

Pasqua, tutto esaurito nei ristoranti grazie anche ai turisti

La Pasqua bassa non frena la voglia di pranzare al ristorante, ma le ultime prenotazioni sono appese al meteo e alle previsioni incerte, specialmente nelle località di villeggiatura. La maggior parte dei locali prevede il tutto esaurito e in queste ore si conta di riempire gli ultimi tavoli liberi, con le prenotazioni dei più ritardatari. A scegliere di trascorrere la Pasqua nei 1285 ristoranti di città e provincia sono soprattutto famiglie. Il comparto conta sulla buona ripresa del turismo, anche per la crescita della domanda interna, che in occasione del primo lungo ponte dell'anno genera effetti positivi su tutta la filiera. Non mancano i turisti ospiti negli hotel, la maggior parte lombardi nelle Valli, ma anche stranieri in città, dove sono in netta prevalenza sugli italiani. *“Gli stranieri arrivano da Germania e Svizzera e dal Nord Europa– spiega **Giovanni Zambonelli**, presidente del Gruppo Albergatori e vicepresidente vicario Ascom-. Crescono i turisti polacchi in città e San Pellegrino conquista i russi per un lungo week-end tra shopping e terme”*. Nei menù vincono tradizione, filiera corta e bio. Largo a capretti, agnelli, asparagi e carciofi. La pecora gigante bergamasca, razza di grande pregio esaltata da Slowfood, conquista uno spazio nei menù più attenti alla filiera corta, pronti a proporre con scelta coraggiosa – e anche etica- carni di capi adulti. Le uova, simbolo per antonomasia della Pasqua, sono in molti casi covate a km zero da galline ruspanti, allevate all'aperto. E anche i vini esaltano il territorio. *“Mai come in questi anni ci si concentra sulla scelta delle materie prime, privilegiando la filiera corta, spesso anche bio– commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Le uova,*

dalla notte dei tempi, simbolo della festività vengono esaltate in molti dei nostri menù, dalle paste fresche, all'abbinamento classico con asparagi, o negli antipasti, magari cotte a bassa temperatura o in camicia". L'ondata di Burian e le gelate e la Pasqua bassa non aiutano i prodotti di stagione, dalle erbe spontanee che attendono il disgelo ad altre primizie, sottolineano i ristoratori. La colomba-rigorosamente artigianale- riprende quota tra i dolci, dopo anni di disaffezione nei consumi, e viene proposta con il caffè o reinterpretata nei dessert, magari tostata e usata in dolci al cucchiaio o nel bicchiere, oppure a mò di pan di spagna, come base per golose stratificazioni. Quanto ai prezzi, si va dai 40 ai 60 euro per un menù completo, vini esclusi. A Pasqua prevale la proposta di un menù fisso, mentre a Pasquetta vince la proposta "à la carte". *"Speriamo nel bel tempo, che incentiva gli spostamenti, specialmente nelle valli e al lago, in particolare per la giornata di Pasquetta, da sempre dedicata alla gita fuori porta"* continua Petronilla Frosio.

I consigli di Fipe per una Pasqua green e antispreco: mai dimenticare la doggy bag

Per una Pasqua amica dell'ambiente e rispettosa del valore del cibo Fipe ricorda a tutti i clienti dei ristoranti che in caso di cibo e bevande non consumate interamente è giusto portarle a casa chiedendo al ristoratore la doggy bag.

E per chi a Pasqua resterà a casa, la Fipe dà alcune semplici indicazioni da seguire per feste sostenibili e senza sprechi:

- Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e questa è una valida ragione anche per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura.
- Scegliere le ricette della tradizione: consentono un uso più versatile del prodotto.
- Scrivere il menu, non memorizzarlo: è un modo efficace per

avere una visione d'insieme della quantità di cibo necessario.

- Pesare il prodotto: un valido metodo per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali.
- Congelare rapidamente il prodotto avanzato: con piccoli elettrodomestici per uso domestico è possibile allungare la conservazione del cibo avanzato fino a 10 giorni.
- Riutilizzare le eccedenze: la colomba, ad esempio, può essere utilizzata come base per la zuppa inglese o per il tiramisù. Anche le uova di cioccolato possono diventare gustosi ingredienti in tante ricette.

L'indagine nazionale Fipe

Lo scenario delineato a livello nazionale da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi prevede presenze fuoricasa per 6 milioni di clienti –più della metà italiani– tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, in crescita dell'1,1% sull'anno scorso. Anche per il 2018 permane un clima di fiducia negli operatori del fuoricasa. Quest'anno i ristoranti in attività saranno l'89,2% del totale, in leggero aumento rispetto all'anno scorso (88,2%).

