

# A Petosino e Sorisole è tempo di Fiera d'autunno

Petosino rinnova il suo speciale benvenuto alla nuova stagione con una grande festa per tutti e un pomeriggio speciale alla scoperta delle bellezze autunnali e del territorio. Domenica 6 ottobre dalle ore 9 alle 19 in via Martiri della Libertà e lungo via Aldo Moro Artigianato le strade di Petosino e Sorisole ospitano ambulanti, commercianti, hobbisti e artigiani creativi e momenti di intrattenimento per grandi e piccini. L'appuntamento è dalle 9 del mattino fino alle 19 con tanti eventi in programma.

Tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli in quella che è stata pensata come una giornata da vivere proprio con la famiglia grazie alle attività organizzate per bambini e genitori, tra cui gli immancabili gonfiabili.

Giunta alla 14esima edizione, la storica Fiera d'autunno, organizzata dal Comune di Sorisole con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e creare un punto d'incontro per tutti, è un appuntamento ormai imperdibile per il territorio.

Quest'anno si presenta con un programma sempre più in linea con le nuove tendenze e con il valore aggiunto di una serie di proposte dedicate alla "Cultura dell'Autunno", protagonista del pomeriggio che si aprirà alle ore 15 all'insegna della musica con il concerto del gruppo "The Old Cadillac".

A seguire, il presentatore Beppe Locatelli accompagnerà l'intero pomeriggio con una serie di manifestazioni intervallate da poesie e reading a tema autunnale, dove saranno tanti i riferimenti a grandi autori/artisti del presente e del passato che hanno reso omaggio all'autunno con le loro opere.

I commercianti locali cureranno una speciale sfilata autunnale all'insegna della vivacità. L'obiettivo è quello di

evidenziare la bellezza culturale dell'autunno in ogni momento della giornata coinvolgendo numerose categorie merceologiche, dai libri allo sport, dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla cura della persona al design, per condurre il pubblico in un viaggio che renderà magica la quotidianità.

E come ogni Fiera d'Autunno che si rispetti, non mancherà un tributo ai sapori con piatti preparati per l'occasione e con le tante delizie di stagione tra cui le immancabili caldarroste. L'iniziativa è curata dalla Pro Loco di Sorisole e segue l'intento tipico delle Pro Loco di promuovere il patrimonio immateriale delle nostre tradizioni attraverso alcuni momenti di intrattenimento che favoriscano anche aggregazione.

"I negozi di vicinato da sempre rappresentano il fiore all'occhiello del commercio locale, non solo per l'alta qualità dei prodotti che propongono ma anche per la relazione e l'incontro diretto che favoriscono con il loro lavoro quotidiano. E oggi più che mai questa ricchezza si manifesta con un evento davvero unico dove tutti potranno ammirare la grande creatività e l'estro dei commercianti di Sorisole" dice Ramona Mussetti, Assessore alle Attività Commerciali del Comune di Sorisole.

"Siamo molto felici di collaborare a questa manifestazione – dice Manuel Quarti, Presidente della Pro Loco di Sorisole – perché eventi come questi rispecchiano esattamente gli intenti che le Pro Loco si prefiggono con il loro costante lavoro, basati sulla creazione di momenti di socialità in cui dare risalto alle tradizioni e alla cultura del territorio, con la musica, l'arte e lo stare insieme in una piazza, incontrandosi e condividendo le passioni, come in questo caso, quella della musica, che noi della Pro Loco di Sorisole abbiamo voluto favorire con questa band davvero vivace che ci stupirà con le sue note vintage e rock'n'roll".

---

# **Grande successo per il concorso Straccia&Vinci: la Gelateria Cherubino è la più buona**

15.000 cartoline distribuite, oltre 50 esercizi commerciali, quasi 1.200 clienti e un quintale di gelato in palio. Sono i numeri della settimana dedicata a La Stracciatella il Gelato di Bergamo promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi dal 2 all'8 settembre scorsi. Le gelaterie di Bergamo e provincia sono state protagoniste della valorizzazione del brand "made in Bergamo" – nato nel 1961 ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna – attraverso il concorso a premi Straccia&Vinci.

Ogni persona che si è recata nelle gelaterie aderenti e ha consumato il gusto stracciatella ha ricevuto una cartolina del concorso. Grattando il riquadro argentato è stato possibile vincere subito uno dei gustosissimi premi (in palio ben 100 kg di gelato che, per scelta del Comitato scientifico, se non riscossi interamente entro il 15/10 verranno devoluti all'Associazione Cure Oalliative Onlus) e partecipare all'estrazione di una gelatiera De Longhi, una Polaroid e un Fit Bit.

Tramite il «gioco» i clienti che hanno assaggiato la stracciatella hanno potuto valutare la propria gelateria di fiducia attraverso un contest che ha visto premiata "La più buona". Ad aggiudicarsi la targa la Gelateria Cherubino di

Bergamo, premiata – insieme ai vincitori dei 3 premi ad estrazione – dal direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini.

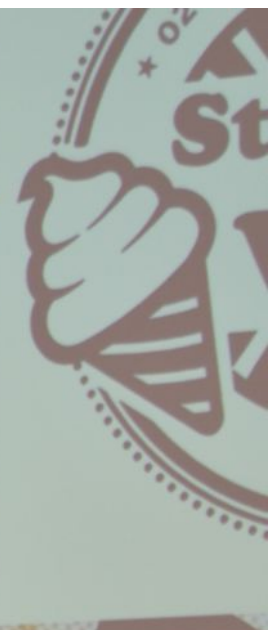
“La Stracciatella il gelato di Bergamo è sempre più un progetto di filiera, di valorizzazione del territorio non soltanto per le eccellenze che lo caratterizzano, ma per il lavoro di squadra che sa esprimere. In questo senso – ha spiegato Fusini – ringrazio CCIAA e il Comune di Bergamo, partner dell’iniziativa, oltre agli Sponsor, il Comitato Gelatieri e le gelaterie tutte: attori con i quali abbiamo implementato massima sinergia e che ci consentono di guardare con entusiasmo ai prossimi step di progetto”.

“Un’azione di promozione eccezionale – ha sottolineato con soddisfazione Giorgia Mogni, presidente del Comitato Gelatieri – che con uno strumento semplice ma di grande impatto ci ha permesso di far conoscere La Stracciatella il Gelato di Bergamo a chi ancora non aveva consapevolezza del brand, e della forza della sua storia. Basti pensare che abbiamo distribuito 15.000 cartoline, coinvolto oltre 50 esercizi commerciali e profilato quasi 1.200 utenti unici sul sito internet attraverso i partecipanti al concorso on line”.



Oscar Fusini e Giorgia Mogni premiano i titolari della Gelateria Cherubino

LA SETTIMANA DELLA  
STRACCIATELLA E IL  
CONCORSO  
STRACCIA&VINCI







---

# **Festa dei nonni. Le gelaterie festeggiano gli anziani nelle case di riposo**

Mercoledì 2 ottobre, giornata dedicata ai nonni, ritorna l'iniziativa dei Gelatieri bergamaschi di Ascom Confcommercio Bergamo. Per festeggiare la ricorrenza 23 gelaterie della provincia offriranno vaschette e coni gelato agli ospiti di alcune case di riposo e dei centri anziani locali.

---

# **Ian Spampatti premiato dal Gambero Rosso**

Ian Spampatti della Lanterna a Dorga di Castione della Presolana è stato premiato dal Gambero Rosso come 'pizzaiolo emergente' nell'edizione 2020 (la settima) della guida alle pizzerie d'Italia. La premiazione è avvenuta lunedì 23 settembre a Napoli Lunedì durante la presentazione della guida svoltasi al Circolo dei Canottieri. Per Spampatti, giovane e talentuoso pizzaiolo (classe 98), è un'ulteriore conferma. Il pizzaiolo bergamasco ha infatti già nel palmares la vittoria nel 2016 a Pizza MasterChef, talent show dedicato all'arte bianca nel 2016.

---



# Osterie d'Italia Slow Food: "Miglior carta dei vini" alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d'Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell'edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l'unica trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

"È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro nell'entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali".

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punte d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg,

dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.



