

A Pisogne sul Lago d'Iseo l'aperitivo è dedicato a Woodstock

A Pisogne sulla sponda bresciana del Lago d'Iseo il Barbai è un locale 'museo'. Qui l'offerta di cocktail, drink realizzati con mestiere si unisce alla proposta di mostre, per lo più di artisti locali. La convinzione del patron Maurizio Domestici è che anche i baristi possono fare cultura, non solo gastronomica, e che la passione per il bello può raggiungere con facilità i giovani, in un ambiente informale e conosciuto. Domani, 25 maggio 2019, a partire dalle 19 è in programma una mostra-concerto dedicata a Woodstock, in occasione del 50° anniversario del legendario festival di Bethel. La mostra si intitola "WOODSTOCK 1969-2019".

Sulle pareti del locale 'sfilano' 25 opere – per lo più acrilici su tela formato 50x50 – in cui altrettanti studenti del Liceo artistico "Tartaglia-Olivieri" di Brescia interpretano e raccontano, con lo sguardo post millennial, i tre giorni di musica, peace and love sessantottini. Nel corso della serata il gruppo musicale Gillet Fusione & Lalla proporrà cover di alcune canzoni del concerto di Woodstock. La partecipazione alla serata è libera, è gradito abbigliamento in stile anni '60/'70. La mostra è visitabile fino al 24 luglio negli orari di apertura del locale ed è ideata e curata da Bruno Zopetti, apprezzato artista e professore del Liceo Tartaglia-Oliviero di Brescia,. L'iniziativa è legata a Nistoc il festival di Sulzano che quest'anno sarà dedicato appunto a Woodstock. Sulle tele sono ritratti giovani spettatori e i musicisti icona dell'evento, da Janis Joplin a Grace Slick, Richie Havens, Alvin Lee. Con loro riprende vita un'epoca lontanissima dalla realtà dei ragazzi di oggi, in cui i ragazzi erano mossi dalla appassionata fiducia di poter cambiare il mondo.

Dal 25 al 28 luglio la mostra si trasferirà a Nistisino di Sulzano all'interno del festival Nistock.

Barbai Piazza Vescovo Pellegrini Pisogne, Lago d'Iseo – Bs













[La locandina](#)

Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone "Marzo di gran gusto", quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo "Buono come il pane" che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le "Bollicine", dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al "Il piacere del caffè e non solo" al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 "Gelato per sempre" alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la "Cena del quinto quarto" in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: www.slowfoodbassabg.it



MARZO DI GRAN GUSTO

4 INCONTRI RAVVICINATI
CON IL PANE, IL VINO,
IL CAFFÈ E IL GELATO

"BUONO COME IL PANE"

Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione
Prenotazioni: 340 7735115 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

Giov 14 Marzo • ore 21,00

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 15 € • Posti limitati

"IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

Sab 23 Marzo • ore 15,00

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"GELATO... SEMPRE"

Mer 27 Marzo • ore 21,00

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati



Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Info e menu sul sito: www.slowfoodbassabg.it



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: www.slowfoodbassabg.it

Lotta allo spreco alimentare. Ascom lancia la campagna "Rimpiattino" nei ristoranti

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante. Al via la campagna Ascom Fipe e Comieco "Rimpiattino, la doggy bag all'italiana". Già 43 i locali aderenti. Per partecipare e

acquistare i rimpiazzini anti spreco: www.ascombg.it –
direzione@ascombg.it

Publici esercizi. Per rinnovare il canone Rai c'è tempo fino al 31 gennaio

Canone Rai 2019. Si ricorda che l'abbonamento speciale per gli apparecchi televisivi e radiofonici presenti negli esercizi pubblici andrà rinnovato entro il 31 gennaio. Gli importi del canone non hanno subito nessuna variazione rispetto al 2018

