

Agli olivicoltori del Pratomagno il Premio Francesco Arrigoni 2019

È andato all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno di Terranuova Bracciolini (Arezzo) il Premio Francesco Arrigoni 2019, istituito in memoria del critico gastronomico e giornalista prematuramente scomparso. L'associazione toscana ha ricevuto un assegno di 5.000 euro e un'opera artistica dal valore simbolico creata dai ragazzi dalla Scuola d'Arti e Mestieri Ricchino di Rovato (Brescia).

La cerimonia di premiazione si è svolta il 2 maggio nella cornice dell'Abbazia di Fontanella, in comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII. Ogni anno il Comitato costituito da familiari, amici e colleghi di Francesco, assegna il premio a chi, associazione o persona, abbia svolto azioni dal forte contenuto etico in ambito agricolo o gastronomico. Un impegno che testimonia l'eredità morale lasciata dal giornalista allievo di Luigi Veronelli e firma autorevole del Corriere della Sera.

L'edizione 2019 ha premiato l'associazione toscana nata che ha l'obiettivo di sostenere e condividere le nuove sfide poste dal settore olivicolo, difendendo e promuovendo l'olivo e l'olio di qualità come veri e propri "beni comuni". Alle pendici del Massiccio del Pratomagno, che separa il Valdarno Superiore dal Casentino, aziende agricole con decenni d'esperienza e giovani olivicoltori condividono l'impegno a favore dell'olivicultura montana, contrastando l'abbandono degli oliveti e la scomparsa di una coltura complessa, capace di regalare non soltanto oli di pregio, ma anche un paesaggio unico e una preziosa rete di relazioni sociali.

“Un disciplinare di produzione coraggioso e innovativo, la

formazione degli associati ad opera di docenti d'alto profilo, la rivendicazione di un giusto prezzo in contrapposizione alla corsa al ribasso imposta da oli industriali, spesso difettosi e di ignota provenienza, la concreta collaborazione con le comunità e le istituzioni locali, la capacità di scrivere, raccontare e comunicare in Italia e nel mondo la cultura dell'olivo e dell'olio con parole semplici e vere": queste le motivazioni che hanno spinto il Comitato presieduto da Antonella Colleoni, moglie di Francesco, ad assegnare il Premio Arrigoni 2019 all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno.

La serata si è chiusa con una cena all'Agriturismo Cavril, nelle vicinanze dell'Abbazia, curata da quattro chef di Ingruppo: Stefano Arrigoni dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè, Ezio Gritti dell'Agriturismo Polisena di Pontida, Giuseppe Cereda della Cucina Cereda di Ponte San Pietro ed Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto. Il ricavato della serata è stato donato al Comitato Francesco Arrigoni.





Libri per sognare: vince “Io e Mercurio” di Emanuela Nava

Libri per sognare: vince “Io e Mercurio” di Emanuela Nava. Premiati i piccoli critici letterari al concorso del Gruppo Librai Ascom

Negozi storici: altri quattro riconoscimenti nella Bergamasca

Quattro sono state le insegne storiche della provincia di Bergamo che sono state premiate al Palazzo Pirelli, lunedì 8 aprile, durante la cerimonia ufficiale del riconoscimento delle attività storiche dalla Regione Lombardia.

I quattro titoli di “Storica Attività” sono stati assegnati a chi ha dimostrato almeno 50 anni di storia, anche non continuativa, conservazione della medesima merceologia ed insegna e possibilmente conservazione della stessa gestione e sede fisica.

Si allunga, quindi, la lista con due negozi di abbigliamento a Bergamo e Grumello del Monte, un ristorante a Spirano e un'ortofrutta a Caravaggio sono state le attività storiche premiate.

La quattro attività storiche

“Olga & Nilla”: il negozio di abbigliamento si trova nel cuore del centro storico di Grumello del Monte. Nel 1985 l'attività passa alla figlia di Olga Ravelli, Serenilla Baldelli, che rinnova la merce del negozio aggiungendo capi di ultima tendenza, conquistando così sia le clienti storiche, ma anche le nuove che vengono attratte dalle vetrine curate che si affacciano sulla via Martiri della libertà 8 ma anche sulla Via Castello. L'insegna quindi è cambiata ed è aggiunto anche il nome di Nilla: Olga & Nilla Abbigliamento.

