

# Guida Michelin 2019: “Super star” la Lombardia con più stelle in tutta Italia

E' stata presentata oggi a Parma la Guida Michelin 2019 e Lombardia risulta la “super star” della “bibbia rossa” con 60 ristoranti stellati!

Nove i protagonisti stellati nella bergamasca, tra cui Da Vittorio a Brusaporto che conferma le tre stelle, Frosio ad Almè, Il Saraceno a Cavernago, Casual a Bergamo, A'anteprema a Chiuduno, Florian Maison a San Paolo d'Argon, LoRo a Trescore Balneario, San Martino a Treviglio e Osteria della Brughiera a Villa d'Almè che conquistano o confermano una stella.

La 64a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e sull'app Michelin Ristoranti che è scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Nel linguaggio della Guida, le 3 stelle sono un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia.

Nella 64a edizione della Guida, oltre alle nuovissime 3 stelle Michelin che brillano sulla cucina dello chef Mauro Uliassi, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ).

Come nota il direttore internazionale Guide Michelin, Gwendal

Poullennec: *“Anche quest’anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione”.*



LA GUIDA  
**MICHELIN**

**ITALIA**



**MICHELIN**



## 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.

---

# **Il panettone? Lo faccio io**

Mercoledì 21 e giovedì 22 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle 19 alle 23 un corso insegna a realizzare panettoni a regola d'arte. Info e prenotazioni Ascom Formazione tel. 035.4185706/707 – mail [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Slot, rinnovo iscrizioni Ries entro il 20 gennaio**

Slot, le iscrizioni al Ries vanno rinnovate tassativamente entro il 20 gennaio. Per informazioni e assistenza sono a disposizione in Ascom gli uffici Ata al numero tel. 035.4120340, mail: [ata@ascombg.it](mailto:ata@ascombg.it)

---

## **Il GattiMassobrio 2019 fotografa una ristorazione in fermento**

Giunta alla sua quarta edizione e in continua interazione col web ([IlGolosario.it](http://IlGolosario.it)) e l'app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio e dei loro 90 collaboratori, nasce dall'esigenza di fotografare una ristorazione sempre più eterogenea, contaminata e in evoluzione, raccontando non solo i migliori ristoranti ma anche le migliori trattorie, che

hanno una tipologia di offerta diversa, fino alle pizzerie moderne.

Nell'edizione 2019, dei 3.300 locali recensiti, le corone sono in tutto 335, mentre i faccini radiosi 567, a segnalare che più di un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento, ovvero sulla soglia del radioso, e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono tante le tipologie di locali raccontate: 230 pizzerie, 67 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 145 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti, in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Ad aggiudicarsi la miglior tavola dell'anno quest'anno è in Piemonte: La Madernassa di Guarene (Cuneo), che in cucina vede all'opera Michelangelo Mammoliti.

A Bergamo i locali premiati con la corona radiosa sono: Al Carroponte e Arti di Bergamo, Frosio di Almè, Collina di Almenno San Bartolomeo, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Da Vittorio di Brusaporto, Saraceno di Cavernago, Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate Sopra, Osteria del Conte di Dalmine, Al Vigneto di Grumello del Monte, Cucina Cereda di Ponte San Pietro, Trattoria Falconi di Ponteranica, Opera Restaurant di Sorisole, Loro di Trescore Balneario, La Corte del Noce di Villa d'Adda e l'Osteria della Brughiera di Villa d'Alme.

### **Con circa 10mila referenze in tutta Italia**

Per i cultori delle cose buone, l'appuntamento dell'anno è con la nuova edizione de ilGolosario, la guida del giornalista Paolo Massobrio che da 25 anni racconta in 1.000 pagine il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Un unicum che si è evoluto nel tempo e che ha trasformato le botteghe



alimentari in imprese complesse; una gamma ampia di negozi che spaziano dalle boutique del gusto alle gastronomie, dalle pasticcerie alle macellerie ai negozi di frutta e verdura, categorie apparentemente distanti l'una dalle altre, ma tutte accomunate dalla ricerca della qualità di prossimità nelle proposte e dalla professionalità dei loro artigiani.