Al via la Bergamo Cocktail week

Dal 14 al 19 gennaio Bergamo si trasforma in un palcoscenico per i professionisti dei drink con la Bergamo Cocktail Week: cinque giorni di masterclass, eventi, laboratori di idee, sperimentazioni, tutti a tema cocktail&beverage, che coinvolgeranno anche alcuni ristoranti e gastronomie. Le iniziative si svolgeranno per tutta la città, nelle piazze, nelle strade e persino nei vicoli. 19 locali selezionati dovranno ideare una 'Mini drink list' costituita da tre drink: un cavallo di battaglia, un drink a tema anni '70/'80 e il drink che partecipa alla competizione. I giudici itineranti sceglieranno il cocktail migliore sotto il profilo tecnico,

estetico e sensoriale e decreteranno il vincitore della Mixology Competition. La sfida si concluderà con la Cocktail Night, una serata dedicata agli anni '70 e '80 che si terrà sabato 26 gennaio a Spazio Fase e Alzano Lombardo. I locali partecipanti sono: Tassino Cafè, Barrier, Blitz, Le Iris, Contest, Trex, Sottovoce, Osteria Risi.co, Edonè, Bobino, Dispensario, Reef Cafè, Artisan Cafè, Bu Cheese, 035 Cafè, Mexicali, Caffè dei Portici, Concrete. Ogni bartender dovrà preparare una drinklist composta da tre cocktail. Per maggiori info: bergamococktailweek.net.

Rinnovo abbonamento canone speciale RAI per pubblici esercizi

Si ricorda che l'abbonamento speciale alla RAI per gli apparecchi televisivi e radiofonici presenti negli esercizi pubblici andrà rinnovato entro il 31 gennaio 2019.

Gli importi del canone non hanno subito nessuna variazione rispetto al 2018 e sono consultabili al seguente link: <http://www.canone.rai.it/Speciali/Categorie.aspx>.

Per quel che concerne le modalità di pagamento, si ricorda che, oltre alla tradizionale modalità di pagamento attraverso i bollettini di c/c postale che la RAI invia alle imprese prima della scadenza, è ora disponibile anche il servizio di addebito diretto (c.d. "SEPA") che consente di pagare il canone con addebito dell'importo direttamente sul conto corrente bancario (cfr. Circolare Fipe n. 69/2018).

Per tutte le altre informazioni (modalità di pagamento,

variazioni, disdette, ecc.) si rinvia al sito della RAI consultabile al seguente indirizzo <http://www.canone.rai.it/Speciali/Speciali.aspx>.

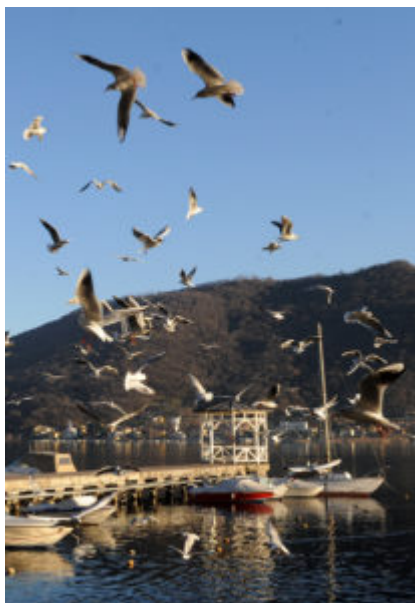
Ai sensi dell'art. 16 comma 2 della Legge n. 488/1999, il canone speciale per la televisione ricomprende anche quello per la radio; pertanto, i soggetti che hanno nel proprio locale sia radio che televisione sono tenuti a pagare solo il canone per la televisione, mentre i soggetti che hanno la radio ma non la televisione, saranno tenuti al pagamento del canone speciale per gli apparecchi radiofonici.

