

# Pasqua e Pasquetta da oltre 14milioni e 300mila euro nei locali

*Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l'andamento soddisfacente del turismo*



Oscar Fusini



Petronilla Frosio

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo di Pasqua e si confida in un buon numero di

coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo ( e le previsioni per lunedì non sono ahimè buone). Nonostante il periodo economico difficile, la voglia di festeggiare fuori casa non tramonta e i posti disponibili sono quasi ultimati. **Nei 2305 ristoranti bergamaschi e nei 3070 pubblici esercizi, Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 14 milioni e 300mila euro, con una crescita del 17% rispetto allo scorso anno.** La cifra è portata per oltre 11 milioni dai ristoranti tradizionali e la restante parte da bar e da ristorazione senza somministrazione (asporto). In particolare saranno oltre **206 mila** a scegliere di festeggiare fuori casa, quasi uno su cinque dei bergamaschi, con un incremento del **+ 17,3%**.

**Positivo anche l'asporto**, per cui si stima un valore di **oltre 556mila euro a Pasqua e 463mila a Pasquetta**. Ottimi segnali anche dalle gastronomie, che propongono le più svariate ricette, a partire dall'intramontabile torta salata all'insalata di nervetti, oltre a una vera e propria proposta di menù, di terra e mare, che va in media, dall'antipasto al dolce, dai 30 ai 40 euro a persona.

*"Le previsioni delle presenze nelle festività rappresentano il termometro della tenuta del settore dei pubblici esercizi, che vede nel solo segmento della ristorazione tradizionale una crescita significativa. La voglia di festeggiare fuori casa è una tendenza in atto ormai da anni, post pandemia, nonostante inflazione e difficoltà economiche per i rincari-* commenta **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo-. *L'impennata dei costi delle materie prime ha portato ad un aumento dei prezzi anche al ristorante che è mediamente più alto di 5 euro per un menù completo rispetto allo scorso anno. Rincari che del resto purtroppo si fanno evidenti anche nella spesa di tutti i giorni".*

Quanto ai menù, per la tavola delle vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative. **La spesa va in media dai 60 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati, oltre a menù a 50 euro in trattoria. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte**

**per chi desidera un pranzo più agile.** E a Pasquetta è possibile scegliere un menù gourmet a prezzo calmierato nei ristoranti stellati e nei migliori indirizzi del territorio (con qualche incursione in altre province lombarde) con l'iniziativa Gourmantico, che sta riscuotendo un ottimo successo in particolare tra le coppie più giovani che scelgono l'esperienza di degustazione in locali rinomati.

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Anche se in alcuni casi le prenotazioni sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo, che sembra sfavorevole: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile. Eccezion fatta comunque per i locali in alta montagna più difficili da raggiungere in caso di condizioni meteo avverse, i ristoranti sono al completo o quasi per la classica gita fuori porta, cui comunque non si rinuncia. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. Il menù è per molti la formula preferita, anche per avere certezza dei costi, specialmente se sono incluse le bevande.

La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrosti, conigli e altre specialità. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè, o viene rivisitata, proposta in semifreddi con crema di zabaione o mascarpone. Uova, asparagi, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette

d'autore e grandi piatti.

*“Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante. L’offerta è ampia e diversificata. Sarà un weekend di intenso lavoro– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta. Quanto ai menù, per le festività vincono tradizione e prodotti di stagione, a partire dagli asparagi e dalle uova, interpretati con creatività nei nostri ristoranti”.*



Alessandro Capozzi

**Il trend positivo vissuto dalla ristorazione segue l’andamento soddisfacente del turismo.** In città, complice anche l’organizzazione di eventi, Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e ci sono buoni segnali anche per il mese di aprile. Buone le presenze straniere, in particolare da Polonia, Germania, Spagna, Regno Unito, Francia e Svizzera; in ripresa i viaggi dal Nord Europa, dai Paesi scandinavi, oltre ai turisti a lungo raggio da Stati Uniti, Russia, Giappone. Nell’hinterland c’è rinnovato interesse per Leolandia e parchi divertimento. Nelle valli l’abbinata neve e bel tempo dei giorni scorsi aveva dato grande impulso alle prenotazioni per un lungo week-end sugli sci, ma ora le prenotazioni sono appese al meteo, oltre a chi

