

Iginio Massari è il miglior pasticciere del pianeta

Iginio Massari, 76 anni, il maestro dei dolci bresciano, è il miglior pasticciere del mondo. Lo ha decretato la giuria di esperti del World Pastry Stars 2019, il congresso internazionale di pasticceria tenutosi a Milano. L'importante riconoscimento ha inteso premiare la "personalità che a livello internazionale ha saputo valorizzare la professione di pasticciere sia per quel che riguarda la creatività e i prodotti sia per il valore dell'impresa" e il suo spendersi per tramandare la professione, "riconoscendo l'impegno nella formazione e nella diffusione del sapere". "Con stupore e piacere ricevo un riconoscimento che innanzitutto premia la professionalità e la dedizione che da anni nutro nei confronti di questo mestiere – ha commentato Massari – un mestiere che ogni giorno comporta nuovi studi e che non mi permette ancora oggi di sentirmi arrivato".

Massari è uno dei pasticceri più conosciuti, grazie anche alle sue ospitate in MasterChef Italia, dove ha rivestito il ruolo di giudice e ospite fisso durante le prove di pasticceria. La sua esperienza televisiva è iniziata nel 2012 e, da lì, i suoi spazi all'interno del piccolo schermo sono cresciuti sempre di più, fino ad ottenere un programma tutto suo, Iginio Massari – The Sweetman.

Agli olivicoltori del

Pratomagno il Premio Francesco Arrigoni 2019

È andato all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno di Terranuova Bracciolini (Arezzo) il Premio Francesco Arrigoni 2019, istituito in memoria del critico gastronomico e giornalista prematuramente scomparso. L'associazione toscana ha ricevuto un assegno di 5.000 euro e un'opera artistica dal valore simbolico creata dai ragazzi dalla Scuola d'Arti e Mestieri Ricchino di Rovato (Brescia).

La cerimonia di premiazione si è svolta il 2 maggio nella cornice dell'Abbazia di Fontanella, in comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII. Ogni anno il Comitato costituito da familiari, amici e colleghi di Francesco, assegna il premio a chi, associazione o persona, abbia svolto azioni dal forte contenuto etico in ambito agricolo o gastronomico. Un impegno che testimonia l'eredità morale lasciata dal giornalista allievo di Luigi Veronelli e firma autorevole del Corriere della Sera.

L'edizione 2019 ha premiato l'associazione toscana nata che ha l'obiettivo di sostenere e condividere le nuove sfide poste dal settore olivicolo, difendendo e promuovendo l'olivo e l'olio di qualità come veri e propri "beni comuni". Alle pendici del Massiccio del Pratomagno, che separa il Valdarno Superiore dal Casentino, aziende agricole con decenni d'esperienza e giovani olivicoltori condividono l'impegno a favore dell'olivicultura montana, contrastando l'abbandono degli oliveti e la scomparsa di una coltura complessa, capace di regalare non soltanto oli di pregio, ma anche un paesaggio unico e una preziosa rete di relazioni sociali.

"Un disciplinare di produzione coraggioso e innovativo, la formazione degli associati ad opera di docenti d'alto profilo, la rivendicazione di un giusto prezzo in contrapposizione alla

corsa al ribasso imposta da oli industriali, spesso difettosi e di ignota provenienza, la concreta collaborazione con le comunità e le istituzioni locali, la capacità di scrivere, raccontare e comunicare in Italia e nel mondo la cultura dell'olivo e dell'olio con parole semplici e vere": queste le motivazioni che hanno spinto il Comitato presieduto da Antonella Colleoni, moglie di Francesco, ad assegnare il Premio Arrigoni 2019 all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno.

La serata si è chiusa con una cena all'Agriturismo Cavril, nelle vicinanze dell'Abbazia, curata da quattro chef di Ingruppo: Stefano Arrigoni dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè, Ezio Gritti dell'Agriturismo Polisena di Pontida, Giuseppe Cereda della Cucina Cereda di Ponte San Pietro ed Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto. Il ricavato della serata è stato donato al Comitato Francesco Arrigoni.





Con i gelatieri Ascom la merenda è gratis

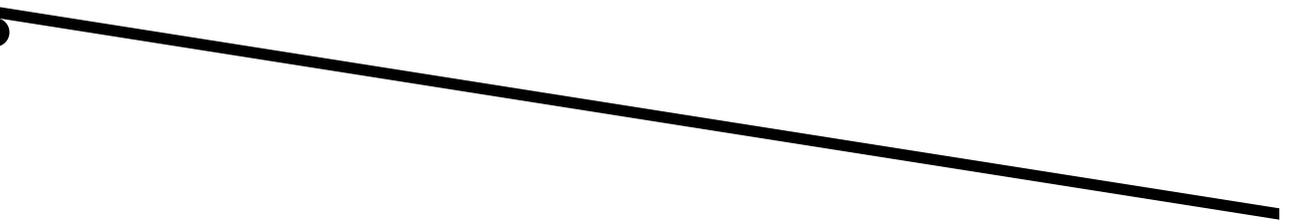
Torna La Merenda non si paga, l'iniziativa primaverile promossa dai gelatieri bergamaschi. Da lunedì 6 a venerdì 10 maggio, le gelaterie aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo distribuiranno coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca. Ogni gelateria riceverà 300 coupon che metterà a disposizione dell'Istituto scolastico selezionato. Ogni coupon vale un un cono gelato. Per informazioni sull'iniziativa: consulenza@ascombg.it.

