

Nasce l'Aperi-life, l'aperitivo plastic free

Stanchi del solito aperitivo? Per la campagna Plastic Free e per aiutare gli animali in via d'estinzione, nasce Aperi-life, un lungo aperitivo pensato per far riflettere, informare e allo stesso tempo divertirsi in un modo alternativo mai visto prima.

Per un "divertimento sostenibile" e un aperitivo plastic free: domenica 30 giugno all'Estivo Goisis dalle 17 alle 22.

Con la partecipazione e la presenza dei volontari del WWF di Bergamo – Brescia che raccoglierà fondi per gli animali in via d'estinzione.

Tre giorni di pesce fritto a Sarnico

Venerdì 28 giugno, sabato 29 e domenica 30 giugno, presso Piazza XX Settembre a Sarnico si terrà la «Sagra del pesce fritto», organizzata dall'Associazione Avis Basso Sebino.

Il pesce fritto rappresenta uno dei piatti tipici di questa stagione ed è molto apprezzato in questa stagione, non sorprende infatti che questa festa abbia un'affluenza e un consenso così elevati, è prevista infatti la presenza di circa cinque mila persone.

Questa festa sarà occasione, oltre che per gustare i sapori del lago, di sensibilizzare la comunità nella donazione del sangue.

Il presidente dell'Avis Sarnico spiega un po' il motivo di questo grande successo dicendo che il segreto sta soprattutto nella genuinità e prelibatezza dei prodotti che vengono proposti sulle tavole di questa sagra, aggiunge poi che un ruolo fondamentale è svolto anche dai volontari che quest'anno saranno circa una sessantina. Conclude dicendo che la sagra non è limitata al pesce, e che infatti si potranno gustare anche lo stracchino del monte Bronzone e il gorgonzola, rigorosamente serviti con polenta.

Gli orari della sagra sono i seguenti:

Venerdì a partire dalle ore 18:30

Sabato e domenica a partire dalle ore 11:00

Informazioni:

<http://prolocosarnico.it>

Torna a Lovere il Summer Elite Food Festival

Considerato uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, il Borgo Medioevale della città di Lovere è una delle mete turistiche più apprezzate del Lago d'Iseo.

Da oggi, venerdì 28 giugno, a domenica 30 Giugno c'è un motivo in più per visitarlo: Elite Food Italia ritorna per il terzo anno consecutivo nella bellissima Piazza centrale XIII Martiri di Lovere (BG), fronte lago d'Iseo con il Summer Elite Food Festival.

Si potrà assaporare il Made in Italy su 4 ruote sapientemente selezionati dal Team Elite Food: Ape Car e Birre Artigianali provenienti da tutta Italia e ci sarà musica e street food in

grandi quantità, con ingresso gratuito.

Venerdì dalle ore 18,00 alle ore 24,00

Sabato e Domenica dalle ore 11,00 alle ore 24,00

Potrete gustare specialità a base di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina italiana.

Attività di intrattenimento per adulti e bambini coloreranno di sapore e gusto un weekend all'insegna della buona cucina di strada.

CUCINE APERTE non-stop!

A Osio Sopra il kebab è Made in Bergamo

Qual è la ricetta per stare sulla cresta dell'onda e dimostrare di poter competere e proseguire con soddisfazione la propria attività pluridecennale come gastronomia e piccolo negozio di alimentari? Semplice: un panino tutto made in Bergamo.

KebaBG è l'idea portata avanti da Omar Mottini, titolare insieme alla famiglia (il fratello Daniele si occupa dell'edicola annessa) e alla mamma Giovanna Dalmaggioni della gastronomia Le Delizie di Osio Sopra, un'attività storica aperta nel 1958 dalla nonna di Omar, Caterina Cassotti.

In un momento di crisi globale delle attività commerciali nei centri storici, Mottini ha inventato un nuovo prodotto, partendo da un dato di fatto: il proliferare di kebab in bergamasca. Ecco che è bastato aggiungere un BG che sta per

provincia di Bergamo e il risultato si è tradotto in successo. Tutto è studiato nei minimi dettagli, dal pane realizzato insieme ad Aspan, l'associazione panificatori, solo con farine bergamasche. Il ripieno del KebaBG è formato da pasta di salame alla griglia, straccetti di roast beef scelto, speziato e cotto dai Mottini, e pancetta affumicata. E anche la carne utilizzata per il KebaBG proviene da allevamenti bergamaschi. Completano la ricetta altri ingredienti indispensabili come pomodoro, insalata (persino la lattuga è coltivata da ortolani della nostra provincia), cipolla, salsa allo yogurt e salsa piccante, prodotte direttamente in gastronomia ad Osio Sopra.

