

Food Film Fest, premiati i vincitori della sesta edizione

Cala il sipario sulla sesta edizione del Food Film Fest di Bergamo andato in scena da mercoledì 28 a sabato 31 agosto. Promosso dall'Associazione Culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di Ubi Banca, ASM e Comune di Bergamo, il festival è ad oggi uno dei più importanti festival internazionali cinematografici dedicato al tema del cibo e che per la sua originalità richiama ogni anno molti visitatori. L'obiettivo della kermesse è diffondere una cultura dell'alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che anche per questa edizione ha raccolto oltre 500 film provenienti da 71 nazioni in tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell'arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

I vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc e Animation

Durante la serata finale di sabato 31 agosto, Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc e Animation.

Per la categoria Animazione il premio è andato al giovanissimo regista canadese Max Shoham per il film "Hearth".

Per la categoria Food Movie vince Gionata Zanetta, regista del

film "Rossini, music for the palate". Una produzione del 2018 in collaborazione con Giuliana Altamura (sceneggiatrice) e Zeno Gabaglio (consulente musicale).

Nella categoria Doc si aggiudica il premio il film girato in Senegal «Golden Fish, African Fish» di Thomas Grand regista francese.

Premi e menzioni speciali

Anche per questa edizione sono stati assegnati il premio speciale Ubi Banca per il miglior film di "Valorizzazione delle persone e dei territori" e il premio speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati.

Due le menzioni speciali: Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e Sviluppo Economia Locale della Camera di Commercio di Bergamo, ha premiato Antonio Lastella, regista di Pathenopae Cornucopiam. La seconda menzione speciale è stata assegnata dall'avvocato Luigi Riccardi della Fondazione ASM a Claudio Pelizzer, regista di Wine on Garda Lake.

Il premio della Direzione Artistica, intitolato ad Emanuele Prati, è stato assegnato dalla moglie Antonella Prati ad Andrei Severny regista russo del film "Buried Seeds". Il premio conferito all'opera che più delle altre è stata in grado di promuovere la "Valorizzazione delle persone e dei territori", il premio UBI Banca, è andato a Clio Sozzani e Claudia Palazzi, registe di "Foodmakers go global – I noodles cinesi incontrano la pasta italiana", film del 2018.

La serata finale è proseguita con l'appuntamento "Storie di Cibo", con la partecipazione del Festival delle Lettere e dei musicisti Michela Podera al flauto traverso, Raffaele Mezzotti alla chitarra e Luca Andreini e Ottavia Sanfilippo alle letture.

Per ulteriori informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com



In Città Alta torna il “Food Film fest”

Mercoledì 28 agosto a Bergamo si apre la VI^a edizione del “Food Film Fest – Cinema & Cibo Festival”, manifestazione promossa dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di Ubi Banca, ASM e Comune di Bergamo. Ad oggi è uno dei più importanti festival internazionali cinematografici dedicato al tema del cibo e che per la sua originalità richiama ogni anno molti visitatori.

La kermesse sarà inaugurata mercoledì 28 agosto alle ore 18:30 presso Ubi City in Piazza Vittorio Veneto alla presenza delle autorità locali, degli organizzatori e dei molti partner che hanno contribuito alla realizzazione di questo appuntamento.

L'obiettivo è diffondere una cultura dell'alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che anche per questa edizione ha raccolto oltre 500 film provenienti da 71 nazioni in tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell'arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

Numerosi gli appuntamenti previsti fino a domenica 1 settembre nella cornice dell'evento che interesserà nello specifico Città Alta.

Il Food Film Fest village, allestito in Piazza Mascheroni, ospiterà tutti i giorni i dibattiti, le proiezioni dei film in concorso, le degustazioni offerte da Coldiretti Bergamo in collaborazione con l'Azienda Agricola San Fermo di Calcio, l'Azienda Agricola Molino dei Frati di Trescore Balneario e l'Azienda Agricola Cascina dei Prati di Credaro ed infine i Laboratori del Gusto con Slow Food Bergamo Valli Orobiche

La Sala Curò, nell'adiacente Piazza Cittadella, sarà destinata invece per le proiezioni, le serate in lingua e i laboratori per bambini.

