

Finita la corsa alle aperture di nuovi ristoranti

Di bar e ristoranti se ne aprono sempre meno, nonostante la provincia di Bergamo sia in controtendenza -con cinque ristoranti in più al termine del 2018- rispetto alla media nazionale dove nel 2018 hanno chiuso più ristoranti di quelli che hanno aperto, secondo i dati del Centro Studi Fipe (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi).

Bar e ristoranti costituiscono in media il 16,5% del totale delle attività del terziario della Provincia di Bergamo, secondo i dati Ascom. Il turnover resta molto alto come dimostrano i numeri: le aperture nel 2018 sono state 320 (203 bar e 117 ristoranti), su un totale di 1.394, pari al 22,3% del totale. Le chiusure sono state complessivamente 354 (242 bar e 112 ristoranti) su 1.928, pari a 18,4% del totale).

Finita la corsa alle aperture di nuovi ristoranti, che negli anni scorsi aveva visto l'affermarsi anche di molti locali a prezzi fissi, soprattutto giapponesi, le prospettive per il 2019 non sono rosee. Come afferma il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini: "Quanto avevamo previsto si sta purtroppo verificando. I settori della ristorazione e dei pubblici esercizi non possono crescere all'infinito. Negli ultimi anni il grande turnover con molte cessazioni era compensato dallo slancio di molte nuove aperture. L'intero comparto si stava però indebolendo e la crescita dei consumi fuori casa non poteva proseguire a lungo. Oggi le chiusure stanno per superare le aperture anche a Bergamo, non è un caso che le regioni turistiche con un grado di maturità alto come Marche Trentino, Umbria e Piemonte stiano soffrendo di più".

La crescita è terminata e ora quel che ci si aspetta è una fase di discesa. Un po' meglio sta tenendo la città, dove l'effetto turismo ha favorito una crescita dell'ultimo anno di

8 imprese (+ 1,34% contro però il + 12,94% degli ultimi tre anni e addirittura + 23,11% degli ultimi 5 anni. Di fatto per la città è stato un cambio di vocazione a favore della ristorazione che ha accompagnato la crescita dei flussi turistici. “In primo luogo il settore è fortemente impostato sulle imprese individuali che sono più deboli delle compagnie societarie. La dimensione media delle imprese sta regredendo e soffre la concorrenza di poche grandi imprese o di medi piccole ma organizzate in catena”, aggiunge Fusini.

I dati

I dati Ascom al 31 marzo 2019, i più aggiornati a disposizione, dimostrano che nell'ultimo anno i Pubblici esercizi sono aumentati in provincia dello 0,79%, contro il 6,7% degli ultimi tre anni e il 11,74% degli ultimi 5 anni. È chiaro che la crescita è terminata ed ora inizierà un'inesorabile discesa.

Frutta secca per dimagrire? Si può

L'estate con le sue temperature alte si sta facendo sentire e in attesa delle vacanze si teme la prova costume. Donne e uomini cominciano, se non hanno seguito un'alimentazione corretta tutto l'anno, a pensare ai chili di troppo e cercano di correre ai ripari aggiungendo più verdura, frutta, fibra e acqua nella loro dieta quotidiana. Quando però si ha davanti una bella ciotola di mandorle, noci, uvetta, pistacchi o anacardi, il primo pensiero che passa per la testa è “non lo mangio perchè fa ingrassare!”.

Sarà davvero così o si tratta di una leggenda metropolitana?

Nonostante per molti anni la frutta secca fosse considerata alimento da evitare per l'eccessivo apporto calorico, ora le ricerche scientifiche dimostrano esattamente il contrario.

Assunta con moderazione è un ottimo alimento per ridurre la fame e non solo fa bene all'organismo, ma addirittura può aiutare ad eliminare il grasso corporeo.

Come? Basta fare attenzione alla quantità e all'orario. Gli scienziati propongono una porzione da 20 grammi al giorno di frutta oleosa che, come dimostrato, fa diminuire il colesterolo totale. Inoltre, aggiungere la frutta secca – soprattutto mandorle, noci, pistacchi, arachidi – nell'alimentazione aiuta a raggiungere il consumo giornaliero raccomandato di cinque porzioni di frutta e verdura. Senza contare che può agire come un 'stop' alla fame in quanto favorisce il senso di sazietà.