I trend per il menù: tradizione, bio, filiera corta. Porte aperte a bambini e famiglie

Il menù, a Pasqua sarà soprattutto "all inclusive" (70,6% del totale), con una media di 6 portate ad un prezzo indicativo di 52 euro, in leggero aumento sul 2017. Tenendo questo prezzo come riferimento, la spesa prevista è di 313 milioni di euro. Quest'anno i ristoratori riserveranno particolare attenzione alle famiglie con bambini: nel 36,5% dei ristoranti ci saranno menù dedicati ai più piccoli ad un prezzo medio di 18 euro. Venendo ai piatti prescelti, si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale (75,9%), senza però dimenticare le proposte a filiera corta e

con prodotti biologici. Per 1 ristorante su 4 invece i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

Le previsioni per il giorno di Pasquetta

A Pasquetta saracinesche aperte per l'80% dei ristoranti italiani, in linea con il dato del 2017, come per Pasqua. Leggermente sopra la media nazionale le aperture in Bergamasca. I clienti attesi sono 4,3 milioni, più o meno quanti lo scorso anno, per la maggior parte turisti, anche se i residenti rappresentano circa il 43% del totale. La spesa prevista, prendendo a riferimento il prezzo del menù tutto compreso, è di 195 milioni di euro.

Area degli allegati

East Lombardy ospite dell'Accademia Italiana della Cucina di Brescia

La ristorazione bergamasca è stata ambasciatrice alla serata "Il Novecento e la sua cucina" organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina di Brescia venerdì 16 marzo a Villa Fenaroli di Rezzato. La serata è stata l'occasione anche per fare il punto sull'avanzamento di East Lombardy, progetto internazionale di valorizzare del patrimonio eno-gastronomico della Lombardia orientale che vede riunite le quattro province Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il professor Giovanni Ballarini ha ripercorso la storia della cucina nel secolo scorso e Roberta Garibaldi, direttrice del progetto East Lombardy, è intervenuta sul rapporto arte, food e turismo e

relazionato sulle strategie di sviluppo del territorio e su come stanno si muovendo le città "concorrenti" in tema di turismo enogastronomico. Alla conferenza è seguita la cena, organizzata dal delegato provinciale Lucio Piombi e da Annamarina Bisutti e curata da quattro chef rappresentanti delle province coinvolte che hanno portato in tavola le proprie specialità. Bergamo era rappresentata dallo chef Chicco Coria, titolare del ristorante La Vecchia Filanda di Brusaporto, che ha scelto di presentare in tavola 'Baccalà mantecato accompagnato dalla polenta di mais spinato di Rovetta con riduzione di salsa di acciughe'. Per Brescia era presente Andre' Wadoux, chef di Villa Fenaroli. Per Cremona Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi e per Mantova Fernando Aldighieri e Daniela Bellintani della Locanda delle Grazie

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del 'Premio Italia a tavola', due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all'arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L'iniziativa ha il sostegno di Ascom

Cucina di selvaggina,

opportunità a km zero per i ristoratori bergamaschi

Convegno in Ascom dedicato alle carni di selvaggina. Petronilla Frosio: “Le carni selvatiche locali una grande opportunità per proporre piatti a km zero”

Publici esercizi e ristorazione, ecco cosa cambia con il nuovo contratto

Mercoledì 14 marzo all'Ascom di Bergamo un convegno sulle novità introdotte dal nuovo contratto per i pubblici esercizi e la ristorazione. Il contratto interessa bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, grandi aziende della ristorazione commerciale e collettiva, discoteche e sale giochi.

Cucinare la selvaggina in Ascom un workshop per ristoratori

Lunedì 12 marzo in sala corsi all'Ascom di Bergamo di via Borgo Palazzo 137 un workshop per ristoratori dedicato alle carni di selvaggina. Per info, info@ascombg.it

L'alta cucina omaggia la Giornata delle malattie rare

L'alta cucina sposa la solidarietà e mette a tavola una ricetta inconsueta in omaggio alla ricerca sulle malattie rare. I ristoratori aderenti a Ingruppo, l'iniziativa che rende l'alta gastronomia «prêt-à-manger», hanno accettato con entusiasmo l'invito dell'Istituto Mario Negri a promuovere insieme la Giornata Internazionale delle Malattie Rare in programma oggi 28 febbraio. Abalone, Caviale di Lumaca, Pepe Timur di Tarai, Toothfish della Patagonia: sono solo alcuni degli ingredienti inconsueti che i ristoratori renderanno protagonisti delle ricette che cucineranno in occasione della Giornata devolvendo il valore simbolico del «piatto raro» (15 euro) all'Istituto Mario Negri, che da oltre 25 anni è impegnato nella ricerca sulle malattie rare. Tutti gli sforzi dei ricercatori di spostare sempre più avanti i confini della conoscenza sono volti a fare luce sui meccanismi di progressione delle malattie e a trovare nuove terapie farmacologiche e non, donando speranza a quei pazienti che ad oggi non hanno ancora trovato una cura. In Lombardia i pazienti con malattie rare riconosciute dal sistema delle esenzioni sono circa 70 mila, oltre 6.500 nella provincia di Bergamo.

