

Sicurezza, pubblici esercizi virtuosi per il 92% degli italiani

E' quanto emerge da una recente indagine condotta da Format Research secondo cui l'osservanza delle norme di sicurezza sanitaria nella ristorazione è stata "molto o abbastanza" soddisfacente

Luigi Taglienti re della cucina vegetale



Luigi Taglienti Lume
Restaurant

Luigi Taglienti ha ricevuto il premio "Best Vegetable Restaurant" durante la 19° edizione degli Award organizzati da We're Smart Green Guide, riferimento mondiale nel mondo culinario delle verdure. Chef Luigi Taglienti, del Lume Restaurant di Milano, 1 stella Michelin, si è aggiudicato il premio – per il quale erano in competizione 13 Chef provenienti da tutto il mondo – grazie alla sua raffinata

cucina vegetale. L'anno scorso la giuria di We're Smart® ha visitato centinaia di ristoranti in tutto il mondo. Il team giudica i ristoranti in base alla proporzione di frutta e verdura nei menu, ma anche alla creatività culinaria, all'impronta ecologica e alle sorprendenti combinazioni di gusto. Ogni anno la giuria incorona anche le aziende che si impegnano in modo eccezionale a favore di cibi e progetti sani e sostenibili. "L'obiettivo della mia cucina è quello di conferire al mondo vegetale l'importanza di un piatto principale allo stesso livello di una carne, di un pesce o di un primo – conferma Chef Luigi Taglienti – Un linguaggio quasi inedito concepito sotto forma di protagonista di un intero menù: un percorso composto da sette piatti centrali ognuno rappresentato da declinazioni diverse, creati senza regole e con il massimo apporto di spontaneità e creatività. La possibilità di spostare una verdura dal suo luogo comune coniugarla attraverso nuove armonie del tutto insolite e inaspettate, ridandole la sua giusta dignità gastronomica: questa è la nostra 'nuova' avanguardia." "L'Italia è sicuramente il Paese degli ortaggi – dichiara Frank Fol, The Vegetable Chef® e founder di We're Smart® – ed Enrico Crippa di Piazza Duomo ne rappresenta perfettamente lo spirito. È più che evidente che nelle sue creazioni parte dalla verdura per poi pensare al corretto abbinamento non solo di gusto ma anche nutritivo. Pietro Leeman e il ristorante Joia – prosegue Fol – incarnano l'alta cucina vegetariana nel Belpaese: tutto ciò che è vegetale non ha più segreti in questo "vecchio tempio". Luigi Taglienti, infine, ci ha conquistato con la sua cucina creativa alla cui base ci sono prodotti di qualità che vengono coltivati in modo etico e sostenibile".

Marianna Vitale conquista il premio chef donna 2020

Il premio speciale Michelin va alla chef del Ristorante Sud di Quarto, in provincia di Napoli

Il lockdown annulla le ferie di agosto: commercianti, baristi e ristoratori non si fermano

Il lockdown annulla le ferie di commercianti, baristi e ristoratori. Secondo un sondaggio di Ascom Confcommercio Bergamo il 90% di bar e ristoranti e l'80% dei negozi alimentari e non alimentari non chiuderà per ferie, sia in città che in provincia.

Food Film Fest Bergamo, al via la settima edizione: quando il cinema racconta il

cibo e il suo territorio

È stata presentata la settima edizione del Food Film Fest di Bergamo, l'unico evento in Italia che coniuga le migliori produzioni cinematografiche provenienti da tutto il mondo dedicate al food e i preziosi prodotti enogastronomici del territorio bergamasco. □ Dopo 6 anni dedicati ad affermare la propria identità, radicarsi sul territorio e fidelizzare un attento pubblico, Food Film Fest è pronto a dare il via a un'ambiziosa edizione ricca di contenuti che si terrà dal 20 al 24 agosto in Piazza Mascheroni, in Città Alta. In cabina di regia come sempre c'è l'Associazione Culturale Art Maiora e l'evento è promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di ASM, Ubi Banca e Provincia di Bergamo.

I film in concorso

Protagonisti come sempre i film provenienti da ogni parte del mondo. Non è stato un compito facile per la Direzione Artistica quest'anno valutare i 626 film candidati alla VII edizione di Food Film Fest. Documentari, film di animazione, movie e da quest'anno anche short pubblicitari, sono da sempre i veri protagonisti e il cuore della manifestazione. I 49 ritenuti i più compatibili per tematica rispetto al programma sono stati selezionati e si contenderanno la finale sul palco del Food Film Fest Village.