I film finalisti, scelti dal Direttore Artistico Luca Cavadini, verranno proiettati dalle ore 18:30 alle ore 20:30 in Sala Curò e dalle 20:30 alle 23:30 in Piazza Mascheroni. Produzioni speciali, recupero delle tradizioni, sostenibilità ambientale, ossessioni e dipendenze, lo spreco alimentare, il pensiero degli chef così lontano dagli stereotipi televisivi sono solo alcuni dei temi trattati dai registi di ogni parte del mondo.

La premiazione dei film in concorso avrà luogo sabato 31 agosto dalle ore 20:00, momento in cui la Giuria decreterà i vincitori delle tre categorie: FOOD MOVIE, DOC e ANIMATION.

In Giuria Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e sviluppo dell'economia locale Camera di Commercio di Bergamo; Enrico Radicchi, della Condotta Slow Food Bergamo; Gabriele Ancona, vice direttore di Italia a Tavola; Ivan Bonomi, Coldiretti Bergamo; Giancarlo Rolandi, scrittore, sceneggiatore e regista cinetelevisivo. Anche quest'edizione vedrà assegnati il premio speciale Ubi Banca per il miglior film di "Valorizzazione delle persone e dei territori" ed il premio speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati.

Novità di questa edizione la proiezione di alcuni short d'autore fuori concorso realizzati da giovani registi e gli incontri, moderate da Luca Cavadini, nati dall'attivazione di diverse collaborazioni con realtà a livello locale e nazionale e pensati per approfondire importanti ambiti: CIBO E ARTE in compagnia del curatore e critico d'arte Luca Beatrice, CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE con Don Giulio Dellavite Segretario Generale della Curia – Diocesi di Bergamo e Giacomo Petrarca responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del vino dell'Università San Raffaele. Una tematica molto cara al festival e scelta in seguito alla recente collaborazione con il Festival Film di Peso di Latina è quella che verrà approfondita invece durante l'incontro CIBO E SALUTE che vedrà la partecipazione della Chef Laura Castoldi, dell'autrice Anna Chiara Merisio e dello specialista in cardiologia Flavio Doni in qualità di esperti. In chiusura del festival la mattina di domenica 1 settembre la tavola rotonda CIBO E FUTURO che darà modo ai cittadini di conoscere meglio 2 importanti progetti che riguardano la città e il suo futuro presentati da Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy, Gabriele Rinaldi direttore dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo e

Gianfranco Drigo Direttore di Coldiretti Bergamo.

Tra gli altri appuntamenti da non perdere la serata STORIE DI CIBO, uno spettacolo di parole e musica in collaborazione con il Festival delle lettere di Milano che non mancherà di emozionarci attraverso le letture di Luca Andreini e le note del duo musicale composto da Michela Podera e Raffaele Mezzanotti.

Ai più piccoli saranno dedicati il laboratorio Facciamo RETE. Quando uniamo gli INTENTI tutto diventa POSSIBILE promosso da Moblarte e l'appuntamento Funky GAL, come sono BIO stamattina for Food Film Fest che avrà come obiettivo quello di avvicinare i bambini alla cultura del mangiare sano in modo giocoso e leggero con l'aiuto della mascotte del progetto, il gallo Funky.

La partecipazione alle proiezioni e a tutti gli eventi in programma è ad ingresso libero.