[La locandina](#)

Federico Pavesi tra i concorrenti di Master Pizza Champion

Federico Pavesi, classe 1997, pizzaiolo di Punto Pizza a Verdello, ha vinto la quinta tappa di selezione di Master Pizza Champion, il talent televisivo riservato ai pizzaioli professionisti. Pavesi ha conquistato la giuria presentando la pizza Francesca, condita con crema di carote allo zenzero, Strachitunt, fiordilatte, nocciole, prezzemolo, cipolle marinate e guanciale. Lo vedremo in autunno quando verrà trasmesso il talent su Canale Italia 83. Alle spalle di Pavesi si sono classificati rispettivamente Rossano Barbieri della pizzeria Menta e rosmarino di Carpineti (Reggio Emilia) al secondo posto e Nicola Lavezzi della pizzeria L'arte bianca di Castelmasa (Rovigo) al terzo posto.

In giuria, il maestro Raffaele Esposito, istruttore e consulente e titolare della pizzeria 360° a Carpi, Francesco Esposito, chef, docente di cucina e consulente per la ristorazione e Giovanni Mandara, titolare della pizzeria Piccola Piedigrotta, uno dei 70 migliori ristoranti con pizzeria al mondo.



Federico Pavesi

La Strada del Vino Valcalepio

cambia passo

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca è la nuova denominazione approvata dall'assemblea straordinaria che si è tenuta in Camera di Commercio a Bergamo. Alla presenza dei soci si è assistito ad un cambio di passo per la Strada del Vino operante sul nostro territorio, che grazie alle modifiche statutarie introdotte comprende a pieno titolo tutta la provincia bergamasca e tutti i produttori di prodotti tipici e tradizionali.

“È una giornata storica per la promozione enogastronomica di Bergamo e di tutta la provincia – commenta il presidente della Camera di Commercio, Paolo Malvestiti -. In quest’ottica la valorizzazione dei prodotti e dei luoghi di produzione, inseriti nella nostra tradizione e cultura, rappresenta senza dubbio un fattore di grande attrattività. Sono convinto che l’associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca favorirà le relazioni e lo sviluppo del comparto turistico nell’interesse di tutto il territorio bergamasco”.

L’assemblea ha deciso il trasferimento della sede legale in Camera di Commercio a Bergamo e una modifica estensiva dello statuto che permette di includere e far entrare nell’associazione il maggior numero di soci e di attività economiche.

“La Strada rappresenta un punto di unione e di contatto per il maggior numero di realtà, dai Comuni della nostra provincia ai produttori di vino e prodotti tipici tradizionali – afferma il presidente Enrico Rota -. Dal punto di vista strategico le Strade vanno considerate come un’occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. La Strada, accreditata in Regione Lombardia, non può essere considerata come un ente che

guarda esclusivamente al mercato turistico, ma piuttosto come un soggetto di marketing territoriale che si focalizza sullo sviluppo del prodotto turistico legato a diverse motivazioni di svago, tra cui un'importanza particolare riveste quella legata all'enogastronomia".

L'associazione prevede l'adesione gratuita per distretti agricoli, distretti del commercio, uffici del turismo e Consorzi di Tutela legalmente riconosciuti. Per quanto riguarda invece produttori, aziende private ed esercenti, verrà chiesta solo una quota di ammissione una tantum di 200 euro, dimezzata a 100 euro nel caso l'azienda sia iscritta ad un'associazione che fa già parte della Strada.

Nell'occasione sono stati nominati i vicepresidenti della Strada nelle persone di Davide Casati, presidente della Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e Gianbattista Arrigoni, presidente del DABB, il Distretto agricolo della bassa bergamasca.

Anche Ascom Confcommercio Bergamo ha aderito alla Strada. Per informazioni e iscrizioni si può contattare il segretario Giorgio Lazzari all'indirizzo segretario@stradadelvalcalepio.com

**Made in Bergamo: I love
ostrica alla Camera dei**

deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all'inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle

ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l’Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all’intero sistema Paese».

