

I ristoranti di Curno omaggiano la polenta

A Curno ritorna "Ristocurno polenta e... 2.0", la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei 12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria "del Tone"

Trattoria Taiocchi

Ristorante "Al Sorriso"

Ristorante La Meneghina

Ristorante Bettinelli

STEAK Restaurant

Al Galletto D'Oro

Al Bistrot forno con cucina

Ristorante Casanova

COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar

Pizzeria Ellemme

Pizzeria Da Carmine

Bergamo in musica per i

missionari nel mondo

Torna per il tredicesimo anno consecutivo l'attesissimo Concerto di Natale a sostegno delle missioni bergamasche nel mondo, nell'ambito della campagna di solidarietà "La stella ti invita!...incontra la missione" promossa dal Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Telaio della missione-onlus e Websolidale.

L'appuntamento è per sabato 15 dicembre alle 21 nella splendida cornice della Basilica di Sant'Alessandro in Colonna, in via Sant'Alessandro 35.

Il concerto

Il concerto rappresenta l'evento di punta della campagna natalizia promossa grazie alla collaborazione di importanti realtà locali e più di 100 volontari. Nel 2017 la campagna aveva permesso di raccogliere più di 80mila euro destinati a situazioni difficili nel mondo.

Sul palco l'Orchestra Sinfonica e il Coro del Conservatorio Donizetti, il Coro di voci bianche ArteMusica di Valperga (Torino) preparati da Debora Bria e il Coro giovanile Musica Dinamica preparati da Elisa Fumagalli, che è anche la direttrice del Coro del Conservatorio. L'orchestra con i suoi quasi 60 musicisti tra studenti e docenti e i 120 coristi saranno diretti dal Maestro Christian Serazzi. Inoltre si esibiranno anche due giovani solisti del Conservatorio: Enrico Pedetta, 10 anni, violinista e Giulia Cadei, 18 anni, fagottista.

La serata si aprirà con l'esibizione "La conquista del Paradiso" di Vangelis (1954-) con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi, a seguire Enrico Pedetta interpreterà "Salut d'amour" op. 12 per violino e orchestra di Edward Elgar (1857-1934), si prosegue con "Nimrod" da Variazioni Enigma op. 36 di Carl Maria von Weber (1786-18626) e "Andante e Rondò

ungherese in do minore" op. 35 per fagotto e orchestra eseguito Giulia Cadei, a concludere la prima parte Sinfonia n.7 in la maggiore op.92 "Allegro con brio (ultimo tempo)" di Ludwig van Beethoven. La seconda parte si apre con "A Ceremony of carols" op. 28 per coro di voci bianche Procession, Wokum Yole, Deo Gracias di Benjamin Britten (1913-1976), segue la tradizionale melodia natalizia "Adeste Fideles" per coro, ottoni e archi, si continua con "We are the world" di Michael Jackson (1958-2009) per vocalist, coro e orchestra con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi cantata da Gloria Radaelli, Sara Ghilardi, Martina Alborghetti e Asia Acerbis. "A Christmas Festival" per coro e grande orchestra di Leroy Anderson (1908-1975) concluderà in grande il concerto. Al termine del concerto come ogni anno verrà offerto vin brulé per tutti da parte degli alpini di Petosino.

Il concerto, reso possibile grazie alla disponibilità di diverse realtà, vedrà la partecipazione di Sua Ecc.za Mons. Francesco Beschi, Vescovo di Bergamo, e delle principali autorità civili, religiose, militari della città e della provincia. Il concerto è su invito, il biglietto può essere ritirato o prenotato presso il CMD (0354598480) con un'offerta a sostegno dei progetti della campagna. Sarà inoltre trasmesso in streaming sul sito www.cmdbergamo.org per poter coinvolgere anche i missionari di tutto il mondo nella manifestazione.

Durante la serata, sarà assegnato il premio "Papa Giovanni XXIII" (undicesima edizione) a tre missionari bergamaschi. Il riconoscimento è assegnato a suor Vera Ravasio, missionaria nelle Filippine, padre Benigno Franceschetti, missionario in Camerun, e Mario Mazzoleni, missionario in Bolivia.

La campagna di Natale

"La stella ti invita!...incontra la missione!" comprende una serie di iniziative che forniranno aiuto a tre difficili realtà nel mondo.

In Bolivia, la campagna sosterrà la città di Cochabamba con il progetto "Proyecto Emaus", ovvero una possibile soluzione che possa garantire l'accompagnamento verso un'autonomia, indipendenza e inserimento nella società per gli adolescenti che escono dalla casa-famiglia della Ciudad de Los Niños, realizzata negli anni '70 a Cochabamba da preti e volontari del Patronato San Vincenzo.