## **TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA**

La presenza di un locale con mescita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell'Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l'esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella

frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

## **LA TRATTORIA VISCONTI OGGI**

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



## **LA GUIDA OSTERIE D'ITALIA 2020**

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d'Italia 2020, l'iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest'anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l'importante anniversario, Osterie d'Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell'auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale "chiocciolina" che segnala le eccellenze e alla "bottiglia" che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656 le osterie recensite dall'edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all'anno scorso e un ricambio del 20% circa. L'ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l'offerta enoica. Per garantire l'attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent'anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d'Europa. Osterie d'Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un'Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all'opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell'innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della "cucina alla buona".

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare

bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.

---

## **Forza Atalanta, il sogno continua!**

Una calda giornata soleggiata ha decretato le sfidanti dell'Atalanta nella prossima Champions League.

I nerazzurri sono stati inseriti nel gruppo C insieme a Manchester City, Shakhtar Donetsk e Dinamo Zagabria.

Sfide avvincenti ma alla portata dei bergamaschi, che scriveranno sicuramente pagine di storia.

La cerimonia dell'Uefa con l'estrazione dei gironi al Grimaldi Forum di Montecarlo è stata tutto sommato benevola per i nerazzurri che si possono giocare sia la permanenza in Champions League, sia l'accesso all'Europa League come terzi classificati.

Ne sono convinti anche il presidente atalantino Antonio Percassi e l'ad Luca Percassi. "Voto 7 +, poteva andare peggio e fortunatamente siamo ancora vivi – scherza Antonio Percassi -. È un'emozione fortissima per una società di provincia come



la nostra. Ora ci dobbiamo concentrare su campionato e Champions... a San Siro spero di vedere almeno 30mila bergamaschi".

Causa la chiusura dell'aeroporto di Milano Linate fino ad ottobre, la maggior parte dei tifosi ospiti atterreranno probabilmente allo scalo di Bergamo Orio al Serio con un indotto importante per tutto il territorio bergamasco. Il brand Atalanta promuove sicuramente anche la nostra provincia in Europa.

Si comincia il 18 settembre a Zagabria, per poi affrontare il primo ottobre lo Shakhtar Donetsk a San Siro. 22 ottobre in trasferta e 6 novembre doppia sfida con il Manchester City, 26 novembre Atalanta-Dinamo Zagabria e ultima fredda trasferta l'11 dicembre con lo Shakhtar.

---

## **Prove di taglio con i macellai Ascom alla Fiera di Sant'Alessandro**

Alla Fiera di Sant'Alessandro, domenica 1 settembre, va in scena l'arte dei macellai nella preparazione delle carni. Anche quest'anno il Gruppo Macellai di Ascom ha scelto la storica Fiera di Sant'Alessandro per presentare al pubblico l'arte di selezione e preparazione che sta dietro ad ogni grande ricetta a base di carne. Domenica 1 settembre dalle 16 alle 18 i macellai bergamaschi terranno una dimostrazione di disossatura e sezionamento di manzo, vitello e maiale, illustrando le caratteristiche di ogni singolo taglio e i segreti per riconoscerne a vista d'occhio qualità e

freschezza. «L'iniziativa mostra al pubblico il lavoro che sta dietro al bancone, dalla selezione degli animali alla lavorazione delle carni- sottolinea il presidente del Gruppo Macellai Ascom, Ettore Coffetti-. Con la nostra professionalità sappiamo sempre consigliare al meglio i nostri clienti in base al piatto che intendono preparare. In macelleria non si acquistano solo prodotti di qualità, controllati e con indubbi valori nutrizionali, ma si portano a casa anche consigli preziosi per l'ottimale cottura e presentazione dei piatti».

La Fiera di Sant'Alessandro si svolge dal 30 agosto al 1 settembre. Per informazioni sulla manifestazione [www.fieradisantalessandro.it](http://www.fieradisantalessandro.it)

---

## **Fiori d'arancio per Alessandro Capozzi**

Fiori d'arancio per Sabrina Cattaneo e Alessandro Capozzi, consigliere Ascom come presidente dei giovani imprenditori e vicepresidente degli albergatori. Sabrina e Alessandro si sono sposati nella chiesa romanica di San Pietro in Vincoli a Spinone al Lago, benedetti da don Vanni Foadelli e hanno poi accolto parenti e amici al Castello di Monasterolo. Ai novelli sposi gli auguri di buona vita da tutta la famiglia Ascom.

