

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: il board del Patrimonio Mondiale ha diramato oggi pomeriggio la lista delle 66 città che entrano nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come “laboratori di idee e pratiche innovative”, capaci di costruire “un contributo tangibile al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi”. È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall’Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città.

Il sindaco Gori: “Premiato il saper fare bergamasco nell’arte casearia”

“Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione: – spiega il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori – Bergamo entra oggi nella rete delle 246 Città Creative del mondo grazie al valore della produzione casearia del suo territorio montano, con i suoi 30 formaggi tradizionali, di cui 9 Dop e 3 presidi Slow-Food. Nel nostro Paese esistono 50 formaggi Dop, Bergamo da sola ne vanta quasi un quinto: nessuna provincia in Europa può vantare un record simile, ma soprattutto nessun altro territorio italiano vanta un “saper fare” come quello bergamasco nell’arte casearia. Questa candidatura è nata intorno all’idea di un’alleanza – quella tra il capoluogo e le sue valli, negli ultimi decenni in sofferenza a causa dello spopolamento; la città si candida ad essere la grande vetrina di un’eccellenza bergamasca con l’obiettivo di valorizzare la produzione casearia delle valli e di contribuire così alla sostenibilità economica del settore, fondamentale anche per la conservazione del paesaggio. Oggi Bergamo e le sue valli vincono insieme. Un

grande grazie a tutti gli enti che hanno sostenuto il processo di candidatura.”



La tradizione dei bergamini

La produzione dei formaggi orobici ha le sue radici nella tradizione dei bergamini, gli antichi allevatori basati nelle montagne bergamasche, che attraverso la transumanza hanno diffuso tecniche e conoscenze in tutta la Pianura Padana, e a cui quindi si deve la nascita e allo sviluppo dell'industria casearia italiana, tra le più prestigiose del mondo. “Questi formaggi – aveva detto Gori a Parigi, presentando la candidatura di Bergamo – sono un simbolo del nostro territorio, nel quale pratiche tradizionali, accompagnate dall'abilità di stringere relazioni commerciali, hanno consentito di proteggere la bellezza dei luoghi, rendendoli un modello di sostenibilità.”

“Questo riconoscimento – sottolinea Francesco Maroni, dell'Associazione San Matteo Le tre Signorie – è davvero importante per la nostra Associazione che da sempre lavora perché la sapienza dell'arte casearia della Cheese Valleys vengano riconosciute a livello internazionale. Ora inizia il lavoro per far sì che i territori si uniscano in un progetto comune di valorizzazione del proprio patrimonio gastronomico legato alle Cheese Valleys.”

Le altre città creative Unesco

Le città creative dell'Unesco sono diventate così 246. Le altre città italiane Creative sono Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia). Da oggi anche Biella si unisce al novero delle Città Unesco grazie al suo artigianato tessile, mentre Como e Trieste – che pure erano candidate – non hanno trovato l'approvazione della Direttrice Generale dell'Unesco M.me Audrey Azoulay, cui spettava il giudizio finale.

L'annuncio sul sito Unesco:
<https://en.unesco.org/creative-cities/events/unesco-designates-66-new-creative-cities>

Bergamo, Schiaccianoci cambia location e apre la cucina

Nuova location con tavoli per la fornitissima boutique alimentare Lo Schiaccianoci, che si è trasferita da via Sant'Alessandro (dopo 10 anni di successi) in via XX Settembre. I fratelli Giovanni e Filippo Colombi, rispettivamente architetto e ingegnere, hanno a disposizione maggiore spazio e la possibilità di organizzare pranzi e degustazioni.

Nipoti e figli d'arte (il nonno era macellaio e i genitori commercianti), sono riusciti a conciliare la passione per le vacanze enogastronomiche al lavoro. Quando viaggiano selezionano infatti i migliori prodotti da mettere in vendita, importandole direttamente dai paesi d'origine.