Accanto ai film in concorso, un fitto calendario di appuntamenti e nuove importanti collaborazioni con realtà del territorio e non. Durante le serate saranno presenti esponenti del Comitato Italiano per il World Food Programme, della Onlus Fondazione Banco Alimentare, geologi e scienziati e rappresentanti del festival cinematografico umbro Gecko Fest.



Le eccellenze della ristorazione: incontri con gli chef

Tra le novità di questa edizione l'occasione per il pubblico di incontrare alcune eccellenze nel campo del food; da Enrico e Roberto Cerea del ristorante Da vittoria a Roberto Proto chef de il Saraceno fino al giovane Cristian Fagone del ristorante Impronte, stelle Michelin del territorio che il nostro comitato artistico ha incontrato e osservato all'opera nelle loro cucine mentre realizzano piatti dedicati a Food Film Fest reinterpretando alcuni prodotti come il caffè, il peperoncino e il pesce, prodotti protagonisti di questa edizione.

Tra gli appuntamenti da non perdere i Laboratori del gusto organizzati da Slow Food Bergamo Valli Orobiche e Bassa Bergamasca, dei veri e propri percorsi sensoriali in compagnia di esperti per conoscere meglio il mondo dell'olio e del miele. Oppure ancora l'aperitivo Letterario Vicende, avventure e personaggi nel cuore di Bergamo alla scoperta dei segreti e aneddoti legati allo storico hotel il Cappello D'oro e l'intervista a Claudio Cecchinelli per approfondire il ruolo

di Bergamo come Città Creativa della Gastronomia Unesco. Ogni sera troveranno spazio sul palco del Food Film Fest gli approfondimenti tematici, a moderare gli interventi il direttore artistico del festival, nonché giornalista ed esperto di cinema, Luca Cavadini che ci condurrà in un viaggio fatto di interviste, video esplorazioni e incontri. Accanto a questo le proiezioni dei 49 film finalisti ma anche le degustazioni di prodotti locali offerte da Coldiretti Bergamo.

Per i bambini

Ai più piccoli saranno dedicati, oltre ad una selezione di film d'animazione, anche due laboratori ludico educativa numero chiuso organizzati dalla Fondazione Accademia Carrara e due incontri ideati dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota. A chiusura della manifestazione una serata musicale Tributo a Ennio Morricone con Guido Bombardieri e Fabio Piazzalunga che eseguiranno alcune delle più celebri opere del maestro accompagnati dalla proiezione di scene di food tratte da film famosi e un tour guidato in compagnia dell'Associazione culturale guide turistiche della città di Bergamo alla scoperta dei luoghi dell'acqua della città.

Per il programma completo degli incontri e delle proiezioni:
www.foodfilmfestbergamo.it

No alla mala movida, una guida al consumo consapevole di alcol

La pubblicazione promuove una cultura del bere, valorizzando bartending, mixology e l'arte della corretta somministrazione di alcolici

Dalla Regione 17 milioni di euro per la riqualificazione di alberghi, villaggi e campeggi

Poche prenotazioni e fatturati in calo. Contro il turismo in difficoltà Regione Lombardia scende in campo a sostegno del settore con un bando che rappresenta una vera e propria boccata d'ossigeno per alberghi e non solo. Pubblicato sul Bollettino Ufficiale di Regione Lombardia il bando prevede uno stanziamento di 17 milioni per la realizzazione e la riqualificazione di strutture ricettive alberghiere e strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta. L'obiettivo è promuovere progetti di eccellenza che possano migliorare l'offerta ricettiva di alberghi, hotel, residenze turistico-alberghiere, alberghi diffusi e condhotel, ma anche di strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta come villaggi turistici, campeggi e aree di sosta.

Domande entro il 15 ottobre

Lo stanziamento di 17 milioni di euro è dedicato alle micro, piccole e medie imprese e le domande potranno essere presentate fino a giovedì 15 ottobre 2020. La misura finanzia al 50% e a fondo perduto progetti per un investimento minimo complessivo di 80.000 euro, con la possibilità di ricevere un contributo massimo fino a 200.000 euro per progetti che rientrino nei seguenti macrotemi: enogastronomia-food experience; natura-green; sport-turismo attivo; terme e benessere; fashion-design; business congressi-incentive.

