

Valle Brembana, apre il bando per le imprese del commercio e del turismo

Dal primo settembre domande di contributo per le attività con sede negli 11 comuni del Distretto "Valli in Famiglia" per investimenti nell'innovazione dell'offerta, Zogno è l'ente capofila

A cena ad Astino, per non tornarci più



Egregio direttore

S'è fatto un gran parlare di Astino, di questo gioiello recuperato, dell'offerta culturale ed enogastronomica. E così, nei giorni scorsi, per il mio compleanno, mi sono fatto tentare e ho scelto l'ex monastero per la cena di festeggiamento. Fatta la prenotazione telefonica al ristorante, arriviamo ad Astino verso le 20.15. In sala, un solo tavolo occupato dei circa 10-12 apparecchiati. Aspettiamo all'ingresso che qualcuno ci venga incontro e ci dica dove accomodarsi. Dopo 5 minuti, non vedendo nessuno (e non essendoci nessuno alla reception della sala) mi avvicino alla

cucina; una ragazza, non in divisa, mi dice di rivolgermi ad un cameriere che sta prendendo le ordinazioni, il quale mi chiede di aspettare 'un minutino' che sarà subito da noi. Adocchio un tavolo, libero senza cioè cartellini col nome di chicchessia, per 4 persone sulla pedana. Appena si palesa il cameriere, gli chiedo se possiamo sederci là. Mi risponde che è già prenotato?!?! Ma anch'io ho prenotato...

Ci sediamo infine al tavolo assegnatoci. Noto, in controluce, che sul sottopiatto di mia figlia c'è qualcosa che somiglia a polvere; entrambi passiamo un polpastrello e abbiamo la conferma: è polvere. Ma passiamo oltre. Ordiniamo una bottiglia di bollicine. Arriva il cameriere, la mostra, la stappa, versa un po' di vino nel mio bicchiere per l'assaggio; quando gli do l'ok, ripone bellamente la bottiglia nel secchiello e se ne va (non rabboccando il mio bicchiere e non versandolo agli altri). Nel frattempo, la sala si affolla: e vedo gente che aspetta 5-10 minuti all'ingresso prima di potersi accomodare ai tavoli che sono già apparecchiati...

Dopo una 20ina di minuti arrivano i due piatti di affettati ordinati (senza la prevista, dalla carta, marmellata di accompagnamento) e si fa loro spazio in mezzo al tavolo. Non arrivano, invece, i piatti da appoggiare sui sottopiatto; ne chiedo almeno due (per non rendere troppo complicata l'operazione). Alle 21.30 circa arrivano (finalmente) i due risotti e la carne di maiale. Risotti leggermente al dente, carne deliziosa. Dopo una breve pausa, chiediamo la lista dei dessert e ne ordiniamo due. Alcuni avventori alzano le braccia per farsi notare, altri chiedono alla cameriera appena arrivata che fine abbia fatto la loro ordinazione. Verso le 22.30 (cioè circa 2 ore dopo il nostro ingresso in sala) un cameriere si avvicina e dice che, a causa di non meglio precisati problemi, rischiamo di aspettare parecchio per vedere i dolci; e consiglia di andarli a consumare in un altro angolo del Complesso.

Sbigottito, a questo punto chiedo il conto. Dopo un po' si

palesa un altro cameriere che mi chiede conferma: 'ha bisogno del conto?'. Che, quando arriva, noto che ammonta a 103,00 euro. Dico al cameriere che, dato il servizio, mi aspetto un adeguato sconto. "Se vuole seguirmi in cassa" la risposta. In cassa, di fronte ad una sconfortata cassiera ("Serata storta, abbiamo avuto un po' di problemi") elenco alcune delle note dolenti riscontrate e dico che mi aspetto un adeguato sconto. Dice che lo scontrino è stato battuto (anche coi due dolci richiesti ma non serviti), che lei non può fare niente, che lei è solo una semplice cassiera... Alla fine, dei 90,00€ che dovrei pagare mi propone di chiudere a 70,00 e poi ci accordiamo per 60,00.

Nel frattempo, davanti a me, il cameriere del conto sta affrontando altri avventori evidentemente poco soddisfatti del servizio.

Per cercare di 'addolcirmi', la cassiera mi procura due fette di torta di mele (tiepida) per il mio piccolo. Che apprezza. E porta a sua scusante il fatto che c'è una nuova gestione da soli 2 giorni (domanda: ma un nuovo gestore non presidia adeguatamente il locale, almeno durante i primi giorni di attività?). Ora mi chiedo: si parla di tanto turismo, si vuole rilanciare Astino, ma allora come possono accadere queste cose? per quanto mi riguarda non cenerò più ad Astino, ma spero vivamente che il livello si alzi, altrimenti ciao.

