

# Città Alta, lo “Street casoncello” fa il bis



Dopo l'edizione inaugurale del 2016, che celebrava il 650° anniversario del casoncello bergamasco, si è pensato per il 2017, anno in cui la Lombardia Orientale è stata eletta “Regione Europea dell'Enogastronomia”, di approfondire la conoscenza delle paste ripiene di questo territorio. L'evento è

organizzato da DeCibo e dalla Comunità delle Botteghe Bergamo Alta, con il supporto di Camera di Commercio di Bergamo, Comune di Bergamo, Visit Bergamo e Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus e con il patrocinio di East Lombardy.

## Il programma

“Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale” è il titolo del convegno che il **12 maggio** (9,30-12,30), si terrà al Palazzo dell'ex Borsa Merci in Piazza della Libertà a Bergamo. Il critico gastronomico Paolo Marchi, l'antropologo e giornalista Marino Niola e la direttrice scientifica del progetto East Lombardy Roberta Garibaldi evidenzieranno diversi aspetti di questo piatto identitario, che è un importante richiamo turistico per i territori. Le paste ripiene di Bergamo, Cremona, Mantova e Brescia verranno raccontate dagli esperti locali di East Lombardy e da chef internazionali quali Giovanni Passerini di Parigi. Prevista la degustazione di paste ripiene. Ingresso libero, prenotazione posti su [www.bg.camcom.gov.it/decasoncello/convegno/iscrizione/](http://www.bg.camcom.gov.it/decasoncello/convegno/iscrizione/)

La sera, dalle 19, in Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, sfoglino, cuochi, ristoratori, musicisti e figuranti allietteranno la seconda edizione dello Street casoncello. Si potranno gustare varie tipologie di questi scrigni golosi, infatti, ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha la sua ricetta che naturalmente, considera la migliore. Da Piazza Mascheroni e da Piazza Mercato delle Scarpe partiranno due percorsi gemelli che, attraverso diverse tappe, racconteranno la storia dei casoncelli. Infine, in Piazza Vecchia, attraverso pannelli narranti, verranno svelate le particolarità delle diverse paste ripiene della Lombardia Orientale. Tutto sarà "condito" con balli, musiche e per finire con uno spettacolo in costume che riporterà un fatto delittuoso "a base di casoncelli" realmente accaduto nel 1393. L'ormai famosa sfoglina bergamasca Giusy si esibirà nella chiusura di scarpinòcc, casonsèi e dei "casoncelli storici" sotto i portici del Palazzo della Ragione.

Nel pomeriggio di sabato **13 maggio** sarà possibile assistere alla "Lezione di casoncelli", con lo chef Francesco Gotti del direttivo della Nazionale Italiana Cuochi. Trucchi, segreti e tecniche di cottura verranno svelati da chi tutto il giorno ha "le mani in pasta".

Infine, domenica **14 maggio** in Piazza Vecchia verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con "gustosi" premi e animazione, e alle 17.00 i campioni in carica "Gli acrobati della cuccagna" parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano. Al convegno e durante lo Street Casoncello sarà distribuito il libretto contenente la storia e alcune ricette di casoncelli bergamaschi e delle altre paste ripiene della Lombardia Orientale.

---

# L'Antitrust bocchia il disegno di legge sugli home restaurant



L'Antitrust bocchia il disegno di legge sugli home restaurant. Secondo l'autorità garante della concorrenza e del mercato la normativa è discriminatoria, sproporzionata e restrittiva della libertà di iniziativa economica. È inoltre in contrasto con le raccomandazioni europee che prevedono una regolazione minima.

Il disegno di legge, approvato dalla Camera lo scorso gennaio e nato per tutelare il cliente vista la delicatezza del settore, impone forti limiti: massimo 500 coperti l'anno, iscrizione su una piattaforma web e pagamento con moneta elettronica.

