

Casa Maioli, gli artigiani della piadina conquistano il centro città



Bergamo, a partire da Oriocenter, accompagna lo sviluppo della nuova partnership tra Percassi Food & Beverage e la famiglia Maioli, artigiani della piadina dal 1952, per l'espansione del brand. La prima insegna è stata inaugurata ad Oriocenter il 5 febbraio, si attende a giorni il taglio del nastro in Via Tiraboschi, ed entro la fine di maggio è prevista una nuova apertura nel Polo del Lusso. L'atmosfera è quella dei chioschi romagnoli e delle vecchie cabine da spiaggia a listoni di legno a strisce bianche e verdeacqua, la stessa che ha visto crescere i Maioli a Cervia, sponda autentica di una ormai decisamente glamour Milano Marittima. Depositari della tradizionale ricetta della piada, custodita da tre generazioni, da quando le nonne Gina e Rina la impastavano a mano, Mirko e Alessandro Maioli hanno portato in alto l'artigianalità di famiglia e del chiosco che per una vita hanno avuto al porto di Cervia, prima attraverso Eataly, e ora con la partnership con il Gruppo Percassi. E il progetto di esportare la piadina romagnola, come cantava Samuele Bersani in "Freak", è un obiettivo più che alla portata. Cresciuti a strutto e farina, i fratelli Maioli sono stati nominati non a caso ambasciatori del gusto di Cervia nel mondo, un incarico che segue quello della rappresentanza del comune romagnolo in

occasione di Expo. Oltre alla piada, da Casa Maioli è possibile provare i classici crescioni e i più internazionali wrap, con impasto però alla romagnola. La selezione dei prodotti è accurata, dal sale di Cervia allo squacquerone di Romagna Dop, dal prosciutto cotto arrosto '60 di Branchi di Felino al Crudo di Parma Dop di Traversetolo. La proposta si arricchisce con il piada-burger, realizzato con Fassona piemontese, e con piatti della tradizione romagnola, dalle lasagne ai dolci, con un richiamo al ristorante Le Ghiane" che i Maioli hanno a Cervia. I vegetariani possono contare su un'ampia scelta di zuppe, insalate e su piadine, proposte anche in un impasto più light e veg con olio extra vergine di oliva al posto dello strutto. Per tutti gli altri, come saggezza popolare romagnola insegna "La pida s'è parsòt, la pis un po' ma tot".

Casa Maioli

**Via Tiraboschi, 73
Bergamo**

**Da 30 Polenta interpreta con
innovazione il piatto simbolo
bergamasco**



Da 30 Polenta interpreta e reinventa il piatto simbolo bergamasco, ricetta aggregante della famiglia sempre meno preparata a casa dalle nuove generazioni per i lunghi tempi di cottura e la tediosa pulizia del paiolo di rame. Un'accurata progettazione delle attrezzature e una messa a punto delle ricette hanno reso possibile la produzione espressa su larga scala di polenta gialla, nera, integrale e taragna. La proposta esalta la tradizione nelle versioni più classiche, che accompagnano la polenta a funghi, formaggi tipici – dal Branzi allo strachitunt, dal Formai de Mut al taleggio e gorgonzola -, salamelle e stinco. Non mancano proposte divertenti e stuzzicanti, come il Berghem Burger, che racchiude tra due sfoglie di polenta la classica salamella e le versioni polentose di toast, pizza e lasagna. Tra le interpretazioni più innovative gli spaghetti di polenta accompagnati da ricchi ragu' e la versione concettuale e fusion del sushi con l'inusuale abbinamento con pesce crudo. Non mancano ricette golose, come la crepe di polenta e il tiramisù, realizzato con una base di sbrisolona di mais. Tutte le ricette proposte e i prodotti in vendita sono senza glutine, tanto che a breve le insegne otterranno l'iscrizione all'Aic – Associazione Italiana Celiaci, come anticipa Donato Cacciavillani, ad di "Da 30 Polenta" del Gruppo Percassi. Insalatone e zuppe arricchiscono la proposta, che ora punta con decisione



all'estero. Se entro il 2018 l'obiettivo è di tagliare il nastro di altri sei negozi in Italia, l'obiettivo a medio termine è quello di esportare il format all'estero, attraverso la formula del franchising.