sceglie la nostra provincia come base, atterrando e ripartendo dall'aeroporto di Orio al Serio, per tour più ampio in Lombardia. In continua crescita il turismo termale e legato al benessere. Gli amanti del wellness scelgono hotel, anche in zone a minor vocazione turistica, per la spa, ancora meglio se abbinata a pacchetti gourmet e ad altri servizi, dalla degustazione di vini a cicli di massaggi e cure estetiche. Bene anche il turismo termale: San Pellegrino Terme registra il tutto esaurito ed è sempre più scelta come località per abbinare gite nel verde o in montagna al relax termale. Il lago è leggermente al di sotto dello scorso anno (nel 2023 Pasqua era più in là nella stagione, cadeva infatti il 9 aprile) . Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. *“Anche quest’anno Pasqua e Pasquetta si confermano momenti importanti per i flussi turistici di inizio primavera in città e sembra che l’onda lunga della promozione per la capitale della cultura dello scorso anno, abbinata all’organizzazione di eventi e festival, stia dando ottimi risultati-* commenta **Alessandro Capozzi**, presidente Federalberghi Bergamo-. *Anche in provincia e nelle valli i segnali sono buoni, anche se purtroppo con l’abbassamento delle temperature e il clima sfavorevole, molte prenotazioni sono appese al meteo. Il turismo termale e wellness sono in continua crescita e attirano sempre più. Il lago segna una flessione, probabilmente per l’incertezza meteo”*.

---

**Eccellenze a tavola,**

# presentata la nuova guida gourmet

*Oltre mille indirizzi nazionali selezionati dove vivere un'esperienza gastronomica appagante* È stata presentata ieri



sera allo Spazio Redroof del Kilometro Rosso di Bergamo la Guida "Eccellenze a Tavola", nuova pubblicazione edita da Up Italia Magazine di Bergamo che racconta in 520 pagine 1040 indirizzi del mangiare bene in Italia: ristoranti stellati, ma anche e soprattutto tanti

locali, trattorie, enoteche con cucina, agriturismi, pizzerie e alcuni bar e gelaterie che hanno scelto di puntare sulla qualità delle materie prime e su una cucina sostenibile. La parte finale della Guida propone una utile sezione di 24 pagine dove i lettori potranno annotare le proprie recensioni. La Guida sarà stampata in 10mila copie e sarà in vendita al prezzo di 22 euro. Può essere acquistata scrivendo alla mail [info@premioeccellenze.it](mailto:info@premioeccellenze.it). "Eccellenze a Tavola" fa parte del progetto "Premio Eccellenze", creato a Bergamo nel 2016 da Michele Oggioni, editore e direttore della rivista Up Italia Magazine. Il Premio, nato per valorizzare le eccellenze dell'imprenditoria bergamasca, oggi è un riconoscimento nazionale che racconta le imprese che da anni promuovono con passione e successo il Made in Italy. Ha spiegato Michele Oggioni: "La Guida è dedicata al settore della ristorazione ed è indirizzata a tutti gli appassionati gourmet che desiderano conoscere i locali dove mangiare bene nel nostro Paese e assaporare cucine di qualità, tipiche dei diversi territori, ma anche originali e insolite. La pubblicazione fa conoscere le eccellenze della cucina italiana e guida gli appassionati gourmet fra le miriadi di insegne che popolano il mondo del

cibo. Allo stesso tempo, racconta con parole e immagini il progetto di numerosi imprenditori e realtà familiari che hanno fatto e stanno facendo la storia della ristorazione italiana. L'intento è di far crescere la guida e farla diventare un riferimento importante anche a livello europeo e mondiale. L'anno prossimo attribuiremo ai locali che più si distinguono i diamanti". Alla presentazione della Guida Eccellenze a Tavola sono intervenuti anche Mirko Ronzoni, giovane e conosciuto chef bergamasco attivo nel mondo delle consulenze italiane e internazionali e volto dei social, e Mario Mazzoleni, gallerista d'arte e appassionato gourmet. Mirko Ronzoni: "L'obiettivo principale di noi chef, gastronomi, ristoratori, albergatori è appagare e poter coccolare al meglio il cliente. Il nostro cliente ha bisogno di conoscerci e in un mondo che ormai vive di digitale avere qualcosa di tangibile, fatto con un lavoro accurato di ricerca e di selezione è fondamentale. Io sono un amante della lettura su carta, acquisto ancora il giornale, le riviste, amo avere una guida da consultare, da tenere in auto o a casa mia, per scoprire tanti indirizzi interessanti dove ci sono persone e famiglie che investono il loro tempo per raggiungere l'eccellenza. L'eccellenza la si può trovare in un ristorante gourmet, in un wine bar, in un ristorante tradizionale, in una osteria. Il mese prossimo lancerò un nuovo progetto che spero entrerà nella guida Eccellenze a Tavola 2025". Mario Mazzoleni: "Credo che questa guida sia pregevole non solo dal punto di vista tecnico, ma anche e soprattutto perché valorizza chi in Italia lavora con qualità ed eccellenza. Per il mio lavoro di gallerista, e in passato come allenatore di calcio, viaggio e ho viaggiato molto, anche all'estero, e mi sono reso conto che persino in Paesi lontanissimi come Russia, Kazakistan, Azerbaigian, Uzbekistan l'arte e la cucina italiana sono riconosciute e amate. Faccio i complimenti all'editore Michele Oggioni perché per la pubblicazione non è stato chiesto nessun pagamento ai ristoratori e noi ci ritroviamo una guida bellissima e molto utile".