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma in Piazza Mascheroni si sposteranno presso la Sala Curò in Piazza Cittadella. Per ulteriori informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com

A qualcuno piace freddo

Per chi odia mettersi ai fornelli con il caldo c'è una bella notizia: cucinare senza fuoco non solo è possibile, ma anche di tendenza. Bastano un po' di pratica, alcune accortezze e un pizzico di fantasia per preparare un'ottima cena a crudo, a prova di gourmet. Secondo l'ultimo rapporto Eurispes l'8% della popolazione ha abolito forni e microonde e sono addirittura nati ristoranti ad hoc dove si servono solo

cibi non cotti. Questa moda salutista chiamata 'raw food' -in italiano 'cibo crudo'-, negli Stati Uniti ha conquistato molte star e fa sempre più proseliti tra i vegani (ma non solo), e anche tra gli chef. Quale occasione migliore dell'estate per mettersi alla prova? In questi mesi c'è l'imbarazzo della scelta tra verdure e ortaggi, basta aggiungere un buon olio di oliva extravergine fruttato e profumato e usare le opportune erbe aromatiche e il gioco è fatto.

COSA SI PUÒ PREPARARE

Se finora vi siete limitati a panini, insalate, prosciutto e melone o pomodori e mozzarella, sappiate che le ricette che si possono preparare senza forno e fornelli sono invece moltissime. A freddo si possono 'cucinare' oltre a frutta e verdura anche pasta, riso, pesce, carne, riso, legumi e cereali. Con un'attenzione: i cereali e legumi si devono consumare germogliati. Dalla classica panzanella, ottima anche come piatto unico, al gazpacho spagnolo, da crudi e affumicati fino ad arrivare a meringate, tiramisù e cheesecake, le ricette dolci e salate da 'cucinare' in frigorifero possono conquistare tutti i gusti. Se il crudo non vi intimorisce potete spaziare dal vitellone al manzo ai gamberi al tonno passando per tutti i pesci bianchi, il salmone, il baccalà divertendovi a combinare gli ingredienti.

PICCOLA GUIDA AGLI ABBINAMENTI

Il prosciutto crudo – È ottimo abbinato a fichi, ricotta e miele, ma anche accompagnato da bocconcini di mozzarella e sedano rapa. Si condiscono con mozzarella di bufala, basilico, olive e origano, oppure si possono riempire di tonno, o ancora, farcire con formaggio caprino e semi di papavero.

L'insalata – Avrà un tocco esotico se condita con una marinatura di agrumi fatta con arancia, pompelmo e mandarino.

I carciofi – Sono un antipasto freschissimo se tagliati a fettine sottilissime, lasciati in ammollo nella spremuta di un pompelmo, un mandarino e una spruzzata di succo di limone e conditi con olio, cipollotto, pepe, sale, aneto e una

grattugiata di zenzero. Se marinati insieme a delle mazzancolle o del salmone, il piatto diventa completo.

Carne e pesce – A fettine, dadolini o a cubotti si condiscono con base di olio extravergine, olio di sesamo, limone o lime, erbe tritate dalla cipollina alla menta, pepe, paprica o peperoncino.

I VANTAGGI

Oltre a evitare il caldo, i piatti 'a freddo':

- sono ideali per chi è goloso ma ha poco tempo e scarsa esperienza ai fornelli
- valorizzano al massimo le materie prime e conservano le proprietà nutritive degli alimenti: vitamine, sali minerali, oligoelementi e antiossidanti
- sono a zero consumo di energia
- fanno risparmiare tempo
- sono leggeri, salutari e nutrienti
- permettono di riutilizzare al meglio ingredienti rimasti come il pane duro.

SUA MAESTÀ LA MARINATURA

Senza dubbio la marinatura è la tecnica di 'cottura' a crudo più famosa e con la storia più antica. Consiste nel lasciare gli alimenti immersi in un liquido composto da succo di limone o aceto, olio extravergine di oliva, sale, pepe e se si desidera, aglio, spezie ed erbe aromatiche. Ma le combinazioni sono tante: si può sperimentare con il succo di arancia, il pepe rosa in grani, una salsa allo yogurt. È perfetta per gli ortaggi, tagliati in fette sottili, dalle zucchine agli asparagi e con le verdure grigliate, come melanzane e peperoni. È ottima anche per i carpacci di salmone o di spada. I tempi della marinatura variano a seconda dell'alimento: per il pesce è dai 30 minuti alle due ore, a seconda che sia intero oppure in tranci e filetti; per le verdure al massimo mezz'ora; per la carne di bovino l'ideale è metterla a marinare cinque ore. Per la carne di maiale e di pollo (che però vanno sempre, sempre cotte) dalle quattro alle sei ore.



