

Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone "Marzo di gran gusto", quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo "Buono come il pane" che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le "Bollicine", dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al "Il piacere del caffè e non solo" al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 "Gelato per sempre" alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la "Cena del quinto quarto" in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: www.slowfoodbassabg.it



MARZO DI GRAN GUSTO

4 INCONTRI RAVVICINATI
CON IL PANE, IL VINO,
IL CAFFÈ E IL GELATO

"BUONO COME IL PANE"

Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione
Prenotazioni: 340 7735115 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

Giov 14 Marzo • ore 21,00

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 15 € • Posti limitati

"IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

Sab 23 Marzo • ore 15,00

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"GELATO... SEMPRE"

Mer 27 Marzo • ore 21,00

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati



Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Info e menu sul sito: www.slowfoodbassabg.it



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: www.slowfoodbassabg.it

Negozi in calo ma è boom di alberghi e locali

I centri storici hanno perso il 13% dei negozi in sede fissa nel periodo 2008-2018, -14% al sud con divario di 4 punti percentuali rispetto al centro-nord. Rispetto alle periferie lo scarto è di circa il 3%.

È quanto emerge dall'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio sull'evoluzione negli ultimi dieci anni delle attività commerciali, turistiche e dei servizi nei centri storici e nelle periferie.

Lo studio è stato realizzato su 120 città, di cui 110 capoluoghi di provincia e 10 comuni di media dimensione).

Per quanto riguarda Bergamo, in questi dieci anni, guadagniamo qualcosa nel centro storico e perdiamo fuori dal centro, meno rispetto alla media nazionale.

Se la media nazionale sul commercio registra -13% nei centri storici, a Bergamo è del -13,9%, con un calo da 97 attività a 83. Ma il saldo negativo è affiancato dalla grandissima crescita di alberghi, bar e ristoranti che segnano +36,5 passando da 69 a 94, contro il 18,6% nazionale.

Fuori dai centri storici: i negozi a Bergamo calano del 3% passando da 1.291 a 1.262, contro il calo nazionale del 10,3%, mentre alberghi, bar e ristoranti in città del 16,8%, con le attività dell'accoglienza che salgono da 675 a 789) e a livello nazionale del 17,7%.

“Il cambio di vocazione di parti della città verso il turismo insieme alla crescita dei flussi turistici degli ultimi anni sono evidenti – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. La caduta del commercio di vicinato fuori dal centro storico c'è ma è meno pesante della media dei comuni medio grandi. I negozi tengono perché l'effetto della grande distribuzione è già stato pagato prima del 2008 in città all'epoca dei grandi insediamenti extraurbani. Il calo nel centro storico dei negozi è maggiore per effetto del cambio di vocazione che ha garantito il mantenimento delle rendite immobiliari attraverso la sostituzione con bar e ristoranti”.

Il commercio fatica ma è vivo in città. La città cambia e si trasforma il commercio. Le rendite immobiliari resistono

perché trovano nel cambio di destinazione motivo di trasformazione.

“La preoccupazione è su due fronti – segnala Fusini – per la sostenibilità a lungo termine dei tanti nuovi esercizi del settore food e per la sopravvivenza di molte merceologie del commercio di vicinato che risultano in difficoltà a reggere canoni di locazione troppi alti e non diminuiti”.

Lo studio di Confcommercio ha indagato vari temi: come l'evoluzione delle attività commerciali, turistiche e dei servizi ha cambiato il volto delle città, dai centri storici alle periferie, negli ultimi 10 anni, il ruolo del commercio ambulante e le proposte per riqualificare i centri urbani e scongiurare il rischio di desertificazione commerciale.

Secondo il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella, c'è un evidente effetto composizione dei consumi. Crescono negozi tecnologia e farmacie, cade il numero di negozi tradizionali, che escono dai centri storici per trasformarsi nell'offerta delle grandi superfici specializzate fuori dalle città. Il calo dei consumi reali pro capite ha comportato una perdita di negozi in sede fissa. Quando salgono i consumi il numero di negozi resta stabile. L'impatto della popolazione è positivo, la sua riduzione determina maggior desertificazione delle città. Bella ha sottolineato che secondo le stime dell'Ufficio Studi, “il 70-80% della riduzione dei negozi dei centri storici è dovuto a razionalizzazione e scelte relative a scarsa redditività e competizione con e-commerce, centri commerciali, parchi e outlet”.

[dati commercio bergamo 2008-2018](#)

Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia

Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019. Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile "unico", rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio – fondato nel 1966 dai genitori dei due chef – sta proprio nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la tradizione gastronomica italiana all'evoluzione della modernità. Enrico – detto Chicco – ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto – Bobo – dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a

base di carne, salumi e formaggi.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi ieri 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il "Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato". Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.