In Terra Santa con l'obiettivo di aiutare il patriarcato di Gerusalemme che si sta adoperando per sostenere la formazione e l'educazione dei giovani appartenenti a famiglie cristiane che vivono la cristianità in situazioni sempre più difficili.

Nella Repubblica Democratica del Congo per stare vicino ai più piccoli che sono il nostro futuro con il progetto a sostegno delle suore delle Poverelle per portare attrezzature adeguate all'interno del reparto di maternità dell'ospedale di Kishangani nella periferia della grande città di Kinshasa dove loro operano.

Per partecipare alla raccolta fondi, oltre al Concerto di Natale, si possono inviare le cartoline solidali sul sito www.websolidale.org, per ogni cartolina inviata sarà donato 1€ all'iniziativa, fare sosta alla Capanna natalizia sul Sentierone, acquistare il Panettone e la Tisana della solidarietà chiamando il Centro Missionario allo 0354598480. Gli amanti dello sport il 15 e il 16 dicembre sono invitati a correre alla We run for Christmas (iscrizioni www.werunforchristmas.it). Presso "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il Centro Commerciale Oriocenter è possibile acquistare il simbolo del Natale: il presepe.

Per ulteriori informazioni sui progetti consultare i siti:
www.cmdbergamo.org ; www.websolidale.org ;
www.iltelaiodellamissione.org



Gourmarte premia le eccellenze del territorio

Sandra Midali del ristorante K2 di Foppolo ha ricevuto il premio alla carriera all'interno della manifestazione Gourmarte, che si è svolta alla Fiera di Bergamo lo scorso fine settimana. Il riconoscimento è stato consegnato dalla presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, per il lavoro portato avanti in valle brembana in tema di sviluppo turistico. Pioniera dell'imprenditoria al femminile, è ai fornelli da più di 50 anni, operando per lo più dietro le quinte nella massima discrezione.

Insieme ad Alessandra Midali accompagnata dalla figlia Gabriella, a Gourmarte è stato premiato, in collaborazione con il Gustavo di Elio Ghisalberti e L'Eco di Bergamo, anche il giovane pasticciere Matteo Manzotti come "Giovane under 30 dell'anno", che proprio durante la fiera dedicata all'enogastronomia ha presentato un prodotto innovativo, ideato e già brevettato, il tiramisushi, un tiramisù scomposto e confezionato in otto piccole porzioni con roll di pan di Spagna e mousse al mascarpone accompagnato da un vasetto di bagna al caffè e le irrinunciabili bacchette per mangiarlo in compagnia. Matteo Manzotti gestisce il Caffè Milano a Treviglio, insieme alla sorella Francesca.

Altri riconoscimenti sono andati all'apicoltore Walter Volpi di Adrara San Rocco per il prodotto dell'anno, il miele di millefiori di alta montagna; ai fratelli Cornolti dell'azienda Cor-Market di Sorisole, che sono stati eletti bottega dell'anno; a Gustavo Vandsberg del ristorante Gù di Bergamo come novità dell'anno; al vignaiolo Antonio Lecchi di Tenuta

Casa Virginia di Villa d'Almè, che si è aggiudicato il premio come vino dell'anno grazie al Bergamasca IGT 2015 "Il Drago di Santa Brigida"; al pizzaiolo Ian Spampatti del ristorante La Lanterna di Dorga come miglior pizza dell'anno; alla famiglia Cristini del ristorante Tre Noci di Spirano come miglior piatto della tradizione 2018 (trippa in umido con carciofi); a Stefano Gelmi e Stefano Arrigoni del ristorante La Brughiera di Villa d'Almè per il piatto dell'anno (zuppa toscana di coratella di agnello da latte, tataki di capriolo al pesto di pistacchi, tè matcha e wasabi) ed infine Mario Cornali e Giovanni Beretta del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo per la categoria Pranzo dell'anno grazie al "Lucioperca in olio di cottura con menta e lime candito; dentro il bosco; lumache, ceci e prezzemolo; agrumeto.



Il Natale del cuoco in ricordo del presidente Roberto Benussi

E' stata una serata diversa dalle solite, nella quale hanno prevalso le emozioni e i ricordi del presidente Roberto Benussi, recentemente scomparso a causa di una breve malattia.

Parole toccanti e ricche di affetto hanno scandito la serata, cui hanno preso parte più di 300 ospiti tra chef, amici e sponsor.

