

# **Ristoratori, Petronilla Frosio punta su giovani e territorio**

Cinque nuovi ingressi e sette conferme nel Direttivo del Gruppo Ascom che ha confermato alla guida l'imprenditrice di Sant'Omobono. «L'offerta è sempre più globalizzata, ma sono le tipicità che permettono di caratterizzarci»

---

# **Ristoranti italiani all'estero, l'albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso**

Aperto da un solo anno, il suo locale a Oakland sta facendo incetta di riconoscimenti

---

# **Ristorazione, a Bergamo la raccolta degli oli esausti è**

# **semplice e gratuita**

Il servizio prende il via ad aprile ed è promosso dal Comune di Bergamo. È rivolto anche alle attività ambulanti

---

## **Imparare un mestiere nel settore food. Non è mai troppo tardi con i corsi Ascom**

Pasticciere, cuoco, barman, pizzaiolo o banconiere di macelleria. Al via una nuova serie di corsi professionalizzanti per le figure più richieste dal mondo della ristorazione e del commercio

---

## **Fuori casa, l'avanzata dei take away**

La formula guadagna spazio a favore dei bar, evidenzia la Fipe nel rapporto sulla ristorazione. Dal 2008 i locali da asporto sono cresciuti del 35%, del 41% nei centri storici. «Così viene depotenziata l'offerta commerciale». In crescita il numero complessivo degli esercizi e i consumi

---

# Al Gigianca, l'osteria in città

Un orto proprio, attenta selezione di materie prime e vini, ma anche il “pallino” per la valorizzazione della pecora bergamasca: così il locale di via Broseta di Gigi Pesenti e Alessia Mazzola si è confermato anche quest'anno sulla guida Slow Food

---

# A Medjugorje l'hotel che parla e cucina bergamasco



Venanzio Poloni

A Medjugorje, in una zona tranquilla immersa nel verde, c'è da qualche mese un hotel in cui si parla bergamasco. Si chiama Stella Maris e a gestirlo c'è un seriano che in fatto di

ristorazione la sa lunga. Classe 1956, Venanzio Poloni è albergatore da oltre 30 anni ed è titolare dell'albergo Centrale di Fino del Monte. Negli ultimi 20 anni ha accompagnato tantissimi pullman di pellegrini come capogruppo in vari santuari mariani. Di qui l'idea di lasciare la Valle Seriana per la Bosnia Erzegovina, per stare più vicino alla Madonna e trasmettere agli altri, anche attraverso il lavoro di ristoratore, la sua testimonianza cristiana.

È alla guida dell'hotel Stella Maris a Medjugorje dallo scorso primo aprile e sta già riscuotendo parecchi consensi tra i clienti, non solo per la qualità delle camere ma anche per l'ottimo servizio di ristorazione. Qui Poloni offre infatti molti piatti tipici della tradizione orobica, dai Casoncelli fatti in casa al capù con carne trita e verza. C'è poi la trippa bergamasca, che all'albergo Centrale di Fino del Monte è un classico da gustare in ogni periodo dell'anno e così a Poloni è venuta naturale l'idea di proporla anche a Medjugorje. «È stata una bella sfida ma i clienti apprezzano – rileva -. Nel menù ho tante specialità della mia terra d'origine capaci di dare conforto non solo agli italiani ma anche a inglesi, tedeschi, francesi, spagnoli, portoghesi».

Quella di Venanzio è una storia di fede, viaggi e cucina che parte da lontano. La sua è una famiglia di albergatori e fin da bambino è cresciuto respirando il profumo confortante dei sughi, degli intingoli e dei ripieni preparati tra le mura domestiche. Ancora adolescente, ha iniziato ad accumulare esperienze in giro per il mondo. Dopo aver studiato l'inglese a Cambridge, è diventato prima cameriere di bordo a Montecarlo e poi caposala sulle navi da crociera americane con destinazione Polinesia, Alaska, Caraibi. Tornato a casa, è diventato titolare dell'albergo



storico di famiglia nel cuore di Fino del Monte ma la devozione alla Vergine Maria è da sempre il suo primo pensiero. Così è nato il progetto di aprire un luogo di sosta e ristoro per i pellegrini di Medjugorje. Nell'ampia sala da pranzo dell'hotel, si vedono ogni giorno gruppi di fedeli che pranzano spensierati, condividendo lunghi tavoloni imbanditi di specialità.



L'atmosfera è calda, accogliente. Spesso qualcuno prende la chitarra e intona una canzone per rendere omaggio a Gesù, trasformando un momento conviviale in una vera e propria festa. «A Medjugorje senti

proprio la presenza soprannaturale della Madonna che poi ti dà la forza di andare avanti nella tua quotidianità», spiega Poloni. La conversione di fede di quest'uomo semplice e spontaneo ha colpito anche la scrittrice clusonese Angela Grignani Scainelli che nel 2013 ha raccolto la testimonianza di Venanzio e l'ha trasformata in un libro dal titolo "A Medjugorje Dio ha Parlato al Mio Cuore" (Edizioni Paoline). In questo testo vivido e profondo trapela tutta la devozione di Poloni che ogni giorno, attraverso il suo lavoro e la sua fede, ama donare tempo e risorse al prossimo.

---

**Ristoratori / «Un anno  
positivo grazie anche agli**

## **eventi»**

Petronilla Frosio (Ascom): «Gli appuntamenti organizzati in città e in provincia hanno portato visitatori. Ci sono però sovrapposizioni, manca una cabina di regia». Per le Feste è tornata la voglia di uscire e cresce l'attesa per East Lombardy 2017

---

## **Sulle tracce della trippa**

Un tempo la si trovava in tutte le osterie. Oggi la zuppa di frattaglie è ricomparsa nei menù di alcuni locali e piace pure ai turisti stranieri. Ecco una piccola guida al piatto e alle proposte di Bergamo e delle Valli

---

## **Il premio/ Vesuvio, quattro fratelli paladini della pizza e dei sapori del Sud**

Il locale di Borgo Santa Caterina condotto dalla famiglia Ferrara negli anni si è ampliato e rinnovato, ma nei piatti fedele alla tradizione