

Affari di Gola, in edicola il numero di dicembre

Esce in edicola giovedì 5 dicembre il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti

Favolato, dalla fava al cioccolato

Sabato 7 dicembre la Pasticceria Riva di Treviglio organizza "Favolato Day", un momento per degustare il cioccolato in tutte le sue varianti e assistere alle principali fasi di lavorazione del cacao, fino alla formatura della tavoletta. La giornata propone lezioni di cioccolato e degustazioni con il maestro Paolo Riva e animazioni e laboratori nel mondo di cioccolato della fabbrica con Willy Wonka per i più piccoli.

In un periodo in cui, sempre più, si fa attenzione all'alimentazione, ricercando prodotti sani e di alta qualità, si sta creando una nuova consapevolezza tra i produttori che, nella loro gamma, propongono linee di eccellenza che si avvicinano alle rinnovate esigenze e gusti dei consumatori. Da qui l'idea di Riva di creare un nuovo cioccolato che rappresentasse la massima espressione dell'artigianato poiché realizzato con nobili ingredienti e senza processi industriali. Riprendendo una lavorazione semplice, così come si faceva una volta, nel laboratorio Bottega Riva tutto inizia dalla fave di cacao che provengono da produttori certificati da ogni parte del mondo e vengono lavorate fino alla barretta

di cioccolato combinando etica e salute. Nasce così Favolato. Partendo dal processo bean to bar, Favolato è l'unione tra fava e cioccolato; una trasformazione e valorizzazione della materia prima che richiede conoscenze tecniche, un pizzico di estro e tanto cuore. Una rinascita della produzione artigianale del cioccolato, trasparente e di qualità, esaltando un gusto unico e molto diverso dalle forme industriali. La pasticceria si trova in Viale Alcide de Gasperi 14/E.

A Cremona il mercatino delle Strade del gusto

Domenica 1 dicembre in piazza Stradivari a Cremona si tiene il mercatino "Le strade del gusto della Lombardia – Christmas edition", manifestazione inserita nel calendario degli eventi dedicati al Natale. La strada del gusto cremonese porta in piazza uno stand di degustazione di prodotti locali di East Lombardy, nominata regione europea della gastronomia 2017. In programma ci sono tante iniziative per il divertimento di grandi e bambini.

L'evento propone anche "Le strade dei golosi", stand di prodotti tipici lombardi, dolce, street food. "Le strade della fantasia" per chi vuol comprare i doni di natale. le strade del gioco, con laboratori natalizi per bambini e la corsa dei grilli vintage, "Le strade del cuore", con raccolta fondi a favore di associazioni onlus locali e le strade di babbo Natale, con musiche itineranti in compagnia di Santa Claus. Dalle 16 alle 18 appuntamento con il mega raduno dei Babbo Natale.

A Zogno torna Sapori&Cultura, sagra della castagna

A Zogno torna Sapori&Cultura, rassegna che nei mesi di ottobre e novembre propone un fitto calendario di iniziative dedicate alle tradizioni gastronomiche dell'autunno con un protagonista indiscusso, la castagna. Concorsi, laboratori di cucina con dimostrazione degli chef, iniziative per bambini ed esposizione di prodotti locali. Gran finale domenica 1 dicembre con "CastagnAMO". Info su www.saporiecultura.org

Dossena omaggia il cioccolato

Domenica 24 novembre a Dossena si terrà "CioccolanDossena", sagra dedicata al cioccolato che si potrà assaggiare in tutte le sue più svariate e golose tentazioni. Oltre a bancarelle con prodotti tipici, sono in programma laboratori per bambini, fontane di cioccolato e tanti giochi a base di cioccolato.

Dal Comune di Bergamo

contributi a fondo perduto per l'acquisto di veicoli e ciclomotori elettrici

Nei giorni scorsi il Comune di Bergamo ha pubblicato il Bando per la presentazione di domande finalizzate all'ottenimento di contributi per l'acquisto di veicoli, ciclomotori e motoveicoli commerciali a trazione elettrica da impegnare nella consegna di merci nelle aree ZTL della città di Bergamo.

SOGGETTI BENEFICIARI:

Possono presentare domanda gli esercizi commerciali, artigianali, imprese e a vettori di trasporto con sede legale nella Provincia di Bergamo che effettuano direttamente le proprie consegne o i propri prelievi di merce (sono escluse le attività o gli esercizi che non prevedono operazioni di carico e scarico merce) nelle zone a Traffico Limitato della città di Bergamo presidiate dai varchi elettronici.

AGEVOLAZIONE:

In base al riscontro ottenuto dal bando, la contribuzione per singolo beneficiario potrà essere compresa fra un minimo di €. 5.000,00 ed un massimo pari al 50% del valore di acquisto del veicolo (IVA esclusa) in relazione alla dotazione finanziaria disponibile.

In ogni caso il contributo complessivo è fissato per ciascun beneficiario in un massimo di €. 10.000,00.

Il contributo sarà erogato per l'acquisto di veicoli a trazione totalmente elettrica di massa a pieno carico inferiore o uguale alle 3,5 tonnellate con qualsiasi tipologia di allestimento (furgonati, telonati, cassonati, temperatura controllata, ecc.) immatricolati per il trasporto di merci.