Gli ispettori e i collaboratori della guida hanno esaminato

nel più ristretto anonimato centinaia di ristoranti in tutta Italia, con un processo di valutazione che teneva conto della qualità della proposta gastronomica, del servizio e della accoglienza, intesa anche come bellezza del luogo. Per ogni locale è proposta una scheda a colori con fotografia, recapiti e una breve descrizione del luogo e della proposta gastronomica. I locali in cui ci si può fermare a dormire sono indicati con un simbolo che raffigura l'immagine di un letto. La Guida Eccellenze a Tavola è anche un progetto on line – A fianco della pubblicazione cartacea, la casa editrice Up Italia Magazine ha creato una Guida "Eccellenze a Tavola" digitale che sarà pubblicata e consultabile a partire dal mese di aprile sul portale [www.premioeccellenze.it](http://www.premioeccellenze.it) nella sezione 'Eccellenze'.

## **I numeri della Guida**

La Guida raccoglie 1042 insegne sparse per l'Italia: 198 in Lombardia, 28 in Valle d'Aosta, 95 in Piemonte, 73 in Veneto, 30 in Trentino Alto Adige, 20 in Friuli Venezia Giulia, 56 in Liguria, 48 in Emilia Romagna, 62 in Toscana, 25 nella Marche, 15 in Abruzzo e Molise, 78 nel Lazio, 61 in Campania, 33 in Umbria, 24 in Basilicata, 25 in Calabria, 54 in Puglia, 71 in Sicilia, 44 in Sardegna. Relativamente alla Lombardia: 54 nella Bergamasca, 54 nella provincia di Brescia, 48 nella provincia di Milano, 22 nella provincia di Como, 6 nella provincia di Varese, 3 in provincia di Sondrio, 2 nel Pavese, 2 nella provincia di Lecco. I ristoranti con camere (alberghi, resort e b&b) segnalati sono 220: 5 in Valle d'Aosta, 22, in Piemonte, 14 in Veneto, 16 in Trentino Alto Adige, 7 in Friuli Venezia Giulia, 40 in Lombardia, 6 in Liguria, 9 in Emilia Romagna, 18 in Toscana, 4 in Abruzzo e Molise, 17 nel Lazio, 19 in Campania, 11 in Umbria, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 11 in Puglia, 10 in Sicilia, 6 in Sardegna.

---

# Fondo per le Eccellenze Gastronomiche: click day da dimenticare

*Dopo due anni di attesa per il bando Invitalia da 76 milioni di euro, oggi impossibile accedere alla piattaforma*

Da due anni le imprese aspettavano l'apertura di questo bando promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e gestito da Invitalia, del valore di 76 milioni di euro e quando finalmente è arrivato il giorno fatidico per presentare le domande, oggi 1° marzo, la piattaforma è andata in tilt. Da questa mattina migliaia di imprese sono in attesa di scaricare il modulo per presentare la domanda. Il problema interessa anche le imprese Confcommercio Bergamo, che da tempo facevano affidamento su questa misura.

L'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione e della pasticceria dimostra che c'è un grande bisogno di investire per rinnovare attrezzature, arredamenti e beni strumentali di vario genere ma anche che le risorse sono assolutamente insufficienti per rispondere a questa esigenza.

Il meccanismo del click day si sta dimostrando inefficace e penalizzante per migliaia di imprese. Il blocco della piattaforma impone che ci sia una sospensione dei termini e si riparta solo dopo aver risolto i problemi tecnici.

