

Attività storiche, premiate in Camera di Commercio 56 insegne

Per il primo anno la cerimonia ufficiale si sposta da Palazzo Lombardia ai territori

Nel novero delle 2850 insegne storiche lombarde entrano 56 negozi, pubblici esercizi, attività e botteghe artigiane bergamasche. L'importante riconoscimento di Regione Lombardia è stato consegnato ieri, giovedì 15 dicembre, nel corso della cerimonia ufficiale organizzata in Camera di Commercio, nella sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni.

Tra le autorità presenti, **Carlo Mazzoleni**, presidente della Camera di Commercio di Bergamo, l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Guido Guidesi**, l'assessore regionale al Turismo, marketing territoriale e moda **Lara Magoni** e il consigliere regionale **Niccolò Carretta**. Il premio riconosce il lavoro, molto spesso tramandato di generazione in generazione, di imprenditori che hanno svolto la propria attività senza interruzioni per un periodo di almeno 40 anni. Negozi, locali e botteghe artigiane che hanno fatto la storia di piccoli centri, borghi e vie cittadine, dal 1850, questo l'anno di fondazione dell'impresa più longeva, a quella più recente, al 1982, anno che segna il requisito minimo dei 40 anni.

“Nelle precedenti edizioni– ha sottolineato l'assessore **Guido Guidesi** – questo evento si svolgeva in un'unica giornata a Palazzo Lombardia. Quest'anno abbiamo invece scelto di organizzare le premiazioni direttamente sul territorio perché queste imprese sono la linfa e l'anima delle comunità e garantiscono servizi fondamentali per la vita e la vivacità dei nostri centri storici. Queste attività testimoniano la tradizione ma anche la capacità di adattarsi e innovarsi per continuare ad essere competitive. Spesso le storie di queste

attività coincidono con le storie familiari ed è stato emozionante vedere diverse generazioni riunite in questa occasione. Ho visto negli occhi dei premiati l'orgoglio per essere arrivati fin qui e la gratitudine per le generazioni che hanno dato il via all'attività". La vicinanza di Regione Lombardia non si limita al riconoscimento, ma prevede anche azioni di sostegno riservate alle attività storiche incluse nell'albo regionale. L'edizione di quest'anno ha infatti visto finanziati tutti i progetti presentati dalle attività e ritenuti ammissibili da Regione Lombardia grazie alla scelta dell'assessore allo Sviluppo Economico, Guido Guidesi, di aumentare la dotazione finanziaria portandola a 7,7 milioni di euro. Il bando "Imprese storiche verso il futuro 2022" mette a disposizione risorse da investire per l'innovazione, per favorire il ricambio generazionale e la riqualificazione dei locali. Nel dettaglio per la provincia di Bergamo sono stati concessi contributi pari a 1.290.369 euro per un totale di 61 imprese. Di questi, 1.213.038 euro per il settore del commercio e 77.330 euro per il settore dell'artigianato.

Carlo Mazzoleni ha fatto gli onori di casa: la sede scelta per l'evento è infatti, come ha sottolineato Guidesi, la casa di tutte le imprese. Il presidente della Camera di Commercio di Bergamo ha manifestato la sua vicinanza a tutti gli imprenditori presenti: "Rappresento anche io un'impresa storica e conosco le difficoltà che tutti voi potete avere affrontato in almeno 40 anni di storia. Se non negli ultimi 38 anni, negli ultimi terribili due". Non ha nascosto l'emozione l'assessore regionale **Lara Magoni** che, prima di essere una campionessa di sci, ha ereditato una lunga tradizione nel settore dell'ospitalità alberghiera, nella sua Selvino. "Premiamo la passione e il lavoro di tanti commercianti ed esercenti che hanno dedicato la vita alla loro attività. I negozi storici della Bergamasca rappresentano un vero e proprio punto di riferimento per intere comunità e valorizzano il turismo dei territori, dei piccoli borghi e delle nostre città d'arte". Sono 26 i riconoscimenti ad altrettante insegne

Ascom Confcommercio Bergamo, che sono state premiate anche dal direttore dell'associazione **Oscar Fusini** e da **Roberto Alvaro**, segretario Aspan- Associazione panificatori aderente a Confcommercio. "Le insegne testimoniano la storia, i sacrifici, la passione e la capacità di adattarsi e trasformarsi nel tempo di generazioni di imprenditori. Rappresentano la tradizione del commercio" ha tenuto a ricordare il direttore Ascom.

L'elenco delle attività premiate nei comuni e in città

Albino

Acerbis Minimercati ed altri esercizi (1969)

Cugini 1850, Commercio al dettaglio di calzature e accessori (1850)

Almenno San Bartolomeo

Mobili Rota (1974)

Ristorante La Frasca (1891)

Alzano Lombardo

Cartolibreria Nani (1890)

Ditta Terzi Mercerie e Tessuti (1883)

Ravasio Moda (1960)

Ardesio

Albergo Ristorante Bar Da Giorgio (1968)

Bergamo

Abbigliamento Benzoni, Via Piatti (1968)

Conti Casalinghi, Via XXIV Maggio (1964)

Daverio 1933, Via Tasso (1982)

Italo Tresoldi Forno Artigianale, Via XXIV Maggio (1977)

Lavasecco arlecchino di Rota Luigi, Via Carlo Alberto (1963)

Mafioletti Giosuè Restauro e Antichità, Via Spino (1981)

P.t.b Centro Produzioni televisive, Via Suardi (1981) P

Salumeria Mazzoleni, Via Statuto (1966)

Tatum, Abbigliamento, Via Colleoni (1975)

Viaggi Lorandi, Largo Porta Nuova (1923)

Borgo di Terzo

Nicola Acconciature & Co. (1967)

Bossico

Trattoria Colombina (1979)