La frutta secca quindi, che è ricca di acidi grassi essenziali, è perfetta come snack di metà mattinata, per spezzare la fame ed evitare di esagerare a pranzo, ma anche a colazione con lo yogurt greco, oppure prima di andare in palestra poiché fornisce all'organismo energia e sali minerali.

Inoltre, uno studio recente dell'Università di Florida ha dimostrato che le mandorle sono una fonte eccellente di vitamina E, magnesio e calcio, mentre le fibre contenute aiutano a rafforzare i cosiddetti 'batteri buoni' dell'intestino. Per di più il consumo quotidiano di frutta secca in quantità moderata riduce di circa il 30% l'incidenza di alcune malattie cardiovascolari come ictus e infarto.



I top 5

Secondo il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America (USDA) i top 5 da consumare sono: i pistacchi che apportano al nostro organismo acidi grassi benefici, proteine di origine vegetale e sali minerali; le mandorle che hanno benefici considerevoli per i pazienti diabetici; gli anacardi che sono ricchi di proprietà benefiche e contengono magnesio e selenio, ottimo per i dolori delle articolazioni; le noci che sono ricche di proteine, carboidrati, grassi buoni e omega 3 e che hanno dei benefici nell'abbassare il colesterolo e regolare la pressione sanguigna, sono inoltre consigliate anche a chi soffre di diabete; e le nocciole che secondo Journal of Clinical Lipidology possono abbassare il colesterolo.

Mangiare sì, ma con moderazione

La frutta secca ha molti benefici per la salute, tuttavia c'è sempre il rischio di consumare quantità superiori a quelle che consigliano medici e nutrizionisti. Le noci sono molto

energetiche, per 100 gr di prodotto forniscono all'organismo circa 600 calorie, quindi non si deve esagerare perché c'è il pericolo che aumenti il peso corporeo. Inoltre, possono causare diarrea e altri problemi di digestione come dolori addominali e gonfiore se vengono consumate in grandi quantità. La prossima volta quindi che vi farete la domanda "mangio la frutta secca?", la risposta è "sì" ma con attenzione.

La nutrizionista Roberta Zanardini

Un ottimo alleato per la salute

È un mito che la frutta secca fa ingrassare?

Il contenuto calorico è elevato, ma dovrebbe sempre far parte di una corretta alimentazione, pur non esagerando nelle quantità. La combinazione naturale di fibre, proteine, carboidrati e grassi insaturi conferisce a questo alimento un basso indice glicemico e lo rende prezioso contro gli aumenti di glicemia dovuti all'assunzione di zuccheri a rapido assorbimento. Inoltre, contiene zinco, magnesio, ferro, potassio, fosforo e calcio, per non parlare poi di vitamine A, E, C e K, insomma una sana abitudine.

Quanta frutta secca possiamo mangiare al giorno per mantenere la nostra linea?

Il consumo quotidiano dovrebbe essere di circa 10g per chi segue una dieta ipocalorica e di circa 20g per chi è normopeso. Meglio scegliere frutta secca al naturale, non tostata e non salata perché permette di usufruire di tutte le sue proprietà nutrizionali limitando allo stesso tempo l'assunzione di sodio.

Esiste un orario migliore per consumarla?

Sarebbe meglio evitare di sgranocchiarla prima di coricarsi o dopo pranzo, cioè quando le calorie si sommerebbero con quelle già introdotte e perché andrebbe ad appesantire la digestione fornendo un eccesso di calorie non necessario. Come avviene per la frutta fresca, i momenti ideali in cui consumare frutta

secca o disidratata sono quindi la colazione o gli spuntini di metà mattina e metà pomeriggio. In questi momenti infatti il nostro organismo ha bisogno di energia per iniziare la giornata e per arrivare ai pasti principali senza incorrere in cali energetici andando a sostituire e quindi eliminare l'uso di snack confezionati

COME PUÒ ESSERE ABBINATA PER FARE IL PIENO DI ENERGIA SENZA APPESANTIRCI DI CALORIE?

Grazie alle sue caratteristiche risulta un alimento completo anche assunto da solo, ma la si può consumare in aggiunta a uno yogurt contenente frutta fresca e cereali integrali o per arricchire le insalate.