Le domande devono essere presentate esclusivamente in forma

telematica, accedendo alla piattaforma www.bandiservizi.it e compilando l'apposita modulistica (per tutte le informazioni sul provvedimento è possibile consultare il link: [bando turismo aree aperte](#)).

Nessun click day ma la progettualità diventa fondamentale

Se il bando è aperto non bisogna affrettarsi come ha spiegato **Antonio Allievi, consulente Fogalco ed esperto di finanza agevolata**, al webinar organizzato martedì 21 luglio per presentare il bando e le altre opportunità di finanziamento: "Si tratta di un bando a valutazione e c'è tempo fino al 15 ottobre per partecipare. Non bisogna quindi fare tutto di corsa quindi ma è importante pensare a un'attenta progettazione a monte nei tempi e nei modi. Si tratta, infatti, di un bando la cui tempistica permette alle imprese di affrontare l'investimento una volta saputo se quel contributo verrà ottenuto. Oggi si possono presentare le domande e dal 15 ottobre per 120 giorni la Regione si occuperà di stilare la graduatoria e da gennaio l'imprenditore saprà se il suo progetto andrà a contributo".



L'assessore Lara Magoni

L'assessore Lara Magoni: "Nuova linfa all'offerta ricettiva del nostro territorio"

"Questa misura garantisce nuova linfa all'offerta ricettiva

del nostro territorio – sottolinea **l'assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda, Lara Magoni** -. Un ulteriore segnale mirato a far ripartire il comparto e guardare al futuro con maggiore ottimismo. Le montagne, i laghi e le città d'arte della Lombardia sono da sempre accoglienti e attrattive, siamo impegnati al massimo per continuare a far sì che questi luoghi siano sempre protagonisti. Oltre al bando, abbiamo in programma una campagna promozione del valore di 2 milioni di euro che andrà a sostenere tutti i territori a vocazione turistica della Lombardia. Oggi, infatti, l'offerta c'è ed è molto valida ma manca la domanda e come Regione abbiamo il dovere di sostenere il settore turistico”.

Il bando “Safe working – Io riapro sicuro”

Per aiutare ancora di più le micro e piccole imprese nella ripresa dopo l'emergenza Covid-19, la Giunta di Regione Lombardia, su proposta dell'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, ha approvato una delibera con cui si amplia la platea destinataria del bando “Safe working – Io riapro sicuro”. Vi potranno partecipare tutte le micro e piccole imprese la cui attività era stata sospesa dai provvedimenti delle autorità competenti per l'emergenza sanitaria e quindi anche quelle del settore turistico-rivettivo: strutture alberghiere, ricettive, attività d'intrattenimento, artistiche, sale da concerto. Lo stanziamento complessivo della misura è di circa 16 milioni e il bando prevede un contributo per gli interventi che riguardano la messa in sicurezza sanitaria dell'impresa e i dispositivi di protezione individuale come mascherine, guanti, occhiali. Sono comprese quelle riguardanti i macchinari e le attrezzature per la sanificazione e disinfezione degli ambienti aziendali; apparecchi di purificazione dell'aria. Sono ammessi interventi strutturali per il distanziamento sociale all'interno dei locali, nonché le strutture temporanee e arredi finalizzati al distanziamento sociale all'interno e all'esterno dei locali d'esercizio, termoscanner; strumenti e

attrezzature di igienizzazione per i clienti. Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 10 novembre.



Giovanni Zambonelli

Giovanni Zambonelli: “Investire per ripartire”

Per ridare slancio al turismo la parola d'ordine è quindi una sola: investire. Come? “Cogliendo le opportunità di questo bando – ha sottolineato **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Le opportunità ci sono e vanno colte ed è nostro dovere imprenditoriale valutare tutte le possibilità che abbiamo per ripartire nel migliore dei modi. Dobbiamo guardare con sano realismo al futuro. È quindi ora di investire in questa opportunità, con tutta la prudenza del caso, e come imprenditori va valutata con attenzione. Colgo l'occasione per rilanciare l'invito all'assessore Magoni di rifinanziare il bando in futuro e se possibile con maggiori risorse. La selezione del mercato ricettivo e alberghiero in futuro dipenderà molto dalla qualità del servizio offerto e il bando va proprio in questa direzione”.

