia con lo scenario del lago degustando le specialità tipiche del luogo, sabato 14 e domenica 15 dicembre a Iseo c'è "Natale con Gusto", il festival dei Sapori e della Tipicità. Per le vie e le piazze del centro storico si susseguono degustazioni, spettacoli, esibizioni di artisti di strada, musica e tanto altro ancora. Per tutto dicembre si può pattinare su ghiaccio sulla pista in Piazza Salmister, divertirsi sulla giostra storica sul Porto Gabriele Rosa e visitare il Castello Oldofredi, il palazzo dell'Arsenale, la Pieve e la Chiesa del Mercato, il reticolo di vie e strade suggestive che si dipartono dalla piazza, la via del Campo e la Pusterla. Il nostro consiglio è di arrivare a Iseo con il Treno dei Sapori che propone un viaggio enogastronomico e visita ai mercatini.

(www.trenodeisapori.area3v.com). Sosta pranzo al Ristorante Radicì e ristorante Il Volto, entrambi nella centrale via Mirolte.

Borno, tra sci, gastronomia e divertimento



Chi ama lo sci può scegliere tra le stazioni sciistiche di Foppolo-Carona, Colere e i Piani di Bobbio. Per un fine settimana fuori porta, in Valle Camonica, Borno è un piccolo centro incantevole. La camminata pedonale che porta in piazza è costellata di bar e negozietti molto caratteristici che propongono i prodotti locali. La piazza è di tradizione il luogo di ritrovo per il caffè. Da non perdere le *sfontade* (focacce tipiche camune) e i torroncini bornesi della Pasticceria Marsegaglia. Sosta irrinunciabile all'osteria Al Cantinì: una piccola perla, per l'atmosfera, la cura delle sue sale e i piatti che spaziano dalla pizza e l'hamburger gourmet a ricette ricercate e golosissime, tutte stagionali. È richiestissima quindi meglio prenotare. Per un soggiorno d'atmosfera, consigliamo l'Involt Mountain Lodge, il Navertino B&B e l'Albergo Venturelli. Il 31 dicembre dalle 23 in piazza

serata di musica con dj set per festeggiare il Capodanno. Fuochi d'artificio e bottiglie di vetro sono vietate.

foto di apertura: I mercatini di Castione della Presolana – credits Visit Presolana

Il panettone creativo? Il più buono è made in Bergamo

Il panettone più buono d'Italia è prodotto da Matteo Frigeni della pasticceria Capriccio 84 di Presezzo. La delizia per il palato ha vinto la settima edizione del "Panettone day", lo scorso settembre, nella categoria miglior panettone creativo che vantava solo cinque finalisti (le altre due erano tradizionale e cioccolato Ruby con 15 e 5) nell'esclusivo ristorante di Carlo Cracco in galleria Vittorio Emanuele, a Milano. Il contest ha accolto 240 professionisti provenienti da 17 regioni della Penisola, per un totale di 508 dolci artigianali in gara. La giuria era capitanata dal guru della pasticceria nazionale, Iginio Massari, e comprendeva i *pastry chef* Salvatore de Riso e Davide Comaschi, il vincitore dell'edizione 2018 Raffaele Romano e la speaker radiofonica esperta gourmet Marisa Passera.

«Avevo inventato un panettone alla mela e cannella che aveva un buon riscontro, quando lo cuocevo emanava un meraviglioso profumo di strudel – racconta Frigeni, 40 anni -. Così ho voluto provare a mettere tutti gli ingredienti, iniziando a provare lo scorso Natale e, poi, a Pasqua, ho tenuto da

parte un paio di chili d'impasto che aggiustavo e riaggiustavo, finché ho trovato la formula perfetta».

Gli ingredienti della dolce creazione sono la mela semicandita lasciata in infusione con la cannella, uvetta messa a bagno nel Marsala, pinoli, noci e, sopra, una mandorla amara. Il tutto è ben bilanciato con una giusta quantità di umidità che, unita al burro, fa sì che Panstrudel si sciolga in bocca. Il riscontro tra i clienti è stato immediato: 600 panettoni venduti in un mese al temporary store del concorso allestito in corso Garibaldi, 800 chili prodotti in due mesi dalla vittoria fino a metà novembre, mentre quattromila usciranno dal forno della Capriccio 84 per Natale. (Il prezzo va di pari passo con la qualità: 35 euro al chilo, 32 per il classico).