Leolandia è il parco a tema più amato d'Italia

Leolandia è il parco a tema più amato d'Italia: a confermarlo sono le classifiche *Travelers' Choice Parchi Divertimento & Parchi Acquatici* di TripAdvisor, che premiano i parchi a tema più apprezzati dagli utenti del portale. E' il terzo anno consecutivo che il parco di Capriate San Gervasio conquista il podio nelle preferenze dei visitatori, che nelle loro recensioni dichiarano di apprezzare soprattutto l'unicità dell'esperienza, la qualità dei contenuti offerti, la professionalità del personale e la cura dell'ambiente. Risultati sorprendenti anche a livello internazionale: Leolandia è al 5° posto in Europa, salendo di 3 posizioni rispetto al 2018, e al 14° posto nel mondo, in crescita di 9 posizioni e unica eccellenza italiana nella Top 15. Un risultato di tutto rispetto se si considera che nel mondo si stimano circa 20.000 parchi, sottolinea una nota.

I numeri

Un gradimento del pubblico supportato anche dai risultati operativi: Leolandia ha chiuso il 2018 con 1,1 milioni di ingressi, un fatturato di oltre 37 milioni di euro e 7,5 milioni di utile. Dati in crescita nella prima parte della stagione 2019, che registra un volume d'affari al 30 giugno in aumento del 21% anno su anno con una previsione di incremento dei visitatori del 10%.

La formula

Alla base di Leolandia c'è una formula che si rivolge specificatamente alle famiglie con figli fino a 10 anni di età. Ai suoi piccoli ospiti, Leolandia offre 46 attrazioni, di cui 33 accessibili anche ai bambini alti meno di 90 cm, e la possibilità di incontrare i personaggi più amati del mondo dei

cartoon, oggetto di accordi di licensing con le major dell'entertainment a livello mondiale. A tutto ciò si abbinano spettacoli prodotti da Leolandia, con un cast di oltre 30 artisti provenienti da tutto il mondo, e una attenzione particolare ai bambini con disabilità.

“Siamo orgogliosi di questi risultati – afferma Giuseppe Ira, presidente di Leolandia – e del peso sempre più importante che stiamo assumendo a livello internazionale, affiancandoci a realtà leader dell'intrattenimento. La nostra sfida più importante è portare l'eccellenza nel settore dei parchi a tema italiani, aggiungendo un ulteriore tassello di attrattività all'offerta turistica del nostro Paese, sia sul mercato interno sia in ottica incoming”.

I dati del comparto

In base ai dati diffusi dall'Associazione dei Parchi Permanenti Italiani, il settore sta assumendo un ruolo sempre più centrale nello sviluppo del territorio e nazionale, con un indotto stimato di 800 milioni di euro e un giro d'affari nel 2017 di 376 milioni di euro. Solo in Italia il comparto genera una media di 20.000 posti di lavoro stabili, che arrivano a 60.000 considerando le assunzioni stagionali e l'indotto.

I turisti diventano chef all'aeroporto di Orio al Serio

L'Aeroporto di Milano Bergamo lancia un concorso di cucina tra i suoi passeggeri. L'iniziativa si chiama “Chef in aeroporto” e possono partecipare i passeggeri maggiorenni in possesso di un documento di viaggio effettuato nel corso del 2019 o in

procinto di farlo entro il 31 dicembre dell'anno in corso. La prova prevede di realizzare una ricetta di ispirazione territoriale, che rappresenti il territorio di riferimento dell'Aeroporto di Milano Bergamo, utilizzando ingredienti principali prevalentemente lombardi.

I partecipanti avranno tempo fino al 31 agosto per collegarsi al sito www.bgychef.milanbergamoairport.it, inserire i dati personali insieme alla copia del documento di viaggio, la descrizione della ricetta per una lunghezza massima di 1.500 caratteri in lingua italiana, e le foto che rappresentano le fasi di esecuzione (in formato jpeg, Gif o Png) fino a una dimensione massima di 5 Mb. Entro il 20 settembre 2019 una giuria di esperti procederà alla selezione delle tre migliori ricette, i cui ideatori saranno invitati a partecipare al cooking show che si terrà al Vicook Bistrot dell'Aeroporto di Milano Bergamo, dove potranno cimentarsi nella preparazione della propria ricetta alla presenza dello chef tristellato Chicco Cerea. Il vincitore vedrà pubblicata la ricetta per un anno intero nel menù di Vicook Bistrot, giudicato tra i migliori ristoranti aeroportuali a livello mondiale.