Lo Schiaccianoci dispone di tavoli dove poter degustare i prodotto mare/terra abbinati ad uno dei vini presenti in enoteca. Il business lunch viene proposto a 15 euro, ma di fatto si ha la possibilità di mangiare ogni prodotto che si vede esposto in bottega, dalle conserve, al pesce sott'olio (si possono trovare persino plancton e caviale di storione albino), fino alle creme dolci.

L'attività prevede la consegna gratuita all'interno della città di Bergamo. Il locale è stato studiato e ristrutturato dagli stesso gestori, che sono sempre operativi con cucina aperta, dalle 9 alle 21, tranne il lunedì.

Corrispettivi telematici tra luci e ombre: al via gli incontri sul territorio

Mercoledì 30 ottobre, alle ore 15, presso la sede Ascom di Bergamo, si tiene il primo appuntamento del calendario di incontri dedicati all'invio dei corrispettivi telematici. obbligo che entrerà in vigore dal 1° gennaio 2020

All'assemblea del Gruppo

Gestori Carburanti anche il segretario nazionale Figisc, Paolo Uniti

Lunedì 28 ottobre, alle ore 20,45, presso la sede Ascom, è in programma l'assemblea del Gruppo Gestori Carburanti. Presente anche il segretario nazionale Figisc, Paolo Uniti. Tra i temi all'ordine del giorno lo stato di agitazione della categoria, con lo sciopero nazionale del 6 e 7 novembre, e l'obbligo dal 1 gennaio 2020 dell'invio telematico dei corrispettivi per i prodotti non-oil.

Bolle Restaurant, ristorante e showroom insieme

Ristorante e show room sono una cosa sola e ben visibile. Obiettivo raggiunto per Pentole Agnelli – azienda leader in Italia nella produzione di strumenti di cottura – che, sempre a Lallio dove ha sede, ma sulla provinciale per Dalmine, ha aperto un nuovo ristorante di livello con lo chef Filippo Cammarata. Di origini siciliane e nato a Bergamo, Cammarata ha frequentato anche le cucine di grandi chef come Niko Romito e Massimo Bottura: qualità delle materie prime e maestria nell'abbinamento dei piatti sono assicurati. Il nome scelto per la nuova location in via Provinciale 30 fornisce un'immagine di qualcosa sempre in movimento e in evoluzione.

“Bolle è una grossa pentola nella quale mettiamo gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente, che pian piano si amalgamano creando qualcosa di sublime”. Il

vecchio edificio è stato ristrutturato dall'architetto bergamasco Marco Acerbis con la particolarità di aver studiato luci e sfere metalliche girevoli che creano ambiente e privacy tra i commensali.

Menù degustazione da 55 a 75 euro, vini esclusi. Business lunch da 25 euro.

Il locale è aperto tutti i giorni, tranne sabato a pranzo e domenica.

Corrispettivi telematici, la scadenza si avvicina. Al via gli incontri Ascom

Dal 1 gennaio 2020 entra in vigore l'obbligo dell'invio telematico dei corrispettivi per tutte le attività. In quest'ottica Ascom ha organizzato una serie di incontri sul territorio per offrire agli imprenditori una panoramica sul nuovo adempimento e presentare le convenzioni che consentiranno agli associati di usufruire di sconti per l'adeguamento tecnologico dei registratori di cassa

Forme: vince un americano ma

Bergamo si conferma la capitale mondiale dei formaggi

Il formaggio più buono del mondo? È l'Organic Blue Cheese Rogue River Blue, vincitore dei World Cheese Awards, le «olimpiadi del formaggio» andate in scena alla Fiera di Bergamo nell'ambito di Forme, manifestazione che fino a domenica ha portato in città il meglio dell'arte casearia di ogni latitudine. Bergamo capitale internazionale del formaggio, quindi, e nella prestigiosa competizione mondiale al suo debutto in Italia, l'erborinato prodotto dall'azienda casearia statunitense Rogue Creamery ha sbaragliato il numero record di 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi diversi, esaminati da una giuria internazionale di esperti.