Branzi

Ristorante Bettina (1964)

Ristorante Hotel Corona (1953)

Brembate

Panificio Casati (1974)

Brignano Gera d'Adda

Lanzeni Mario Pietre da vivere (1970)

Capriate San Gervasio

La gabbia (1954)

Carona

Ristorante Carona (1954)

Casnigo

Panificio Zucca (1880)

Castione della Presolana

La Griglia Da Bramante (1977)

Pasticceria Presolana (1970)

Cerete

Savoldelli Maria Adelina (1960)

Clusone

Petrogalli Moto (1977)

Credaro

Abbigliamento Cadei (1975)

Ristorante pizzeria La Cascina (1982)

Dalmine

Gioielleria Cornali (1956)

Gandellino

Trattoria Da Martino (1956)

Lovere

Bar Centrale (1975)

Medolago

Panificio Cazzaniga (1939)

Piazzatorre

La Bottega di Aronne e Gabriele (1967)

Ponte San Pietro

Panificio Longaretti (1968)

Pradalunga

Tabaccheria n.3 Mologni (1950)

Rota d'Imagna

Panificio Mazzucco (1971)

Sarnico

Cerdelli (1979)

Seriate

Scaccabarozzi mobili (1959)

Sovere

Bar Roma (1968)

Stezzano

Daminelli (1982)

Suisio

Caglioni Carmela (1946)

La Rivierasca Bar Trattoria(1964)

Lavasecco Diana (1978)

Previtali A. & Figlio (1947)

Torre Boldone

Don Luis (1975)

Treviglio

Foto Attualità Cesni (1957)

Verdellino

Tabaccheria n.1 (1961)

Zanica

Cereda Mobili (1951)

Zogno

“Da Gianni” Ristorante (1956)

Ortofrutta Mazzola Fiori e Piante (1961)

I Pinguini Tattici Nucleari firmano 30 frasi d'amore per i Baci Perugina

Tra romanticismo e tanta ironia, la band bergamasca ha scritto insieme a Elodie i nuovi cartigli in vista della limited edition pensata per San Valentino

La simpatia fuori dalle righe dei Pinguini Tattici Nucleari, ironici, leggeri e mai banali, si mescola al romanticismo e

alla sensualità sofisticata di Elodie. Gli artisti hanno scritto insieme 30 frasi d'amore sui cartigli dei Baci Perugina per la limited edition pensata per San Valentino. Il racconto della loro creazione è affidato a una divertente serie web che vede gli artisti nella veste di attori . [Il teaser è stato pubblicato sui social di Baci Perugina](#). Le altre puntate saranno on line il 25 gennaio, il primo e l'8 febbraio. I fan potranno cimentarsi pure loro, postando contenuti video fantasiosi, tramite le stories di Instagram taggando il profilo di Baci Perugina con l'hashtag #dichiarazioneperfetta. Alcuni filmati saranno raccolti in una clip che sarà pubblicata a San Valentino.

“Sono orgoglioso di questa collaborazione, avevamo solo incrociato Elodie a Sanremo, abbiamo scoperto un'amica che esprime la simpatia romana, ci siamo molto divertiti sul set, chissà che in futuro non possa nascere una collaborazione artistica” sorride entusiasta Riccardo Zanotti, frontman della band bergamasca, mentre scarta un Bacio, leggendo la loro frase d'autore “Quando sono con te diventa romantico anche un tramonto in circonvallazione”.

L'ironia come ingrediente fondamentale

Altro esempio di dichiarazioni, contenute nei cartigli e che strappano un sorriso, sono: “Il tuo profumo mi ricorda mondi lontani anche quando siamo sul divano”. Poi ci sono le frasi più sentimentali: “Avevo tante cose prima di te, ora me ne basta una”, “L'amore che provo per te è un'emozione incontrollabile, come quando arriva la canzone giusta”.

“L'ironia è l'ingrediente fondamentale, fa durare negli anni un rapporto, ma sono stato lasciato pure io e spesso dietro le battute c'è un velo di malinconia”, ammette il cantante di Albino che suggerisce come canzone ideale per conquistare la partner la sua “Irene”, “perfetta se con quella ragazza vuoi trascorrerci la vita, non va mai persa la speranza di un futuro condiviso”, dice.

Un noto detto afferma che la via per l'amore passi per lo stomaco. "A tavola mi conquista la parmigiana – riferisce Elodie, che è fidanzata con il rapper Marracash -. Ma non mi piace e non sono brava a cucinare, anche se mi impegno". Al contrario, Zanotti si diletta ai fornelli. "Ho una ragazza, mi piace stupirla con la pasta al salmone, facile e veloce da preparare – dice -. Poi sono goloso di dolci, panna cotta, tiramisù, creme. Mi si conquista in modo semplice".

“Un topo da due parti”: il nuovo libro dello chef Cornali tra arte, filosofia e architettura

I grandi pensatori come Joseph Chilton Pearce, Arthur Schopenhauer, Henry Ford e Luigi Pirandello convivono nella mente creativa di Mario Cornali, classe 1965, cuoco scrittore (è titolare del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo), appassionato di filosofia, capace di affrontare la propria professione con l'attenzione e la curiosità di un antropologo e il gusto di un artista. Non a caso il suo nuovo libro, il sesto, non è un ricettario di alta cucina, bensì un vero trattato filosofico sull'atto creativo. Si chiama "Un topo da due parti" ed è edito da Mediavalue. Un titolo ispirato dal disegno realizzato dalla nipote Ambra, oggi 17 anni, quando ne aveva 9, esempio della visione senza schemi o preconcetti di una bambina.