---

# Publici esercizi, avvio positivo per il 2023. A Bergamo 5149 imprese

```
[contact-form][contact-field label="Nome" type="name" required="true" /][contact-field label="Email" type="email" required="true" /][contact-field label="Sito web" type="url" /][contact-field label="Messaggio" type="textarea" /][[/contact-form]
```

*Nel Rapporto Ristorazione 2023 Fipe la fotografia del settore. Ascom aderisce alla Giornata della ristorazione il 28 aprile*

Sono 5149 le imprese della ristorazione a Bergamo, che occupano in bar, ristoranti e pubblici esercizi 23.722 addetti. Il dato, presentato oggi da Fipe-Federazione Italiana Pubblici esercizi unitamente al Rapporto sulla ristorazione e al lancio della prima giornata della ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese, dopo Milano e Brescia. Resta negativo (in linea con il resto d'Italia) il saldo tra nuove iscrizioni e cessazioni nel 2022: nella nostra provincia si evidenzia uno scarto di 165 unità tra le 183 nuove iscrizioni e le 348 cessazioni. I consumi fuori casa delle famiglie a livello regionale nel 2022 valgono 14 miliardi 690 milioni di euro (a livello nazionale sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato in quasi recupero pre-Covid, quando la quota era 85, 5 miliardi).

Il 2022 è stato in generale l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio,

infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Alla presentazione dello studio sul settore è seguita quella della giornata della ristorazione, istituita il 28 aprile, per puntare i riflettori sul comparto. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, con un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. L'evento vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. L'iniziativa ha ricevuto la medaglia del Presidente della Repubblica come premio di rappresentanza per l'alto valore.

“Sarà un momento di approfondimento e studio per tutto il comparto, un'occasione per mettere in comune le esperienze presenti e analizzare la situazione attuale, ma anche per guardare al nostro futuro. In questi giorni abbiamo invitato i ristoranti a sottoporre i clienti a un sondaggio per capire e approfondire quale siano visti dalla clientela i punti di forza e debolezza del settore. Perché serve anche mettersi in discussione e alla prova— commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo—. Se la ristorazione, dopo tre anni da dimenticare, sta vivendo un momento positivo con un ritorno della clientela, le problematiche del settore restano quelle di sempre e sono anzi acuite dalla crisi generale. Il problema del personale e delle competenze emerge in tutta la sua urgenza. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità”.

## **La giornata della ristorazione: appuntamento il 28 aprile**

### **Iniziativa solidale a favore della Caritas. Ricetta nei locali a base di pane, simbolo della convivialità e della condivisione e solidarietà**

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla prima “Giornata nazionale della ristorazione” ([www.giornatadellaristorazione.com](http://www.giornatadellaristorazione.com)) promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in programma venerdì 28 aprile. L’iniziativa vede uniti i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero (finora hanno aderito oltre 5mila ristoranti in Italia e 500 all’estero e 85 associazioni territoriali) per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. L’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. Il piatto da realizzare quest’anno avrà come tema il “Pane”, simbolo del convivio, dalla forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali. Ciascun ristorante potrà realizzare una ricetta personale che esalti l’alimento-base per antonomasia. Ascom Confcommercio Bergamo organizzerà uno o più eventi a livello locale per sostenere l’iniziativa e celebrare, grazie alla capitale della Cultura 2023, l’alto livello dell’accoglienza e della ristorazione bergamasca. L’iniziativa prevede la donazione di 1 euro per ogni piatto a base di pane consumato. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding

“ForFunding”. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo. Sono 30 i locali bergamaschi che hanno aderito finora all’iniziativa

---

## **Cuore di donna, il nuovo premio Ascom dedicato all’imprenditorialità femminile**

*Il primo riconoscimento va alla memoria di Lina Scopelliti, co-fondatrice di “Da Mimmo” in Città Alta*

Cuore, coraggio e passione: la spinta per fare impresa e districarsi tra vari impegni richiesti da famiglia e lavoro. Per premiare le donne imprenditrici, multitasking per natura, Ascom Confcommercio Bergamo dedica un nuovo riconoscimento. Nasce con questo intento “Cuore di donna”: un riconoscimento che annualmente premia una figura femminile del nostro territorio che si sia distinta per coraggio e passione nella sua impresa. Ogni anno a una donna imprenditrice di particolare valore sarà consegnata una targa per ricordare e dare valore all’impegno messo nella propria impresa. Il premio Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo, gode del patrocinio di Confcommercio Imprese per l’Italia, Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Federalberghi. Il premio Cuore di donna 2023 è stato consegnato alla famiglia Amaddeo, per ricordare Angelina Scopelliti, per tutti Lina, scomparsa a ottobre scorso, che ha portato avanti per più di