L'Autorità stigmatizza punto per punto le restrizioni previste dalla normativa sui ristoranti domestici: a partire dall'utilizzo delle piattaforme digitali come unica modalità per lo svolgimento dell'attività di home restaurant, che dal lato della domanda «riduce l'offerta dei servizi di ristorazione per i clienti meno avvezzi all'uso di sistemi

digitali/elettronici di acquisto» e dal punto di vista dell'offerta, «crea una discriminazione con i ristoratori tradizionali, che, oltre a poter promuovere la propria attività e ricevere prenotazioni mediante siti internet, mantengono la possibilità di avere un contatto diretto con la clientela».

Bocciato anche l'obbligo di pagare la prestazione mediante le piattaforme digitali prima di averne beneficiato perché si impedisce o si rende più oneroso per il cliente avvalersi, ad esempio, della possibilità di disdire sul posto un servizio rivelatosi inadeguato e all'operatore di farsi interamente carico del rischio del cosiddetto no show. Così come secondo l'Autorità, appaiono ingiustificate la quantificazione normativa del numero massimo di coperti che possono essere allestiti e del reddito annuo che l'attività in esame può generare" (500 coperti e 5.000 euro annui); e il divieto di organizzare le cene in abitazioni affittate a turisti, come bed and breakfast e case vacanza.

Ora il provvedimento passerà al Senato che dovrà tenere in considerazione i rilievi dell'Authority.

---

## **Vino, la Gdo fa concorrenza ai grossisti. «Fenomeno in crescita, ma solo per certi prodotti»**

L'ampliamento della gamma e gli sconti dei supermarket attraggono anche l'Horeca, ma i distributori bergamaschi ne risentono poco, forti di selezione e servizio. Rota: "La

gestione caotica delle promozioni l'intera filiera"

---

## **Distribuzione automatica, in Italia il record di "macchinette"**

Con 800mila apparecchi installati superiamo abbondantemente Francia, Germania e Inghilterra. Siamo anche leader nella produzione, con Bergamo in prima fila. Il caffè resta il prodotto più venduto, in crescita gli snack e i prodotti freschi. E i distributori diventano sempre più "intelligenti"

---

## **Val Seriana, scatti una bella foto e vinci buoni spesa nei negozi**

Il concorso per fotoamatori del distretto del commercio "Insieme sul Serio" (che riunisce Albino, Nembro, Pradalunga, Alzano e Ranica) coniuga scoperta e promozione del territorio con la rete delle botteghe e gli studi di fotografia

---

# **Botteghe storiche, il governo ipotizza sgravi fiscali. “Così si tutelano anche i centri storici”**

“L’annuncio del ministro Dario Franceschini rappresenta una svolta radicale per la vita e il futuro del commercio di qualità e della tradizione”. A parlare è Alfredo Zini, portavoce dell’Associazione Botteghe Storiche di Milano, che aggiunge: “La svolta mette al centro due esigenze: la necessità di tutelarne il patrimonio culturale (fatto dagli antichi saperi, tradizioni, artigianato e gastronomia) e il bisogno di salvaguardare i centri storici delle nostre città. L’annuncio del ministro, che il governo sta lavorando ad un progetto per uno sgravio fiscale delle botteghe storiche coincide con un orientamento diffuso nel nostro mondo. E – qualora realizzato – sarebbe di ottimo auspicio. Ma se si vuole salvaguardare il profilo identitario dei centri storici di molte città occorre consentire alle Amministrazioni locali di tutelare i beni demaniali permettendo alle attività commerciali che li affittano una corsia preferenziale che consenta loro di sostenere l’assalto delle grandi firme e dal mondo della finanza, che stanno occupando i centri storici delle più belle città italiane. D’altra parte – conclude Zini – le Amministrazioni comunali – falciate dai tagli economici del governo – puntano al massimo profitto per fare cassa. Ma così si decreta la morte delle antiche botteghe e si favorisce un appiattimento e una omologazione che fa male alle nostre città”.