“Dal 1994, prima edizione del Golosario, all'anno 2000, che segna la pubblicazione annuale fino a oggi – spiega Massobrio – l'offerta enogastronomica è cambiata. Il Golosario ne è lo specchio fedele, tant'è che dalle 200 pagine iniziali è arrivato a quasi 1.000 pagine. E tutto nacque da quell'incontro fortuito con Giorgio Onesti, il guru delle cose buone d'Italia che di fatto è stato il mentore di questo libro: ha selezionato i migliori artigiani italiani, ma li ha anche fatti conoscere a quei negozi di alimentari che sono diventati nel tempo le boutique del gusto. Per questo il Golosario ha da sempre una doppia sezione, con il corollario corposo delle migliori cantine e delle aziende che producono olio. Ma per i 25 anni abbiamo voluto stilare un Manifesto dedicato al cuore del Golosario, che è un punto di professionale valorizzazione di tutta questa qualità: la bottega”.

Ebbene, con circa 10.000 referenze, il Golosario 2019 (Comunica Edizioni, 25.00 euro) vuole portare il vessillo della qualità diffusa italiana, confermandosi un libro cult che negli anni è diventato un punto di riferimento per gli enogastronomi del Bel Paese, sempre più curiosi e attenti all'origine e alla qualità dei prodotti. Tante le novità di questa edizione, ufficialmente la ventesima, che vanta la presenza di oltre 1.875 produttori di qualità, suddivisi in microbirrifici, acetifici, torrefazioni, liquorifici, caseifici, salumifici, produttori ortofrutticoli, artigiani del dolce, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farine, pastifici e riserie, trasformatori di prodotti ittici e produttori di sfiziosità. Quindi 4.374 Botteghe e Boutique

del Gusto che costellano il territorio italiano, oltre 700 produttori di olio e 2.771 cantine, simbolo della qualità diffusa del vino italiano; tra queste anche i 1.500 Top Hundred selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma a contraddistinguere il Golosario è anche l'interattività con il portale [ilgolosario.it](http://ilgolosario.it), la versione online di questo vademecum del gusto, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time tutte le scoperte fatte da Paolo Massobrio e dal suo staff di collaboratori, compresi gli ispettori del GattiMassobrio, il taccuino dei migliori ristoranti d'Italia.

---

## **Convivio solidale alla Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda**

Ristoranti Regionali – Cucina DOC [www.ristorantiregionali.it](http://www.ristorantiregionali.it) il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus [www.gliamicidichiara.org](http://www.gliamicidichiara.org).

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia,

mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" [www.comitatomarialetiziaverga.it](http://www.comitatomarialetiziaverga.it). I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e

melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.

---

## **Stracciatella, dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone**

Dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone: la stracciatella sbarca nel Paese del Sol Levante in occasione di Buonissimo! Italy Exhibition, mostra mercato organizzata in collaborazione con l'ambasciata italiana in Giappone nel mega store Kintetsu, all'interno dell'Abeno Harukas di Osaka, 60 piani per 300 metri di altezza.

A portare in Giappone il gusto di gelato inventato a Bergamo non poteva che essere La Marianna, storica pasticceria di

Città Alta.

“Dopo aver avviato un lavoro importante sul territorio per la valorizzazione della stracciatella – spiega Cosimo Panattoni, nipote di quell’Enrico che nel 1961 ‘stracciò’ per la prima volta del cioccolato fuso in una base gelato di fior di latte creando la stracciatella -, è bello poter promuovere e far conoscere questa nostra eccellenza in un altro continente, e soprattutto godersi l’apprezzamento di chi la gusta dopo averla vista produrre sotto i suoi occhi, con gli ingredienti ed il procedimento originale. In questi giorni sto raccontando dal vivo non solo un prodotto ma anche una storia e un tradizione del territorio di Bergamo”.

L’idea di far conoscere in Giappone la stracciatella di Bergamo è venuta al bergamasco Pietro Bresciani e al suo socio giapponese, Hiroshi Ishiguro, conquistato dalla golosa varietà di gelato.