Sono ammessi al finanziamento anche ciclomotori e motoveicoli a trazione elettrica.

TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA:

Le domande devono essere presentate entro le ore 12 del 29 novembre 2019 all'Ufficio Protocollo del Comune di Bergamo.

Per maggiori informazioni contattare Matteo Milesi di Fogalco soc. coop. allo 035/4120210 – matteo.milesi@fogalco.it.

Il 29 ottobre trasferta “gustosa” a Eataly World di Bologna

Martedì 29 ottobre, all'interno della proposta formativa di Ascom Formazione, è in programma una “gustosa” trasferta a Fico Eataly World di Bologna, il parco del cibo più grande del mondo nato dalla passione per il patrimonio della biodiversità agroalimentare italiana. Al termine del tour visite nei laboratori di produzione e all'interno di una delle fabbriche del gusto per scoprire le eccellenze della gastronomia italiana con la possibilità di degustare quanto la ristorazione di Fico offre. Per informazioni, tel. 035 4185706.

Ambulanti, entro il 31 dicembre va rinnovata l'attestazione

Entro il 31 dicembre è obbligatorio rinnovare l'attestazione e eventualmente aggiornare la carta di esercizio per il commercio su aree pubbliche. Come ogni anno Fiva è a disposizione presso la sede Ascom con un consulente dedicato che assiste l'imprenditore nella pratica.

Il servizio è gratuito per i soci Fiva/Ascom. Per informazioni e appuntamento, tel. 035.4120113/112 o scrivere a fiva@ascombg.it.

Ponte San Pietro, "Ciocolandiadue" rinviata in primavera per maltempo

Il maltempo previsto per sabato 19 e domenica 20 ottobre ha portato l'associazione dei commercianti e il Comune di Ponte San Pietro a rinviare la nona edizione di "Ciocolandiadue", evento che è divenuto il fiore all'occhiello dei commercianti di Ponte San Pietro.

Appuntamento il 7 e 8 marzo, quindi, per vivere la magia di Ciocolandiadue che, con i suoi tantissimi banchi a tema e divertimenti per le famiglie, trasformerà le vie del paese con una varietà di attrazioni golose e accattivanti. Per le strade si terrà sempre la mostra mercato di prodotti a tema con attrazioni golose, laboratori per bambini e l'immane il

panino lungo un ponte, maxi panino al cioccolato che verrà offerto come merenda domenica alle ore 15,30. Oltre alla partecipazione di numerosi artigiani del cioccolato saranno ospiti i maestri pasticceri che con l'ausilio degli allievi della fondazione Isb produrranno in tempo reale golosissime opere d'arte.

A Piazza Brembana c'è la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana"

Torna a Piazza Brembana la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana", una due giorni dedicata alle mele, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi, convegni e vendita diretta di prodotti gastronomici e d'artigianato locale. L'appuntamento è per sabato 19 e domenica 20 ottobre con una manifestazione ormai radicata e organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori della Valle Brembana (Afavb) in collaborazione con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle.

Al centro dell'attenzione ci sono le Mele Valbrembana, coltivate da centinaia di appassionati riuniti nell'Afavb. I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a corsi e viaggi di studio. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante. Chi coltiva un albero da frutto, segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Sono stati recuperati terreni

altrimenti abbandonati e la consulenza di esperti ha consentito di ottimizzare qualità, resa dei frutteti e proprietà del terreno, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate. L'Associazione promuove anche attività didattiche presso il Campo Scuola "Arcobaleno delle Mele", attivo dal 2012 a Moio de' Calvi, luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per prove pratiche di potatura, dirado e trattamento.

La Sagra della Mela offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo in un Tour Gastronomico formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico. Ad unire tutti e tutto c'è un marchio di tutela con i colori delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. Sono i colori della maschera di Arlecchino, icona della Val Brembana e del territorio bergamasco.

IL PROGRAMMA

Sabato 19 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra della Mela

Dalle 9.00 Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale, fino alle 20.00

Ore 9.30 Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco

Dalle 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Dalle 10.00 Apertura mostra fotografica "La mela Valbrembana"

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 14.30 Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrembana

Dalle 15.30 Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico i Sifoi di Bottanuco

Dalle 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli

Calvi

Ore 18.00C hiusura area vendita Mela Valbrenbana

Ore 18.00 Aperitivo a cura di Restart Pizzeria take away e bar Locale

Ore 19.00 Cena "Valbrenbana in tavola" a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Dalle 21.00 Intrattenimento musicale

Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.

Domenica 20 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale

Ore 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrenbana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Ore 9.30 "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point

Dalle 10.00 Mostra fotografica "La mela Valbrenbana" "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini

Dalle 10.00 Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

Dalle 10.00 Animazione e giochi per bambini

Ore 11.00 Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco

Ore 11.30 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 15.00 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti

Ore 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 16.00 Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco

Ore 17.00 Chiusura della Sagra

Fotografa le Mele

Le fotografie dovranno avere come tema le mele sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accetti. Le fotografie sono da inviare alla mail info@afavb.com, secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini. La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00. Verrà premiata la foto che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di "mi piace" sulla pagina facebook "Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana". Regolamento completo su www.afavb.com.

La "vetrina più bella"

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 12 ottobre.

Le "Mele migliori"

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Topaz e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito www.afavb.com