Fil rouge dell'iniziativa: la ricerca. Ognuno dei 20 chef si è prodigato nello studio di un ingrediente esclusivo per sensibilizzare i palati più esigenti e per far sì che l'emozione di un gusto mai provato prima possa raggiungere direttamente il cuore. Per dare un aiuto concreto a chi da sempre combatte per realizzare importanti progressi nel campo della scienza.

“Mostra che ci sei, a fianco di chi è raro!” è questo il tema

dell'undicesima Giornata Internazionale delle Malattie Rare: la comunità dei rari lancia un appello mondiale ai politici, alle istituzioni, ai ricercatori, alle aziende, per porre al centro dell'attenzione e dare visibilità alle malattie rare, ai pazienti, alle loro famiglie e agli operatori sanitari che li seguono condividendone difficoltà e speranze. Un'attenzione che il Mario Negri testimonia concretamente con gli oltre 25 anni di attività del Centro "Aldo e Cele Daccò" a Ranica. In questi anni l'Istituto ha dato un contributo sostanziale ad accrescere la consapevolezza del problema tramite campagne di sensibilizzazione, ha offerto ai pazienti sostegno, accompagnamento e informazioni utili supportate da elevate conoscenze scientifiche e tecnologie all'avanguardia. Sono stati realizzati molti progetti che spaziano dalla ricerca di base a quella epidemiologica, ma soprattutto alla ricerca clinica, accompagnati da un forte impegno nella divulgazione e nella formazione dei giovani ricercatori. Oggi il Centro Daccò è una realtà di riferimento nel contesto nazionale e internazionale. Dal 2001 è Centro di Coordinamento della Rete Regionale per le Malattie Rare in Lombardia. Questi alcuni numeri dell'attività dedicata alle malattie rare dal Mario Negri: 26.060 richieste di informazioni da parte di pazienti, familiari e operatori sanitari. 2.774 pazienti e loro familiari di cui si conservano campioni biologici nella Biobanca malattie rare, 2.120 pazienti inseriti in tre Registri di malattie rare, 979 malattie rare segnalate al centro, 333 associazioni italiane di pazienti e familiari in contatto con il Centro, 676 mutazioni genetiche trovate, 131 geni studiati. Pur interessando ciascuna un piccolo numero di malati, infatti, i ristoratori di Ingruppo sanno bene che le malattie rare sono solo apparentemente un problema di pochi: solo in Italia, sarebbero un milione e mezzo le persone colpite. È dunque importante l'aiuto di tutti. Anche degli chef che per l'occasione creeranno preparazioni uniche, con ingredienti insoliti e di difficile reperimento come le uova di Balik, il Garam Masala, il Kopi Luwak, il Fotoplancton

Marino, le Uova di Chioccola, lo Yuzu, i Licheni della Valsassina e la Rosa Taj, solo per citarne alcuni.

La cucina di alto livello di Ingruppo, nata per valorizzare il moderno ristorante e che, grazie alla sua particolare formula negli anni ha conquistato migliaia di giovani, diventa così veicolo di valori e di azioni, di solidarietà e di impegno. E questo grazie alla sensibilità dimostrata da tutti i ristoranti aderenti che arrivano a contare ben 14 stelle, tutte in campo per la ricerca e per le malattie rare.

In occasione della giornata mondiale delle malattie rare, sarà possibile assaggiare nei ristoranti aderenti:

A'Anteprima (Chiuduno – Bg): Abalone

Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg): Uova di Balik dei salmoni Keta dell'Alaska

Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg): Pastinaca

Casual Ristorante (Bergamo): Pepe Timur della regione Tarai nel Nepal

Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta): Garam Masala

Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg): Fegato e latticello di bottatrice

Da Vittorio (Brusaporto – Bg): Salicornia

Frosio (Almè – Bg): Tè alla rosa d'oriente

Il Saraceno (Cavernago – Bg): Kopi Luwak

La Caprese (Mozzo – Bg): Fitoplancton marino

Lio Pellegrini (Bergamo): Uova di chiocciola

LoRo (Trescore Balneario – Bg): Carragenina

Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza –Lc): Toothfish della Patagonia

Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg): Fava Tonka

Pomiroeu (Seregno – MB): Curcuma e licheni della Valsassina

Posta (S. Omobono Terme – Bg): Mais Scagliolo di Carenno

Roof Garden Restaurant (Bergamo): Farina integrale di mais nero

Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano): Yuzu

Ristorante Ezio Gritti (Bergamo): Muschio d'alta quota e rosa Taj

Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole – Bg): Lombo di Bruna Alpina bergamasca