“Ortofrutta Sangalli”: La storia dell'ortofrutta Sangalli a Caravaggio inizia nel 1948 quando Enrico Brambilla, agricoltore e fruttivendolo, acquista la sede del negozio da Teresina Farina. Il negozio di frutta e verdura si trova a

pochi passi del centro storico di Caravaggio. Nel 1986 l'attività passa ufficialmente al nipote di Enrico Brambilla, Ezio Luigi Sangalli, che rinnova la merce del negozio togliendo la maggior parte dei prodotti non alimentari, con eccezione di una piccola gamma di articoli per la casa, focalizzandosi sulla frutta e la verdura di altissima qualità e prodotti di IV gamma. Nel 1994 subentra la moglie di Ezio, Irene Giovanna Mazza, e insieme curano ogni particolare della loro attività che continua essere un punto di riferimento per i prodotti freschi e di qualità per gli abitanti di Caravaggio.

“Ristorante Tre Noci”: la storia del “Ristorante Tre Noci” a Spirano inizia nel 1968 quando Camillo Cristini, con il suo carisma e la sua creatività, decide di togliersi i panni di fabbro e rimboccarsi le maniche per un progetto unico. A partire dalla metà degli anni 70, affiancano il papà e la mamma le tre figlie di Camillo, che sono cresciute nel ristorante e sono rimaste uniti e solidali: Emilia, Daniela e Loredana (Lory). Nel 1999 con la scomparsa di Camillo, il ristorante passa definitivamente alle tre sorelle. Il ristorante prende il suo nome dai tre maestosi alberi di noci che dominavano sul giardino. E' famoso per la carne alla griglia e i primi piatti preparati con cura da Lucia Valota. La fama nel corso degli anni diventa tale che la maggioranza dei clienti si riferisce al ristorante come “Da Camillo” dove si recano costantemente per gustare piatti golosi simboli della tradizione bergamasca. Nel 1988 il ristorante entra nella “bibbia” rossa della gastronomia, la guida Michelin che lo considera uno dei migliori a Spirano. Sono passati 50 anni e ancora oggi andare “Da Camillo” o al “Tre Noci”, significa tornare alle proprie radici e fare un viaggio nel passato dove la qualità e la voglia di fare erano priorità assolute.

“Abbigliamento Candida”: il negozio di abbigliamento fu aperto 57 anni fa a Bergamo, nel 1962 da Candida Tasseti, nonna degli attuali gestori Cristiano e Simona Aldegani. Il motto

della famiglia è “buona qualità a prezzi buoni”, mentre l’attività mantiene lo stile retro delle origini. Si possono trovare ogni genere di articoli da uomo, donna e bambino, proprio come nelle mercerie di una volta.

«Ancora una volta Bergamo e la sua provincia si dimostrano una realtà dinamica, in grado di saper coniugare perfettamente l’attaccamento alle tradizioni con voglia di sperimentare e innovare – spiega l’assessore al Turismo, Marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Lara Magoni –. Queste botteghe storiche della Bergamasca contribuiscono in maniera determinante a mantenere in vita la storia, i prodotti e i sapori antichi ma con una chiara proiezione verso il futuro, svolgendo un’importante operazione di marketing territoriale per tutto il territorio. Insegne che senza dubbio rappresentano uno strumento prezioso per valorizzare il turismo locale, in grado di esaltare le bellezze dei piccoli borghi».

Le insegne sono inserite nel “Registro regionale dei luoghi storici del commercio”, che comprende quattro riconoscimenti (Storica attività, Negozio storico, Locale storico e Insegne storiche e di tradizione) ed un programma di tutela e valorizzazione in quanto «punti di riferimento e servizio per la comunità ed elementi di attrattività per i centri urbani».











<https://www.youtube.com/watch?v=EE5UF7RRmN4>

“Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

Aquile di diamante – Da 50 anni

Oswaldo Basetti di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

Pierino Gastoldi di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha

sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

Francesca Giupponi. Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

Maria Elisabetta Minuscoli. Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornaia era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto.

Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino”, ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. “Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c’era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto”, aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di villeggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

Aimone Peracchi. Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all’Inps come coadiuvante commerciante dell’attività e dal 1973 diventa lui il titolare. “Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare”, afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l’unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. “I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare”, aggiunge l’imprenditore.