65 anni assieme a Mimmo, mancato nel 2017, il ristorante nel cuore del borgo storico di Bergamo Alta. Madre di sette figli, Lina è stata co-fondatrice del locale "Da Mimmo", aperto nel 1965, uno dei più frequentati non solo dai bergamaschi ma anche da turisti e visitatori. Il premio è stato consegnato alla famiglia Amaddeo nella sala del ristorante, che ha sede nello spazio della Casazza, palazzo del 1357, un tempo sede del servizio postale veneziano. Qui i coniugi Amaddeo hanno costruito il loro successo con una cucina semplice e autentica, dalla pizza alla cucina di mare, alla melanzana alla parmigiana, piatto iconico storicamente preparato da mamma Lina assieme alla mozzarella in carrozza. L'insegna Da Mimmo è cresciuta negli anni e con le nuove generazioni e oggi, oltre a Mimì La casa dei sapori, annovera "Da Mimmo ai Colli" all'interno del Golf Club e dal 2017 "Lina Food Lab", laboratorio e "ghost kitchen" che rende omaggio nel nome alla fondatrice.

"Il premio rappresenta un tributo alle donne e alla loro imprenditorialità- sottolinea il presidente Ascom Confcommercio Bergamo Giovanni Zambonelli-. Il primo riconoscimento va in ricordo di una donna, Lina Scopelliti, che con il marito Mimmo ha fatto a suon di impegno e sacrificio la storia della ristorazione in Città Alta".

"Un premio dedicato a una donna che ha saputo conciliare famiglia e imprenditorialità, a una presenza discreta e umile che ha sempre dimostrato di essere un pilastro di un'impresa storica e di grande valore come Da Mimmo" ha aggiunto Alessandra Cereda, presidente di Terziario Donna Ascom Confcommercio Bergamo.

"Cuore: coraggio e passione, sono due elementi chiave per fare impresa, ancora più se alla guida di un'insegna c'è una donna- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Nell'anno che ci vede Capitale della Cultura con Brescia, il pensiero è andato a Lina, che ha dato il suo insostituibile contributo a fare di Da Mimmo un simbolo per antonomasia dell'accoglienza e ristorazione d'eccellenza".

---

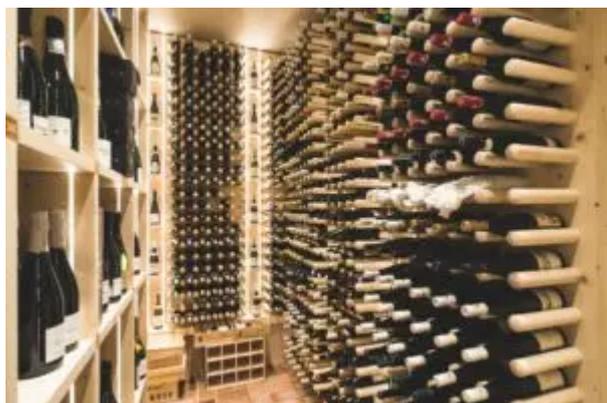
# **Alla Trattoria Visconti il premio Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella**

*Primo posto assoluto tra i premi internazionali alla Slow Wine Fair di Bologna*

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il premio speciale "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella", tra i 24 premi assegnati alla Slow Wine Fair di Bologna, ieri, lunedì 27 febbraio. Un nuovo riconoscimento per la storica insegna bergamasca, gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Visconti, sempre attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze

di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele, sommelier, in sala e in cantina, Roberto ai fornelli. Il locale fa parte delle 18 Premiate Trattorie Italiane, locali con gestione della stessa famiglia da 50 anni, disposte su tutto il territorio nazionale premiate da clienti, stampa e critica.

Punti di forza della cucina della Trattoria Visconti sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



Il premio va a un lavoro, portato avanti da anni con investimenti importanti, sulla selezione di etichette in cantina. “L’idea di disporre di una cantina



Daniele Caccia

showroom è diventata un vero e proprio progetto della famiglia nel 2019- spiega Daniele Caccia-. Sotto la nostra casa vi sono due antiche ed ottime cantine, ma sono di difficile accesso ed era impossibile accompagnarvi i clienti, quindi abbiamo deciso di ristrutturare due locali seminterrati e adiacenti alla sala ristorante. La ristrutturazione è avvenuta durante la pandemia, nel mezzo del lockdown, e le difficoltà sono state molte, anche per l’incertezza che la COVID-19 ha gettato sulle prospettive di investimento del settore della ristorazione. Nelle nostre cantine sono stoccate oltre 15.000 bottiglie delle quali

8.000 sono posizionate nella nuova cantina. I clienti che lo desiderano possono custodire le loro bottiglie negli appositi “mini caveau” della nuova cantina, vani a temperatura e umidità controllate e dotati di chiusura con chiave personale.