LE REGOLE BASE

1. Scegliete alimenti freschi di prima qualità, meglio se di origine biologica. Attenzione: il pesce va sottoposto prima a procedura di abbattimento delle temperature, tenetelo, quindi a una temperatura di -20°C per almeno 24 ore.
 2. I prodotti devono essere integri e privi di tagli, lacerazioni o zone di colore non uniforme e consumati nel minor tempo possibile.
 3. Lavate in modo molto accurato gli alimenti, spazzolandoli bene e eliminando parti danneggiate o scure che possono nascondere batteri, senza lasciarli in ammollo. Usare taglieri diversi da quelli impiegati per carne e pesce, in modo da evitare contaminazioni.
 4. Sbucciatura, taglio e divisione degli ingredienti in parti più piccole deve avvenire solo poco prima del reale utilizzo, unica eccezione, gli alimenti da marinare o lasciare insaporire nelle salse.
 5. Usate un olio extravergine di oliva fruttato e profumato o un altro olio di qualità.
 6. Servite creme, carpacci e marinate molto freddi. Coppette o piatti possono essere appoggiati su una base con bordi alti riempita di ghiaccio tritato.
 7. Accompagnate il piatto con pani croccanti, sottili e con poca mollica. Crostini, sfoglie, bruschette o semplici grissini sono perfetti.
 8. Per la carne: verificate che non sia stata interrotta la catena del freddo. Limitate l'esposizione dei cibi a temperatura ambiente prima del consumo.
-

Gelato, a ferragosto previsto un boom di richieste

Il gelato è uno dei protagonisti indiscussi di questa estate e lo sarà soprattutto a ferragosto. Lo dice l'Osservatorio SIGEP di Italian Exhibition Group secondo il quale nei prossimi giorni ci sarà un aumento dei consumi del 15%. Secondo la speciale classifica Sigep in Italia ci sono 39mila gelaterie con 150mila addetti e un fatturato di 3 miliardi di euro. Il giro d'affari del gelato artigianale è di 3 miliardi per l'anno in corso con un trend di crescita, se confermato, del 10% (2,7 i miliardi di euro nel 2018). Roma si attesta come la capitale del gelato: da sola conta 1.400 gelaterie specializzate con 4.200 addetti. Bergamo nella classifica degli "italiani amanti del gelato", si piazza la settimo posto. Nella Bergamasca ci sono 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d'affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio.

Gli altri numeri del gelato artigianale:

- 4,48 miliardi di euro: volume d'affari della filiera del gelato artigianale made in Italy
- 481 milioni di euro: fatturato dell'industria delle macchine e degli arredi per la gelateria
- 90%: quota di mercato mondiale detenuta dai produttori italiani di macchine per il gelato
- 24: le aziende specializzate in macchine e arredi per la gelateria
- 600 milioni di euro: fatturato dell'industria degli ingredienti per gelato e dei semilavorati

- 45: le principali aziende specializzate in ingredienti e semilavorati con un fatturato aggregato da 1,6 miliardi di euro
 - 125.000 euro: export generato per l'Italia da ogni gelateria avviata all'estero.
-

Cucina e musica internazionale in riva al lago di Endine

Buon cibo, bancarelle, spettacoli, musica folk, blues e country da ogni parte del mondo con le luci che illuminano lo specchio lacustre. Ritorna per il sedicesimo anno "Notte sotto le Stelle", il festival estivo di Spinone al Lago, sul Lago di Endine. Da giovedì 8 all'11 agosto sul Lungolago Marinai d'Italia è possibile mangiare, bere, vivere un'atmosfera piacevole e ascoltare buona musica.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione sotto le Stelle, con la collaborazione del Comune di Spinone al Lago. La data di apertura prevista per il 7 agosto è stata annullata per maltempo.