---

# Urgnano in festa con “Donna è...”, coinvolti anche gli esercizi commerciali



E' l'evento rosa dell'anno. Il 28, 29 e 30 aprile prossimi, infatti, si terrà la prima edizione di “Donna è... Il fascino della normalità” che troverà spazio nel Castello Albani di Urgnano e in piazza Libertà. Il palinsesto è fitto di incontri, conferenze, laboratori, degustazioni, movimento, street food, musica, arte e tanto altro tutto rigorosamente a tema donna. “Donna è... Il fascino della normalità” è un evento organizzato dal comune di Urgnano con la collaborazione della Pro Loco Urgnano; è un evento frutto di una lettura di un territorio e di un tempo che fortemente e inequivocabilmente riconoscono la donna nella sua poliedricità: madre, moglie, compagna, lavoratrice, amica ecc. Un evento nell'evento con itinerari aperti che si incroceranno tra conversazioni e provocazioni sul palco negli spazi dedicati alla formazione e nei momenti di gioco ed espressioni libere di mente e corpo. Si parte in piazza venerdì 28 aprile, alle 21, con Debora Villa che presenterà il suo spettacolo “Sogno di una notte di mezza età”, una lettura in chiave comica con uno sguardo disincantato sulla crisi di mezza età al femminile. Si prosegue sabato 29, dalle 14 alle 19, al castello Albani, con un pomeriggio ricco di riflessioni e conferenze con tanti momenti di formazione guidati da esperti e professionisti di vari settori (su prenotazione). Nello stesso pomeriggio spazio all'arte, alla storia e alla cultura ma anche allo svago, allo sport e alla cura di sé con momenti di benessere, lezioni di yoga, gossip terapeutico,

respirazione per sperimentare tecniche e guadagnarsi un'ora di pace in equilibrio tra corpo, mente e parola. Alle 21 si torna in piazza con le note di "Le Bond Band" con un repertorio di canzoni tutto al femminile. Domenica 30 aprile, alle 9.30, la camminata enogastronomica con un percorso di 9 km adatto ad adulti e bambini con golosi assaggi di prodotti tipici locali (su prenotazione).

Domenica pomeriggio proseguono gli appuntamenti al castello e nei vari esercizi commerciali del territorio con laboratori e workshop. Dalle ore 21 in Piazza vi aspetta "Notte di note al femminile" a cura della New Pop Orchestra. Per favorire la partecipazione, per tutta la giornata ci sarà lo street food con sorprese e innovazioni "Food and Beverage" provenienti direttamente dal Salone del Design di Milano. Infine, non per importanza, si vuole sottolineare la volontà benefica dell'evento: durante il periodo dell'evento sarà possibile acquistare una spilla, al valore simbolico di 3€, che consentirà di accedere a una serie di agevolazioni esclusive presso i vari esercizi commerciali segnalate su un'apposita mappa. L'intero ricavato della vendita delle spille sarà devoluto a F.R.O.M. – Fondazione per la Ricerca Ospedale Maggiore, che da anni si spende nella ricerca medica nazionale ed internazionale in tutti i settori ospedalieri, cercando di migliorare la qualità della cura e della salute.

---

## **Pasqua, la Fipe: "Aperti otto**

# **ristoranti su dieci”**

Secondo le previsioni di Fipe a Pasqua e Pasquetta Fipe 8 ristoranti su 10 saranno aperti, in leggero aumento rispetto al 2016. I ristoranti in attività saranno il 92,6% del totale contro il 91,2% dell'anno scorso. La spesa stimata, considerando il prezzo del menu tutto compreso, è di 108 milioni di euro con 2,7 milioni di clienti con un lieve decremento (-0,6%) sul 2016, dovuto con tutta probabilità alla maggiore propensione alla gita fuoriporta data la primavera inoltrata.

