

# **Il G7 dell'agricoltura sarà anche gourmet. Con East Lombardy**

A Bergamo l'evento simbolo del progetto Erg sarà ad ottobre in occasione del summit internazionale. Chef e produttori delle quattro province della Lombardia orientale protagonisti ad Astino. L'annuncio nell'incontro con i ristoratori

---

## **Prenotazioni on line, «per i ristoratori una sfida da non rimandare»**

Per gli associati Ascom l'adesione ai servizi di TheFork è scontata. Previste riduzioni sui canoni mensili dei pacchetti gestionali. Frosio: «Con i portali dobbiamo dialogare per cercare di superare le criticità»

---

## **“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta**

# **al ristorante. Ecco il programma**

Torna la rassegna della residenza Qui e Ora. Si comincia il 4 maggio al Tavernacolo di Osio Sotto

---

## **Bando Turismo e Attrattività, il via alle domande slitta al 15 maggio**

Per alberghi, bar e ristoranti lombardi contributi a fondo perduto fino a 40mila euro. E ora possono partecipare anche i gestori. In Ascom il supporto per le pratiche

---

## **Alberghi, bar e ristoranti: ecco il bando per la riqualificazione. Domande dal 15 maggio**

Pubblicata l'attesa misura della Regione che finanzia a fondo perduto fino a 40mila euro. In Ascom l'assistenza per la presentazione delle domande. Malvestiti: «Un'opportunità per il rilancio del turismo. Oltre 4mila le imprese dei nostri

settori potenzialmente coinvolte»

---

## **Nuove aperture, le “Impronte” di gusto di Cristian e Francesca**

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all'Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l'Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»

---

## **Alberghi e ristoranti, per migliorare la gestione d'impresa arriva lo Speed Date dell'Ascom**

Dedicata agli associati una formula innovativa per migliorare la competitività. Il 3 e 4 aprile un seminario e incontri a tu per tu con cinque consulenti a rotazione sui temi di maggiore interesse per il settore. La partecipazione è gratuita

---

# **Al Gigianca, l'osteria in città**

Un orto proprio, attenta selezione di materie prime e vini, ma anche il “pallino” per la valorizzazione della pecora bergamasca: così il locale di via Broseta di Gigi Pesenti e Alessia Mazzola si è confermato anche quest'anno sulla guida Slow Food

---

# **Le scivolate dei clienti tra “Tachipirinha” e whisky “Johnnie Wayne”**

Non è vero che siamo diventati tutti esperti di enogastronomia. Strafalcioni, errori e cadute di stile sono sempre all'ordine del giorno nei locali. Ce ne siamo fatti raccontare alcuni da chef, ristoratori, docenti e barman bergamaschi

---

# **La Cena Sospesa regala i**

# **primi 200 pasti**

Consegnata alla Caritas la teca con i fondi raccolti nella serata di presentazione all'ex monastero di Astino. Sino a fine marzo si possono fare donazioni nei ristoranti Ascom che partecipano all'iniziativa e sostenere le famiglie in difficoltà