L'iniziativa mira a coinvolgere i passeggeri nel mondo della cultura enogastronomica su cui da tempo ha puntato l'Aeroporto di Milano Bergamo, con proposte basate su esperienze del gusto e riscoperta delle identità territoriali.

Giorgio Beltrami eletto vicepresidente regionale del

coordinamento di Fipe Lombardia

Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie di Ascom Bergamo Confcommercio e titolare del “Bar Centrale” di Lovere è stato eletto vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia, l’Associazione Regionale dei pubblici esercizi lombardi.

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato Presidente di Fipe Lombardia.

Ascom, il calendario delle chiusure estive

Gli uffici Ascom di via Borgo Palazzo 137 di Ascom Bergamo Confcommercio rimarranno chiusi per le ferie estive dal 12 al 26 agosto compresi e riapriranno martedì 27 agosto. Le delegazioni di Albino, Calusco, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Lovere, Sarnico, Treviglio e Zogno saranno chiuse dal 12 al 30 agosto e riapriranno lunedì 2 settembre. Gli uffici di Clusone dal 12 al 23 agosto per riaprire lunedì 26 agosto; e quelli di Trescore dal 12 al 26 agosto e riapriranno martedì 27 agosto.

La comunicazione digitale sbarca nelle edicole di città

“Digicity, è il nuovo network di comunicazione digitale di Bergamo, installato su alcune edicole della città e nato dall'accordo tra Ascom Confcommercio Bergamo, Dif Spa e Comune di Bergamo”

Nove per il momento le edicole che hanno aderito al progetto e che si trovano in via Locatelli, Largo Medaglie d'Oro, via Zambonate/largo Cinque Vie, via Palazzolo/Via Baschenis, via Cesare Battisti, Colle Aperto, viale Papa Giovanni XXIII, via Statuto e Piazza S. Anna.

I nuovi dispositivi rappresentano l'avanguardia della segnaletica digitale stradale 2.0 e si presentano come tablet a tutti gli effetti.

“Bergamo si è mossa tempestivamente nella direzione della segnaletica del futuro e nel Giugno 2019 è diventata la seconda città italiana, dopo Milano, a poter vantare di una nuova rete operativa di comunicazione” afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo.

Due sono state le parti fondamentali per l'attuazione e la sopravvivenza del progetto: le edicole e il Comune.

“Questa rete, che tra le molte altre positività proietta Bergamo verso uno scenario di digitalizzazione metropolitana, ha come punti cardine il rinnovamento delle edicole, la creazione di un canale comunicativo tra il Comune e i cittadini, la formazione di un ecosistema digitale al servizio della comunità” spiega Giorgio Corno, presidente di Dif Spa in rappresentanza delle edicole.

L'accordo offre anche un servizio utile ai cittadini, in quanto permette alle edicole di rilasciare certificati anagrafici.

“Il servizio si articola in due proposte, una di marketing territoriale attraverso la gestione dei Diginet sui quali vengono trasmesse le news di Visit Bergamo e l'altra legata all'erogazione dei certificati anagrafici presso le edicole – afferma Giacomo Angeloni, assessore all'innovazione, semplificazione, servizi demografici del Comune di Bergamo –. Questa iniziativa rappresenta un altro passo verso il lavoro di decentramento dei servizi, e offre una nuova opportunità per le persone, soprattutto le cosiddette 'non digitalizzate', che potranno trovare nell'edicola sotto casa un punto per erogazione dei certificati”.

Per il servizio di rilascio dei certificati al momento sono state selezionate dieci edicole, per lo più nei quartieri della città.



Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per

disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia. Sono fatti nascere per essere uccisi.