“Il testo è un viaggio alla ricerca di spiegazioni su come nasca un'opera d'arte dall'apprezzamento che è il risultato

sia di elementi oggettivi, sia della percezione personale – spiega lo chef -. C'è chi preferisce Caravaggio e chi Fontana, lo stesso principio vale in cucina. Anche se il libro non è riferito in modo diretto ai fornelli, un piatto ha una forte matrice artistica polisensoriale che combina il gusto, il tatto, la sensazione termica, i ricordi”.

Importante, nell'arte gastronomica, il rapporto dell'autore con l'ingrediente, conseguenza di scelte non solo commerciali o produttive, ma che rappresentano pezzi di storia dell'uomo, di antropologia. “L'assaggio di un formaggio o di un pesce essiccato, realizzati in quantità limitata da un piccolo artigiano, può condurre dal prodotto al suo creatore, in quanto queste preparazioni descrivono il modo di pensare e di operare di quest'ultimo” si legge nel testo.

“Anni fa introdussi il fieno in un piatto perché avevo il desiderio di trasporre e condividere sensazioni legate all'infanzia”, aggiunge Cornali che intervalla le sue riflessioni a 15 novelle che hanno la stessa funzione della “maionese sul petto di pollo”. Cornali, inoltre, descrive il preingrediente che riguarda le scelte che hanno reso peculiare un elemento nei vari passaggi. Dal tessuto delle novelle trovano propulsione le opere di Cesare Rota Nodari, classe 1935, architetto che ha realizzato edifici pubblici e privati, designer e ideatore di presepi. Le sue le immagini accompagnano il libro, creando un dialogo di metodo. L'architetto con le immagini e lo chef con le parole, hanno fatto di questo loro particolare sguardo, applicato in ambiti diversi, un metodo con cui approcciarsi alla quotidianità e ottenere in cambio forme e sapori, spesso impensati, con cui colorare la vita.

Con Affari di Gola le mascherine “Rinascero, Rinascerei” a sostegno dell’ospedale di Bergamo

Ascom Confcommercio Bergamo presenta un’iniziativa a scopo benefico a sostegno dell’ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo. Nata dal progetto “Rinascero Rinascerei” di Roby Facchinetti e Stefano D’Orazio, l’iniziativa prevede in abbinamento e come supplemento alla rivista di enogastronomia Ascom “Affari di Gola”, la vendita (a 9,90 euro) delle mascherine con la scritta “Rinascero, rinascerei”, titolo della canzone dedicata a Bergamo da Facchinetti e D’Orazio.

L’iniziativa si è concretizzata grazie anche alla collaborazione di Onis Italia, azienda di Spirano specializzata in abbigliamento sportivo e da lavoro che ha realizzato le mascherine in quattro diverse versioni, e Dif Spa, Agenzia Diffusione Pubblicazioni di Orio al Serio. Significativi i numeri dell’iniziativa ai nastri di partenza: oltre 400 le edicole coinvolte per un totale di 2400 mascherine. I proventi dello sfruttamento del marchio saranno devoluti direttamente all’Ospedale Papa Giovanni XXIII.

«Abbiamo sposato senza esitazione l’iniziativa, non appena se n’è presentata l’occasione: “Rinascero, rinascerei” è infatti un vero e proprio inno alla vita e alla rigenerazione, un auspicio per il territorio e per tutto il mondo del commercio e dei servizi – commenta **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** (a destra nella foto insieme a Marco Daminelli, organizzatore di eventi, e Monica Cereda, amministratore Onis Italia) -. Per avere la massima e capillare diffusione sul territorio, abbiamo coinvolto le edicole, veri e propri presidi di vie, piazze e quartieri e

Dif Spa, distributore unico giornali. Nonostante l'imminente avvio della massiccia campagna di vaccinazione su scala globale, le mascherine continueranno a essere indispensabili ancora per molti mesi e indossare i versi della canzone simbolo della pandemia, nata nella città che ha visto i giorni più bui, rappresenta un segno di vicinanza ai medici e a tutto il personale del Papa Giovanni che ogni giorno hanno lottato e lottano contro il virus. Al nostro ospedale andranno infatti gran parte dei proventi ricavati dalla vendita delle mascherine».

«L'utilizzo del marchio "Rinascero, rinascerai" legandolo alla solidarietà era un obiettivo che insieme a Stefano c'eravamo prefissati da tempo – aggiunge **Roby Facchinetti, cantautore e compositore** –. Dopo aver visitato Onis Italia e valutato la qualità dei loro prodotti abbiamo capito che potevamo concretizzare la nostra iniziativa : un gesto ricco di solidarietà e di significato anche adesso che l'ospedale di Bergamo non è in piena emergenza ma comunque in difficoltà».

«E' un progetto che abbiamo particolarmente a cuore perché veicola la celebre strofa per la rinascita della nostra città, proposta in quattro versioni stilistiche diverse di mascherine al 100% "made in Bergamo", sostenendo quindi l'ospedale di Bergamo, impegnato in prima linea nel contrasto del virus» sottolinea **Monica Cereda, amministratore Onis Italia** che durante il lockdown ha riconvertito la produzione in mascherine.

«Abbiamo coinvolto circa 400 edicole e a pochi giorni dal lancio dell'iniziativa abbiamo già avuto richieste di nuovi riassortimenti – afferma **Giorgio Corno, titolare DIF spa** – Distributore unico giornali -. C'è infatti stata subito un'impennata di vendite nell'edicola dell'ospedale dove venerdì sono state vendute più di una ventina di mascherine. Numeri che ci fanno ben sperare per il successo di quest'iniziativa».

«Ringrazio a nome di tutta la ASST Papa Giovanni per la vicinanza e per la finalità benefica dell'iniziativa – sottolinea il **direttore generale Maria Beatrice Stasi** -. Un'espressione di solidarietà che va aggiungersi agli innumerevoli gesti di grande generosità nei nostri confronti. La musica e il testo di "Rinascero, rinascerai", composti durante la prima ondata della pandemia e la nuova dimensione dell'iniziativa ci fanno sentire la vicinanza di tantissime persone che, sono certa, contribuiranno allo sviluppo di un progetto nato sulle note di grande umanità di Roby Facchinetti e del compianto Stefano D'Orazio».