Francesco Previtali. È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L’Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria

che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L'Arlecchino, in piazza Sant'Anna, è una delle pizzerie storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esempio «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

Isaia Vassalli. Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: “Vendevo i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento”. Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. “Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente”, afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma ‘continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione”.

Aquile d'oro – 40-49 anni

Claudio Breviario. Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

Giovanni Mauro Dolci. Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. "Il tempo è volato ma piangere sul latte versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante", afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché "se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima". Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall'attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie alle clienti che preferiscono i suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. "Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa", aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

Marcello Ghirardi. Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall'88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua

clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non rinunciano all'abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. "Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all'una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita", commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

Riccardo Loda e Rita Raccagni. Nato a Palosco e nata a Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

Luigi Prandi. Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e

ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

Rosanna Rota. Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airolti sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al

dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993 ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana. Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e gastronomia.

Alba Rosa Pezzotta. Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

Pietro Rossetti. Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più

amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Oswaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni



Premiazione “Maestri del Commercio”

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

“Premiamo con il titolo di ‘Maestri del commercio’ 17 imprenditori e lavoratori bergamaschi che si sono distinti nella propria attività professionale, per aver espresso valori positivi come l'impegno, la capacità professionale, la passione e la tenacia di resistere di fronte agli inevitabili momenti di difficoltà”, spiega Giuseppe Capurro, presidente di 50 & Più Bergamo.

Sono tre le “Aquile” assegnate, in base al numero di anni di attività: per i 25-39 anni l'aquila d'argento, per i 40-49 l'aquila d'oro e oltre i 50 l'aquila di diamante.

«È un'onorificenza che mi sta molto a cuore perché premia una vita di lavoro e la capacità di guidare con successo la propria attività, di radicarla sul territorio, in alcuni casi di tramandarla a figli e nipoti», aggiunge Capurro.

L'Aquila d'Argento (25-39 anni) va a tre imprenditori, l'Aquila d'Oro (40-49 anni) a sette, come anche l'Aquila di Diamante (oltre 50 anni).

La cerimonia di consegna delle onorificenze si è svolta in sala conferenze di Ascom Confcommercio Bergamo, in via Borgo Palazzo 137 con i saluti di benvenuto da parte del presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, del direttore Ascom Confcommercio, Oscar Fusini, del presidente 50& Più Bergamo, Giuseppe Capurro, del presidente 50&Più, Renato Borghi, del referente regionale 50& Più, Domenico Copreni, del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del consigliere di provincia di Bergamo, Ezio Deligios.

I 'Maestri del commercio' premiati

Aquile di diamante – Da 50 anni

Osvaldo Basetti, Agente di commercio nel settore del petrolio
Bonate Sotto

Pierino Gastoldi, Macelleria Salumeria Gastronomia Bariano

Francesca Giupponi, Bar del centro Carona

Maria Elisabetta Minuscoli, Cartoleria Clusone

Aimone Peracchi, Casalinghi ferramente Gazzaniga

Francesco Previtali, Ristorante Arlecchino Bergamo

Isaia Vassalli, Ambulante abbigliamento Sorisole

Aquile d'oro – dai 40 ai 49 anni

Claudio Breviario, Agente di commercio Azzano San Paolo

Giovanni Mauro Dolci, Ambulante vendita formaggi e salumi
Zogno

Marcello Ghirardi, Panetteria Ghirardi Bergamo

Riccardo Loda e Rita Raccagni, Bar Torre Palosco

Luigi Prandi, Benzinaio Bergamo

Rosanna Rota, Negozio di abbigliamento Calusco d'Adda

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana, Salumeria gastronomia Bergamo

Alba Rosa Pezzotta, Salumeria gastronomia Bergamo

Pietro Rossetti, Salumeria Calvenzano







Premio Excellent 2019 a Enrico Cerea

Cerea: un nome sinonimo di eccellenza. Lo stile culinario inconfondibile della famiglia Cerea delizia da anni i palati più esigenti, comunicando la cultura gastronomica con prodotti di altissimo livello qualitativo, integrando la tradizione con le tecniche più moderne.

A Enrico Cerea, lo chef stellato di Ristorante Da Vittorio di Bergamo e dimora Relais & Chateaux, viene assegnato il Premio Excellent 2019 per la sua passione incondizionata e il suo

contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

«Un nome: Vittorio, ma soprattutto una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali», spiegano del premio.