C'è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità,

sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

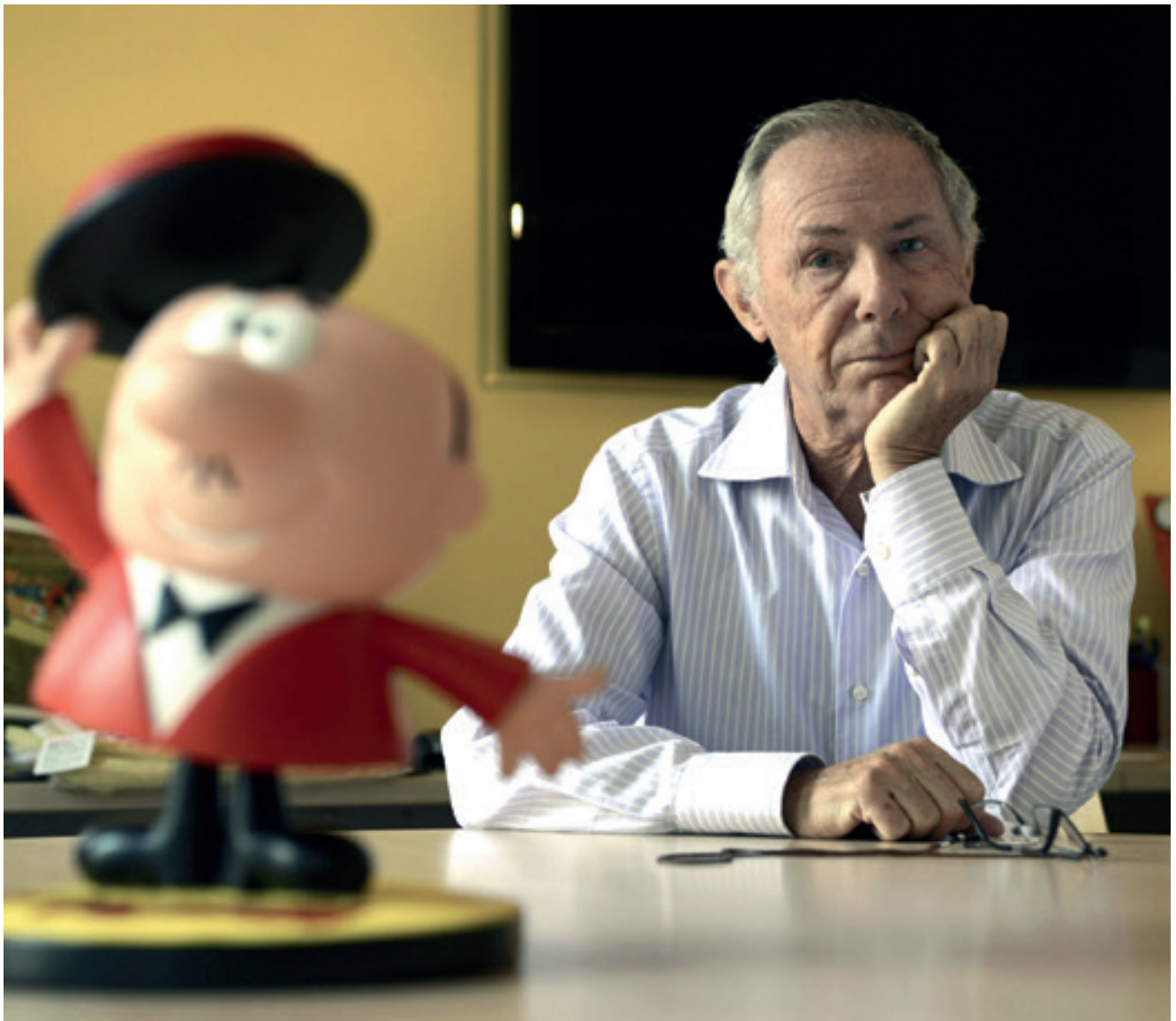
Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi siete carnivori?"

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglirei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: "La frase più bella che ricordo nella mia vita l'ha detta un bambino quando parlava di un disegno: "E' un'idea con intorno una linea". Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza "Tapum! La storia delle armi", il suo primo cortometraggio d'animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l'attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel

campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per "Quark". Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario "Bozzetto non troppo" di Marco Bonfanti.





Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la

tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia. Sono fatti nascere per essere uccisi.

C'è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno

intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità, sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi

siete carnivori?

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglirei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: “La frase più bella che ricordo nella mia vita l’ha detta un bambino quando parlava di un disegno: “E’ un’idea con intorno una linea”. Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza “Tapum! La storia delle armi”, il suo primo cortometraggio d’animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l’attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per “Quark”. Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario “Bozzetto non troppo” di Marco Bonfanti.





Foto di Adriana Merisio

Forme, aperte le iscrizioni ai World Cheese Awards

Sono aperte le iscrizioni per partecipare ai World Cheese Awards e gli organizzatori, Guild of Fine Food, invitano i produttori di formaggio di tutto il mondo a presentare i loro prodotti alla più grande competizione mondiale dedicata esclusivamente ai formaggi e non ad altri prodotti caseari. World Cheese Awards avrà luogo venerdì 18 ottobre 2019, per la prima volta in Italia, nell'ambito dell'evento FORME che si svolge nella città di Bergamo.