Nel corso dell’evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un prodotto elegante e raffinato come l’ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l’e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L’ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un’azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che

offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall'universo digitale riportiamo l'esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l'innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



La pasticceria “In croissanteria Lab’ premiata per il miglior panettone classico

La pasticceria ‘In croissanteria Lab’ di Italo Vezzoli a Carobbio Degli Angeli è stata premiata con il titolo di miglior lievitato classico alla manifestazione milanese ‘Re Panettone’. Vezzoli si è imposto con un panettone nella versione più tradizionale ma senza uvette e canditi, per rispondere al gusto dei nuovi consumatori.

Il pasticcere gestisce la pasticceria insieme alla moglie Laura da circa vent’anni. Negli ultimi anni grazie ai figli Nicolò e Cristiano l’attività – ha aggiunto nell’insegna ‘In croissanteria’ l’acronimo Lab, per rimarcare l’evoluzione produttiva della pasticceria che è diventata anche ristorante e cocktail-bar.



Assegnato il primo Premio eccellenze enogastronomiche Emanuele Prati

Il primo Premio Eccellenze Enogastronomiche intitolato a Emanuele Prati è andato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e a Matteo Rossi in rappresentanza di Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il mais nostrano dell'Isola. Il riconoscimento è stato istituito da Promoisola in collaborazione con Camera di Commercio e Ascom Bergamo in ricordo di Emanuele Prati,

segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo. È stato consegnato giovedì 8 novembre nell'ambito della Fiera del Libro di Calusco a protagonisti bergamaschi che con il loro impegno hanno promosso e valorizzato i prodotti del territorio.

Cibi nocivi e cultura agroalimentare. Se ne parla a Lovere con lo scrittore Marco Pizzuti

Sabato 4 agosto alle ore 21 alla Libreria Mondadori di Lovere in Piazza Tredici Martiri, Marco Pizzuti presenta il suo libro *Scelte alimentari non autorizzate – Dai cibi di distruzione di massa a una nuova cultura agroalimentare*.

L'autore fa luce su ciò che sta dietro al cibo spazzatura e ai cibi geneticamente modificati e spiega evitare i prodotti alimentari nocivi.

Oggi, con l'avvento dell'agricoltura industriale, caratterizzata da colture e allevamenti intensivi, il cibo viene imbottito di sostanze chimiche, lavorato e trasformato totalmente. L'avanzata del cibo spazzatura sembra inarrestabile, perché gli interessi economici derivati dalla sua commercializzazione sono enormi. Cosa possiamo fare per combatterla? Quali sono i benefici per l'ambiente e per l'organismo di un'alimentazione più consapevole? Gli effetti di una corretta alimentazione, attivare geni preziosi del nostro DNA, disattivare quelli difettosi, guarire dalle malattie o prevenirle senza medicine, stanno provocando ormai una vera e propria rivoluzione scientifica e culturale.

L'incontro è a partecipazione libera e ha anche un fine di solidarietà: per ogni libro venduto nel corso della serata verrà devoluto 1 euro all'Associazione Angelman onlus per la ricerca sulla Sindrome di Angelman. Info: Facebook Mondadori Bookstore Lovere.



Marco Pizzuti è nato a Roma nel 1971, ex ufficiale dell'esercito, dottore in Legge, conferenziere, scrittore (più di 200.000 copie vendute solo in Italia), ricercatore scientifico e sceneggiatore di cinema e teatro, ha lavorato presso le più prestigiose istituzioni dello Stato (Camera dei Deputati, Senato della Repubblica e Consiglio di Stato) ed è spesso ospite delle emittenti radio-televisive in qualità di esperto in controinformazione. Ha contribuito alla **realizzazione di documentari** di produzione spagnola (Bitakora Film) e italo-argentina (Sydonia Production). Nel campo della divulgazione scientifica collabora con il Museo dell'Energia e durante il [TED](#) di Bologna del 2011 ha stabilito il nuovo record mondiale nella trasmissione di corrente elettrica senza fili direttamente in forma di corrente alternata (senza l'impiego del sistema wi-tricity) applicando esclusivamente la tecnologia Tesla di fine '800. Dal 2011 ha collaborato con il programma "Mistero" (poi "Mistero Adventure") di Italia Uno dove ha mostrato alcuni degli esperimenti scientifici più controversi (reazioni nucleari a debole energia, effetto Biefeld-Brown, trasmissione di energia

senza fili etc..). Ha pubblicato articoli per l'omonimo magazine che sin dal 2012 si è subito affermato come successo editoriale. Dal 2016 scrive anche una rubrica scientifica per la rivista "Scienza e Conoscenza" del gruppo Macro. Per la categoria saggistica ha scritto 10 volumi attualmente in pubblicazione in 19 stati del mondo (Italia, Spagna, Bulgaria, Romania, Argentina, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Messico, Nicaragua, Perù, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Uruguay, Venezuela). Nel 2008 ha creato il blog "Altrainformazione.it", ormai divenuto punto di riferimento della libera informazione per milioni di utenti l'anno.

Fabrizia Meroi del "Laitem" di Sappada è la chef dell'anno per la Michelin

Nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin