

# **Chef stellate: brillano in cucina, meno sui media**

L'Italia vanta, a livello mondiale, il maggior numero di chef stellate premiate dalla Guida Michelin. Eppure, sotto i riflettori finiscono quasi sempre gli uomini. Abbiamo chiesto a tre cuoche di spiegarci il fenomeno. Ecco cosa ci hanno risposto

---

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

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

---

## **Ponte di Briolo, serata a tutto Champagne per brindare all'estate**

Giovedì 15 giugno al ristorante di Valbrembo la selezione del patron Augusto Assolari accompagna un menù di pesce

---

## **Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli**

Dal 9 giugno a Cà Berizzi quattro serate con altrettanti artigiani del gusto, tra antiche tradizioni, come quella dello stracchino, e nuove sfide, come lumache, zafferano e metodo biodinamico

---

## **La Cena Sospesa regala pasti per oltre 30mila euro**

Giovedì 25 maggio l'evento finale dell'iniziativa di solidarietà promossa dal Rotary Bergamo Città Alta e supportata anche dall'Ascom. Coinvolti 38 locali nella raccolta di donazioni per le famiglie in difficoltà

---

## **Parbacco!, a Parre vini e piatti gourmet in piazza**

Sabato 27 maggio, dalle 18 la rassegna che coinvolge tre locali nell'antico Borgo del Ducato di Parre di Sotto

---

# **illuminazione, con l'Ascom locali e negozi più belli e risparmiosi**

Grazie alla tecnologia Led e al servizio illuminotecnico messo a punto dall'Associazione, è possibile ridurre di oltre il 50% sulla bolletta e migliorare sia l'esposizione dei prodotti sia la percezione dell'ambiente. Una novità dell'Area Sistemi Gestionali

---

# **“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta al ristorante. Ecco il programma**

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

---

# **Speed Date del turismo, così gli imprenditori rilanciano sulla competitività**

Sono 31 le aziende alberghiere e della ristorazione che hanno partecipato al nuovo evento formativo dell'Ascom, che ha offerto consulenze in cinque settori. Controllo dei costi e "social" i temi più caldi. «Ogni tanto è importante fermarsi e analizzare la propria attività»

---

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

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