Nella fotografia da sin: Trym Eidem Gundersen (Direttore Italia del Norwegian Seafood Council), Roberto Cerea, Margit F. Tveiten (Ambasciatore di Norvegia a Roma), Francesco Cerea, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Presidente di Giuria per l'Ambasciatore dello Stoccafisso)

Pranzo al ristorante St. Hubertus

Appuntamento con il Convivium lunedì 18 marzo. La trasferta gustosa dell'Accademia del Gusto fa tappa al Ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia. Sarà lo chef

pluristellato Norbert Niederkofler ad accogliere i partecipanti del Convivium nel suo ristorante elegante, misurato, con solo 11 tavoli, a cui proporrà le sue creazioni. La partenza sarà dalla sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it www.ascomformazione.it

Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e

scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUIH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.

La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la pasticceria Balzer, on line su shop.balzer.it o www.balzer.it oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

Ritorna Caccia in cucina: un mese dedicato ai piatti di selvaggina

Ritorna a Bergamo dal 25 febbraio al 24 marzo 2019 'Caccia in cucina' la rassegna gastronomica dedicata alle carni selvatiche. La manifestazione è promossa da Ascom Bergamo Gruppo Ristoratori in collaborazione con Anuum e ha l'obiettivo di recuperare la tradizione gastronomica venatoria. Per un mese 15 tra ristoranti, osterie e trattorie sparsi tra la città e la provincia caratterizzeranno la loro proposta in carta con piatti di selvaggina.

Questa è la XVII^a edizione, un traguardo che fa capire come l'evento sia ormai un appuntamento consolidato e apprezzato sia dai ristoratori che dal pubblico. In Bergamasca la tradizione venatoria è radicata e i piatti di cacciagione continuano ad essere apprezzati, anche dai giovani.

I ristoranti aderenti:

In Città

Il Pianone

via al Pianone 21 – Bergamo

tel. 035 216016

info@ilpianone.it

chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

- Tortelli di capriolo in crema di taleggio di grotta con mandorle sfogliate e gocce del suo fondo
- Filetto di cervo in panatura di frutti secchi

In provincia

Albergo Ristorante della Torre

piazza C. Cavour 26/28 – Trescore Balneario

tel. 035 941365

diego.pavesi@albergotorre.it

chiuso lunedì e domenica sera

- Tortelloni con la fagianella ai profumi del bosco
- Costoletta di cervo al ginepro con mousse di castagne

Albergo Ristorante Quadrifoglio

via D. Alighieri 780

Urgnano – Fraz. Basella

tel. 035 894696

info@hotelquadrifoglio.it

- Tagliatelle all'uovo (pasta fresca) al salmì di lepre
- Polpa scelta di cinghiale con funghi porcini e polenta

Corona

via San Rocco 8 – Branzi

tel. 0345 71042

hotelcorona@valbrembanaweb.com

chiuso martedì e mercoledì

- Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
- Cervo alle erbe aromatiche e castagne con polenta taragna

Da Pacio

via Giuseppe Verdi 21 – Spinone al Lago

tel. 035 810037

info@ristorantedapacio.it

chiuso le sere di martedì e mercoledì

- Bis o tris di selvaggina con polenta taragna e /o funghi porcini
- Pasta fresca fatta in casa con ragù di selvaggina

Da Tandy

via 8 marzo 15 – Ponteranica

tel. 3331744516

tandyristorante@gmail.com

chiuso mercoledì

- Straccetti di pasta fresca al timo con ragù di fagianella
- Bocconcini di cinghiale alle olive

Trattoria del Moro

via Castello 42 – Ponteranica

tel. 035 573383

info@trattoriadelmoro.com

chiuso lunedì

- Foiade al ragù di lepre
- Cinghiale con verdure e polenta

Hotel Ristorante Ambra

via L. Querena 22 – Clusone

tel. 0346 21314

info@hotelambracclusone.com

sempre aperti

- Bocconcini di capriolo in umido profumati ai porcini con polenta di rostrato rosso
- Tortelli di cinghiale al Valcalepio con scaglie di formaggio di monte

Isola Zio Bruno

via Serio 24 – Albino

tel. 035 751687

info@ristoranteisolaziobruno.com

chiuso lunedì

- Risotto mantecato, con pernice rossa al profumo di tartufo
- Cinghiale stufato al vino bianco con polenta e trifolata di funghi

La trattoria del Brugo

località Burro snc – Alzano Lombardo

tel. 327 1503032

info@trattoriadelbrugo.it

chiuso lunedì, martedì e mercoledì

- Bocconcini di cervo in salmì
- Pappardelle al ragù di cinghiale

Locanda della Corte

via G. Mazzini 72 – Alzano Lombardo

tel. 035 513007

info@locandadellacorte.it

aperto da martedì a sabato la sera

domenica a pranzo – lunedì chiuso

- Foiade al ragù d'anatra e funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta rustica

