

# **Osterie d'Italia, salgono a sei i locali bergamaschi**

Confermate le “Chiocciole” a Burligo e Dentella e le segnalazioni per Al Giganca, Ai Burattini e Taverna di Arlecchino. Torna sulla guida la Trattoria Visconti che cura anche il dolce della presentazione di domani a Brescia

---

## **“Sapori Seriani e Scalvini”, menù tipici in dieci ristoranti**

Dal 20 ottobre al 26 novembre la rassegna gastronomica con piatti a base di prodotti locali, ispirati alla tradizione e alla stagione autunnale. Ecco chi partecipa

---

## **Gestire un bar, al via il corso Ascom per andare sul sicuro**

Dal 25 ottobre il percorso in 16 incontri che spazia dall'impostazione imprenditoriale alle tecniche della caffetteria e del bere miscelato. Beltrami: «Occasione di aggiornamento anche per chi è già in attività»

---

# **Gazzaniga, la “Follia” di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse**

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»

---

# **Da Tite, cucina tipica e tanti servizi. «Così riusciamo a resistere in montagna»**

La trattoria di Valsecca ha da poco ottenuto il riconoscimento di Storica attività dalla Regione Lombardia. Silvia Invernizzi porta avanti l'eredità dei nonni dividendosi tra fornelli, sala e piccolo negozio

---

# **Fiori in tavola: consigli e idee per i ristoratori**

Un bell'allestimento floreale dà una marcia in più all'immagine di un locale, ma è un aspetto spesso sottovalutato. I fioristi del Gruppo Ascom ci hanno dato qualche consiglio per curare anche questa voce

---

## **“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta al ristorante. Ecco il programma**

Torna la rassegna della residenza Qui e Ora. Si comincia il 4 maggio al Tabernacolo di Osio Sotto

---

## **Gelaterie, Petite Fleur di Almenno San Salvatore vince la sfida della stracciatella**

La creazione di Enrica Natali prima classificata al concorso dei Gelatieri Ascom. Secondo posto per la gelateria Rosa di Arcene, terzo per Fior di Panna di Almenno San Bartolomeo. Tra

gli istituti alberghieri successo di Nembro

---

## **Via Priula raddoppia e apre un locale in città**

Dal 4 aprile il birrificio sarà anche in via Pitentino (ex Fusti Ristoro) con la propria produzione e una selezione delle migliori etichette bergamasche, secondo lo spirito del festival BeerGhèm. Ci sono anche cucina e pizzeria, aperte fino alle 2 di notte

---

## **Nuove aperture, le “Impronte” di gusto di Cristian e Francesca**

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all'Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l'Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»