Addio a Gianni Mura, maestro di giornalismo

E' morto Gianni Mura, giornalista e scrittore, dal 1976 storica firma di Repubblica. Mura, 74 anni, si è spento ieri mattina all'ospedale di Senigallia (Ancona), per un attacco cardiaco improvviso.

Nato a Milano nel 1945, era una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Ha scritto pagine memorabili sullo sport e l'Italia degli ultimi decenni, dal calcio al ciclismo e l'ha fatto con una sobrietà e una intelligenza lontana anni luce da un certo modo di fare giornalismo sguaiato che va tanto di moda.

Schivo, ironico, schietto è stato un maestro per tutti noi che facciamo (o proviamo a farlo) il suo mestiere e lascia un vuoto incolmabile nel mondo della cultura.



Tra i tanti libri, nel 2007 scrisse il suo primo romanzo, "Giallo su giallo", vincitore del Premio Grinzane: è stato tra i più grandi raccontatori del Tour de France.

Aveva raccolto il testimone di sommo narratore di sport da un altro che, come lui aveva scritto pagine indelebili e aveva il suo stesso nome: Gianni Brera. Con il quale Mura condivideva anche la passione per la buona tavola, e per il vino inteso innanzitutto come cultura da studiare, e poi spiegare. Non a caso, firmava da moltissimi anni firmava la rubrica "Mangia e Bevi" con la moglie Paola, una delle più amate del #Venerdì di Repubblica.

Ecco l'intervista che ci aveva regalato a novembre 2016



Foto tratta da ibrandingadvertising.blogspot.it

Abbiamo incontrato il celebre giornalista enogastronomico di passaggio a Bergamo. «Penso che le maggiori guide siano utili, a partire da quella dedicata alle Osterie. Dei social network penso invece tutto il male possibile. Non ritengo attendibile quello che è anonimo». «Io darei la stella anche alle trattorie, all'interno di una propria categoria e, se potessi, chiuderei trasmissioni come Masterchef»

Mura: «Sul cibo ognuno dovrebbe diventare la guida di se stesso»

Gianfranco Mura è una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Dice quel che gli pare e lo fa con intelligenza, misura e un filo di ironia. Nella sua rubrica domenicale "Sette giorni di cattivi pensieri", su Repubblica, da quarant'anni racconta il calcio e il ciclismo con una sobrietà lontana anni luce da quel modo di fare giornalismo sguaiato che va tanto di moda oggi. Lontano perché - dice - «urlare toglie peso alle parole». Ma Mura è anche un grande esperto di enogastronomia: dal '91, con la moglie Paola, firma, sul "Venerdì di Repubblica", la rubrica "Mangia e bevi" in cui regala ai lettori una divertente serie di consigli su tutto quello che è utile sapere prima di sedersi in un ristorante. L'abbiamo incontrato nei giorni scorsi a Villa di Serio, ospite della rassegna Presente Prossimo. Non potevamo perdere l'occasione di parlare con lui di cucina, chef, guide, stelle... e di pesce di lago.

Che rapporto ha oggi con il cibo? È cambiato il modo in cui ne scrive?

«Ho sempre un rapporto buono, di curiosità. Rispetto a trent'anni fa penso di saperne qualcosa di più, quindi tendo ad essere più deciso nelle simpatie e nelle antipatie. Non credo di essere cambiato molto, sono sempre legato a una cucina tradizionale. Ero e resto per un buon piatto di pasta e fagioli, un risotto o un arrosto. Non ho bisogno di grandi ingredienti o abbinamenti per governare la cena. Non deve mancare però la compagnia. Una delle cose più tristi per me è mangiare da soli. Mi piace continuare anche dopo il dolce con un buon bicchiere di vino».

Trattoria o ristorante stellato?

«Io darei la stella anche alle trattorie. Come nel calcio, ci sono serie A, B e C e ognuna ha la sua classifica. Sogno una trattoria con tre stelle nella relativa categoria. Lo so che non è possibile, ma lo trovo giusto fino a un certo punto. Il pericolo è che si guardi più la scena che la sostanza del piatto. Al di là di tutto, sia che ci si trovi in un ristorante o in una trattoria, il giudizio si dà su quello che arriva in tavola, su quello che c'è nel piatto. Poi ci sono la professionalità, il sorriso in più».

Dolce o salato?

«Tra i due sceglierei il piccante. Non vado pazzo per i dolci, ma se penso ai piatti che amo di più - salumi, formaggi stagionati e acciughe salate - allora dico salato».

Cosa non può mancare nella sua dispensa?

«Assolutamente pane, formaggio e vino rosso. Aggiungo anche le uova».

Al fornelli, cuoco esperto o piccolo diavolo?

«Almeno di zero. Non so cucinare neppure due uova al tegamino o preparare il caffè da solo. Fin da piccolo ho paura del gas e dell'elettricità. In casa l'unico apparecchio che uso è la tv. A chi mi chiede rispondo che sono avvertore o mangiatore. Ora meno, ma ci sono stati anni in cui mangiavo fuori casa anche 230 giorni all'anno».

La sua cena più bella.

«Una delle migliori è stata al Gambero Rosso di Pierangelini quando era ancora aperto. Era il 30 dicembre e il locale era chiuso per dei lavori. Pierangelini mi disse

che poteva apparecchiare un tavolo da quattro, per noi e le nostre mogli. Lui finito di mangiare un piatto si alzava per preparare il successivo. Era tutto a base di pesce, con formaggio sul finale. Grandiosamente semplice. E poi tutte le cene e gli assaggi che si facevano con Veronelli perché si parlava di tutto. Gino dava consigli disinteressati, aveva la cultura degli altri. È stato grazie a lui che mia moglie Paola ha iniziato a scrivere. A una cena da lui, mia moglie fece un commento su un vino bianco. Gino le chiese se avesse fatto corsi di sommelier, lei rispose di no e lui le consigliò di farlo. Disse che le donne hanno il vantaggio di avere la cultura dei profumi. Fu la prima donna a scrivere di vino su un mensile femminile e ancora adesso ne scrive sul Venerdì».

Un aspetto bello del suo lavoro?

«Mi dà la possibilità di conoscere tante persone belle e interessanti. Ho notato che la maggior parte delle persone che hanno a che fare con il cibo e il vino sono bravissime persone».

Chi inviterebbe a cena al ristorante?

«Persone legate al mondo della musica. Arbore, Capossella e Guccini anche se beve il lambrusco. Cercherei di fargli cambiare idea. Perché parleremo non solo di musica».

«Nella Bergamasca si mangia bene, merito anche di Veronelli. Passo le estati a Monte Isola e il pesce di lago è stata una piccola scoperta»

Cosa pensa delle guide e di TripAdvisor?

«L'anagramma di guida è giuda, lo so? Penso che almeno le maggiori siano utili. A mio avviso la più rivoluzionaria è stata, 15 anni fa, l'uscita della Guida alle Osterie. Ha determinato una coscienza e dato voce a qualcosa che era considerato l'ultimo anello della catena della ristorazione. Invece sono degnissime. Non sono più i luoghi di un tempo quando ci andavano solo anziani a giocare a carte e l'unica donna ammessa era l'ostessa. Di tutte le altre penso tutto il male possibile. Non ritengo attendibile tutto quello che è anonimo. Sul social network si trovano commenti discrepanti dati anche la stessa sera: c'è chi ha mangiato un risotto buonissimo, chi pessimo. Viene il forte sospetto che chi scrive abbia interessi nel parlare bene o male. Nel primo caso sono familiari e amici, se non lo stesso ristoratore, nel secondo i concorrenti. Questo non ha senso ed è pericoloso. Essendo la carta in ribasso e informandoci solo sul web, le critiche prevenute e mirate traggono in inganno i clienti. Se volutamente negative sono un reato, recano un danno commerciale contro il quale non c'è nessuna possibilità di difesa. Dalle guide almeno è possibile tirarsi fuori, come ha fatto Marchesi, dalle recensioni sui social no».

Come si sceglie allora un ristorante?

«Ognuno di noi dovrebbe diventare la guida di se stesso.

Se abbiamo mangiato bene in un ristorante impariamo a segnarci il nome e l'indirizzo. Se abbiamo apprezzato una bottiglia di vino, prendiamo nota della cantina.

Io stesso non avrei mai pensato di scrivere di cucina, ma un po' di cultura in materia, senza volerlo, me la sono fatta seguendo i Tour e i Giri d'Italia».

Oggi tutti sono esperti di cibo. È davvero così?

«Di cibo si parla troppo e si mangia poco bene. È diventata una moda. Non ho mai ricevuto così tanti libri di cucina come negli ultimi anni. C'è la mania del cucinare in poco tempo e dell'esclusione. Ma chi l'ha detto? In genere la moda dura dieci anni.

Così, prima c'è stato il tempo di Marchesi, poi quello di Vissani, poi tutti a parlare di Adria, poi è venuta la cucina di Copenhagen. Mi aspetto che prima o poi il migliore chef sarà un cinese perché la moda chiede di spostare il centro di interesse».

Oggi chi è il migliore?

«Continua a predominare Cracco, ma il migliore per me è Bottura. Il riconoscimento che ha avuto è meritato».

Cosa pensa di Masterchef...

«È una trasmissione che chiuderei con i pompieri».

Facciamo un tour della Bergamasca? Quali sono le tappe gastronomiche più interessanti?

«Poco tempo fa ho cenato in un ristorante ad Alzano Lombardo in cui mi sono trovato bene: La Crota di San Pietro. Ma in generale nella Bergamasca si mangia bene quasi ovunque, è effetto Veronelli. Ha dispensato consigli a tanti ristoratori, normale che i risultati si vedano».

Lei passa l'estate sul lago d'Isèo. Pesce di lago o di mare?

«Il pesce di lago è stato una piccola scoperta. Non ha il fascino immediato del pesce di mare però è interessante. Mi piace la sardina essiccata con una fetta di polenta calda. Prendo in affitto un appartamento a Monte Isola per l'estate, e ho la fortuna di conoscere uno dei pochi pescatori. Nando e due ristoranti che lo cucinano bene: la Locanda del lago a Carzano e la Foresta».



Gianfranco Mura

33 nuove attività storiche di città e provincia

Regione Lombardia ha aggiunto 246 nuove attività storiche e di tradizione alle 2011 imprese che già sono inserite nello speciale elenco regionali. Tra queste nuove attività, 33 sono bergamasche. Di seguito l'elenco delle nuove attività storiche suddivise per province.

«Siamo orgogliosi di queste attività – ha detto l'assessore allo Sviluppo economico, Alessandro Mattinzoli – che sono la

storia delle nostre più belle tradizioni”.

Regione Lombardia riconosce negozi, locali e botteghe storiche caratterizzate dalla continuità nel tempo, per almeno 40 anni, della gestione, dell'insegna e della merceologia offerta, e da altri fattori, quali la collocazione in strutture di pregio e la conservazione di arredi e attrezzature storici.

Per avere informazioni e assistenza nelle domande per l'iscrizione al Registro regionale si può contattare lo sportello Negozi Storici Ascom al numero tel. 035 4120340 o scrivere a ata@ascombg.it. Si avrà assistenza dalla raccolta dei documenti necessari per il riconoscimento regionale, alla stesura della relazione fino all'inoltro della richiesta in Regione.

Sono previsti quattro riconoscimenti: storica attività (sono richiesti almeno 50 anni di esercizio), negozio storico (oltre ai 50 anni di attività il locale deve avere pregio architettonico, attrezzature storiche o tipicità di prodotto in vendita), locale storico e insegne storiche e di tradizione.

Ascom Confcommercio Bergamo ricorda inoltre che i negozi iscritti al Registro regionale Attività storiche possono partecipare al nuovo bando previsto dal Pirellone che prevede contributi a fondo perduto fino a 30mila euro per riqualificazioni e restauri. Per informazioni, contattare Fogalco, tel. 035.4120210 o Ascom tel. 035. 41220123.

Ecco le nuove attività di Bergamo e provincia

- Albino, Trattoria Moro (1961), Storica attività
- Albino, Gastronomia Morotti (1955), Storica attività
- Albino, Enoteca (1962), Storica attività
- Bergamo, Bottega Della Chiave (1969), Bottega Artigiana storica
- Bergamo, Macelleria Lussana (1954), Storica attività

- Bergamo, Gioielleria Ruggieri (1970), Storica attività
- Bergamo, dal 1938 Leidi Raviolificio Gastronomia (1938), Storica attività
- Bergamo, Paolo Fiori (1978), Storica attività
- Bergamo, Bar Circolino (1961), Storica attività
- Bossico, Ristorante Sette Colli (1961), Storica attività
- Bottanuco, Alimentari Pasinetti (1949), Storica attività
- Brignano Gera D'Adda, Bar Ristorante San Rocco (1973), Storica attività
- Castelli Calepio, Fratus Tende (1974), Storica attività artigiana
- Cene, Cicli Moto Bazzana (1937), Storica attività
- Chiuduno, Macelleria Finazzi (1952), Storica attività
- Colere, Cooperativa di consumo Colere (1920), Storica attività
- Lallio, Facchinetti Angelo srl. (1976), Storica attività
- Nembro, Ottica Ceroni (1973), Storica attività
- Osio Sopra, Panificio Testa (1939), Storica attività artigiana
- Rovetta, Macelleria Pezzoli (1954), Storica attività
- Sarnico, Bar Centrale (1970), Storica attività
- Selvino, Ristorante Sorriso (1975), Storica attività
- Seriate, Da Franco (1979), Storica attività
- Serina, La Taverna Rottigni (1941), Storica attività
- Stezzano, Bar Company (1965), Storica attività
- Telgate, Trattoria del Bersagliere (1974), Storica attività
- Trescore Balneario, Parimbelli abbigliamento (1925), Storica attività
- Trescore Balneario, Enoteca Rizzi (1973), Storica attività
- Treviglio, De Pascalis Barbieri (1953), Storica attività artigiana
- Treviolo, Macelleria Carminati (1966), Storica attività
- Treviolo, Panificio Finazzi (1975), Storica attività artigiana
- Urgnano, Ristorante al Santuario (1979), Storica attività
- Zanica, Ortofrutta Valietti (1969), Storica attività

Nuovo successo per i Cerea: al Da Vittorio St. Moritz la seconda stella Michelin

Nuovo riconoscimento per i fratelli Cerea. Il Da Vittorio al Carlton di Saint Moritz ha conquistato la seconda stella Michelin nella guida 2020 dedicata alla Svizzera. Da Vittorio Saint Moritz è il primo 2 stelle della famiglia Cerea fuori dall'Italia. Ora le stelle dei locali di proprietà della famiglia bergamasca sono diventate sei: tre al ristorante di Brusaporto, due a Saint Moritz e una a Shanghai. Il ristorante svizzero aveva conquistato la sua prima stella nel 2014, dopo una sola stagione invernale dalla sua apertura. Aperto nel 2012 all'interno dell'Hotel Carlton, è guidato dello chef Paolo Rota, da sempre a fianco di Chicco e Bobo Cerea (di cui è anche cognato) nella gestione fine dining del Gruppo. Accanto a Paolo Rota, nell'avventura elvetica, ci sono il maître Giulio Bernardi e il sommelier Giorgio Spartà.

Cristian Fagone “La stella?”

La dedico a mia moglie”

Un ex deposito di autobus, una coppia di sposi nemmeno trentenni e un progetto di vita e lavoro da oggi sotto una buona stella (Michelin). Cristian Fagone, chef bergamasco di Impronte, in Via Baioni, oggi 33enne, è tra le giovani promesse della ristorazione italiana segnalata dalla prestigiosa Guida Rossa. E la sua storia ha il sapore della favola. Con un diploma di geometra in tasca, busca a 19 anni alla porta di Giancarlo Morelli, al Pomiroeu, a Seregno. Cresce a fianco di Philippe Leveillé, per poi andare a scuola dai fratelli Alajmo.

Dopo dieci stagioni di formazione e gavetta, a 29 anni, decide di mettersi in proprio nella sua Bergamo e la moglie sposa subito il suo progetto, lasciando la carriera nel marketing. Cercano un ex ambiente industriale da ristrutturare in città e in sette mesi di lavoro matto e disperatissimo, tra la concretezza del geometra e la frenesia creativa dello chef, nasce “Impronte”. Un loft dall’arredo minimalista, contraddistinto dal contrasto materico tra legno e acciaio e da una progettazione accurata dell’illuminazione. Qui nascono piatti pronti ad esaltare la materia prima, in un’interpretazione della cucina italiana molto personale e istintiva che- parola dello chef- punta a raccontare una storia e a costruire ricordi.

Dal 7 novembre di quest’anno, a meno di tre anni dall’inaugurazione del locale, è arrivata la prima stella: “È stato un bello choc- racconta Cristian Fagone che si è trovato a gestire duecento telefonate dall’oggi all’indomani-. Avevamo ricevuto l’invito per la cerimonia a Piacenza, ma finché non ho visto la giacca con ricamato il mio nome non ci ho creduto. E sono quasi svenuto per l’emozione”.

A chi dedica questo riconoscimento?

Senza dubbio a mia moglie, Francesca Mauri, che ogni giorno mi affianca in sala al ristorante.

Quanto conta il matrimonio perfetto tra le due anime del ristorante, sala e cucina?

I riflettori sono sempre puntati sulla cucina, ma nessuno chef può portare avanti alcun progetto senza la sala. L'arte dell'accoglienza e della presentazione dei piatti è fondamentale. Ed è in sala che si avverte maggiormente il bisogno di professionisti. Io sono fortunatissimo ad avere mia moglie, che è un portento, oltre che nell'ospitalità, in organizzazione, non a caso è stata responsabile marketing per una grande azienda. E riesce ad essere anche una mamma straordinaria.

Quali sono le cifre distintive della sua cucina?

Amo la cucina italiana con creatività mediterranea e influenze siciliane, terra di mio padre Carmelo, originario di Ramacca, in provincia di Catania. Adoro le note acide e legnose, capaci di amplificare il gusto e rendere più complesso un piatto e mi piace giocare con diverse consistenze e con il contrasto caldo- freddo.

Una sua ricetta emblematica per contrasti e complessità di gusto?

"In fondo al mar" cerca di portare in spiaggia, con una tartare di dentice marinata con limone, mandorla pizzuta di Avola, acciughe, ostriche, lattuga di mare e salicornia.

Quale ingrediente non può mancare nella sua cucina?

Non posso fare a meno di un ottimo olio extravergine, ancora siciliano, il monocultivar Nocellara del Belice.

Quando nasce la sua passione per la cucina?

Da bambino. Mia madre, Nicoletta Terraneo, è un'ottima cuoca e

a lei mi rimandano i ricordi delle prime mani in pasta e delle pentole sul fuoco. Ma nella nostra dispensa sono sempre arrivati dalla Sicilia, tanti prodotti eccezionali, dal pomodoro alla ricotta salata, dall'olio alle mandorle.

Il suo non è un percorso canonico. Ha studiato da geometra ma dopo il diploma ha deciso di entrare in una grande cucina, al Pomiroeu...

Non avevo nessuna esperienza, ma tanta passione e voglia di fare. Lo chef Giancarlo Morelli mi ha dato fiducia e l'opportunità di imparare le basi della cucina e di mettermi alla prova con il lavoro di brigata. Sono stato un anno e mezzo nella sua cucina, prima di intraprendere nuove esperienze, a fianco di Philippe Lèveillé al "Miramonti l'altro" di Concesio e da Massimiliano Alajmo a "Le Calandre", dopo aver frequentato il suo master di Cucina italiana.

Qual è stata l'esperienza più formativa della sua carriera?

Massimiliano Alajmo mi ha insegnato moltissimo, a partire dall'umiltà nell'approccio. E poi il rispetto profondo per la materia prima, che sta sopra a tutto. Ho capito che il mio lavoro l'ho scelto per necessità espressiva, per raccontare emozioni, senza inutili orpelli, ma al servizio degli ingredienti.

Qual è il complimento più grande che le si possa fare per un piatto?

Mi piace salutare sempre i clienti e ricevere il loro parere. Quando mi dicono che ho riacceso in loro un ricordo, capisco di avere fatto un buon lavoro. Perché per me in questo sta il senso del mio lavoro: trasmettere emozioni e ravvivare ricordi. Non c'è emozione più autentica del ricordo.

E il suo ricordo in cucina dove la porta?

Senza dubbio alla mia infanzia. Quante volte ho mangiato la

pasta al pomodoro con la ricotta salata? Mi ricorda i pomeriggi d'estate con pentoloni di salsa di pomodoro al fuoco per avere la passata tutto l'inverno, il profumo dei pomodori maturati al sole e del basilico.

Ne è nato un piatto?

In realtà ne sono nati due. Fino a due anni fa proponevo un raviolo ricotta e pomodoro, con un ripieno di riduzione di pomodoro San Marzano, condito con olio, ricotta salata e una granita al limone. Poi in vacanza, in Sicilia, ho assaggiato una pasta alla Norma e così è nato il raviolo alla Norma, con melanzane e una granita al basilico.

Come cambia il suo lavoro da oggi? Quali nuovi progetti ha all'orizzonte?

Il mio progetto resta quello di sempre: fare contenti i miei clienti e continuare a sviluppare l'attività, cercando di innalzare sempre la qualità. Il lavoro non è cambiato ma l'effetto-stella c'è: abbiamo ricevuto tantissime chiamate.





photo di Matteo Zanardi

Gambero Rosso, i migliori gelati d'Italia: riconoscimenti anche per due bergamaschi

Le migliori gelaterie bergamasche per il Gambero Rosso sono l'Oasi American Bar di Fara Gera d'Adda e La Pasqualina di Almenno San Bartolomeo. Anche quest'anno le due gelaterie hanno ricevuto i prestigiosi Tre Coni (il massimo riconoscimento previsto) nella Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso presentata al Sigep di Rimini che raccoglie il meglio della gelateria italiana di qualità, con 400 indirizzi e una mappa completa dal Nord al Sud Italia.