Il premio, ideato da Mario Mancini (Master Meeting) e dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, è riservato a imprenditori e manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana, ma anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura, dello sport e della solidarietà che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo. La premiazione si terrà a Milano, lunedì 11 febbraio 2019.

Bake Off Italia: Un bergamasco eletto "campione"

dei campioni”

Il bergamasco Carlo Beltrami ha trionfato al torneo “Stelle di Natale” di Bake Off Italia ed è stato incoronato campione dei campioni.

Con la sua creazione originale ha conquistato la giuria della trasmissione di Real Time formata da Ernst Knam, Clelia D’Onofrio e Damiano Carrara, guidata da Katia Follesa, e ha vinto l’edizione speciale del bakery show.

Il pasticciere autodidatta di Casnigo ha preparato dolci per Capodanno in monoporzioni e diversi gusti e una torta molto speciale.

Beltrami ha riscosso tanto successo fin dalla sua partecipazione alla trasmissione nell’edizione 2017 della quale è stato proclamato vincitore.

Dopo la vittoria la sua vita è cambiata, mentre insieme alla sua ex rivale televisiva, Rosalind Pratt, hanno aperto a Paratico la pasticceria “BakeLab Italia”.

Un nuovo socio bergamasco per Ristoranti Regionali – Cucina DOC

Al Ristorante La Piana di Sorisole (BG) è stata consegnata la targa associativa dei Ristoranti regionali-Cucina DOC.

L’elegante locale alle porte di Bergamo è la realizzazione del sogno di Sabrina Casadoro, imprenditrice dell’ospitalità, nata

a Clusone da famiglia milanese/veneziana, che ha dato il via nel 2008 alla sua attività in ambito ricettivo. Nel 2017, individuato un piccolo albergo ristorante a Sorisole, lo ha ristrutturato ed ha iniziato con entusiasmo un nuovo capitolo della sua vita. La passione è sicuramente la cifra distintiva di Sabrina che unita alla sua capacità imprenditoriale le ha permesso, in poco più di un anno dall'apertura, di fidelizzare una buona clientela. Idee chiare alla base del suo lavoro: in cucina prodotti di qualità a KM 0, in sala servizio ben organizzato e veloce specialmente per i pranzi settimanali, interessante la proposta del "Fast Lunch 30" che evidenzia il tavolo dei clienti che dispongono solo di mezz'ora di tempo per pranzare.

La figlia Alessandra, diplomata all'Istituto Alberghiero di Stato di San Pellegrino Terme, è il braccio destro di mamma Sabrina e si occupa della gestione dell'hotel La Priula, che completa il ristorante. La nuora Elisabetta collabora all'impresa familiare.

L'ingresso ufficiale nell'associazione è stato applaudito da giornalisti e gourmet che hanno molto apprezzato il menù della tradizione abitualmente proposto dal locale e cucinato con cura dall'Executive chef Fabio Rubio.

Il ristorante La Piana ha da subito brillantemente dimostrato di condividere lo filosofia di Ristoranti Regionali –Cucina DOC, l'associazione no profit nata in provincia di Bergamo nei primi anni settanta con il fine di valorizzare la cucina del territorio come elemento indispensabile per l'offerta turistica di qualità che trova nel locale di Sorisole un eccellente punto di accoglienza.



Made in Bergamo: I love ostrica alla Camera dei deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore

di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all’inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l’Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all’intero sistema Paese».

Nel corso dell’evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un prodotto elegante e raffinato come l’ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l’e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L’ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di

riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un’azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall’universo digitale riportiamo l’esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l’innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell’ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L’accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell’alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all’attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



La pasticceria “In croissanteria Lab’ premiata per il miglior panettone classico

La pasticceria ‘In croissanteria Lab’ di Italo Vezzoli a Carobbio Degli Angeli è stata premiata con il titolo di miglior lievitato classico alla manifestazione milanese ‘Re Panettone’. Vezzoli si è imposto con un panettone nella versione più tradizionale ma senza uvette e canditi, per rispondere al gusto dei nuovi consumatori.

Il pasticcere gestisce la pasticceria insieme alla moglie Laura da circa vent’anni. Negli ultimi anni grazie ai figli Nicolò e Cristiano l’attività – ha aggiunto nell’insegna ‘In croissanteria’ l’acronimo Lab, per rimarcare l’evoluzione produttiva della pasticceria che è diventata anche ristorante e cocktail-bar.

