

# **Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo**

Il ristorante pizzeria di via Rovelli si è spostato di un numero civico, guadagnano in spazi e atmosfera. Al timone dal 2002 c'è la famiglia Vjerdha che dall'Albania ha cercato fortuna in Italia. E l'ha trovata

---

# **Birrai emergenti, terzo posto per l'Hop Skin di Curno**

I bergamaschi Paolo Algeri e Gioia Ravasio a Firenze per il premio Birraio dell'Anno. Stasera aperitivo dedicato al Beer Garage di Borgo Santa Caterina

---

# **Turismo enogastronomico, Marchesi firma sette itinerari in Lombardia**

Il maestro della cucina italiana testimonial di "Wonderfood (and wine) Premium" della Regione

---

# **Artisan Café, il locale fatto in casa che punta su tapas e drink**

In via San Bernardino, negli spazi del Caffè Letterario, la nuova impresa di Stefano e Martina (ex Tsunami e Cafeteria) offre una proposta originale e un ambiente d'avanguardia e multifunzionale

---

# **Barbecue "estremo", in gara anche due team bergamaschi**

In alto Adige, dal 15 al 17 gennaio, la seconda edizione di West, contest europeo per le cotture in stile americano. Un'arte che sta conquistando appassionati anche nella nostra provincia

---

# **Il signor Carrara e il supplizio del polpettino**

La scampagnata di Carlo Goldoni nell'agro milanese in compagnia di un amico bergamasco, tra incontri galanti e

# Arriva il bollino Ue che tutela i veri formaggi Dop e Igp



Buone notizie in arrivo per gli amanti del formaggio e per i produttori delle tante specialità casearie made in Italy a denominazione. Dal 4 gennaio scartare i prodotti tarocchi' e riconoscere gli autentici formaggi italiani tutelati dalla Dop,

denominazione di origine protetta, e dall'Igp (Indicazioni geografica protetta) sarà più semplice perché a guidare gli acquisti sarà un bollino comunitario in etichetta. Per l'Italia significa un ulteriore logo anticontraffazione a garanzia delle 52 eccellenze casearie. I loghi Ue affiancheranno quelli dei Consorzi di tutela già presenti nei prodotti a denominazione. Per Assolatte si tratta di una "garanzia in più per i consumatori che aiuta a fare una spesa informata". In parallelo all'arrivo dei nuovi loghi comunitari, è anche partita la campagna istituzionale avviata dal ministero delle Politiche Agricole per aumentare la conoscenza dei prodotti Dop e Igp attraverso spot televisivi e radiofonici e iniziative nei punti vendita della Gdo, grande distribuzione organizzata. Intanto, è tempo di bilanci per i formaggi Dop e Igp italiani, che, dalle analisi di Assolatte, archiviano un 2015 doppiamente anomalo. In primo luogo, si

registra un calo delle quotazioni all'ingrosso che, per la maggior parte dei formaggi, sono rimaste inferiori a quelli degli anni precedenti, anche per effetto della stagnazione dei consumi interni. Il secondo aspetto peculiare del 2015 sono state le forti variazioni mensili nella produzione delle singole Dop e Igp. Mostrando grande dinamismo, le aziende produttrici sono intervenute "in tempo reale" per aumentare o diminuire i volumi in funzione della richiesta di mercato. Queste fluttuazioni mensili si sono collocate all'interno di un bilancio complessivo che si è chiuso con una produzione sostanzialmente stabile, con l'eccezione di alcuni formaggi (come Pecorino Romano Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Piave Dop) che si affacciano al 2016 con volumi record.