Per conoscere il programma: <https://www.nottesottolestelle.it/>



Esplode la Pokemania

Colorato, fresco, salutare, magro, pratico e, soprattutto, buono. Dalle onde dei surfisti della West Coast americana, il poke ha conquistato le tavole internazionali, compresa la nostra, tanto da far dimenticare il sushi. Il piatto tipico delle Isole Hawaii è un'insalatona di pesce, ideale da consumare nella stagione estiva: in origine era il cibo povero dei pescatori, che consisteva spesso in scarti tagliuzzati a dadini e insaporiti con sale marino, spezie e alghe. La sua pronuncia è "po-kay", che significa, infatti, "tagliato a pezzi grossi". Ma non è semplicemente pesce crudo. Gli altri ingredienti che compongono la maxi ciotola che lo contiene o bowl sono altrettanto importanti. Amatissimo da Barack Obama che lo mangiava da ragazzo sulle isole dove è cresciuto, e

arrivato

in Italia un paio d'anni fa, il poke è oggi tra i piatti più trendy. E anche a Bergamo si sta facendo conoscere e apprezzare.

COSA C'E' NELLA POKE BOWL

Il poke è un piatto a base di pesce crudo, in genere piovra, tonno o salmone, senza lische, con verdure, come cipolla, pomodoro e cetriolo, condito con olio di sesamo e salsa di soia. Comodo e pratico, si consuma anche a temperatura ambiente, mangiandolo come un take away, stando seduti alla scrivania dell'ufficio. La regola prevede la presenza di pesce crudo o marinato, una base che in genere è il riso, il condimento di unasalsa, più altri ingredienti che danno una sferzata di sapore. Nelle isole d'origine, si può gustare ovunque da bar a ristoranti e perfino stazioni di servizio, preparato con l'aggiunta di cipolla dolce del Maui e altri sapori che in genere sono avocado, noci Macadamia, peperoni, peperoncino, a volte alghe o uova di pesce. Immane, il condimento Inamona, che si ritrova anche nella cucina Thai, ricavato dalle noci tostate del kukui, albero delle Hawaii, o noci delle Molucche.

POKEMANIA IN ITALIA (E A BERGAMO)

Il boom è scoppiato agli inizi del 2018 con un'invasione di locali soprattutto a Milano e Roma. La specialità esotica sta avendo un ottimo riscontro anche a Bergamo tanto che, lo scorso novembre, in via Papa Giovanni XXIII, ha aperto il locale della catena Hawaii Poke. In via Matteotti si trova, invece, il franchising Mahalo (che in hawaiano significa grazie) Poke, inaugurato lo scorso aprile. Il cliente può sbizzarrirsi con la fantasia, creando la sua bowl come desidera, divertendosi a mettere insieme gli ingredienti. Il risultato appaga sia il palato, sia la vista, tanto che il poke è tra i piatti più "instagrammabili" del momento. Le combinazioni proposte dai due locali permettono di scegliere tra il formato: il regular (da due proteine) o il large da

tre, tra salmone, tonno, branzino, tonno sott'olio, polpo, tofu e pollo. Abordabile il costo: 9,90 per il primo, 12,90 per quello più corposo. Poi viene la scelta della base, che può essere riso bianco, integrale, insalata o metà e metà. I condimenti (o marinatura) vanno dallo zenzero al mais, dall'ananas a edamame, rapanelli, alghe nori, sesamo, oltre ai classici pomodori, cipolla, carote, cetrioli, finocchio. Per le salse ci si può sbizzarrire tra soya, ponzu con aceto di riso, succo di limone e soia, teriyaki con soia, mirin (sake da cucina) e zucchero, sriracha a base di peperoncini, salsa di sesamo. Sono considerati extra sfiziosi avocado, mango, alghe wakame, mandorle, tobiko, polpa di granchio. Il più richiesto dai bergamaschi è la bowl con riso integrale e insalata, salmone e tonno, cetrioli, pomodorini, cipolle croccanti e avocado.