Dopo aver raggiunto un numero record di iscrizioni nel 2018, quest'anno si prevedono più di 3.500 iscrizioni, provenienti da oltre 40 Paesi dei sei continenti. La comunità casearia internazionale si riunirà per giudicare tutti i formaggi in un solo giorno, raccogliendo produttori, rivenditori, compratori, consumatori e giornalisti gastronomici in un'autentica celebrazione internazionale di tutto il mondo del formaggio.

World Cheese Awards, piattaforma globale per promuovere l'eccellenza della produzione casearia, dai pluripremiati ai piccoli artigiani, assegnerà le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold con una giuria formata da 230 membri che indirizzerà i buyer internazionali verso i formaggi migliori del mondo. In seguito, una Super Giuria di fama internazionale eleggerà i formaggi migliori in diretta televisiva su WCA TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo 2019.

La quarta edizione di FORME ospiterà un evento senza precedenti dedicato al formaggio e a i suoi estimatori. Oltre 40,000 visitatori avranno l'opportunità di immergersi nel vivo di World Cheese Awards. Inoltre, potranno visitare gratuitamente un'esposizione museale dedicata ai precedenti Formaggi Campioni del Mondo, assistere all'esame della giuria dal vivo e partecipare a tour di degustazione che si terranno

durante il fine settimana. L'evento FORME, ambientato nel cuore medioevale di Bergamo e nei padiglioni della Fiera di Bergamo, ospiterà, oltre a World Cheese Awards, Cheese Festival, un grande spettacolo di arte casearia aperto al pubblico e B2Cheese, l'inedita fiera internazionale dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario, offrendo alla comunità casearia lo scenario ideale per interagire, degustare e giudicare, ma anche stringere accordi e concludere affari.

John Farrand, amministratore delegato di Guild of Fine Food, l'organizzazione che gestisce World Cheese Awards, ha commentato: "Siamo davvero entusiasti di venire in Italia per la prima volta, e di collaborare con FORME per realizzare il più grande evento all'interno del calendario delle manifestazioni casearie internazionali di quest'anno. World Cheese Awards cresce in dimensioni e pubblico anno dopo anno, ma non abbiamo mai perso di vista il suo vero significato: la celebrazione del lavoro dei piccoli produttori di formaggio artigianali. Ecco perché per questa edizione ci auguriamo un numero maggiore di iscrizioni, provenienti da più Paesi. La regione Lombardia ha i numeri e la qualità per eccellere nella produzione casearia e non riesco a immaginare un'ambientazione migliore in cui il mondo caseario possa riunirsi ancora una volta, per applaudire le eccellenze e puntare i riflettori anche sui formaggi delle Cheese Valleys, nel momento in cui Bergamo è candidata ad essere nominata Città Creativa UNESCO per la gastronomia."

Le iscrizioni per il World Cheese Awards termineranno lunedì 9 settembre. Si consiglia di iscriversi in anticipo. I produttori possono iscriversi online su www.gff.co.uk/wca. World Cheese Awards si svolgerà venerdì 18 ottobre e farà parte dell'evento FORME, in programma da giovedì 17 a domenica 20 ottobre a Bergamo.

World Cheese Awards

World Cheese Awards rappresenta un appuntamento annuale

importante nel calendario di chi ama il formaggio, e da oltre 30 anni riunisce produttori, commercianti, acquirenti, consumatori e giornalisti gastronomici di tutto il mondo, per celebrare la tradizione, l'innovazione e l'eccellenza nel settore caseario. È l'evento più famoso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, perché yogurt, panna, burro e altri prodotti caseari non sono ammessi alla gara. L'evento sostiene i migliori produttori di formaggi al mondo, dai piccoli artigiani ai grandi produttori internazionali.

I membri della giuria, suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, selezionano i formaggi meritevoli di medaglia di Bronzo, Argento o Oro. Esaminano la crosta e la struttura del formaggio, il colore, la consistenza, l'omogeneità e soprattutto il sapore. Ogni squadra, nell'ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che porterà all'esame finale della giuria. La Super Giuria, che rappresenta i quattro angoli del mondo, procede infine a eleggere i 16 formaggi finalisti di fronte a un pubblico di produttori e consumatori, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo; l'avvenimento viene trasmesso in diretta televisiva su WCA TV.