Ogni caveau può ospitare fino a 18 bottiglie". Il Riconoscimento di Slow Food Miglior Carta dei Vini della Guida Osterie d'Italia 2020, arrivato durante l'ideazione della nuova cantina, sancisce l'importanza del progetto e rappresenta una grande soddisfazione, il premio miglior selezione Mosella tra tutte le carte vini d'Italia da Slow Wine Fair è motivo di grande orgoglio per continuare ad approfondire le grandi zone vinicole del mondo: "Sono nato e cresciuto nella nostra trattoria, che in passato era anche bar con gioco della morra, delle carte e delle bocce- racconta Daniele Caccia-. Da piccolo gattonavo tra i tavoli dei clienti in una nuvola di fumo di sigari e sigarette, ben presto cominciai a servire all'avventore la "tazza mista" ovvero vino con gassosa e poi il "calice di rosso". Col tempo è stato naturale occuparmi della cantina e del servizio bevande; la passione per l'enologia via via mi ha conquistato. Oggi posso dire di conoscere personalmente quasi tutti i produttori di cui abbiamo le bottiglie in carta perché ho visitato la loro cantina oppure perché li ho conosciuti negli eventi dedicati al vino." Un patrimonio enoico costruito anno dopo anno: "Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 1780 le etichette presenti, suddivise in 300 bollicine, 300 vini bianchi di cui 70 riesling tedeschi dalla Mosella, 1000 vini rossi, 50 vini da dessert e 100 formati speciali per un totale complessivo di più di 15.000 bottiglie. Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 180 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di bianchi

e rossi francesi ma soprattutto 70 diverse etichette di Riesling di Germania dalla Mosella, meritevoli del premio assegnato "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"



## **I riconoscimenti della Slow Wine Fair**

24 riconoscimenti sono stati attribuiti a quei ristoranti ed enoteche che vantano una selezione particolarmente forte su 8 terroir scelti.

Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d'Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l'Austria e la Slovenia.

Per tutto gennaio 2023, il pubblico ha candidato i ristoranti e le enoteche del cuore sul sito dell'evento. Dal 1° al 15 febbraio si è effettuata una prima scrematura con dieci nomination per ogni categoria, che è stata affidata al voto degli appassionati. Subito dopo sarà giuria di esperti ha decretato i 3 indirizzi per ogni tematica, che sono stati infine premiati lunedì 27 febbraio 2023.

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il 1 posto assoluto nella categoria "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"

Credit photo. Immagini, rispettivamente di Eva Arioli, Gianpaolo Ciceri e Riccardo Melillo

---

## **Bergamo, online il bando del Comune per gli spazi estivi**

*Sono il Parco S.Agostino, l'area antistante il parco Goisis e il parco della Trucca: dal 27 maggio al 11 settembre*

Anche nel 2022 gli spazi estivi per la somministrazione di bevande e cibo all'aperto saranno luoghi dove potersi sedere a bere e mangiare qualcosa all'aperto, necessariamente e obbligatoriamente al tavolo evitando assembramenti, con un sottofondo musicale e che, soprattutto, verranno assegnati prioritariamente ai bar e ristoranti che non possono lavorare all'aperto: online dalla giornata di oggi il bando che il Comune di Bergamo ha istruito per l'assegnazione di tre diverse aree della città ad attività di ristorazione della città.

Si riduce il numero degli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, vista l'uscita dall'emergenza pandemica e la possibilità per ristoranti e bar di tornare a lavorare in regime di normalità: Parco Sant'Agostino, l'area esterna al Parco Goisis, il Parco Martin Lutero alla Trucca sono le aree individuate dalla Giunta nella seduta di oggi e assegnabili dal 27 maggio al 11 settembre 2022.

Gli orari di apertura previsti dal bando sono: da domenica a giovedì ore 1,00 del giorno dopo per tutti gli spazi; venerdì

e sabato ore 1,00 del giorno dopo per spalto e parco di Sant'Agostino e ore 2,00 del giorno dopo per parco della Trucca e area verde esterna al Parco Goisis.

Gli spazi saranno assegnati anche tenendo in considerazione "la mancanza di disponibilità di spazi pubblici esterni da parte della maggioranza degli esercizi in raggruppamento". I soggetti interessati potranno inviare la documentazione richiesta dal bando entro e non oltre le 12.30 del 9 maggio 2021 all'ufficio protocollo del Comune di Bergamo: si delinea così un altro pezzo del piano di somministrazione all'aperto per l'estate 2021, che vede la semplificazione delle richieste per la collocazione di un dehor (fino a un massimo di 9 anni di concessione) in città fino al prossimo 30 giugno, la conferma sostanziale di quasi 200 dei dehors o dei loro ampliamenti concessi nel periodo di emergenza covid19.