Chi è il formaggio americano vincitore dei Wca 2019

Prodotto annualmente con latte biologico di mucca proveniente dalla Rogue Valley, Sud dell'Oregon, il Rogue River Blue viene invecchiato in delle grotte per un periodo tra i nove e gli 11 mesi e, successivamente, avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah che sono impregnate di liquore alla pera.

Al termine dell'esame della giuria, il formaggio americano aveva ottenuto 100 punti esattamente come il Nazionale del Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, lasciando così il compito di assegnare il voto decisivo a Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico.

Al terzo posto, con 92 punti, si è classificato il Torta del Casar Dop Virgen Del Prado, un formaggio realizzato con latte crudo di pecora, proveniente dalla Spagna e prodotto da Queseria Doña Francisca.



Bergamo: 38 medaglie in 32 edizioni

E Bergamo? Il formaggio che si è piazzato meglio nella classifica mondiale assoluta con un sesto posto, è stata la Via Lattea di Brignano con il suo «Quintano». Via Lattea ha poi bissato le sue «Supergold» con una vecchia conoscenza del medagliere Wca come il caprino «Morla», portando a casa anche un argento e due bronzi. Supergold anche per il «Bontaleggio» della Mauri di Treviglio e il «Barba blu» della Arnoldi Valtaleggio. Complessivamente la nostra provincia rivaleggia con le province emiliane (Parma, Reggio e Modena, con Mantova le patrie del Parmigiano) per numero di medaglie complessive conquistate nelle 32 edizioni dei Wca: ben 38, con 4 Supergold », 9 «Gold», 7 «Silver» e 18 «Bronze».

Il bilancio della manifestazione

Il successo di Forme 2019 lo confermano i numeri: circa 50.000 visitatori, di cui più di 15.000 nel padiglione nella fiera e numerosissimi alla mostra And the winner is... i città Alta che per la prima vedeva esposti tutti i gioielli caseari campioni del mondo in un gustoso red carpet di tutti i premiati, anno dopo anno.

E ancora 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione, con una stima di 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



E il pubblico in fiera? Oltre 420 partecipanti ai Cheese Lab, le degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale in collaborazione con ONA, e 480 ai Cheese Tour a conferma che attorno al sistema lattiero caseario italiano ruota un interesse economico ma anche culturale che può fare la differenza.

In questo slancio di forza e qualità Forme si candida a essere un punto di riferimento mondiale e un momento di riflessione e condivisione dell'intero settore.



L'inaugurazione del Cheese Festival in Città Alta

Il supporto del mondo pubblico e privato

Anche il mondo istituzionale ha fatto da traino: Progetto Forme è patrocinato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria. Il risultato è un evento di sistema, un progetto di rete che unisce imprese ed enti pubblici e rivolto a consumatori e operatori del settore con un solo obiettivo: far conoscere lo spettacolare patrimonio caseario bergamasco, regionale e italiano e promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia.

Dati e curiosità dei World Cheese Awards 2019:

- 32a edizione
- Record di 3.804 candidati (10% in più del record precedente raggiunto nel 2018)

- 6 continenti e 42 Paesi rappresentati
- Caseifici candidati fondati a partire dal 1225
- 260 giudici provenienti da 35 Paesi diversi



Curiosità sui formaggi in gara

- 42 candidati dal Giappone. Per la prima volta i formaggi giapponesi saranno giudicati ai WCA
- 845 candidati dall'Italia, nel suo primo anno come Paese ospitante (aumento del 102% rispetto al 2018)
- Formaggi messicani che comprendono sia prodotti tradizionali come il Queso Chihuahua e il Queso Panela sia quelli più internazionale come il Gouda, la Mozzarella e il Manchego
- Un formaggio di pecora della tipologia dei pecorini da

Israele

- Formaggi del Sud Africa dalle note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa
- Un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto in foglie di vite di un vigneto locale



Bergamo e il pane di Aspan: vince la generosità

Il sostegno di Forme a Banco Alimentare della Lombardia ha prodotto risultati importanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, recuperati al termine della manifestazione in Fiera e immediatamente inviate al punto di smistamento della squadra bergamasca di Banco Alimentare. Tante anche le mele offerte da Bergamo Mercati, il pane de panificatori di Aspan, riso, grissini e cracker donati da Esselunga. Ultimo, ma non meno importante, quanto raccolto attraverso la vendita dei CD Verdi's Mood, della cantante

Cinzia Tedesco Music Page al concerto offerto nella serata "Buono come il formaggio" nella Sala Capriate di Palazzo Ragione.