Da luglio 2015 la richiesta del panino bergamasco è andata crescendo, con ottimi riscontri anche dalla clientela proveniente da fuori provincia. E sono numerose le aziende, anche nel milanese, che ordinano KebaBG come pranzo da asporto.

L'utilizzo dei social ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere il nuovo prodotto che viene venduto in tre versioni, small, medium e large per un pasto completo.

La gastronomia, con annesso negozio alimentare di vicinato, ha ottenuto il riconoscimento di negozio storico da Regione Lombardia nel 2017 e il KebaBG è stato accreditato dall'Accademia del Panino Italiano, la fondazione culturale nata per definire l'identità e promuovere l'unicità del panino italiano nel mondo, che viene valorizzato fino a renderlo icona del made in Italy.

Gastronomia Le Delizie

via Mazzini, 4 – Osio Sopra

Tel. 035.500228

Roberto Capello confermato alla presidenza nazionale di Federpanificatori

Roberto Capello è stato confermato alla presidenza della Federazione Italiana Panificatori dall'assemblea nazionale a Roma e resterà in carica fino al giugno 2023.

Roberto Capello ha notato: “La conferma alla presidenza è una conferma di una linea politica e tecnica di conduzione di una categoria che in questi ultimi anni ha subito una metamorfosi indotta sia da fattori interni che da fattori esterni. Dal punto di vista esterno, ossia il mercato, è cambiato il pensiero di come fare il pane, che non è più l'alimento che serve per riempire la pancia ma è un alimento che accompagna il cibo. Da quello interno c'è un cambio generazionale necessario, soprattutto perché questo lavoro ha bisogno di continuità. Amo definire i fornai degli allevatori di pasta e un allevatore non si improvvisa, ma cresce con tanta esperienza. Questi sono i fattori che ci devono condurre per i prossimi anni, tenendo anche presente che la complessità generale sia in termini legislativi che gestionali tende sempre ad aumentare. Inoltre, il livello culturale della categoria si sta notevolmente alzando. Mi consola il fatto che non sono più mosche bianche ma realtà diffuse le persone che erano ingegneri, architetti, economisti e che adesso si sono spostati su questa attività per una questione di famiglia, ma anche perché è un lavoro molto intrigante e quindi si buttano con consapevolezza e lo fanno con grande intelligenza”.

Sui cambiamenti che si stanno notando nella categoria il presidente ha dichiarato: “È un lavoro complesso. C'è lo

stereotipo del fornaio della notte ma sta diventando una rarità, perché è cambiato il modo di consumare il pane. Ormai il consumo si è spostato in tarda mattinata e in pomeriggio, perché in molte case il pasto principale è diventata la cena quindi non ha senso sfornare molto presto. Inoltre un elemento molto importante è il cambio di genere. In Lombardia prevale il sesso femminile”.

Sui progetti futuri, Capello ha affermato che si tratterà di “un progetto di cultura. Se noi agiamo sulla cultura degli operatori è chiaro che poi creiamo delle imprese di successo e questo è lo scopo delle organizzazioni intermedie. Non dobbiamo diventare grandi come organizzazione, ma grandi punti di riferimento per dare risposte puntuali, precise e concrete alle necessità di una categoria che è in continua mutazione”.

Sull'introduzione della fatturazione elettronica e del registratore di cassa telematico ha commentato che “l'introduzione è complicata ma alla lunga i costi di gestione di contabilità sono destinati a diminuire, perché aumenta l'efficienza. Il mondo va così e dobbiamo farlo capire alla categoria. Il fornaio deve essere sempre attento e sensibile alle necessità dei consumatori”.

Bonus fiscali per le imprese che partecipano a fiere anche in Italia

Bonus fiscali per le imprese che partecipano a fiere anche in Italia. Contributi fino a un valore massimo di 60.000 euro.

Per informazioni e assistenza nelle domande: Matteo Milesi
Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail
matteo.milesi@fogalco.it

Contributi a fondo perduto per le micro e piccole imprese manifatturiere, edili e artigiane

Riapre il Bando Faber. Contributi a fondo perduto per le micro e piccole imprese manifatturiere, edili e artigiani che innovano i processi produttivi. Per assistenza nelle domande, Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

Alla scoperta di Trescore Balneario

Trescore Balneario è il comune più grande della Val Cavallina, conosciuto per la sua antica tradizione termale: le sue acque sulfuree erano usate e apprezzate sin dai tempi dei romani. Merita visita per il modernissimo **Centro termale** immerso nel verde, ma anche per le sue ricchezze culturali e artistiche e per le testimonianze del sistema fortificato medievale. Si possono ammirare **Villa Celati Mosconi**, di origine neoclassica (1836) e, in contrada Canton, la splendida **Villa Terzi**,

esempio completo di architettura settecentesca e di grande unità compositiva, oggi usata come location per matrimoni. Ma il gioiello del paese è la **Chiesa delle Sante Barbara e Brigida**, situata all'interno del Parco della Villa Suardi e costruita all'inizio del XVI secolo, con l'eccezionale testimonianza delle Storie di Santa Barbara e gli affreschi di Lorenzo Lotto.