Fino al 30 aprile l'alta cucina si fa accessibile

Anche quest'anno la cucina stellata diventa più alla portata. Ritorna InGruppo, l'iniziativa che da cinque anni unisce l'alta cucina, l'autenticità del territorio e un menù a prezzo accessibile. Fino al 30 aprile, con l'esclusione del 1 aprile giorno di Pasqua, in 20 prestigiosi ristoranti della Bergamasca, con incursioni nelle provincie di Lecco e Milano, si potranno consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al prezzo prestabilito di 60 euro a persona (ad esclusione di tre locali dove la spesa è di 120 euro. La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura. La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata via telefono o via e-mail direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "InGruppo" (basta indicare generalità, un contatto telefonico e attendere la risposta di conferma). L'iniziativa nasce per valorizzare il moderno ristorante, avvicinare anche la clientela più giovane o non avvezza alle bontà dell'alta cucina, facendole scoprire l'eccellenza a tavola.

L'edizione 2018 propone diverse novità: innanzitutto uno spirito solidale che si è concretizzato con la proposta di piatti dedicata alla Giornata delle Malattie Rare lo scorso 28 febbraio, in sodalizio con l'Istituto Mario Negri. E poi uno speciale tributo a Gualtiero Marchesi, a quattro mesi dalla sua scomparsa, in agenda dal 26 al 30 aprile, nel finale della

manifestazione. Altra Importante novità di questa sesta edizione è il numero dei partecipanti che sale a 20 con l'ingresso del ristorante stellato Pomiroeu di Seregno guidato dallo chef bergamasco Giancarlo Morelli. Un fuoriclasse della cucina che ha sempre considerato il riso tra gli ingredienti più nobili della tradizione italiana tanto da vincere il Risotto dell'anno nel concorso «Premio Gallo».

Quest'anno all'iniziativa se ne aggiunge un'altra, la nuova Guida InGruppo, con oltre 20 pagine dedicate ai prodotti del territorio, 20 schede dei ristoranti e tante ricette. La Guida è distribuita gratuitamente ai clienti InGruppo e all'aeroporto di Orio al Serio.

I partecipanti – A'Anteprima (Chiuduno), Al Vigneto (Grumello del Monte), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere), Casual Ristorante (Bergamo), Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta), Collina (Almenno S. Bartolomeo), Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza – Lc), Da Vittorio (Brusaporto), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago), La Caprese (Mozzo), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè), Posta (S. Omobono Terme), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole), Ezio Gritti (Bergamo) e Pomiroeu (Seregno – MB). Un firmamento in cui si distinguono le tre stelle del ristorante Da Vittorio e le due stelle del Mudec di Enrico Bartolini, accompagnate dai premiati con una stella come il Casual di Bergamo (cucina guidata dallo chef Christopher Carraro), il Frosio, l'Antica Osteria dei Cameli, Il Saraceno, l'A'Anteprima, l'Osteria della Brughiera, il ristorante LoRo, il Dac a Trà e il Pomiroeu, – arrivando a contare ben 14 stelle.

La cucina bergamasca va in tv con Fiorella Visconti

Fiorella Visconti, cuoca e patron della Trattoria Visconti di Ambivere, è tra i concorrenti di Cuochi d'Italia, il nuovo programma dedicato alla cucina regionale di Alessandro Borghese, in onda dal lunedì al venerdì alle 19.30 su TV8. La sfida, guidata dallo chef romano vede in gara 20 cuochi tradizionali che si daranno battaglia ai fornelli a colpi di piatti tipici per vincere il titolo di 'Miglior Cuoco Regionale d'Italia'. I piatti ad ogni puntata verranno giudicati dai cuochi Gennaro Esposito – classe 1970, napoletano e vero esperto della cucina del territorio in senso stretto – e Cristiano Tomei – classe 1974, toscano che ama utilizzare le diverse tecniche culinarie dal mondo, ma solo con materia prima locale. Visconti parteciperà in rappresentanza della Lombardia: porterà i suoi cavalli di battaglia: gli immancabili Casoncelli della Nonna Ida, i lessi al carrello, le paste fresche e le carni a lunga cottura: coniglio nostrano, arrostiti e brasati, cucinati e, con loro, i prodotti di Ambivere e del territorio orobico.

Oltre alla cucina bergamasca la chef di Ambivere porterà la sua simpatia e la sua passione per il canto folcloristico e liturgico: nel corso delle puntate verrà simpaticamente punzecchiata a intonare canzoni bergamasche. La sfida prevede tre turni. Non possiamo rivelare il risultato della sfida, ma possiamo dire che la 'nostra' concorrente si è fatta onore difendendo la cucina bergamasca.

SIAE, cambiano i permessi rilasciati

SIAE, cambiano i permessi rilasciati