VARIANTI SPECIALI

L'ahi poke è il più comune, nato nel 2012 in California, composto da tonno rosso o a pinne gialle, condito con sesamo e olio di soia. L'he'e poke è a base di polipo, il lime poke ha, invece, un forte sapore di lime. E ancora si può gustare lo shoyu poke, la versione piccante con salsa di soia e cipolle dolci. Il poke si può trovare anche marinato in salsa di zenzero, con wasabi o alghe, peperoncino fresco o essiccato e cipollotti. C'è chi usa la carne al posto del pesce e la quinoa in sostituzione del riso. Altre combinazioni sono salmone con salsa spicy, tonno al naturale o tataki, pesce spada per una versione ispirata ai sapori mediterranei. E, per completare, uova di pesce, avocado, carote, fagioli edamame, cipolle e ravanelli tagliati sottili.

IL TREND DEL PESCE CRUDO

Se negli anni '90 il sushi era ancora sconosciuto ai palati, in un decennio si è moltiplicato fino a diventare una preparazione che si trova nei banchi del supermercato. Grazie alla modagiapponese è stato rispolverato anche il crudo di mare del Sud Italia. Poi è stata la volta del ceviche

peruviano servito con tanto limone, cipolla e un pizzico di peperoncino. La moda del poke è partita dalle isole paradisiache del mare incantato, sbarcando a Londra, Parigi e in Italia. In realtà, gli hawaiani sostengono che del poke si stia perdendo la vera essenza. A rivisitarlo, per prima, è stata la cucina giapponese con riso e salsa di soia. Proprio l'eccesso di contaminazione, soprattutto negli Stati Uniti, avrebbe trasformato l'esotica pietanza in un pretesto per mescolare in modo arbitrario zucchine, pomodori, quinoa, ravanelli e altri ingredienti in un insalatone svuotafrigo.

APPORTO NUTRIZIONALE

Leggero, fresco e a basso contenuto calorico, il poke è considerato un fast food salutare. Garantisce un ottimo apporto proteico, è digeribile e ricco di grassi buoni (gli omega 3), mentre il riso fornisce i carboidrati e le verdure la fibra, minerali, vitamine e antiossidanti. Una pausa pranzo a base di poke è, dunque, un toccasana per non ingrassare. Contiene nutrienti fondamentali per la salute della pelle e del metabolismo come la vitamina B1 o tiamina, B2 o riboflavina, l'acido pantotenico (vitamina B5) e il tocoferolo (vitamina E). Tutte sostanze sensibili al calore: quando consumi un poke, quindi, assorbi una quantità maggiore di nutrienti proprio perché è crudo.

ATTENZIONE AI RISCHI NEL PIATTO

Il pesce crudo, proprio come nel sushi, richiede cautela perché può essere soggetto a contaminazione, ad esempio di Anisarkis, il parassita sempre più diffuso. È importante che gli esercenti facciano attenzione all'aspetto igienico sanitario e alla conservazione del pesce nel frigorifero. Come per il sushi, il poke può stancare e non essere adatto a palati che non hanno confidenza con i sapori nudi e crudi, appunto. È sempre bene chiedere informazioni sulla provenienza e la conservazione del pesce per non incorrere in pericolosi rischi per la salute.



Al castello di Urgnano c'è Fermento Festival

La condotta di Bergamo di Slow Food, in collaborazione con l'Associazione *Strada del Vino Valcalepio* e dei Sapori della Bergamasca, è felice di partecipare a «Fermento Festival», tre giorni di eventi ospitati nella meravigliosa e suggestiva Rocca Albani ad Urgano. Si tratta di tre giorni in cui la cultura sarà la vera protagonista: verrà infatti declinata in tutte le sue sfaccettature. Insieme a tanta musica, libri, spettacoli, cinema, sport e architettura ci saranno diversi momenti dedicati all'enogastronomia, ai prodotti km zero e ai produttori locali.