Con un ulteriore dato positivo: circa il 45% delle persone che pranzeranno fuori casa saranno turisti, per lo più italiani. Lo studio della Federazione pubblici esercizi rivela anche una inversione di tendenza rispetto ai piatti proposti: le pietanze tradizionali come agnello e capretto, infatti, lasciano il posto a menu a filiera corta, prodotti biologici e stagionali, che faranno da padrone sulle nostre tavoli con un netto +40% rispetto all'anno passato. Mentre il costo medio del pranzo si attesta intorno ai 50 euro, in lieve aumento rispetto al 2016, ma considerando l'inflazione e i fattori economici in rialzo, un aumento contenuto.

---

**In bar e ristoranti il lavoro è giovane, femminile e**

# cosmopolita

Tra i dipendenti il 55% è donna. Alta anche la percentuale degli under 30 (38%) e degli stranieri (24,7%). Fipe: «Un settore che traina l'occupazione nel turismo, ma servono al più presto alternative ai voucher»

---

## Bergamo, assegnati i quattro spazi estivi



A  
s  
s  
e  
g  
n  
a  
t  
i  
c  
o  
m

e da tradizione gli spazi estivi in vista della bella stagione 2017: il Comune di Bergamo ha esaminato le richieste pervenute nelle scorse settimane e ha decretato le attività destinate ad animare il parco di Sant'Agostino e lo spalto di San Michele in Città Alta, il parco della Trucca e il Goisis per Città Bassa fino a settembre. Sono stati in tutto 7 i progetti presentati: solo per lo spazio esterno al Parco Goisis è pervenuta più di una richiesta, ben tre. Per tutti gli altri spazi è giunta negli uffici di Piazza Matteotti un'unica

proposta. Confermato il format degli ultimi anni al Parco Sant'Agostino, dove una quindicina di attività commerciali di Bergamo Alta propongono un'aggregazione coordinata dalla Comunità delle Botteghe del Centro Storico. Un format che nel 2017 raddoppia: stesso tipo di aggregazione, sempre comprendente attività di Bergamo Alta, anche allo spalto di San Michele. Progredisce quindi l'aggregazione delle attività del Centro Storico, in un'ottica di collaborazione sempre più allargata e nella quale confluiscono attività commerciali vecchie e nuove. Tra le novità della proposta 2017, la "giornata delle Cannoniere" e l'assenza di un palco per le esibizioni, in direzione di una musica di sottofondo dal volume contenuto, a tutela dei residenti. Le proposte della Comunità delle Botteghe sono state le uniche presentate per gli spazi di Bergamo Alta.

Conferma anche al Parco della Trucca, dove il 30&Lode Café di via dei Caniana si aggiudica (unico proponente) lo spazio di aggregazione e somministrazione all'interno del più grande parco cittadino. Particolarmente accentuata la proposta sportiva all'interno del parco, con corsi e giornate all'insegna di acroyoga, sambafit, crossfit, aikido, capoeira, rugby e l'installazione di campi da calcio tennis e da volley. Competizione serrata invece per quello che riguarda lo spazio esterno al Parco Goisis, novità molto apprezzata dell'estate 2016: Tassino e Nutopia si aggiudicano la competizione con un progetto all'insegna della musica (con un'articolata proposta di giovani band bergamasche e internazionali), dello sport (tra le competizioni in calendario anche tornei di volley a cura di Uisp Bergamo e Baskin), martedì con i burattini, cineproiezioni in collaborazione con Lab80. Per quello che riguarda la parte enogastronomica, spicca l'offerta legata alla Regione Gastronomica Europea 2017 EastLombardy, con una speciale attenzione alle paste ripiene delle province della Lombardia Orientale, al torrone di Cremona e ai vini della Franciacorta. Una proposta anche per il piazzale degli Alpini:

la Commissione del Comune di Bergamo ha attentamente esaminato la busta pervenuta sul quinto e ultimo spazio estivo disponibile per il 2017, ma la documentazione è risultata incompleta e pertanto la proposta è stata per il momento archiviata. Non si escludono futuri approfondimenti da parte della Giunta del Comune di Bergamo, nel tentativo di fornire un servizio e una proposta d'animazione anche in quest'area della città, molto apprezzata e frequentata durante i fine settimana dedicati ai mercatini di Natale e allo street food.