“Questo bando – aggiunge **Riccardo Martinelli, presidente di Fogalco** – porta una ventata di ottimismo in tempi difficili per le imprese del settore turistico e come Fogalco siamo chiamati a dare tutto il nostro sostegno in campo economico alle imprese”. Infine, come ha ricordato il **direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini**, “questi due bandi non sono gli unici strumenti al servizio degli associati. Per chi

ha un'esigenza di tipo finanziario legata ad investimenti e progettualità, Fogalco è a disposizione degli imprenditori con una rete di consulenti pronti a illustrare le misure più vantaggiose".

Il Comitato Francesco Arrigoni devolve all'Ospedale di Bergamo il premio 2020

Il premio assegnato dal Comitato Francesco Arrigoni che riunisce familiari, amici e colleghi del noto giornalista gastronomico, prematuramente scomparso nel 2011, non andrà quest'anno a un agricoltore, un vignaiolo o un ristoratore che si è distinto per il valore etico del proprio lavoro.

Non si aggiungeranno, perciò, un nome e un viso nuovi ai premiati nelle precedenti edizioni: Don Ciotti di Libera Terra, i pescatori di Lampedusa, il casaro Guglielmo Locatelli, i rifugiati e richiedenti asilo di Maramao, i responsabili delle fondazioni Francesca Pecorari ed Ernesto Pellegrini e gli olivicoltori del Pratomagno. O meglio, se ne aggiungeranno tanti: i visi e i nomi dei medici, degli infermieri, degli operatori e dei volontari dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, di tutti coloro che, quotidianamente, hanno fronteggiato l'emergenza covid-19, mettendo professionalità e dedizione al servizio della collettività.

«Quest'anno ci fermiamo, nel rispetto delle regole e, soprattutto, nel rispetto della sofferenza che riguarda tutti

così profondamente. Abbiamo ritrovato comunque i principi ispiratori del Premio: la generosità, l'impegno civile e la montagna, intesa non solo come passione e coraggio, ma anche come determinazione nel superare le difficoltà per giungere alla meta»dichiara Antonella Colleoni, moglie di Francesco e Presidente del Comitato.

Una decisione che sottolinea il valore civile dei servizi offerti non solo dall'ospedale di Bergamo ma da tutte le strutture sanitarie italiane, per ricordare, con Francesco Arrigoni, altri due grandi uomini che recentemente ci hanno lasciati: Gianni Mura, geniale giornalista sportivo, grande amico di Francesco e componente del Comitato, e Vittorio Fusari, chef franciacortino, infaticabile sostenitore del premio.

Presto il via libera alle passeggiate, si riaccende la passione per il foraging

Tra poco verrà il tempo di uscire all'aperto e potremo finalmente tornare a godere delle passeggiate. Potrà essere l'occasione non solo di muoversi un po' all'aperto e di godere della natura ma anche di fare un po' di *foraging* nei boschi e divertirsi, magari con i bambini, a raccogliere le erbe spontanee.

Per non farvi trovare impreparati, vi consigliamo questo libro: "La cucina delle erbe spontanee di montagna" di Giunti Editore. Un interessante e utile manuale firmato da tre appassionate ed esperte: le chef Mariangela Susigan del ristorante Gardenia a Caluso, Torino, e Alessandro Gilmozzi

del ristorante El Molin di Cavalese, Trento; e la botanica Luisa Papponi. Il libro raccoglie 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.



Il Consumo di vino tornerà come prima del Coronavirus

Buone notizie per le imprese del vino. Il confinamento per l'emergenza coronavirus ha frenato i consumi di vino, ma nella

cosiddetta fase 2 tutto tornerà come prima per l'80% dei consumatori, portafoglio degli enoappassionati e liquidità d'impresa permettendo.

Secondo la prima indagine a focus Covid a cura dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, i consumatori italiani di vino (l'85% della popolazione) si dichiarano fedeli alle proprie abitudini già a partire dalla fase 2, compatibilmente con la loro disponibilità finanziaria.

Il 'dopo' sarà come 'prima' per l'80% dei consumatori. O più di prima, con i millennials che prevedono un significativo aumento del consumo, in particolare di vini mixati (il 25% prevede di aumentarne la domanda), a riprova della voglia di tornare a una nuova normalità con i consueti elementi aggreganti, a partire dal prodotto e dai suoi luoghi di consumo fuori casa (ristoranti, locali, wine bar), che valgono una fetta di 1/3 del campione in termini di volume (il 42% tra i millennials).