“Ci eravamo dati appuntamento a La Marianna prima di un incontro di lavoro – ricorda Bresciani, co-founder de La Dispensa dei Sapori, azienda con sede a Bergamo che seleziona, lancia ed esporta prodotti enogastronomici italiani su mercati esteri -. Ho spiegato a Hiroshi come è nata la stracciatella e l’ho invitato ad assaggiarla, perché era quella vera, originale. Il resto è venuto da sé: la famiglia Panattoni è stata subito entusiasta dell’idea e Cosimo si è offerto come ambasciatore della stracciatella in Giappone”.

“Ho pensato subito che avrei voluto far conoscere non solo il gusto del gelato ma anche la sua storia in Giappone – spiega Hiroshi Ishiguro – perché è un elemento della tradizione gastronomica italiana da valorizzare in un Paese verso il quale l’export agroalimentare italiano conferma i trend positivi e ci sono ancora grandi possibilità di crescita per il Made in Italy”.

Fino al 23 ottobre Cosimo Panattoni sarà ad Osaka con i suoi

show cooking del gelato nell'area dedicata al food all'interno del megastore Kintetsu; nello stesso padiglione sono presenti anche altre produzioni italiane selezionate da La Dispensa dei Sapori tra le quali Serge, marchio dell'azienda di Sergio Gavazzeni dedicato ai cannoncini farciti al momento che ha un punto vendita nello scalo di Orio al Serio, oltre ad alcune etichette di vino mai commercializzate prima d'ora in Giappone.

*Nella fotografia da sinistra: Pietro Bresciani, Cosimo Panattoni e Hiroshi Ishiguro a Osaka*

---

## **Addio doggy bag, ora c'è il rimpiaattino**

La doggy bag inizia a “parlare” italiano e diventa “rimpiattino”. Ecco la proposta vincitrice del concorso indetto da Fipe e Comieco rivolto al mondo della ristorazione italiana. Non ce l'ha fatta a primeggiare quindi la candidatura di Ascom Bergamo che aveva proposto il simpatico termine “ovetto”.

I “rimpiattini” in carta e cartone sbarcheranno nei primi 1.000 ristoranti in tutta Italia ma altri 30 mila esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare in bar e ristoranti: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano. Pochi chiedono di portare

via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

“Potrei avere un rimpiattino?” Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Belpaese per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco – Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone, tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale “arma” contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa. Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il nuovo nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato svelato ufficialmente in conferenza stampa stamattina alla presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, del Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti, del Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati Filippo Gallinella e della deputata Maria Chiara Gadda, membro della medesima Commissione e firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

“Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare – commenta il Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani** -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come

testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi, anche grazie alla promozione del rimpiaattino, potrà diventare patrimonio comune”.

“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall'altra chiedono sempre più con disinvolture di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco. – “E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti 'd'autore' e riutilizzabili. Allargare l'adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all'intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale”.

Grazie alla collaborazione tra Fipe e Comieco i “rimpiaattini” in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in 1.000 ristoranti in tutta Italia, mentre altri 30mila sono potenzialmente pronti ad aderire all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del “rimpiaattino” è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.



Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Qual è la principale ragione del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino. I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il 92% si dichiara favorevole mentre il 66% è pronto ad aderire.

---

# **Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo**

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531

---

# **Gli chef di Bergamo omaggiano il Festival di Franciacorta**

Venerdì 7 settembre, a partire dalle ore 18, ritorna a Bergamo "Bolle&Sapori..Aspettando il Festival di Franciacorta": lo storico e scenografico Quadriportico del Sentierone in Piazza Dante farà da cornice a una raffinata serata con piatti d'autore abbinati a Franciacorta d'eccellenza. Una grande festa sotto le stelle all'insegna del gusto, che vedrà dieci chef noti e emergenti di Bergamo e provincia proporre al pubblico le loro creazioni. Nei banchi d'assaggio saranno messe in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un'occasione unica per conoscere da vicino i produttori e per degustarne i vini sotto la loro guida competente. Il tutto accompagnato da uno straordinario sottofondo musicale. La serata si terrà anche in caso di pioggia completamente al riparo sotto il Quadriportico, con questa formula, : piccola serata 15€ con 3 degustazioni a scelta; Serata 25€ con 5 degustazioni a scelta; Gran serata 50€ con 12 degustazioni a