Da 30 Polenta

**Oriocenter Via Portico, 71
Orio al Serio (Bg)**

Chips House, patatine da passeggio da tuffare in venti salse



Bergamo è stata la prima Chips House, inaugurata ad aprile 2015, cui poi sono presto seguite, sulla scorta del successo orobico, le aperture a Verona, Varese, Brescia e Cremona. L'idea nasce dalle chips-house e chioschi dei Paesi Bassi, che hanno subito conquistato nei loro viaggi William Di Paola e Andrea Trojano, amici da sempre, che con la supervisione di papà Roberto Di Paola, forte di un'esperienza di gestione di locali nel milanese, e Donato Trojano hanno deciso di riproporre il format al loro rientro. L'intento era di aprire

a Milano, ma trovata la location perfetta in Viale Papa Giovanni XXIII, l'avventura imprenditoriale è partita da Bergamo. Il locale è subito diventato una meta per uno snack all'uscita da scuola, per uno sfizio da passeggio o per un piccolo sgarro alla dieta dopocena o fuori orario. Tre i tagli delle patatine fritte tra cui scegliere: a bastoncino (stick), a sfoglie sottili (chips) e a spirale (tornado). Ben venti le salse in cui tuffare patatine fumanti: all'aglio, alle cipolle, ai peperoni piccanti, al formaggio cheddar, per citarne alcune. Per realizzare patate perfette si parte dalla varietà ideale, a pasta gialla, dalla Bintje olandese al tubero italiano che più le si avvicina. Il segreto della loro fragranza sta nella doppia cottura, l'abc per patatine croccantissime fuori e morbide dentro. Per un piccolo sfizio si spendono dai 2 ai 2,50 euro, salse incluse; per togliersi una volta per tutte la voglia, alla faccia di ogni rimorso, c'è la versione large a 5 euro. L'offerta della Chips House si completa poi con hot-dog, chicken-burger e nuggets.



Chips House

**Viale Papa Giovanni XXIII, 54
Bergamo**

100 Montaditos, la cucina iberica in cento specialità

“montate” su un boccone di pane



Jordan Foglieni, amministratore d'azienda, ha coronato il suo sogno di aprire un ristorante con l'amico Ivan Guarnieri, trovando ispirazione da un articolo de Il Sole 24 Ore che parlava della catena spagnola 100 Montaditos, diffusissima in Spagna e negli Stati Uniti, in particolare al confine col Messico. Il successo del format nato nell'ultimo lembo della Spagna, sulla spiaggia di Islantilla Huelva in Andalusia, è nella proposta di un assaggio della cucina iberica, declinata in cento varianti “montate” su un boccone di pane a doppia fermentazione, cotto nel forno a pietra, dalla ricetta brevettata, con tanto di marchio impresso.



Tutto viene preparato al momento, nella cucina a vista, dove gli stessi clienti consegnano e ritirano le loro ordinazioni. Lomo, jamon serrano, pollo cajun, chistorra, formaggio iberico

e tortilla sono solo alcune delle specialità che si possono gustare racchiuse in un boccone fragrante, magari abbinate ad una birra Cruz Campo o a un bicchiere di Tinto di Verano. Per districarsi tra la lunga lista di Montaditos (dai calamari al salmone, dai burger agli hot-dog) non mancano percorsi di degustazione, dai 6 ai 10 euro, con 5 assaggi, proposti nelle collezioni carnivora, vegetariana, mediterranea, Black Label e, per i più golosi, nella versione dolce al cioccolato. L'offerta si amplia con aperitivi, tapas, le immancabili patatas bravas, e insalate, oltre che, per quanto riguarda il bar, con la caffetteria, con espresso a 80 cent. Con quasi 300 posti a sedere, 200 all'interno e circa 90 nel dehor estivo, "100 Montaditos" è un locale trasversale, dall'atmosfera tipicamente spagnola, che riunisce attorno ad un tavolo studenti universitari, famiglie, "senior" e clienti di passaggio in quello che tra casello autostradale e Villa d'Almè - Dalmine è un vero e proprio crocevia.