Osteria Ol Pustesi

via Giovanni Scotti 1

Viadanica

tel. 035 928515

osteria.olpustesi@gmail.com

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Brasato di cinghiale con polenta

Ristorante da Gianni

via Tiolo 37 – Zogno

tel. 0345 91093

hotel@albergodagianni.com

chiuso lunedì

- Tagliatella saracena al ragù di lepre
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna

Ristorante Gromo

via Papa Giovanni XXIII – Gromo

tel. 0346 41119

hotel.gromo@alice.it

chiuso mercoledì

- Ravioli al sugo di capriolo/fettuccine sugo selvaggina
- Bocconcini di capriolo/lepre in salmì

Trattoria Bolognini

via Divisione Alpina Tridentina 11 – Mapello

tel. 035 908173

info@trattoriabolognini.it

chiuso martedì

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Bocconcini di cervo in salmì con sformato di mais

Inaugurata la pizzeria al ristorante Da Mimmo ai Colli

Pizza ottima, affettati di altissima qualità, atmosfera allegra, invitati brillanti: tutti presenti all'inaugurazione del ristorante Da Mimmo ai Colli, all'interno del golf club di Longuelo.

La pizzeria più longeva di Bergamo – un'istituzione per la città – ha fatto un salto da Città Alta all'interno del ristorante immerso nel verde del prato a nove buche.

Gestito da Max Amaddeo, figlio di Mimmo Amaddeo che per quasi 60 anni ha conquistato la bergamasca ma anche migliaia di turisti che hanno assaggiato le sue pietanze incoronandolo

“re” della cucina, il ristorante diventa ora anche pizzeria e offre ai suoi innumerevoli ospiti una vasta gamma di piatti tutti da gustare.

Più di 300 persone al debutto della pizzeria hanno assaggiato tutte le golosità offerte dallo staff esperto di Da Mimmo.

Roberto Amaddeo, fratello di Max, ha affermato che alla famiglia non interessa l’espansione del ristorante, ma “solo due cose: coltivare la passione per la pizza e valorizzare il luogo in cui siamo. La nostra scommessa è lanciare il ristorante-pizzeria in questo luogo meraviglioso che non è un club esclusivo, ma è per tutti ed è aperto a tutti. Non c’è strumento migliore per dirlo che offrire la pizza: un veicolo di condivisione, di festa”.

Contemporaneamente ha introdotto il nuovo progetto della famiglia, il laboratorio gastronomico Lina FoodLab del quartiere di Redona, dove i prodotti lavorati saranno distribuiti nei ristoranti di Mimmo ma anche altrove.

Tra gli illustri ospiti anche Gian Piero Gasperini, l’allenatore dell’Atalanta che dopo aver gustato le eccellenze della cucina si è dedicato a un’interessante partita di biliardo in una delle sale esclusive del Golf Club.

Da non perdere la pizza Margherita DOC, fatta con mozzarella di bufala, pomodori di Pachino, basilico fresco ed olio EVO: prodotti semplici ma di alta qualità come insegna da anni la filosofia Da Mimmo.



Max Amaddeo



Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, con la famiglia Amaddeo









L'allenatore dell'Atalanta,







Lotta allo spreco alimentare. Ascom lancia la campagna “Rimpiattino” nei ristoranti

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante. Al via la campagna Ascom Fipe e Comieco “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. Già 43 i locali aderenti. Per partecipare e acquistare i rimpiazzini anti spreco: www.ascombg.it – direzione@ascombg.it

“Rimpiattino”: Ascom Bergamo presenta la “doggy bag” italiana

Ha un nome italiano, è colorato, allegro, ecologico e ha un... “cuore” delizioso: E’ nato il “Rimpiattino”, la versione italiana della Doggy Bag, realizzata da Fipe e Comieco, che hanno unito le loro forze contro lo spreco alimentare. Lunedì 4 febbraio alle 16.00 alla Sala Conferenze-Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo verrà presentata la nuova campagna contro lo spreco alimentare “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. I boxes in cartoncino, decorati da designer affermati e illustratori, permettono al cliente di portarsi a casa cibo e vino non consumati in ristorante.

Ascom accoglie così l’iniziativa lanciata da Comieco

(Consortio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che promuovono una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i ristoratori bergamaschi sul tema dello spreco alimentare e diffondere nei locali l'uso del "rimpiattino".

L'incontro del 4 febbraio è aperto a tutti i ristoratori e gestori di pubblici esercizi. Per iscriversi è sufficiente compilare questo modulo:
<https://goo.gl/forms/spfLs8cDP2oqaHaq2>

Ai primi 50 ristoratori che aderiranno all'iniziativa scrivendo a questo link <https://goo.gl/forms/Ie4TuIqVmwq9Z7nx2>, Ascom regalerà nel corso dell'incontro una dotazione di rimpiazzini.