A emozionare il vincitore è stato anche l'incontro con Iginio Massari. «Si è mostrato affabile e disponibile – tiene a precisare il pasticciere bergamasco -. Alla finale ha fatto un discorso sulla percentuale di sale, quasi da chimico, all'inizio non avevo dato una grande importanza, ma una volta tornato a casa ho fatto qualche prova e aveva ragione, il risultato cambiava». Frigeni è cresciuto imparando l'arte da papà Gianfranco, alla guida della pasticceria insieme alla mamma Raffaella, appassionati di dolci e cucina. Oggi il testimone sta passando a Matteo e alle sorelle Francesca e Erica. Il locale, familiare nell'atmosfera, oltre che moderno e confortevole, propone anche pranzi, cene, aperitivi, ed è gelateria caffetteria e wine bar. La pasticceria offre, oltre a torte classiche e da forno, semifreddi, mignon, biscotti artigianali, anche prodotti vegan, fatti con farine speciali o

impasti senza glutine. E, grazie ai cake designer, si può personalizzare il dolce scelto.

«Frequentavo la scuola di pasticceria in via Gleno, ma non ho finito – sorride Frigeni -. Era troppo forte la voglia di stare in laboratorio, imparando sul campo.» Il suo punto forte sono le preparazioni, gli impasti, le basi di ottima qualità. «Se lavori bene un buon pan di Spagna, è facile per chi è esperto assemblare, badando all'estetica con finiture e guarnizioni – è convinto Matteo -. È il bello del lavoro in team dove ognuno ha una sua competenza specifica.» Il regalo più importante, ora che il Natale si avvicina, lo fanno i clienti. «Tornano da me e chiedono due panettoni, uno per loro e uno per farlo assaggiare ad amici o parenti. Non c'è soddisfazione maggiore», conclude.





Non la solita zuppa... Le ricette per le feste

Riscaldano corpo e cuore e fanno subito sentire a casa. Quando il termometro scende, le zuppe sono il *comfort food* per

autonomia, oltre a prestarsi a sperimentazioni, accostamenti inusuali e a poter essere impreziosite con facilità con erbe, spezie e ad essere abbinare a croccanti crostini, frutta secca, cialde di parmigiano, polpettine...

Mentre impazzano ramen e zuppe asiatiche, la tradizione italiana può- e a ragione- rivendicare il primato per varietà di ortaggi a disposizione e varianti regionali. E sotto le feste le zuppe, se aiutano a tenersi leggeri e a fare il pieno di vitamine dribblando malanni di stagione e chili di troppo, possono anche rappresentare un'ottima scelta da servire a tavola.

Ecco quindi una selezione di tre ricette per le feste, pronte ad esaltare con classe e semplicità prodotti di stagione. Il cavolo cappuccio rosso dona un colore insolito alla vellutata, impreziosita da una manciata di chicchi benauguranti di melograno e una nota croccante di mandorle. I finferli spadellati si sposano alla versione nostrana del Potage Parmentier francese, con una piacevole nota aromatica di timo. E la classica zuppa di pesci senza lisce mette d'accordo tutti, anche i più piccoli.

Curiosità

Con le zuppe si porta a tavola anche la tradizione: basti pensare che il termine ristorante, traduzione da restaurant, è legato indissolubilmente alle zuppe. Quando nel Settecento monsieur Boulanger, un venditore di zuppe, apre a Parigi il primo ristorante moderno, con restaurant si indicavano i brodi "ristorativi" a base di carne. Il termine "minestra" porta in sé l'essenza del servire a tavola perché deriva da "minestrare", ovvero somministrare.

Vellutata di cavolo rosso con mandorle e melograno

Ingredienti per 4 persone

600 grammi cavolo rosso
2 patate
1 scalogno
50 grammi di panna fresca liquida
1 melograno
12 mandorle spellate
1,5 litri di brodo vegetale
olio extra vergine di oliva qb
sale e pepe qb

Procedimento

Fare dorare lo scalogno in una casseruola con olio extra vergine di oliva. Aggiungere il cavolo rosso tagliato a striscioline e fare rosolare a fiamma viva. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e versare il brodo vegetale; portare a bollore, abbassare la fiamma e fare cuocere per 35 minuti circa. Terminata la cottura, aggiungere la panna e frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tostare le mandorle in padella per un minuto e distribuirle uniformemente in ogni piatto per donare croccantezza, insieme a qualche chicco di melograno.