scelta. La prenotazione della serata potrà essere effettuata con bonifico bancario al seguente IBAN IT30A0503411109000000000336 intestato a BALZER SRL oppure con carta di credito [shop.balzer.it](http://shop.balzer.it) [www.balzer.it](http://www.balzer.it) <https://www.paypal.me/balzereventi/15>; <https://www.paypal.me/balzereventi/25>; <https://www.paypal.me/balzereventi/50> o direttamente la sera stessa presso le casse posizionate presso il quadriportico del Sentierone.

Ecco gli chef e i loro piatti d'autore:

Ezio Gritti | Ristorante Ezio Gritti | Bergamo

Ezio's burger

Tommaso Spagnolo | Noi Restaurant | Bergamo

Quaglia, patata affumicata di Martinengo, scalogno croccante

Cristian Fagone | Impronte Ristorante

Carpaccio di Fassona piemontese, maionese d'ostrica, foglia d'ostrica e salicornia

Gustavo Vandsberg | Ristorante Gu | Bergamo

Sake Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, salmone cotto e chutney di arance e wakame. Maguro Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, tartare di tonno, salsa sumiso e cipolla croccante

Francesca Pasinelli e Stefano Schininà | Ristorante Al Castello | Cividate al Piano (BG)

Cena Estiva di una volta

Alan Foglieni e Nafije Dizdari | One Love Restaurant | Bergamo

Finger Food Experience

Tania Duci | Ristorante 4Pis | Colere (BG)

Fagottino al mirtillo con funghi porcini e crema delicata al Parmigiano Reggiano

Ivano Gelsomino | Selva di Gelso Trattoria Gastronomica | Selva di Clusone (BG)

Millefoglie di vitello tonnato cialda di grano arso con emulsione al miso bianco e polvere di capperi

Stefano Zanda | Burro Restaurant | Alzano Lombardo (BG)

Millefoglie di trota salmonata al dragoncello, cialda di segale e cereali con verdure in carpione e aioli

Luca Carrara | DeGusto Birra e Cucina | Bergamo

Degusto l'orto

Vittorio Fusari | Balzer | Bergamo

Zuppa di legumi, riso nero con crostacei e frutti di mare

Chef Ospite

Maurizio Iacobone | Ristorante Spazio Forme Parmigiano Reggiano | Fico Bologna

Risotto al Franciacorta mantecato direttamente in una Forma di Parmigiano Reggiano con stagionatura di oltre 50 mesi

4 condotte di Slow Food presenteranno il loro presidi: SlowFood Bergamo, Slowfood Valli Orobiche Condotta, #SlowFoodBassaBergamasca, Slow Food – Oglio, Franciacorta, Lago d'Iseo

Alla manifestazione partecipano 38 cantine di Franciacorta: Colline della Stella, Barone Pizzini, Biondelli, Bosio Franciacorta, #Camillucci, Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta, #Camossi, Castelveder Franciacorta, #Clarabella, #CorteAura, Corte Fusia Franciacorta, Elisabetta Abrami – Franciacorta, Enrico Gatti Franciacorta, Az Faccoli Franciacorta, Cantina Ferghettina, Berlucchi, Azienda Agricola Fratelli Berlucchi, Mosnel – Franciacorta, La Boscaiola – vini e spumanti Franciacorta, Franciacorta La Torre, #LucaVezzoli, #Maiolini, Massussi Franciacorta, Mirabella Franciacorta, #Monte, Monte Rossa Franciacorta, #MozioCompagnoni, Pian Del Maggio Franciacorta, Ricci Curbastro Azienda Agricola, Ronco Calino Franciacorta, San Cristoforo franciacorta, #Santus, Turra Franciacorta, Vigna Dorata, Villa Franciacorta, Villa Crespia, 1701 Franciacorta