Premiate tre attività food storiche

Tre attività storiche del settore alimentare bergamasco sono state premiate ieri con il riconoscimento di attività storica ieri, 13 novembre nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia. Sono la salumeria Rossetti di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, la pasticceria Gamba di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, il bar Torre di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco.

La salumeria Rossetti ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La pasticceria Gamba a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono

ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'orologeria Ceroni a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il bar Torre a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se 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.

Assegnato il primo Premio eccellenze enogastronomiche Emanuele Prati

Il primo Premio Eccellenze Enogastronomiche intitolato a Emanuele Prati è andato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e a Matteo Rossi in rappresentanza di Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il mais nostrano dell'Isola. Il riconoscimento è stato istituito da Promoisola in collaborazione con Camera di Commercio e Ascom Bergamo in ricordo di Emanuele Prati, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo. E' stato consegnato giovedì 8 novembre nell'ambito della Fiera del Libro di Calusco a protagonisti bergamaschi che con il loro impegno hanno promosso e valorizzato i prodotti del territorio.

Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: "*Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni*".

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande "*famiglia che ha saputo*

affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale".

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici "*vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali*".

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici "*continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità*".

Le sei attività storiche bergamasche

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni

Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità

offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale 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.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Marianì" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi

modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l’occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l’attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un’importante funzione nella vita di Zogno.

Lo Stracchino della Latteria Sociale di Branzi è Formaggio dell’anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di “Italian Cheese Awards”, il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli “special awards” c’è anche un

riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno" con la seguente motivazione: "*La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia,è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali ("Made in Malga", "Formaggio In Villa", "Luxury Cheese") – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell'universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni '90 il prestigioso titolo francese di "Maître Fromager", passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha

decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: “Freschissimo”, “Fresco”, “Pasta molle”, “Pasta filata”, “Pasta filata stagionata”, “Semistagionato”; “Stagionato”, “Stagionato oltre i 24 mesi”, “Erborinato” e “Aromatizzato”.

A salire sul podio più alto con 2 “Awards” è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria “Stagionato” ed “Erborinato” si merita l’oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il “Premio al miglior derivato del latte” (Ricotta di latte vaccino dell’Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), “Premio al miglior formaggio di montagna” conferito a “Toma Bettelmatt” stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), “Formaggio dell’anno” allo Stracchino all’Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), “Premio alla carriera” a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese Bar dell’anno” per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al “Miglior formaggio per la Birra” dato a Castelmagno stagionato d’alpeggio dell’Azienda La Meiro (Piemonte) .

“*Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L’Award si è*

confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivan, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – *contribuendo a conferire all'iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale*". Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. "*Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse "Formaggio in Villa" una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei "best 3" per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall'espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1".*

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. "*Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia. Tradizione che* – conclude Olivan – *questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell'approccio corretto all'assaggio, ma anche di tutelare*".

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del ‘Premio Italia a tavola’, due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all’arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L’iniziativa ha il sostegno di Ascom

---

Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale

L’erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

---

L’alternanza scuola-lavoro in un video, ecco le scuole premiate

Gli istituti bergamaschi che hanno vinto la fase locale del concorso indetto dalla Camere di Commercio parteciperanno tutti al contest nazionale. Da febbraio una nuova edizione

Agri yogurt, da podio quello di capra di Bariano

Secondo posto per Cascina Aurelia al concorso nazionale di Cremona

---

Negozi Storici, 16 insegne bergamasche premiate a Milano

Oggi a Palazzo Lombardia consegnato il riconoscimento alle attività che hanno ottenuto il “titolo” nel 2017. Ecco chi sono e cosa fanno. Ghidotti (Ascom): «Punti di riferimento e di richiamo per i centri storici»

Italian Cheese Awards, tre successi per Bergamo

A Palazzo della Ragione le finali del concorso nazionale. Premiati il Caseificio Defendi di Caravaggio, “Da Gigi formaggi” di Sant’Omobono Terme come migliore cheese bar e il Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, eccellenza East Lombardy