Le iniziative Ascom per tutto il mese

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi sono stati protagonisti dentro e fuori Forme. E lo saranno ancora fine a fine mese. Ciascuna categoria ha infatti reso omaggio ai prodotti caseari: i gastronomi salumieri con «Il tagliere di Forme» (due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf), i fioristi con «Il centrotavola di Forme» a uso domestico e professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non è mancata la proposta della ristorazione e i ristoranti con «Il formaggio al ristorante». Infine, è stata presentata la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.

A Bergamo 38 nuove attività storiche riconosciute. Siamo secondi in Lombardia dietro a Milano

Sono 189 le nuove attività storiche e di tradizione sul territorio regionale. Bergamo ottiene un secondo posto con ben 38 attività riconosciute dietro solo a Milano che ne conta 48. Segue Brescia (28), Varese (27), Mantova (26), Como (10),

Sondrio (9) Pavia (6), Cremona, Lecco, Monza-Brianza (5), Lodi (3).

Peperoncino che passione: torna il Bergamo Pica Festival

Anche quest'anno ritorna l'appuntamento autunnale con Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, giunto alla sua quinta edizione, si svolgerà dal 25 al 27 ottobre nella bellissima cornice di Piazza Vecchia, sotto il portico di Palazzo della Ragione, nel cuore pulsante di Città Alta, organizzato dall'associazione di promozione sociale Maite in collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente, Politiche energetiche e Verde pubblico del Comune di Bergamo.

L'iniziativa è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del piccante, con l'immane sfida del mangiafuoco, testa a testa tra mangiatori di peperoncino, e per chi vuole conoscere più da vicino i tanti usi e proprietà della canapa. Peperoncino e canapa infatti, essenze naturali che qui dialogano e si incontrano, sono i protagonisti del festival, in un percorso di scoperta culturale. La coltivazione è raccontata in diversi ambiti e modalità, dallo sviluppo economico al recupero e salvaguardia della tradizione, dalla promozione del benessere alla buona gastronomia, dal senso di condivisione comunitaria fino alla promozione turistica, per un'accoppiata di prodotti che affascina e incuriosisce e che, nelle edizioni passate, ha richiamato centinaia di visitatori.

Il mangiatore di peperoncino più piccante del mondo vincitore del Guinness World Record

Quest'anno le attività si aprono venerdì 25 alle 18.30 con un ensemble di percussioni artigianali di Niya Strumenti Musicali e degli studenti e studentesse del Liceo Musicale Secco Suardo. Dopo la presentazione della mostra mercato e i saluti degli organizzatori, alle 20.30 verrà proiettato un documentario sulla canapa che, partendo dalla storia della canapa nel nostro Paese, passando attraverso gli usi terapeutici, fino a fare una panoramica sulla situazione attuale, racconta l'antico legame con questa pianta.

Sabato 26 la mostra mercato con le bancarelle apre dalla mattina alle 10, il primo appuntamento della giornata è alle 15 con l'incontro conferenza "Il viaggio del peperoncino" con Pepe Udine e Jack Pepper, quest'ultimo vincitore del Guinness World Record di mangiatore di peperoncino più piccante del mondo. Alle 16.30 in ExSA, Ex Carcere di Sant'Agata, i più piccoli possono partecipare al Pink Lab workshop sul colore (per bambini a partire dai 5 anni). Alle 19.30 è la volta dell'attesissima Sfida del mangiafuoco, la gara senza esclusione di colpi fra mangiatori di peperoncino, un'escalation di piccantezza per i più coraggiosi e impavidi. Per chi non avesse ancora visto abbastanza, dopo la gara sarà proiettata una selezione di video delle più spettacolari gare con il peperoncino.