Slow Food Bergamo parteciperà proponendo un Laboratorio del Gusto previsto per venerdì 2 agosto alle ore 19.45 “Formaggi e Moscato a confronto” e con una conferenza, sempre programmata per venerdì 2 agosto alle ore 21.30, sul tema degli “Orti scolastici: educazione alimentare nelle scuole”

Non mancheranno poi visite guidate e tour nella storia in collaborazione con l’associazione Promo Urgnano e con la Proloco locale. L’appuntamento è quindi per il 2, 3 e 4 agosto al bellissimo castello di Urgnano con tre intense giornate per festeggiare insieme l’estate.

Per il programma completo, [clicca qui](#)



Il mondo celebre le eccellenze lombarde

Dal cioccolato ai formaggi, dal buon cibo al latte sino alle biciclette, alle barche e agli articoli sportivi. Cresce in maniera esponenziale l'export di prodotti legati al turismo dalla Lombardia nel mondo: 1,8 miliardi di euro nel primo trimestre 2019, +5,8% rispetto allo stesso periodo del 2018, su un export italiano che vale oltre 10 miliardi di euro, con una crescita del 5,5%.

I dati sono stati elaborati sulla base di una ricerca condotta dalla Camera di Commercio di Milano Monza Lodi e Promos Italia, certificano il successo della Lombardia nel mondo. Dal food al

vino, dalle biciclette alle barche, dagli articoli sportivi ai prodotti fotografici fino ai prodotti delle attività artistiche, di intrattenimento e divertimento, l'appeal della nostra regione è in forte crescita.

REGIONE ATTRATTIVA, 'MADE IN LOMBARDIA' È BRAND

“Regione Lombardia – commenta Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda – è sempre più attrattiva a livello internazionale. Dal cibo al vino, dai prodotti artigianali sino alla tecnologia e all'innovazione, il mondo certifica il giusto riconoscimento all'eccellenza delle nostre produzioni e alla creatività dei nostri maestri artigiani. L'appeal dei nostri territori e' in continua espansione e il'Made in Lombardia' sta diventando sempre di più un brand di successo e di garanzia di qualità”.

PROVINCIA DI MILANO IN POLE POSITION

La prima provincia e' Milano con 481 milioni, +7,4% rispetto allo stesso periodo del 2018. Poi, ecco Bergamo (269 milioni, +13%), Brescia e Mantova con 158 milioni, rispettivamente +7,9% e +3,2%, Cremona con 155 milioni, +13,2%. L'export di Varese vale 115 milioni (+1,5%), quello di Lodi 97 milioni (+11,8%) e quello di Lecco 81 milioni, con un +6,3% rispetto al 2018. Le altre provincie fanno registrare una flessione.

ESPORTAZIONI IN EUROPA PER OLTRE 1 MILIARDO

Si esporta in Europa (1,3 miliardi), America (202 milioni), Asia (145 milioni). Si tratta in particolare di 344 milioni di altri prodotti alimentari (zucchero, cioccolato, caramelle, confetture, tè, caffè, condimenti, sughi e spezie, pasti e piatti preparati), latte e formaggi con 309 milioni, vini con 280 milioni, biciclette e moto con 194 milioni, carni e prodotti da forno, ognuno con oltre 150 milioni, frutta e pesce con circa 50 milioni.

Da Vittorio sale in cima alla torre più alta d'Italia

“Da Vittorio” si aggiudica un nuovo appalto prestigioso nel campo della ristorazione aziendale: i ristoratori stellati di Brusaporto Cerea hanno vinto la fornitura dei pasti in esclusiva alla Torre Allianz di Milano, la torre più alta (209 metri) d'Italia per numero di piani (50), nel nuovo quartiere City Life da Milano.



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.