Lettera firmata

Il caldo dà una mano al turismo. Più dell'Expo

Incremento medio del 5% per il turismo nelle valli bergamasche. Da una indagine svolta dall'Ascom di Bergamo risulta che il gran caldo di questi mesi ha influenzato, anche se meno del previsto, le presenze nelle località turistiche montane.

Il mese di giugno ha registrato una affluenza pari allo scorso anno, mentre il mese di luglio ha incrementato il numero dei turisti soprattutto nei fine settimana, con week end lunghi e con punte anche del 40% rispetto allo scorso anno.

Le previsioni su agosto sono invece difficili da farsi. Le prenotazioni per il momento sono a macchia di leopardo e in alcuni casi sono in aumento rispetto allo scorso anno (5-6%). Secondo gli albergatori è ormai impossibile fare una anticipazioni in quanto, così come è accaduto a luglio, le prenotazioni giungono tutte all'ultimo momento e dipendono dalla variabilità del meteo.

Nei due mesi estivi appena trascorsi la presenza media di villeggianti è stata di 7 - 10 giorni in montagna, con casi di copie di anziani che si sono fermati anche 30 giorni e anziani soli fino a 45-60 giorni.

Le nostre valli sono raggiunte da villeggianti lombardi (Bergamo, Milano, Pavia), qualche presenza giunge dall'Emilia Romagna. Si contano anche turisti stranieri attirati dal Sentiero delle Orobie.

Negli alberghi di montagne e delle vallate per il momento non si sente l'effetto Expo, che ha qualche ripercussione solo in

centro città.

A Bergamo e nell'hinterland a giugno e luglio si è, comunque, avuta una buona presenza di turisti, la cui permanenza è stata al di sotto dei 3 giorni nell'hinterland e dei 2 giorni in città. La loro provenienza si è suddivisa equamente tra italiani e stranieri, in particolare nordici, inglesi, tedeschi, spagnoli, francesi, svizzeri, polacchi, belgi, russi e rumeni. Sull'agosto le previsioni in città sono in linea con il 2014.

Anche sui laghi non si sente l'effetto Expo, mentre il mese di giugno e luglio hanno visto una buona presenza di turisti nei fine settimana.

Legambiente, bandiera verde in Val Brembana. Nera per Bossico e Rovetta

Assegnato al polo culturale "Mercatorum e Priula" l'unico riconoscimento positivo in Lombardia nell'ambito del progetto Carovana delle Alpi. L'alta Val Seriana bocciata per le moto nei boschi

Fotografa le tue vacanze. Un concorso per gli scatti più belli

L'iniziativa è aperta a tutti i residenti in Lombardia. Promossa da 50 &Più Università Milano ed Ascofoto, quest'anno premia anche le foto via email

Turismo Bergamo, nuova sede in Borgo Santa Caterina

L'agenzia ha trasferito la sede dall'Urban Center agli spazi messi a disposizione dalla Provincia

VisitBergamo ora è anche app

Dopo il portale e i social la promozione del territorio arriva sullo smartphone. Disponibili per ora sette itinerari, 2.500 punti di interesse, eventi e strutture

Lago d'Iseo, sito inglese stila la top ten dei ristoranti



Il Lago d'Iseo non ha niente di meno del Lago di Garda, Como e Maggiore. Lo dice un sito inglese che promuove cultura, arte e buon cibo, theculturetrip.com.

Nei giorni scorsi la testata on line ha pubblicato un articolo decantando le bellezze naturali del Sebino e le sue offerte culinarie. E a tal proposito, ha stilato una top ten degli indirizzi gastronomici. Tra questi due ristoranti sono bergamaschi: il Vulcano Village di Castro per i piatti di pesce e l'agriturismo Cinque Abeti di Bossico per i formaggi e i primi piatti locali.

La classifica, tuttavia, appare molto limitata, in quanto non menziona locali di buona cucina come ad esempio il Gabbiano di Predore e lo Zù di Riva di Solto. Viene il dubbio che si tratti di un'operazione di marketing commerciale. Comunque sia, è proprio di questo che ha bisogno il Lago d'Iseo per vincere la scommessa del turismo. La sponda bresciana questo sembra averlo capito da più tempo, non a caso ha "piazzato" nella classifica inglese otto ristoranti: Locanda al lago a Monteisola, 18B, Cascina Doss, il Castello e Gös a Iseo e Le Margherite, Relais Mirabella e Al Porto a Clusane.

Bergamo su RaiUno. Visitata in Ape Car

In onda sabato alle 12.30 la puntata di Road Italy registrata in città

Bergamo, effetto wow. Ecco il video trasmesso in Expo

Fino al 31 ottobre comparirà su quattro monitor per una media di 72 visualizzazioni al giorno