Il vicepresidente Fabrizio Kamer ha sottolineato come "quella di quest'anno è l'edizione più difficile. Siamo andati avanti perché sappiamo che questa era la volontà di Roberto ed era il suo desiderio. In questi giorni abbiamo ricevuto centinaia di attestati di stima, arrivati in federazione dal mondo dei cuochi. Un'ulteriore dimostrazione di come la forza e gli insegnamenti, che ci ha dato Roberto negli anni della presidenza, rimarranno vivi in tutti noi".

Per ricordare il presidente è stato deciso di devolvere in beneficenza parte del ricavato della lotteria per la ricerca contro il cancro. Dopo aver ringraziato la famiglia e il figlio presenti in sala, anche il presidente nazionale dei cuochi, Rocco Pozzulo, ha ricordato Roberto come compagno di avventure che si dava da fare quotidianamente sul territorio, senza mai trascurare la formazione degli allievi. "Se ne va un pezzo importante di storia e un grande uomo" – ha concluso Pozzulo. Emozionante anche l'intervento del presidente regionale e amico di Roberto Benussi, Carlo Cranchi "Sono sicuro che l'associazione dei cuochi bergamaschi crescerà in

memoria di Roberto, che per me è stato come un fratello e a cui veramente tutti volevano bene”.

Il programma culinario ha visto la partecipazione degli chef Philippe Léveille del Miramonti L'Altro e di Giancarlo Morelli del Pomiroeu e degli allievi della scuola alberghiera di San Pellegrino.

Durante la serata è stata celebrata anche la vittoria di Francesco Gotti e della nazionale italiana cuochi (Nic) che ha concluso in Lussemburgo la Culinary World Cup con un ricchissimo medagliere: oro e argento con la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane, oltre ad una serie di altri prestigiosi premi nelle diverse categorie.

Sullo sfondo la casacca del presidente Roberto Benussi.







Artisti del panettone: L'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia ingolosisce Milano

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce

natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro Iginio Massari, Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana e Maurizio Bonanomi, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea Tortora dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi Biasetto, mentre a Torino si incontra Fabrizio Galla. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di Gino Fabbri a Bologna e Paolo Sacchetti a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso Pepe e Sal De Riso e il lucano Vincenzo Tiri.

I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell'evento, disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il Panettone al Cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossible per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora

Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di Gazzagolosa e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito

un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su destinationgusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione enogastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Comprital, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugina, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: Cook (il mensile food del Corriere della Sera), La Gazzetta dello Sport, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di MN Holding

Biglietti: 8 euro (disponibili anche con prevendita online), Palazzo dei Giureconsulti (Piazza dei Mercanti, 2)

Contatti: www.artistidelpanettone.it
[facebook.com/artistidelpanettone](https://www.facebook.com/artistidelpanettone) Instagram:

@artistidelpanettone #artistidelpanettone

L'alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell'omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l'happy hour benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all'Istituto Sant'Alessandro da "L'Essenza – Alimentiamo il Benessere", associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto "Noi col Fiocco Rosa", dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l'esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l'occasione cucinerà ravioli di farina integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)

Torna la campagna di Natale “La stella ti invita!... Incontra la missione” del Centro Missionario Diocesano

Bergamo si conferma in prima fila per sostenere le missioni nel mondo: La stella ti invita!..Incontra la missione è il titolo della quindicesima edizione della campagna di Natale 2018 del Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Associazione Il Telaio della Missione-onlus e Websolidale grazie al sostegno di più di 100 volontari e alla partecipazione del mondo della scuola e di moltissime realtà territoriali, anche del mondo privato. Accogliendo l'invito di Papa Francesco di rivolgere maggiore attenzione verso i giovani, quest'anno i progetti missionari puntano il loro sguardo in particolare alle giovani generazioni per portare aiuti ai bambini del Congo, gli adolescenti della Bolivia e i giovani che risiedono in Terra Santa.

Moltissime le possibilità per partecipare alla campagna: utilizzare le cartoline solidali per fare gli auguri online attraverso il sito www.websolidale.org; assistere al “Concerto di Natale” sabato 15 dicembre presso la Basilica di Sant'Alessandro in Colonna con la presenza del Vescovo Francesco Beschi e delle autorità civili, religiose e militari della città e della provincia con la consegna del premio “Papa Giovanni XXIII” a tre missionari bergamaschi; correre alla staffetta di beneficenza di sabato 15 e domenica 16 dicembre organizzata da We Run for Christmas lungo la provincia di Bergamo. Al costo di 13,00€ c'è la possibilità di acquistare il “Panettone della solidarietà” e, per questo 2018, la novità è la Tisana della Solidarietà di infuso all'ibisco (Karkadè) prodotta in confezioni da 10 pezzi in sacchetti trasparenti distribuite a 1,5€. Fanno parte della campagna anche la

Capanna Natalizia allestita dal 1 dicembre 2018 al 6 gennaio 2019 sul Sentierone di Bergamo, i presepi in esposizione e vendita presso l'Oriocenter e "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il servizio di confezionamento presso l'Iper di Seriate dal 24 novembre al 24 dicembre.

