

A Lovere incontri di vino e libri al bistrot

Al Ricci Eno Bistrot in piazza Gramsci a Lovere si apre "Un libro al bistrot", quattro incontri di libri e vino, proposti in collaborazione con la Libreria Mondadori di Lovere. Il primo appuntamento è martedì 26 febbraio con l'autore Marco Cesati Cassin. Martedì 12 marzo sarà la volta di Maria Chiara Gritti, quindi di Giovanna Garbuio (26 marzo) e Dario Canil (9 aprile). L'ingresso è libero.



Festival

UN LIBRO AL BISTROT



**MARTEDÌ
26 FEBBRAIO
MARCO CESATI
CASSIN**

Ci sono persone che sembrano attirare spontaneamente le coincidenze. L'autore insegna a distinguere quelle significative dalle semplici casualità attraverso decine di storie e testimonianze raccolte negli anni.



**MARTEDÌ
12 MARZO
MARIA CHIARA
GRITTI**

Belle, buone, brave e obbedienti: quante donne hanno imparato fin dall'infanzia che questo è l'unico modo per essere amate? La favola di Arabella insegna che l'unico modo di nutrire il vero amore è imparare a nutrire noi stesse.



**MARTEDÌ
26 MARZO
GIOVANNA
GARBUIO**

14 potenti strumenti di conoscenza, conosciuti come gli "specchi esseni" permettono di interpretare la realtà, grazie a quello che riflettiamo negli altri, permettendoci di riscoprire chi siamo e perché accade ciò che accade.



**MARTEDÌ
9 APRILE
DARIO
CANIL**

Che ci si creda o meno, che lo si voglia o no, le nostre parole, i nostri pensieri, creano davvero la realtà in cui viviamo. Alcune tecniche e strumenti aiutano a riportare alla luce il potere creativo che ognuno di noi ha nell'inconscio.

**ORE 20.30
RICCIENOBISTROT
VIA GRAMSCI 2
LOVERE (BG)**

**INFO:
MARTA 3483581364
RICCIENO 035962100**

ingresso libero



A Brescia gli chef si trasferiscono al museo

Il Museo di Santa Giulia di Brescia ospita sei grandi chef per incontri ravvicinati tra arte e cibo. L'iniziativa è promossa da Fondazione Brescia Musei e Comune, nell'ambito di East Lombardy. Il primo incontro è martedì 26 febbraio con Vittorio Fusari, chef del Balzer di Bergamo e si intitola «Tramandare ricette di felicità»: cultura nomade e cultura stanziale saranno il tema della conversazione, partendo dall'idea del monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere. Si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di Enrica Senini raccolti nel progetto wAnders. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il 5 marzo toccherà a Roberto Abbadati, chef freelance; il 12 marzo sarà protagonista Philippe Léveillé del Miramonti l'altro; il 19 marzo Michele Valotti; il 26 Roberto Camanini di Lido 84; il 2 aprile Laura Mascherpa di Nonna Dori.

Al termine, sarà offerto l'aperitivo grazie a Strada del Vino Colli Longobardi, Strada del vino dei sapori del Garda, Strada del Franciacorta.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno presso la White room del Museo di Santa Giulia alle ore 18 con ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria (tel. 0302977833-834; santagiulia@bresciamusei.com) fino a esaurimento posti disponibili.

Solo in occasione dell'incontro del 5 marzo con lo chef Roberto Abbadati si richiede, oltre alla prenotazione obbligatoria, un contributo di 10 € a persona.

Gli incontri di marzo e aprile

martedì 5 marzo

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 12 marzo

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 19 marzo

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, *chef* de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

martedì 26 marzo

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

martedì 2 aprile

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Inaugurata la pizzeria al

ristorante Da Mimmo ai Colli

Pizza ottima, affettati di altissima qualità, atmosfera allegra, invitati brillanti: tutti presenti all'inaugurazione del ristorante Da Mimmo ai Colli, all'interno del golf club di Longuelo.

La pizzeria più longeva di Bergamo – un'istituzione per la città – ha fatto un salto da Città Alta all'interno del ristorante immerso nel verde del prato a nove buche.

Gestito da Max Amaddeo, figlio di Mimmo Amaddeo che per quasi 60 anni ha conquistato la bergamasca ma anche migliaia di turisti che hanno assaggiato le sue pietanze incoronandolo "re" della cucina, il ristorante diventa ora anche pizzeria e offre ai suoi innumerevoli ospiti una vasta gamma di piatti tutti da gustare.

Più di 300 persone al debutto della pizzeria hanno assaggiato tutte le golosità offerte dallo staff esperto di Da Mimmo.

Roberto Amaddeo, fratello di Max, ha affermato che alla famiglia non interessa l'espansione del ristorante, ma "solo due cose: coltivare la passione per la pizza e valorizzare il luogo in cui siamo. La nostra scommessa è lanciare il ristorante-pizzeria in questo luogo meraviglioso che non è un club esclusivo, ma è per tutti ed è aperto a tutti. Non c'è strumento migliore per dirlo che offrire la pizza: un veicolo di condivisione, di festa".

Contemporaneamente ha introdotto il nuovo progetto della famiglia, il laboratorio gastronomico Lina FoodLab del quartiere di Redona, dove i prodotti lavorati saranno distribuiti nei ristoranti di Mimmo ma anche altrove.

Tra gli illustri ospiti anche Gian Piero Gasperini, l'allenatore dell'Atalanta che dopo aver gustato le eccellenze della cucina si è dedicato a un'interessante partita di

biliardo in una delle sale esclusive del Golf Club.