Crema di patate e porri con finferli al timo



Ingredienti per 4 persone

250 g porri
700 g patate
500 ml brodo carne
300 g finferli
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
timo fresco qb
pepe bianco qb
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Pulire i funghi e metterli in padella con olio e aglio in camicia. Salare e fare rosolare, aggiungendo del timo fresco. Fare rosolare in una casseruola con olio i porri tagliati a rondelle e fare appassire, aggiungendo un mestolo di brodo. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e coprire le verdure a filo con il brodo, aggiustando di sale e pepe e

cuocere 20 minuti. Frullare e mescolare. Servire nei piatti, aggiungendo i funghi e un rametto di timo fresco.

Zuppa di pesce con crostini all'aglio



Ingredienti per 4 persone

500 g fumetto di pesce
500 g salsa di pomodoro fresco
300 g rana pescatrice
300 g calamari
300 g moscardini
300 g filetto di merluzzo
300 g gallinella di mare
150 g cozze
150 g vongole
200 g vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
1 cipolla bianca
1 pane casereccio di grano duro

3 rametti di prezzemolo
6 cucchiaini olio extra vergine di oliva
sale e pepe qb

Per il fumetto di pesce:

1 gambo di sedano
1 carota
 $\frac{1}{2}$ cipolla
2 litri acqua
3 cucchiaini olio extra vergine di oliva

Procedimento

Sfilettare la gallinella di mare. Pulire i moscardini e i calamari, tagliare a fette la coda di rana pescatrice e in piccoli tranci il merluzzo. Mettere tutti gli scarti di pesce (incluse le lisce e la testa della gallinella) a soffriggere con l'olio in una pentola insieme a sedano, carota, cipolla. Aggiungere l'acqua e far bollire per almeno mezz'ora. A parte fare soffriggere con olio extra vergine e uno spicchio d'aglio la cipolla tritata fino a farla dorare. Aggiungere i calamari, i moscardini, la gallinella di mare e la rana pescatrice. Sfumare con il vino bianco. Unire il pomodoro e il fumetto di pesce. Dopo 15 minuti di cottura aggiungere il merluzzo. Portare a cottura altri 15 minuti. Nel frattempo fare aprire le cozze e le vongole- dopo averle accuratamente pulite- in una casseruola con olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Filtrare parte del sugo delle cozze e delle vongole e unire alla zuppa, assieme al prezzemolo tritato. Servire nei piatti, aggiungere le cozze e le vongole per ultimo, un piccolo ciuffo di prezzemolo e accompagnando la zuppa con fette di pane che avrete unto con olio e sfregato con aglio e fatto grigliare.

Ambulanti. C'è tempo fino al 31 marzo per il move-in

Accordo in Regione per il move-in. Gli ambulanti potranno aderire fino al 31 marzo 2020. Fiva Bergamo è disponibile a erogare il servizio. Per informazioni e appuntamento contattare il numero 035.4120340

Imprese storiche. Arrivano contributi dalla Regione

Imprese storiche. Arrivano contributi dalla Regione per le attività iscritte al registro lombardo. Le domande possono essere fatte dal 28 febbraio al 29 aprile 2020. Fogalco è a disposizione per le pratiche

Libri. Le erbe spontanee di montagna in cucina

Mariangela Susigan (ristorante Gardenia a Caluso, Torino) e Alessandro Gilmozzi (ristorante El Molin di Cavalese, Trento) sono chef e hanno in comune la passione per le erbe spontanee. Luisa Papponi è una botanica. In questo scritto a sei mani

condividono il sapere maturato in anni di esperienza e di studio.

Il risultato sono 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.

La cucina delle erbe spontanee di montagna

di Mariangela Susigan, Alessandro

Gilmozzi, Luisa Papponi

Giunti 2018

Quei centri logistici che fanno commercio ma sono considerati 'fabbrichette'

Elena Franco è un architetto che ho conosciuto diversi anni fa all'inizio dell'esperienza dei distretti commerciali in Regione Lombardia. Ha coordinato l'osservatorio regionale e da lei ho imparato molto di urbanistica e della sua disciplina.

L'ho incontrata qualche settimana fa e mi ha raccontato una storia che vorrei condividere, anche alla luce di tutte le trasformazioni urbanistiche commerciali che la bassa pianura bergamasca sta vivendo nel campo della logistica.

La storia inizia con il classico "C'era una volta". C'era un volta un paese senza arte ne parte ma vicino a una grande città. Negli anni un piano regolatore visionario aveva indicato un'area produttiva all'ingresso del paese. Tutti ci credevano, avrebbero voluto sviluppo e posti di lavoro. Non successe nulla per una quindicina di anni. Nessun industriale venne a occupare l'area e, intanto, anche le poche 'fabbrichette' che c'erano, chiusero. Nel frattempo, erano

successe un paio di cose: l'autostrada che passava da quelle parti tolse il pagamento del pedaggio nel tratto in cui anche il nostro paesello ricadeva e vennero realizzate – con un investimento pubblico – delle migliorie al sistema stradale per collegare meglio il paese al resto del territorio.