Nella centrale Piazza Cavour, cuore pulsante del paese, accanto all'autentica torre medioevale del XIII sec., si può ammirare il monumento a Igea, Dea della salute. Da vedere anche, la **Chiesetta romanica di San Cassiano** e la **Chiesa del Mirabile**. Chi è alla ricerca di un momento di relax fuori dal tempo, può raggiungere il Lago di Endine, incantevole specchio d'acqua sul quale si affacciano i piccoli borghi e la torre del castello di Bianzano.

Per gli amanti della buona tavola

Per una cena stellata l'indirizzo cult è **Loro&Co**, ambiente raffinato, cucina curatissima e creativa e servizio molto attento. Il ristorante ha anche un elegante bistrot con una carta che spazia tra terra, mare e pizza gourmet dai prezzi più contenuti. Per un pranzo o una cena più informali, ma sempre di qualità, **La Conca Verde** è una trattoria molto curata con un menù vario e curato e una bella veranda affacciata sul giardino.



Pausa golosa

Le Tentazioni Tea Shop & Sala da tè con annesso shop è un locale incantevole con un ambiente curato e una gamma di tè provenienti da tutto il mondo, infusi di frutta dolci e rilassanti, tisane per la salute e il benessere. Ma anche caffè mono origine e blend particolari, cioccolate, cappuccini, tante dolcezze in accompagnamento e originali idee regalo. Merita anche il **Bar Pasticceria 2G** per il ricco banco di pasticcini, il servizio attento e familiare e la bella e intima saletta. Per gli appassionati di gelato, da non perdere la **Gelateria Essenza** dove si trovano gusti stagionali fatti con prodotti di qualità, alcuni davvero insoliti, e un goloso waffle fatto 'in casa'; **Le Golosie**, per i coni e le coppette ma anche per l'offerta aperitivo; **Lo Chef del Gelato** (da non perdere il gusto pistacchio e il cannolo ripieno di gelato) e il **Bar Gelateria Le Bollicine** situato nella vecchia latteria storica del paese (vale la pena provare le crepes).



Lo shopping

Per gli acquisti segnaliamo il negozio di **Ferramenta e casalinghi Gualini**, indirizzo storico della cittadina; **Abbigliamento Palimbelli** con una vastissima proposta di abiti firmati; **Brignoli Calzature** e **Provenzi Sport**.

Per dormire

Per un soggiorno confortevole, ma anche per una sosta gastronomica, un indirizzo storico è l'**Albergo Ristorante della Torre** che si sviluppa dentro e attorno alla suggestiva torre del 1300 che domina la piazza principale di Trescore.

Gli indirizzi

Loro &Co via Bruse 2 tel. 035 945073

La Conca Verde via Benedetto Croce 31, tel. 035 940290

Albergo Ristorante della Torre Piazza Cavour tel. 035 941365

Le Tentazioni Tea Shop & Sala da tè via Antonio Locatelli 23/A
tel.

Bar Pasticceria 2G via Roma tel. 035 940019

Gelateria Essenza La natura nel gelato in via Nazionale 90/F
tel. 035 4250482

Le Golosie, in via Armellina 100 tel. 035 9491987

Lo Chef del Gelato via Locatelli 140 tel. 035 5293669

Ferramenta Gualini Piazza Cavour 2 tel. 035 940062

Abbigliamento Palimbelli via della Resistenza 5/A tel. 035
940089

Brignoli Calzature via Locatelli 21/a tel. 035 0772463

Provenzi Sport via Locatelli 21/i tel. 035 942580

Albergo Ristorante della Torre Piazza Cavour 28 tel. 035
941365

Bar Gelateria Le Bollicine via Antonio Locatelli 70 tel. 035
943879

L'appuntamento

A settembre la Festa dell'Uva e dell'Agricoltura Bergamasca unisce tradizione, folklore, cucina tipica, giochi tra le contrade, spettacoli musicali, bancarelle artigianali e itinerari culturali alla scoperta del patrimonio naturale e artistico locale.

A Trescore Balneario se hai un'attività nell'ambito dei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Ci trovi in via Locatelli 19/h – 035 941541 fax 035 4258052

mail: trescore@ascombg.it. Chiusi il martedì pomeriggio e venerdì pomeriggio.