La Federazione ha avviato da tempo un tavolo di confronto con la RAI con la finalità di ridefinire i criteri di tariffazione del canone speciale, ormai obsoleti in quanto ancorati alla classificazione dei pubblici esercizi in categorie da tempo disapplicata. Come primo risultato concreto, la RAI, su richiesta ed impulso della Federazione, si è impegnata ad attivare nei prossimi mesi, e comunque prima dell'avvio della prossima stagione estiva, un mini-abbonamento speciale di durata trimestrale attivabile in qualsiasi momento dall'utente, a seconda delle sue specifiche esigenze. Sarà cura di questa Direzione fornire tempestivi aggiornamenti sulla questione.

Sarnico tra Liberty e relax

Il lungolago pieno di vita, i tanti locali e le case colorate rendono questa cittadina una meta deliziosa, soprattutto in estate. Il borgo è piccolo e ricco di storia. Si può passeggiare lungo il porticciolo con la vista sulle barche e i cigni e camminare tra le viuzze della contrada alla scoperta delle sue botteghe, dei negozi e degli edifici medioevali. Da

vedere, le ville liberty, via Lantieri, l'antica Chiesa di San Paolo, la Pinacoteca Bellini ospitata in un ex convento. Per una giornata al sole, ci sono molti lidi gratuiti, il più attrezzato è Lido Nettuno con aree picnic, campi da beach volley, calcetto, aree giochi per i più piccini. Per i bambini c'è un parcogiochi diviso per età. Dal porto si parte in motonave per visitare Monteisola. Di sera, con le luci, diventa ancora più suggestiva e romantica.



NOTTE DA SOGNO

Al *Cocca Hotel Royal Thai Spa* (tel. 035 4261361) c'è tutto: vista lago, piscina riscaldata, una spa con scelta di trattamenti viso e corpo eseguiti secondo i rituali thailandesi e una cucina curata: si può scegliere la carta tradizionale o il menù thai, decidendo anche quanto piace piccante.



CUCINA&DRINK

Per i cultori della pizza a *L'altro Pizzicotto* (tel. [035 912658](tel:035912658)) si paga un po' di più ma la loro scrocchiarella è buonissima e si può mangiare all'aperto con vista lago. Per un pranzo-cena raffinato c'è lo storico *Ristorante Al Tram* (tel. 035 910117), elegante e con un bel pergolato di piante. Per un pranzo-cena più informale, *Pasta&Co* affacciata su Piazza Besenconi (tel. 035.912469) la raccolta *Enoteca Tresanda* con tavolini anche sul vicolo (tel. 035 912006) e, poco fuori il centro, la *Trattoria Al Poggio* per la sua atmosfera familiare e i piatti locali: da provare i casoncelli dello chef di casa (tel. [035 910637](tel:035910637)). Per un caffè o un aperitivo, *Bar Centrale*, *Bar Swing* e il caratteristico *Caffè della Contrada*. In contrada, la *Salumeria della Contrada* cattura già dalla vetrina: si possono acquistare salumi e formaggi del territorio.



L'Altro
Pizzicotto



Salumeria Contrada

PAUSA DOLCE

La pasticceria cult qui è *Rebecca* (tel. [035 912658](tel:035912658)), i suoi pasticcini e biscotti sono buonissimi, la briosce da 5 stelle. Il gelato migliore se lo contendono la *Mei* e la *Gatta* che hanno chioschi vicini sul lungolago. Per una merenda rinfrescante e meno calorica in contrada Giovanni Viviani e Franco Pedrotti a 'Dicottedicrude' propongono frutta fresca e spremute preparate al momento. Da provare quella al melograno.



Dicottedicrude

L'APPUNTAMENTO

A fine luglio c'è il Sarnico Busker Festival, festival Internazionale dell'Arte di strada.

L'iniziativa, promossa dalla Pro Loco Sarnico, è una delle rassegne italiane più importanti di settore. Si svolge sul lago e nel centro storico medievale. Ospita oltre 200 artisti da tutto il mondo e altrettanti spettacoli richiamando oltre 50mila visitatori.



+ la fotografia di apertura è del portale Visitbergamo

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 pasticciere 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.