---

## **Treviglio, l'ex bancario che alleva lumache**

GianPrimo Riva ha avviato "La Lumacheria del Cerreto". Dai 15mila esemplari iniziali, si è arrivati a punte di 300mila. La varietà è la Helix Aspersa

---

## **Stezzano, le merende "floreali" di Fiammetta e**

# Roberto

Al piano terra il negozio/laboratorio di fiori, sopra un salotto dove farsi coccolare tra tè selezionati e torte artigianali. L'idea originale di un bar che non lo sembra affatto

---

## **Bollicine, dopo 7 anni i consumi tornano a crescere**

Dicembre e le feste sono un barometro dei consumi nazionali. “Per le bollicine italiane – dice Giampietro Comolli fondatore di Ovse e di Ceves nel 1991 – dopo 7 anni di decrescita, stimiamo, nei canonici 25 giorni di festa, una ripresa molto significativa, segno di un ritorno d’innamoramento verso le bollicine. Purtroppo non è così per tutto l’alimentare. La strada del recupero è lunga per tutti”. Al botto della festa non si rinuncia e ciò fa registrare una crescita prevista del 3,9%, passando da 54 a 56,1 milioni di bottiglie vendute. Di queste, circa il 30% è consumato fuori casa, non ancora in grado di attaccare il mitico record del 48% degli anni boom. Valori quasi stabili all’origine (+0,4%), valori in crescita al consumo. Il giro d’affari dovrebbe attestarsi per queste feste a 445 milioni di euro, in crescita del 2,2% rispetto al 2014.



Giampietro  
Comolli

Meno tappi per i metodi tradizioni leader, da Trento a Franciacorta: i topbrand Ferrari, Berlucchi, Bellavista insieme superano i 5 milioni di bottiglie stappate. Regressione o conferma dati ultimi anni per Asti, Brachetto d'Acqui, Oltrepò Pavese. "Non hanno una motivazione prioritaria di scelta" questa la causa dei cali per certe bollicine. In horeca i segnali sono ancora molto stazionari, niente grandi numeri: segni positivi solo per le etichette leader e per il Prosecco doc. Anche per le feste 2015-2016 il fenomeno Prosecco spumante veneto si conferma il più richiesto. Valdobbiadene docg e Prosecco doc, particolarmente richiesti in cenoni e catering, segnano al consumo un prezzo, fra 3,60 e 6,90 euro/bott, confermati o in calo i prezzi di altre denominazioni. A ruba, il primo giro di offerte nella Gdo per Trento e Franciacorta, fra 5,70 e 8,75 euro/bott. Il Cartizze tiene il prezzo fra 9,50 e 14 euro, dimostrandosi il metodo italiano più caro in assoluto. Buoni segnali di crescita vengono anche dai piccoli brand locali, regionali, come Gavi e Lambrusco. Segnano ancora un calo il Cava spagnolo e altri di importazione, mentre lo Champagne cresce ma solo per i grandi brand e riserve; calo invece delle etichette francesi di primo prezzo e mass market.

Dall'estero segnali molto positivi, anzi è un record dei

record: in tutto il mondo saranno stappate (solo durante le feste e in 84 paesi) 165.000.000 di bottiglie (+24% sui consumi delle feste 2014). “Azzardando, ma basandoci su 25 anni di esperienza – annota Comolli – questo volume può rappresentare il 47% del totale esportato nell’anno 2015 che rappresenterà anche un nuovo record. Già nel 2013 e poi nel 2014 l’Italia è diventato il primo paese al mondo per esportazione di vini spumanti e bollicine (escluso i frizzanti) e già durante le festività 2014 le bollicine effervescenti made in Italy erano le più stappate al mondo. “Ma attenzione a non sparare dati falsi o presunti per solo effetto mediatico” perché si droga il mercato. Nel 2015 il superamento dei numeri di Champagne, Cava ed altri da parte del fenomeno Valdobbiadene docg e Prosecco doc è ancora più evidente all’estero. Piace a tutti: tecnologia e qualità, alta beva e ampia scala abbinamenti, oltre a morbidezza e prezzo giusto, sono i punti di forza del Prosecco (docg-doc) per un consumatore sempre più attento e sempre più votato a scelte autonome e non guidate. Saranno gli Inglesi ancora una volta a superare gli Americani per il numero di calici bevuti durante queste feste di fine anno. I Tedeschi riaggantano la terza posizione a danni dei Russi, in fase molto critica e un po’ meno propensi a bere internazionale.