Pronti gli hotel bergamaschi ad accogliere gli atleti delle Olimpiadi

Bergamo è pronta ad accogliere atleti, accompagnatori, delegazioni, giornalisti, turisti e amanti dello sport dopo l'assegnazione dei Giochi Invernali 2026 a Milano e Cortina.

Il contributo di Bergamo, infatti, è stato fondamentale per la decisione del CIO (Comitato Olimpico Internazionale), grazie all'offerta alberghiera della città e dintorni, presentando un pacchetto ospitalità all'altezza e superando quindi la candidatura della Svezia.

“In questa prima fase, abbiamo messo a disposizione 500 camere 3-4 stelle, tra Bergamo e provincia, che hanno permesso a Milano di integrare la sua offerta, raggiungendo gli standard richiesti dal CIO”, nota Giorgio Lazzari, segretario di Federalberghi Bergamo.

In bergamasca si parla di 28.000 posti letto disponibili per 1.600 strutture (da affittacamere a 4 stelle).

E' evidente che il lavoro di squadra ha contribuito al successo della candidatura di Milano, che ha chiesto una mano a Bergamo offrendo la sua disponibilità sull'ospitalità.

“Tra i requisiti richiesti, c’era la necessità di riservare il 60% delle camere disponibili all’evento, durante il suo svolgimento, salvo prenotazioni già in essere, e gli albergatori bergamaschi, in tempi strettissimi, hanno risposto a questo appello. Siamo orgogliosi di aver in qualche modo contribuito all’ottenimento dell’assegnazione delle Olimpiadi”, aggiunge Lazzari.

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, afferma: “Bergamo sta facendo la sua parte e ne beneficerà, visto che è sulla direttrice esatta Milano-Cortina. Un plauso va al territorio e ai suoi operatori”.

Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio osserva: “La vicinanza con Cortina e Milano influirà in modo determinante e positivo sul turismo che è già in costante crescita. Ne godranno in modo assoluto il mondo imprenditoriale, artigiano e del commercio. Si tratterà, anche, di un’opportunità per la professionalità della ristorazione e della rete alberghiera, che sarà spinta a migliorarsi ancora di più. Siamo più che contenti per l’impiego della manodopera bergamasca e anche gli impianti sportivi saranno valorizzati come il palazzetto per il pattinaggio”.

Dai colore ai tuoi piatti in modo naturale

Zafferano, curcuma, barbabietole, spirulina, ma anche i comuni pomodoro, cavolo rosso e carota possono colorare le nostre ricette in modo naturale dando loro un tocco in più. Inoltre sono naturali, non tossici e non provocano allergie.

Se siete affascinati da queste presentazioni originali e desiderate aggiungere colore ai vostri piatti ricordate però che il gusto deve essere l'obiettivo prevalente nella preparazione di ogni ricetta, anche di quella più creativa. Non lasciatevi quindi trascinare all'entusiasmo 'pittorico' e controllate con attenzione l'equilibrio dei sapori.

La scelta del prodotto da utilizzare come colorante varia in base alla ricetta che desiderate preparare: è un piatto dolce oppure salato, una portata dalla consistenza croccante oppure liquida, un piatto armonico oppure dal gusto a contrasto? In base alle vostre risposte potete orientarvi verso frutta, verdura, alghe oppure spezie.

Le tecniche utilizzate per ottenere il colore

Sono principalmente tre:

Frullare

È il metodo più veloce e consiste nel far cuocere l'ingrediente scelto per ottenere la colorazione, frullarne la polpa ed aggiungerla al piatto principale amalgamandola uniformemente.

Essiccare

La frutta o la verdura vanno affettate sottilmente e poi messe ad essiccare in forno oppure esposte al sole per il tempo necessario alla loro disidratazione e poi frullate e ridotte in polvere.

Macerare

È un ottimo procedimento per estrarre la clorofilla, e dunque il colore verde, dalle verdure a foglia che vanno pestate con un mortaio e poi immerse per due giorni in un liquido (acqua, olio o alcool a 95 °C). Se avete utilizzato l'alcool è necessario, dopo il tempo d'infusione, mettere il liquido a bollire lentamente per far evaporare la componente alcolica.

Ricordatevi di aggiungere il colorante poco a poco, fino a ottenere l'intensità di colore e di sapore desiderati.

Frutti e verdure per ottenere il colore che desideri



Giallo = zafferano, peperoni gialli

Rosso= pomodoro, fragole,

Viola= cavolo rosso, more

Rosa= cavolo rosso + limone

Fucsia= rapa rossa

Verde= prezzemolo, alga spirulina, acqua di cottura degli spinaci, tè matcha

Arancione= carota, zucca, curcuma

Blu= cavolo rosso + bicarbonato

Ricetta di copertina: Tapioca marinata al cappuccio rosso con burrata, arachidi grigliate, pimpinella e rafano – chef Francesco Baldissarutti