Gioco, norme restrittive in 11 comuni

Dal 4 novembre prossimo negli 11 comuni dell'Ambito di Seriate entrerà in vigore il nuovo regolamento per il contrasto alla ludopatia. Il regolamento è stato presentato ieri, mercoledì 26 settembre, alla presenza del vicesindaco Gabriele Cortesi e del comandante della Polizia Locale Giovanni Vinciguerra e dei rappresentanti Ats, ed è frutto di un lungo lavoro che ha coinvolto anche Ats Bergamo, le Asst dell'area, Ascom e le polizie locali. Il provvedimento, che è stato distribuito ai commercianti di Seriate, uniformerà le norme su slot machine, lotterie istantanee e gratta e vinci in un'area di quasi 80mila abitanti. La stretta più significativa è il divieto di funzionamento degli apparecchi di gioco tra le 23 e le 9. Vengono ribaditi il divieto d'ingresso ai minorenni nelle aree slot e nelle sale scommesse e l'obbligo di una distanza di almeno 500 metri da scuole, centri sportivi, oratori e gli altri luoghi sensibili. E le reti wireless della zona saranno interdette all'accesso alle piattaforme di gioco on line. Ai gestori infine si chiede infine di non prestare denaro ai giocatori e di disincentivare il consumo di alcolici tra loro, di differenziare le aree destinate al gioco, di limitare la pubblicità e di esporre in modo visibile i materiali informativi sulla ludopatia.

Da Bake off a Paratico. Carlo

Beltrami e Rosalind Pratt aprono una pasticceria

I talent show possono cambiarti la vita. È successo a Carlo Beltrami, 38 anni, di Casnigo, e Rosalind Pratt, 45 anni, nata da mamma scozzese e papà inglese, che vive ad Adrara San Martino. Lui ha vinto e lei è stata concorrente, entrambi l'anno scorso, di "Bake off", il talent show per aspiranti pasticceri condotto da Benedetta Parodi, su Real time. E, domenica 30 settembre, dalle 15 alle 18, inaugureranno il "BakeLab Italia" a Paratico, in via Papa Paolo VI (info, torte@bakelabitalia.com). Lo spazio è allestito come una cucina domestica, a vista, con una grande isola dove fare rifiniture, decorazioni e confezionamento dolci e tenere corsi per amatori, mentre la parte più operativa è dietro. Per dedicarsi alla nuova avventura, Rosalind ha lasciato il lavoro come insegnante di inglese alle elementari, mentre Carlo ha preso un part time dal mestiere di serramentista per un'azienda del suo paese. "Era una scelta che volevo fare da tempo, l'aver conosciuto Carlo in tv, che vive vicino a me, mi ha spinto a prendere la decisione", spiega la Pratt. Ai pasticceri può essere commissionato qualunque dolce senza limiti di fantasia, dai biscotti decorati ai cup cake, dalle torte nuziali vegane a quelle in stile unicorno per i compleanni delle bambine. Le porte del programma per loro si erano spalancate dopo aver superato altri 10mila candidati e il supercasting con i primi 50. A valutare le loro preparazioni erano stati i giudici Ernst Knam, Clelia D'Onofrio e Damiano Carrara. Carlo, in realtà, è un bravo cuoco tanto che, tre anni fa, aveva tentato di partecipare a

“Masterchef”. Il suo cavallo di battaglia è la torta di frolla con farina di mais, con confettura di pere, francipane di noci e mais, ganash al cioccolato fondente. Lei, dopo studi in Francia e la laurea in storia dell’arte e in francese in Scozia, nel 1996 è arrivata in Italia affascinata dalla cultura, soggiornando prima a Dalmine, Bergamo, Endine, fino a stabilirsi ad Adrara. La sua specialità è la drip cake, una torta ricoperta di glassa, decorata con biscotti, meringhe e cioccolato.



agnieszka dominik
fotografia