Anche molte scuole e oratori della città e della provincia sostengono i progetti partecipando al concorso grafico-pittorico, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale, per realizzare un elaborato che sia in grado di esprimere al meglio il vero valore del Natale.

L'intero ricavato della campagna sarà devoluto ai tre progetti sostenuti dal Centro Missionario Diocesano con particolare attenzione rivolta ai giovani e ai bambini in: Bolivia, Terra Santa e Repubblica Democratica del Congo.







Vie della Luce. Il Natale è nell'aria: Il progetto dei commercianti che scalda il cuore

Chi addobba l'albero natalizio e accende le lucine in anticipo è più felice. Questo sostengono i psicologi e notano che decorare la casa e portare un'aria di Natale molto prima delle feste, mette di buon umore.

Questo lo sa bene il DUC Distretto Urbano del Commercio che provvede a far migliorare l'umore dei bergamaschi con un'iniziativa all'insegna delle luci strabilianti.

Il progetto "Vie della Luce. Il Natale è nell'aria" dal 25 novembre al 6 gennaio 2019 illuminerà il centro della città, i borghi e Città Alta spargendo un tocco di magia e allegria festiva.

La luce di Natale brillerà grazie ai commercianti che contribuiranno a illuminare la città: oltre 700 negozi, tra cui 387 nel cuore del centro con 30 vie coinvolte, 67 in Borgo Santa Caterina, 100 in Borgo Palazzo, 65 per le via di Città Alta e molti ancora.

A contraddistinguere l'iniziativa e valorizzare la partecipazione dei negozianti che hanno aderito al progetto, il brand "Natale a Bergamo", rappresentato dal luccichio di una stella come simbolo del Natale in città e visibile sulle vetrine dei negozianti aderenti, sulle etichette dei pacchi regalo, come card augurale o simpatica spilla da indossare.

Volete scoprire quali vie e quali negozi si "vestiranno" di luce? Basta visitare il sito www.ducbergamo.com cliccare sulla sezione Natale a Bergamo e si farà subito festa!

Una mappa interattiva consentirà infatti di visualizzare i negozi delle vie illuminate, scegliere la categoria commerciale di interesse e individuare quello più adatto all'acquisto del regalo di Natale.

Natale senza spettacolo però non può esistere, quindi ad inaugurare il progetto ci sarà l'evento speciale "Luce al Natale. Lo spettacolo" con l'emozionante accensione del grande Albero di Natale che avverrà domenica 25 novembre alle 17:30 in Piazza Matteotti: un vero e proprio spettacolo di luci scintillanti, suggestivi canti natalizi, trampolieri luminosi e l'imperdibile sorpresa finale ispirata alle magiche Boules de neige (palle di vetro con neve), che incanterà grandi e piccini portando l'atmosfera natalizia in tutta la città.

L'evento "Luce al Natale. Lo spettacolo" è curato da MYM Group, organizzato dal Distretto Urbano del Commercio in collaborazione con il Comune di Bergamo e realizzato grazie al contributo di ATB Azienda Trasporti Bergamo che favorirà l'accessibilità al centro con un biglietto promozionale nella zona urbana per l'intero giorno di convalida su autobus, funicolari e tram al costo di 2,50 anziché 3,50, acquistabile e utilizzabile da venerdì 23 novembre in occasione di Black Friday a domenica 6 gennaio 2019.

Nicola Viscardi, presidente del DUC Distretto Urbano del Commercio nota: «In un contesto generale molto difficile per le attività commerciali su scala nazionale e non solo, Bergamo si conferma anche questa volta una città straordinaria. Quest'anno saranno oltre 700 gli esercenti ad aver aderito al progetto Natale, di certo merito anche di una visione chiara e unita che vuole promuovere il tessuto commerciale della città mettendo in luce la ricca e variegata offerta commerciale dei negozianti del centro città, dei borghi e di Città Alta».

Il direttore artistico, Giuseppe Acquaroli, che ha disegnato le luci e ha curato l'installazione in collaborazione con il Distretto Urbano e tutti i responsabili di ogni via e borgo, dichiara che l'evento dell'accensione lo ha fortemente voluto

il sindaco, Giorgio Gori, “che è un uomo di gusto ha desiderato portare un’aria di New York a Bergamo, come l’accensione dell’albero che da l’inizio al periodo natalizio”. Acquaroli aggiunge l’importanza del coinvolgimento dei commercianti in questo progetto perché “sono stati loro a coprire i costi dell’impianto delle illuminazioni, con l’aiuto della Camera di Commercio e del Comune di Bergamo”.