Per informazioni: <https://www.comune.bergamo.it/node/500189>

---

## **Albergo Fonte Bracca, gioiello Liberty in cerca di un gestore**

L'albergo Fonte Bracca , storico hotel della Valle, nato a fianco della celebre sorgiva dell'acqua minerale, si prepara alla riapertura dopo un decennio di chiusura e alterne vicende, che dagli anni Cinquanta hanno fatto perdere smalto ad uno dei gioielli Liberty della Valle. Costruito nel 1909, in piena epoca Belle Epoque, a poca distanza dal centro di San Pellegrino, del Grand Hotel e del Casinò, è stato un punto di riferimento per i villeggianti e per le celebri cure idropiniche. Grazie al bando per la Rigenerazione urbana il

Comune di Bracca potrà contare su 500mila euro, cifra che consente di recuperare l'immobile abbandonato da anni.

L'albergo, chiuso negli anni Cinquanta, è stato ricostruito e riaperto nel 1994, anno in cui il Comune di Bracca siglò una convenzione ventennale con un imprenditore che lo tenne aperto fino al 2011. Da allora il Comune si è impegnato per individuare chi potesse aprire di nuovo l'hotel ristorante. A uno dei bandi del Comune di Bracca rispose un imprenditore ad aprile del 2018 ma gli alti costi di recupero, stimati in 400mila euro, fecero rinunciare all'impresa. Grazie ai nuovi fondi la ristrutturazione può partire, con l'idea di riservare il piano terra ad attività ristorativa, affiancata da un bar, e i piani superiori a esposizioni e struttura ricettiva. Ora la palla passa ai privati: l'imprenditore si troverà una struttura completamente ristrutturata, pronta per tornare presto operativa. È intenzione del Comune, prima di avviare i lavori, prendere contatto con l'imprenditore interessato, per personalizzare l'intervento sull'edificio in opera, con il vincolo di mantenere la finalità ricettiva e ristorativa.

---

## **Ristoratori, Petronilla Frosio riconfermata alla guida del Gruppo Ascom**

*Rinnovato anche gran parte del direttivo. La presidente: "Tante nuove aperture ma senza personale o una programmazione il rischio di chiudere è dietro l'angolo"*

Petronilla Frosio è stata riconfermata presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1959, chef patron del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme e del

Petronilla Hotel di Bergamo, Frosio per il prossimo quinquennio potrà contare su un direttivo rinnovato: accanto, infatti, al vicepresidente riconfermato Gigi Pesenti (Osteria al Gigianca – Bergamo) e ai consiglieri Romina Bolognini (Trattoria Bolognini – Mapello), Giuseppe Cereda (Cucina Cereda – Ponte San Pietro), Carla Mangili (Giardino – Almè) e Andrea Cadei (Trattoria Bellini – Castelli Calepio), entrano nel direttivo anche Maria Morbi (Il Saraceno – Cavernago), Dizdari Nafi (One Love – Bergamo), Barberiu Oviudiu (Trattoria Taiocchi – Curno), Roberto Caccia (Trattoria Visconti – Ambivere), Paolo Chiari (L'Alimentari – Bergamo), Carmine Nasti (Da Nasti – Bergamo) e Salvatore Ferrara (Il Vesuvio – Bergamo) per le pizzerie.



Venendo ai dati del settore, in questi ultimi cinque anni le attività di ristorazione sono cresciute del 15,2% (+26,8 % in città). Trend confermato anche in questi ultimi due anni: la pandemia non ha infatti frenato la spinta imprenditoriale nel mondo della ristorazione e tra il 2019 e il 2021 i ristoranti sono saliti da 1390 (di cui 246 in città) a 1516 a fine 2021 (di cui 291 in città). Bene, quindi, il fermento imprenditoriale ma attenzione che il contesto socio-economico può rivelarsi una trappola per nuove iniziative nel campo della ristorazione, come sottolinea Petronilla Frosio: “La crescita del numero delle imprese in città e provincia conferma che il nostro è un settore vivace e dinamico, ma

resta il problema della sostenibilità imprenditoriale: la ristorazione soffre infatti un eccesso di offerta quando il comparto sta subendo l'aumento esponenziale dei costi, dall'energia alle materie prime. Se, dunque, il settore è in crescita grazie anche alla cassa da risonanza mediatica che il food sta avendo da diversi anni, è importante non dimenticare che un ristorante è un'impresa vera e propria con tutti i pro e contro che ne derivano".