Da non perdere la pizza Margherita DOC, fatta con mozzarella di bufala, pomodori di Pachino, basilico fresco ed olio EVO: prodotti semplici ma di alta qualità come insegna da anni la filosofia Da Mimmo.



Max Amaddeo



Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, con la famiglia Amaddeo









L'allenatore dell'Atalanta,







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

“Rimpiattino”: Ascom Bergamo presenta la “doggy bag” italiana

Ha un nome italiano, è colorato, allegro, ecologico e ha un... “cuore” delizioso: E’ nato il “Rimpiattino”, la versione italiana della Doggy Bag, realizzata da Fipe e Comieco, che hanno unito le loro forze contro lo spreco alimentare. Lunedì 4 febbraio alle 16.00 alla Sala Conferenze-Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo verrà presentata la nuova campagna contro lo spreco alimentare “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. I boxes in cartoncino, decorati da designer affermati e illustratori, permettono al cliente di portarsi a casa cibo e vino non consumati in ristorante.

Ascom accoglie così l’iniziativa lanciata da Comieco

(Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che promuovono una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i ristoratori bergamaschi sul tema dello spreco alimentare e diffondere nei locali l'uso del "rimpiattino".

L'incontro del 4 febbraio è aperto a tutti i ristoratori e gestori di pubblici esercizi. Per iscriversi è sufficiente compilare questo modulo:
<https://goo.gl/forms/spfLs8cDP2oqaHaq2>

Ai primi 50 ristoratori che aderiranno all'iniziativa scrivendo a questo link <https://goo.gl/forms/Ie4TuIqVmwq9Z7nx2>, Ascom regalerà nel corso dell'incontro una dotazione di rimpiazzini.

Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film "Mangia, prega, ama" Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per

il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto

negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



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.

Risto Boom: corso intensivo

di alta formazione dedicato al settore “food”

Dopo il sold out della prima edizione torna Risto Boom: due giorni di alta formazione dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di Risto Boom prenderà vita il 4 e 5 febbraio 2019 nell'esclusiva cornice dell'Hotel i Portici di Bologna. Quello che rende unico Risto Boom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà: un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI; conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione; la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tra docenti di prestigio e di lunga esperienza nel campo della ristorazione: Giacomo Pini, Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia, con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento. Giacomo Belotti, F&B Manager Gp.Studios, esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione. Gianni Vitale, formatore Gp.Studios, consulente commercialista specializzato in controllo di gestione e gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative. I tre relatori si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù, controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Ma cosa vuol dire esattamente standardizzare? Significa creare un format operativo che tutto lo staff può seguire per ottimizzare la conduzione di un ristorante. Quindi per ridurre i costi, abbreviare i tempi di lavoro e non ultimo soddisfare più velocemente le esigenze dei clienti. Cosa possiamo standardizzare? Innanzi tutto il food cost, gli approvvigionamenti e il magazzino. Ma anche l'organigramma, il visual merchandising e i processi operativi. Il costo delle materie prime va standardizzato per poter gestire con accuratezza gli ordini di magazzino, prendere decisioni di pricing e tagliare gli sprechi. Standardizzare l'organigramma è importante nella gestione delle risorse umane. La pianificazione del lavoro può essere intesa come programmazione vera e propria delle operazioni da svolgere in cucina. Mentre, in senso più ampio riguarda la divisione delle operazioni da svolgere in un determinato periodo di tempo. Standardizzare i canoni visual, invece, ha a che fare con la simmetria il ritmo, la verticalizzazione nella disposizione degli ingredienti nel piatto, la creazione di vetrine impattanti e che producono profitto. Per quel che riguarda i processi operativi, la standardizzazione delle procedure non coinvolge solo la cucina, ma anche la sala, il personale occasionale e di servizio. E' fondamentale definire la sequenza delle azioni di routine da compiere ogni giorno: dall'apertura del locale, passando per la preparazione della sala, alla mise en place, fino all'organizzazione dei flussi di lavoro e all'accoglienza del cliente.

Per informazioni e iscrizioni: Gp.Studios

www.ristoboom.com

commerciale@gpstudios.it

Tel: +39 0543 84099



Accordo Intesa – Fipe: Azzerate le commissioni per importi sotto i 15 euro

Intesa Sanpaolo e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede l'azzeramento delle commissioni, in carico agli esercenti che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, per tutte le transazioni POS di importo inferiore ai 15 euro.

L'obiettivo è fornire alle aziende (100.000 associate alla federazione, tra cui 4.000 nella provincia di Bergamo) strumenti su misura per l'operatività quotidiana e per rispondere alle nuove esigenze: pagamenti digitali, fatturazione elettronica e finanziamenti per accrescere la qualità dei servizi e la capacità di competere.

“Positiva l'attenzione verso alcune problematiche che toccano ristoranti e pubblici esercizi come i finanziamenti indirizzati ai creditori di QUI!Group fallita nei mesi scorsi e che ha lasciato in difficoltà anche molte delle imprese bergamasche. In particolare l'accordo punta all'incremento

dell'utilizzo della moneta elettronica, in quanto azzerava le commissioni a carico dell'esercente per tutte le transizioni Pos sotto i 15 euro. Questa mossa vuole diffondere maggiormente l'utilizzo di bancomat e carte di credito per i micro pagamenti, che nei bar rappresentano, in alcune fasce orarie, più del 90% degli incassi", nota il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

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

Besenzoni (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