L’obiettivo principale del progetto è rendere la città ancora più bella con eleganza e sobrietà, perché come sottolinea il direttore artistico “a volte con le luci di colore diverso non si ottiene un buon risultato. Noi, invece, abbiamo scelto un’illuminazione pop. Inoltre, abbiamo preso in prestito dal servizio verde del Comune di Bergamo 14 alberi che verranno illuminati e dopo la fine dell’evento troveranno dimora nei giardini bergamaschi”.

Il progetto “Vie della Luce. Il Natale è nell’aria” è promosso da Duc Bergamo con il patrocinio del Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo e la partecipazione delle associazioni dei commercianti del Distretto del Commercio, Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo.

“Legalità mi piace!”: Torna domani in Confcommercio

L'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

Torna domani, 21 novembre, in Confcommercio a Roma l'appuntamento annuale contro ogni forma di illegalità.

I lavori della Giornata nazionale "Legalità mi piace!", che promuove la cultura della legalità, si apriranno con un'indagine di Confcommercio, svolta in collaborazione con GfK-Italia. I risultati, che presenterà Direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, riguardano i fenomeni criminali e il danno per le imprese del commercio e dei pubblici esercizi.

Per lo svolgimento di questa indagine si è realizzato, come ogni anno, un apposito questionario tramite il quale, in modo anonimo e con un semplice click sul computer, iPad, tablet, smartphone, gli imprenditori del territorio hanno espresso la loro opinione e hanno contribuito alla lotta contro tutte le azioni criminali che riducono la competitività del sistema produttivo, alterano le regole del mercato e danneggiano le imprese del terziario di mercato.

In programma l'intervento del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del ministro dell'Interno, Matteo Salvini.

La giornata sarà trasmessa in streaming sul sito di Confcommercio.

A Bergamo la presentazione

della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

Dopo l'anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di Fondazione Giorgio Cini e dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha presentato a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Qui, infatti, è nata nel 1986 l'Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il Seminario Veronelli organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati.

La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso Ristorante Ezio Gritti con un approfondimento dedicato alle produzioni di Lombardia. Nelle sue 1.154 pagine, con 2.038 produttori recensiti per un totale di 16.256 vini selezionati, la provincia di Bergamo è presente con 8 aziende, delle quali 3 sono new entry, con vini giudicati discreti (una stella, 80-85/100), buoni (due stelle, 86-89/100) e ottimi (tre stelle, 90-93/100). Sulla base della proposta di cantina e della cura riservata al servizio vini il volume segnala, inoltre, 11 "Luoghi del Buon Bere" orobici, ristoranti in cui il vino è protagonista.

Le Super Tre Stelle sono state assegnate a 338 vini italiani giudicati con valutazione uguale o superiore a 94/100. Tale premio è andato, però, a 13 vini di Lombardia, benché regione fuoriclasse dell'edizione 2019 sia la Toscana, depositaria di ben 116 "super stellati", seguita dal Piemonte con 58 eccellenze.

Sono due, poi, i vini lombardi che, recensiti per la prima volta, hanno raggiunto o superato la soglia dei 94/100, conquistando il titolo di Grande Esordi. Tra i cinque, come da

tradizione, Migliori Assaggi, ovvero i vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi, la Lombardia enologica ha piazzato un vero e proprio vertice: Miglior Vino Spumante dell'edizione 2019 è stato, infatti, riconosciuto nel Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), valutato con lo straordinario punteggio di 98/100. Infine, con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi (Chiuro, SO), la Lombardia figura anche tra gli ambiti "Sole", i premi speciali assegnati dalla Redazione alle dieci etichette che più rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani.

«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzioni enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali» – ha dichiarato Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e Fondazione Giorgio Cini. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio sistema agroalimentare italiano, ma anche i loro rimandi con il mondo della cultura, dell'arte e del design. Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo

luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito altascuolaveronelli.it).

La presentazione, condotta da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, ha visto la partecipazione di Andrea Alpi, Responsabile della didattica del Seminario Veronelli, e di Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, Curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Gli stessi curatori hanno guidato la degustazione dei "Sole", dieci "racconti in forma di vino", a cui sono seguite le specialità create dallo chef Ezio Gritti, proposte grazie alla collaborazione di Acqua Bracca, fonte bergamasca di acque minerali, partner, fornitore ufficiale e "acqua da degustazione" del Seminario Permanente Luigi Veronelli.