100 Montaditos

Via Vailetta

Dalmine

Lavoro autonomo, ecco la legge. «Per la prima volta si danno risposte alle istanze delle professioni»

Dopo quindici mesi l'ok definitivo del Parlamento al ddl. Tra le novità congedi parentali per i lavoratori iscritti alla Gestione separata dell'Inps, "paletti" per arginare i ritardi

dei pagamenti, la detrazione delle spese per la formazione. Fioroni (Confcommercio): «Ora occorre semplificare burocrazia e fisco»

L'Assemblea dell'Ascom / Eletto il nuovo Consiglio Direttivo. Tre i nuovi ingressi



Sono stati eletti, questo pomeriggio, nel corso dell'Assemblea di Ascom Bergamo Confcommercio, i nuovi organi dell'Associazione per il quinquennio 2017-2021.

Il Consiglio direttivo eletto dai soci Ascom vede la riconferma di **Paolo Malvestiti** (Servizi alle imprese), **Giorgio Beltrami** (Caffè bar pasticcerie), **Livio Bresciani** (Dettaglianti ortofrutticoli), **Lorenzo Cereda** (Mobili ed arredi), **Giuseppe Milazzo** (Altro commercio BTC), **Luciano Patelli** (Agenti immobiliari), **Diego Pedrali** (Abbigliamento calzature); **Alessandro Riva** (Commercianti di preziosi); **Adriano Vacchelli** (Fioristi), **Giovanni Zambonelli** (Albergatori); e di tre nuovi eletti: **Luca Bonicelli** (Gastronomi salumieri), **Petronilla Frosio** (Ristoratori) e **Giampietro Rota** (Distributori vini e bevande).

L'Assemblea ha eletto anche il Collegio dei revisori dei

conti, che risulta composto da **Gianfranco Ceruti** (riconfermato), **Massimiliano Serra** e **Mario Volpi**; e il Collegio dei Probiviri, composto da **Antonio Pasinetti** (riconfermato), **Fabrizio D'Adamo** e **Vincenza Carissimi**.

Il Consiglio Direttivo si riunirà lunedì 15 maggio, alle 15, nella sede dell'Associazione per eleggere il presidente, i vicepresidenti e la cooptazione dei presidenti di associazioni ed enti aderenti ad Ascom.

Gori: “Commercio centrale per la città, ma con inevitabili paletti in Città Alta”

Il sindaco rimarca il lavoro portato avanti con il distretto, anche attraverso una nuova alleanza tra piccola e grande distribuzione. Ma in una città sempre più turistica è bene porre paletti al commercio per tutelare il borgo storico

Dolci (Fiva): «Con la crisi ce la giochiamo, ma contro

politica e burocrazia dobbiamo arrenderci»

L'intervento del presidente degli ambulanti bergamaschi
all'assemblea dell'Ascom

L'Assemblea dell'Ascom / Premiati i presidenti di categoria uscenti. Assegnate quattro medaglie d'oro



Nel corso dell'Assemblea dell'Ascom Confcommercio Bergamo, oggi pomeriggio, alla Fiera di Bergamo, sono stati premiati, con il Distintivo d'oro, i presidenti di categoria uscenti: **Gianluca Andreotti, Angelo Brembati, Luca Bonicelli, Giovanni Cacciolo Molica, Bruno Federico, Claudia Marrone, Giuseppe Milazzo, Mirco Moioli, Marco Paciolla, Luciano Patelli e Mauro Rocchi.**

La Medaglia d'oro con l'Aquila di Confcommercio – massimo riconoscimento associativo – è stata consegnata a **Ivan Rodeschini**, presidente Ascom fino al 2000 e nel Consiglio delle categoria fino a quest'anno; a **Gianfranco Lodetti**, che lascia la carica di Probiviro, e ai due revisori dei conti, **Maria Grazia Volpi e Zaverio Cortinovis.**

**Rota (Quattroerre):
«L'Associazione è un bene
prezioso per supportare le
aziende»**

L'intervento all'assemblea dell'Ascom di Enrico Rota, titolare della Quattroerre, associata da quasi 35 anni all'Associazione