Un bel giorno una società depositò una richiesta in comune per costruire un capannone nell'area produttiva rimasta per così tanto tempo inattuata, un bel prato verde con vista sulla collina. Ora, con tutte le strade a fianco, era diventata interessante. I tecnici che presentarono la domanda erano corretti, chi la esaminò era corretto. Tutte le norme erano rispettate per costruire un bel capannone produttivo e così 'la cosa' si fece.

Naturalmente il costo dell'operazione, a livello comunale, fu commisurato a un intervento produttivo, che prevede contributi urbanistici più bassi rispetto agli insediamenti commerciali. Allo stesso modo, dal punto di vista della viabilità, le regole non prevedevano nessun tipo di approfondimento o di lavoro a carico di chi doveva realizzare l'intervento.

Se l'insediamento fosse stato commerciale, invece, si sarebbe dovuto calcolare il numero di auto che avrebbero raggiunto l'area e si sarebbero dovute realizzare delle opere – sì, le famigerate rotonde – per cercare di mitigare e regolamentare l'impatto. A spese di chi proponeva l'intervento.

Nessuno sapeva che il capannone, una volta realizzato, sarebbe stato affittato a una multinazionale che consegna i pacchi sorridendo. E questo non perché qualcuno è cattivo, ma perché nessuna norma prevede che, a un certo punto, si debba comunicare a qualcuno chi occupa un magazzino produttivo.

Ormai siamo tutti d'accordo, nel caso della logistica per l'e-commerce, è commercio. Ma qui si seguono le regole della 'fabbrichetta', si pagano gli oneri urbanistici come una 'fabbrichetta', i tributi locali come una 'fabbrichetta', la

tassa rifiuti come una 'fabbrichetta'. Si risparmiano un sacco di soldi e di stress (e non parlo delle tasse sul ricavato, ma dei tributi locali) e si paga, in proporzione, meno di un lattaio o di un supermercato, facendo però i volumi di vendite di un centro commerciale planetario.

In questo caso, si sarebbe dovuto monitorare il numero di corrieri in ingresso e in uscita, anziché le auto dei consumatori, per far mettere in atto delle misure di mitigazione. Invece, nel pieno rispetto della norma, è stata la comunità a doversi accollare il problema di traffico che, puntualmente, si è verificato.

Qual è la morale che possiamo attingere da questo racconto? Innanzitutto che i capannoni di logistica per l'e-commerce fanno commercio e quindi devono pagare gli oneri urbanistici e i tributi comunali non come attività produttive ma come attività commerciali vere e proprie.

L'urbanistica – "l'insieme delle misure tecniche, amministrative, economiche finalizzate al controllo e all'organizzazione dell'habitat umano" – ha prodotto parallelepipedo prefabbricati che hanno poco a vedere con la salvaguardia del paesaggio e del vivere l'habitat in maniera armonica: il supermercato prima e il discount poi; il centro commerciale prima e il parco commerciale poi. L'outlet, il cinema multisala. Tutti uguali, tutti parallelepipedo o loro sommatorie che hanno martoriato il paesaggio urbano.

Non mi addentro in materia così complessa che non è di mia stretta competenza. Non voglio commettere errori di valutazioni e banalizzare argomenti di così grande importanza. Una riflessione però mi sento di fare: c'è bisogno di riprogettare il territorio con occhi umani e non solo di pura convenienza economica. Amministratori cittadini e imprese devono tenere a mente che il territorio è merce rara e una volta utilizzato produce effetti sul vivere civile. L'economia *green* parte anche da queste semplici osservazioni.

Il racconto di Elena ha colto nel segno...è necessario fermarci, guardarci intorno, respirare. E decidere cosa fare.