Domenica, ultima giornata del festival, apertura delle bancarelle alle 10 in Piazza Vecchia mentre in ExSA appuntamento di Yoga per bambini, un workshop per genitori e figli dai 3 ai 9 anni per una mattinata di gioco, sperimentazione, movimento e creatività. La mostra mercato prosegue per tutta la giornata fino alle 20, con un momento di saluto finale e degustazioni alle 18.



Gli stand presenti

- Agricola Il Frutteto: frutta e peperoncini
- WeedaLoca: azienda agricola
- Azienda agricola Impizzicando: peperoncini dal mondo
- Goloserie di Sasà: peperoncini, creme e marmellate
- LikeWeed: hemp shop
- Davide Stella: superfood e linea benessere
- Birreria e Birrificio Green People: tipologie diverse di birre alla canapa
- La cucina di Mexico nel cuore: cucina tipica messicana
- The Dispensary: hemp shop
- Niya strumenti musicali: strumenti musicali artigianali
- Soul Flower hemp shop
-

Piatti a tema

Anche quest'anno gli esercenti della città sostengono

l'iniziativa accompagnando le attività con piatti a tema durante il fine settimana del festival. I sostenitori di questa edizione sono: Bar Flora, Da Mimmo, Pub Tucans, Ristorante Cece & Simo, Pub dell'Angelo, Chotto Gastronomia Conviviale, Lorto e Habanero's Farm.

Tutte le iniziative in programma sono a ingresso gratuito.

Per informazioni e per prenotarsi alle attività:
bergamo.pica.festival@gmail.com

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 25 OTTOBRE

17.00 Apertura mostra mercato

18.30 Ensemble di percussioni artigianali made in Bergamo a cura di Niya Strumenti Musicali e studenti del Liceo Musicale Secco Suardo

19.30 Presentazione mostra mercato e saluti con interventi degli organizzatori

20.30 videoproiezione documentario sulla canapa

SABATO 26 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

15.00 Incontro "Il viaggio del peperoncino" con Peppe Udine e Jack Pepper (Guinness World Record mangiatore peperoncino più piccante al mondo)

16.30 Pink Lab workshop sul colore per bambini dai 5 anni – in ExSA (Ex Carcere di Sant'Agata)

19.00 Sfida del mangiafuoco – gara spettacolo tra mangiatori

di peperoncino

21.00 Videomatch di peperoncino

DOMENICA 27 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

10.00 Yoga Bimbi – Workshop genitori e figli dai 3 ai 9 anni. Gioco, sperimentazione, creatività e movimento – in ExSA (Ex Carcere di Sant'Agata)

18.00 Degustazione e saluti finali degli organizzatori

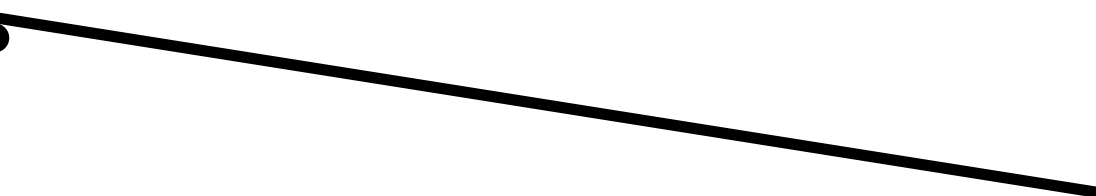
20.00 Chiusura stand

“RistorantiBergamo”: 30 ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del

territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia”.



L'evoluzione di trentacinqueuro

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un'esperienza a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell'anima”.

L'idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l'estro e l'interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell'elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

Menù legati ad eventi: si comincia con Forme

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo www.ristorantibergamo.com, nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare www.ristorantibergamo.com e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.