Un altro nervo scoperto nel mondo della ristorazione è la crisi occupazionale: "Il nostro settore non è più così tanto appetibile, soprattutto per i giovani che cercano lavoro – conferma Frosio -. Stiamo quindi vivendo un paradosso: la categoria è in crescita, i locali continuano ad aprire ma senza personale o una programmazione nel lungo periodo il rischio di chiudere i battenti è dietro l'angolo. Per questo è necessario che il Governo riduca l'iniezione di ammortizzatori sociali e favorisca politiche attive per l'inserimento al lavoro".

---

## **Torna Ingruppo: 19 ristoranti e 11 stelle portano in tavola l'eccellenza**

*Dopo lo stop causa pandemia torna l'iniziativa che fino al 30 aprile vedrà locali rinomati proporre menù, completi di bevande, allo stesso prezzo garantito*

Dopo un anno di stop torna Ingruppo che per questa edizione mette in pista 19 ristoranti lombardi che dall'1 febbraio fino al 30 aprile propongono i loro menu, completi di bevande, allo

stesso prezzo garantito. Cancellata l'edizione 2021 a causa dell'emergenza pandemica, l'appuntamento annuale Ingruppo viene quindi riproposto nel rispetto delle misure di protezione e distanziamento. Squadra che vince non si cambia e anche il format è lo stesso: i locali presenteranno un menu al costo di 75 euro (per persona) tutto compreso: quattro portate, dall'antipasto al dolce, accompagnato da vino e caffè. Unica eccezione il ristorante "Da Vittorio", il cui menu, completo di bevande e servizio, ha un costo di 180 euro per persona.

L'idea che muove l'iniziativa di quest'anno è un ritorno alle origini: nessuna distinzione di merito tra i vari ristoranti. Tutti desiderosi di cucinare le migliori pietanze, offrendo cibo, ambienti e servizio di altissima qualità. Con il fine di promuovere la conoscenza dell'alta ristorazione soprattutto tra le nuove generazioni.

### **La novità**

Sono 18 i ristoranti che parteciperanno alla nona edizione, con l'aggiunta di una new entry: il ristorante **Nasturzio** di Albino (Bg), dove i tre giovani chef e la loro brigata (nella foto), stuzzicano i palati con piatti contemporanei, spesso nuovi e sempre golosi.

L'appuntamento con Ingruppo 2022 annovera i seguenti ristoranti: **Al Vigneto** (Grumello del Monte – Bg), **Antica Osteria dei Cameli** (Ambivere – Bg), **Casual Ristorante** (Bergamo), **Collina** (Almenno S. Bartolomeo – Bg), **Cucina Cereda** (Ponte San Pietro – Bg), **Da Vittorio** (Brusaporto – Bg), **Frosio** (Almè – Bg), **Il Saraceno** (Cavernago – Bg), **Impronte** (Bergamo), **La Caprese** (Mozzo – Bg), **Lio Pellegrini** (Bergamo), **LoRo** (Trescore Balneario – Bg), **Osteria della Brughiera** (Villa d'Almè – Bg), **Nasturzio** (Albino – Bg), **Posta** (S. Omobono Terme – Bg), **Roof Garden Restaurant** (Bergamo) e **Tenuta Casa Virginia** (Villa d'Almè – Bg).

Oltre ai locali di Bergamo e provincia, due altre insegne fuori porta, condividono lo spirito di questa promozione: **Pomiroeu Giancarlo Morelli** (Seregno – MB) e **Il Cantinone**

(Madesimo – So).

### **Come prenotare**

La promozione dei menu nei 19 ristoranti aderenti è valida a pranzo e a cena, compatibilmente con le scelte e i giorni di apertura dei locali. Sono esclusi il weekend di San Valentino (12-13-14 febbraio) e il giorno di Pasqua (17 aprile).

Sul sito [www.ingruppo.bg.it](http://www.ingruppo.bg.it) sarà possibile consultare gli orari e le proposte gastronomiche dei vari ristoranti. Da non perdere sono le pagine Instagram e Facebook dell'iniziativa, ricche di curiosità e aggiornamenti. Qui si possono trovare anche le principali novità dell'edizione 2022, tra cui, in alcuni menu, l'appassionante abbinamento di cibo e vino.

Per prenotare basta chiamare direttamente il ristorante prescelto, specificando la richiesta del menu "Ingruppo".