Camera di Commercio, premiati in 85 per la fedeltà al lavoro

Domenica 15 dicembre 2019, alla fiera di Bergamo, la Camera di Commercio ha premiato 85 tra imprenditori e dipendenti che si sono distinti nel loro lavoro. Nel dettaglio: 6 coltivatori diretti, 15 imprese e 65 lavoratori rimasti nella stessa azienda. Insieme a loro sono stati premiate tre personalità benemerite che si sono distinte nei settori commercio, industria e cultura: Guido Barcella, benemerito per il settore commercio, classe 1960, entrato nel 1983 nell'azienda di famiglia – l'Elettroforniture Barcella – fondata dal padre Oreste nel 1949 e diventato amministratore nel 1991 con l'azienda che passa da 5 agli attuali 28 punti vendita e che quest'anno raggiunge l'importante traguardo dei 70 anni di attività; Gianangelo Cattaneo, benemerito per il settore industria, presidente di Plastik, impresa che nasce nel 1961 per la produzione di sacchetti per l'azienda di famiglia che produceva bottoni, giocattoli e articoli plastici. Ora Plastik è specializzata nella trasformazione delle materie plastiche, è una solida società internazionale a conduzione familiare particolarmente attenta al tema della sostenibilità e può contare sull'esperienza e sulla professionalità di 240 dipendenti; e Claudia Ferrazzi, benemerita per il settore cultura. Ha percorso una carriera esplosiva tra l'Italia e la

Francia nel campo della gestione dei beni culturali. Dopo nemmeno tre mesi di lavoro con il sindaco Sala, che l'aveva scelta per coprire il ruolo strategico di responsabile del marketing territoriale, lascia Milano in direzione Parigi. Ha collaborato fino a tempi recentissimi con il presidente francese Emmanuel Macron sempre in tema di cultura.

Per la categoria "Imprese" sono stati premiati: Donazelli Gian Angelo, Crotti srl, MIE di Donghi Sergio snc, Bottega della chiave di Maffeis Adriano, Officine Maffeis srl, Gennaro e Pia di Mangiarulo Massimo e fratelli sas, Tecnograf di Pulcini Vittorio e c. snc, CGC di Guerini e Carrara snc, La Busa di Zanardi Tobia, Lavanderia Stireria Anna di Giobbi Giovanni e c. snc., Ongaro Ugo, Mora Venanzio, Roby's Garage di Caglioni Roberto, Bettinelli Lorenzo srl;

Per la sezione "lavoratori dipendenti": Nicoletta Lubrina, Chiara Sanga, Annadele Sana, Massimo Mercanti, Wainer Mario Minoia, William Minoia, Alessandro Previtali, Gianfranco Valota, Santino Dossi, Elena Gherardi, Roberto Speranza, Marino Marco Cividini, Roberto Mazzola, Giovanni Luigi Guerini, Claudio Rocchetti, Luigi Benaglia, Romeo Foiadelli, Albio Fumagalli, Renzo Angelo Radaelli, Marina Pergolizzi, Giancarlo Falchetti, Nadia Gusmini, Maurizio Oberti, Daniela Benigna, Romina Daniela Plebani, Ruggero Poloni, Michela Seiti, Giovanni Paolo Franzoni, Aristide Piacentini, Paola Bonacina, Fabio Ruggeri, Francesco Brugali, Nadia Galeazzi, Valentino Invernici, Silvia Angela Milani, Marino Minotti, Roberto Quaranta, Matteo Baldi, Angelo Beltrami, Andrea Amigoni, Michele Epis, Maurizio Pellegrinelli, Ivan Vigani, Roberto Tavormina, Marco Tironi, Pierbattista Zucca, Antonella Cattaneo, Cristina Monzio Compagnoni, Riccardo Mario Morotti, Gustavo Cabrini, Giacomo Carissimi, Angelo Cenati, Barbara Gelmini, Tarcisio Ginesi, Felice Palamini, Roberto Martinelli, Enrico Arizzi, Enrico Ferrom Mauro Guerini, Pierdomenico Manzoni, Catia Bettoni, Moira Francesca Marella, Corrado Milesi, Daniela Ravelli, Arduino Vanini.

Nella sezione "Coltivatori diretti" sono stati premiati: Gianbattista Finetti, Luigi Locatelli, Martino Rota, Pietro Orsani, Ignazio Carrara, Franco Angiolino Gatti.

"Il premio della Camera di commercio è destinato a quanti hanno dedicato al lavoro una parte importante delle proprie energie ottenendo risultati di soddisfazione personale e gratificazione materiale e morale, consolidando il benessere delle proprie famiglie e dell'intera comunità. Si tratta di donne e uomini che hanno costituito e costituiscono la vera ricchezza della terra bergamasca, veri artefici del progresso e del benessere" dice il presidente Malvestiti.

Il premio, inizialmente destinato al riconoscimento della sola anzianità di servizio dei lavoratori dipendenti, con il passare del tempo ha visto la modifica nei criteri di ammissione, nelle categorie dei partecipanti e nei parametri di giudizio della longevità delle imprese e dell'anzianità dei dipendenti previsti dal bando, dimostrando la capacità della Camera di commercio di interpretare i nuovi orientamenti del mondo dell'imprenditoria e del lavoro.