La Lombardia è quella che ha messo a segno più più riconoscimenti, ben 11: oltre alle due gelaterie orobiche, hanno avuto i "Tre Coni" cinque insegne a Milano (Artico, Ciacco, Paganelli, Pavè – Gelati & granite e Lo Gnome Gelato, che si aggiudica anche il premio per miglior gelato al cioccolato), una a Varese (Il Dolce Sogno di Busto Arsizio), una a Mantova (Chantilly a Moglia), una a Monza (L'alberto dei gelati) e una a Pavia (VeroLatte a Vigevano).



Premiazione Gambero Rosso Gelateria L'Oasi American Bar



Riccardo Schiavi

Enrico Bartolini, mister 8 stelle

La Guida Michelin 2020 assegna importanti riconoscimenti a Bergamo. In città brilla la nuova stella, assegnata a "Impronte", allo chef Cristian Fagone. Enrico Bartolini - che nel 2016 ha riportato la stella al "Casual" in Città Alta - può contare su una vera e propria "costellazione": con otto stelle su cinque locali all'attivo, è lo chef più splendente d'Italia. Grazie a lui, Milano torna nell'Olimpo della ristorazione, con la terza stella che risplende al Mudec in Via Tortona, al terzo piano del Museo delle Culture, dopo i fasti legendari del Maestro Gualtiero Marchesi. Li abbiamo intervistati per scoprire quali sono gli ingredienti segreti di una cucina di successo.

Ha festeggiato le tre stelle al "Mudec" e i 40 anni cucinando alla mensa dei poveri "Pane Quotidiano" di Milano. Enrico Bartolini è stato incoronato dalla Guida Rossa e oggi vede brillare ben otto stelle. Ma non dimentica gli ultimi e non nasconde l'emozione per il risultato incredibile raggiunto: riportare le tre stelle a Milano e raddoppiare al "Glam" a Venezia. E continuare a far splendere una stella in Città Alta a Bergamo, al "Casual", alla "Locanda del Sant'Uffizio" nell'astigiano, a "L'Andana" in Maremma. Salutata come enfant prodige della cucina, con la prima stella a 29 anni, ha più che mantenuto le attese. "Mi sento come se avessi vinto un oro olimpico - commenta lo chef - .Ma non sono solo. I riconoscimenti agli altri ristoranti nascono dall'impegno e dalla passione di una squadra di professionisti che con me condivide un progetto, un'idea e un messaggio gastronomico". E la dedica è tutta per la sua squadra, dalla sala alla brigata. Perché gli ingredienti segreti della sua cucina sono racchiusi

in tre “c”: cultura, condivisione e complicità.

È chef e manager, con locali da gestire dalla Toscana alla Lombardia, al Veneto. Come si mantengono standard elevati senza teletrasporto e dono dell’ubiquità?

Ci si riesce solo costruendo un team e delegando. Ma la delega funziona solo se a monte si è condiviso e compreso un progetto, se lo si prende a cuore e lo si fa diventare non solo “commerciale”, ma anche culturale. Ho scelto per ogni locale uno chef resident: Donato Ascani a Venezia, Alex Manzoni a Bergamo, Gabriele Boffa nel Monferrato e Marco Ortolani in Maremma. Ognuno di loro interpreta un luogo e condivide con me un pensiero preciso. È fondamentale mantenere relazione, scambio e comunione di intenti.

Quale ingrediente non può mancare nella sua dispensa?

La cultura: nel conservare gli ingredienti, metterli in ordine e farli sostare in un frigorifero o su uno scaffale per poi cucinarli e servirli al meglio.

Il piatto o il prodotto che non si stanca di assaggiare?

Con molta semplicità, uno degli ingredienti che capita quotidianamente nel mio piatto è l’olio extravergine di oliva. Ha annunciato di voler mettere mano al suo risotto rapa e gorgonzola.

Come è il suo rapporto con i signature-dish?

Tutti i piatti in menù devono raccontare la filosofia di un ristorante, di un luogo e delle persone. I cosiddetti “signature-dish” tracciano un’identità e riconoscibilità precisa per gli ospiti. Non sono indispensabili, però sono fiero di avere in carta il “Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola”. In un momento in cui non era evoluto come gli altri piatti, l’avevamo sciato solo nel menù degustazione “I Classici”. Poi però è ritornato nella versione “Evoluzione”. I piatti che cucinavo dieci anni fa, come i Bottoni olio e lime con salsa cacciucco,

hanno oggi contenuti nuovi e una nuova golosità.

Come definisce la sua cucina?

I miei piatti raccontano sapori antichi in chiave moderna.

Quali sono le tendenze più suggestive in questo momento per la ristorazione?

Mai come in questo momento la cucina italiana sta vivendo un momento di grande brillantezza. La sfida, per i prossimi anni, potrebbe essere quella di portare nel mondo un messaggio più moderno rispetto all'idea attuale della cucina italiana.

Che consigli dà a un giovane chef?

Seguire un'identità, italiana o territoriale, e soprattutto coltivare il legame con le persone; guardare al migliore della categoria come stimolo, ma senza rinunciare a personalità e gusto. Il successo non è fatto di volumi o di etichette, ma sta nel portare un messaggio a tante persone, aumentando il desiderio di condividere un'esperienza, in questo caso gastronomica.

Ha vissuto a Bergamo. Come valuta la città da un punto di vista gastronomico?

È una città ricca di risorse, con tradizioni "casalinghe" di cucine saporite, per cui andare al ristorante non significa solo "mangiare bene", ma ricercare un'esperienza. Molti hanno una forte impronta tradizionale e altri applicano la visione contemporanea della cucina. Tra questi c'è "Impronte", che ho avuto il piacere di visitare. Si coglie la formazione dello chef, che sa esaltare i sapori proprio come si aspetta un gourmet quando si siede a tavola per lasciarsi divertire dalla creatività, dalla tecnica della cucina e dalla concretezza degli ingredienti e da un servizio di sala molto caloroso.



photo © Paolo Chiodini