---

# Da Vittorio a Brusaporto vince ancora

Sono stati diffusi i riconoscimenti ai migliori ristoranti di Lombardia, assegnati dalla «Guida Milano 2020 del Gambero Rosso», presentata ieri al Palazzo della Regione nell'ambito della manifestazione Best in Lombardy. I locali bergamaschi ottengono conferme e ottimi piazzamenti, in attesa della guida nazionale che sarà pubblicata in autunno. Da Vittorio di Brusaporto è ai vertici della classifica: ottiene le Tre Forchette con il punteggio di 92 punti, insieme a Cracco e al Seta del Milano Mandarin Oriental. Il ristorante dei Cerea è premiato anche tra le migliori cantine.

Nasturzio ad Albino è premiato per il miglior rapporto qualità-prezzo e il Donizetti di Bergamo porta a casa il riconoscimento le tre bottiglie.

---

## Fabio Sannino è il presidente della Fiera

È stato presentato nel pomeriggio di ieri, lunedì 15 luglio 2019, alla Sala Giunta della Camera di Commercio di Bergamo, in Largo Belotti, il dottor Fabio Sannino, chiamato a dirigere Ente Fiera Promoberg nei prossimi giorni. Il CdA di Promoberg, che sarà convocato nei prossimi giorni, ne determinerà l'incarico e i poteri.

Le importanti competenze di Sannino hanno messo d'accordo Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Bergamo, Comune di Bergamo e Provincia di Bergamo, unitamente alle venti associazioni Socie dell'ente fieristico (Ance,

Confimi Apindustria Bergamo, Asco Spedizionieri, Ascom Confcommercio Bergamo, Aspan, Associazione Albergatori Ascom, Confartigianato Bergamo, Associazione Florovivaisti bergamaschi, Assopetroli, Assopto, Cesap, CNA, Confcooperative, Confesercenti, Confindustria Bergamo, Coldiretti, Iniziative Ascom Spa, Servizi Confindustria Bergamo Srl, Unione Artigiani, Unione Provinciale Agricoltori).

La nomina giunge dopo la bufera giudiziaria, con sette indagati, che ha portato all'arresto dell'ex direttore Stefano Cristini e alle dimissioni dell'ex presidente Ivan Rodeschini.

Angelo Carrara, vicepresidente di Ente Fiera Promoberg, si dice "molto soddisfatto perché con Sannino abbiamo individuato quella figura di garanzia ideale che cercavamo per consentire all'ente di proseguire in piena operatività, in vista degli importanti e numerosi impegni che l'attendono. Ricordo che in tre mesi – prosegue Carrara – sono in calendario ben nove fiere, di cui una a Milano e una a Napoli, alcune di portata anche nazionale e internazionale: è il caso dei tre eventi all'interno di Forme dedicate al settore caseario. Siamo certi che Sannino, professionista esperto nel gestire vicende come quelle in atto in Promoberg, saprà mantenere e migliorare il livello dell'ente fiera, tagliando gli importanti traguardi che si merita, in un clima di ritrovata armonia e fiducia" Carrara conclude ringraziando "tutte le realtà (Camera di Commercio, Comune e Provincia di Bergamo, e tutte le associazioni socie di Promoberg) per il grande impegno profuso trovando in tempi rapidi la soluzione ottimale".



Fabio Sannino – foto di  
Corriere Bergamo on line

Classe 1962, commercialista revisore legale, partner socio dello “Studio Pedroli Venier – Dottori Commercialisti – Revisori Contabili” con sede a Bergamo, Fabio Sannino si occupa tra l’altro di Consulenza d’impresa, con specializzazione nella consulenza societaria, fiscale, finanziaria.

Come Amministratore, ricopre il ruolo di Amministratore unico, Consigliere di amministrazione e Liquidatore di società di capitali. Citiamo che dall’ottobre 2012 al dicembre 2015 è stato il liquidatore di SERVITEC SRL, allora società partecipata dalla Provincia di Bergamo.

Come Revisore legale, ricopre l’incarico di Sindaco e revisore contabile in molte società di capitali anche con qualifica di Presidente del Collegio sindacale.