

Vite in libertà nell'ex carcere di Sant'Agata Al via il 14 e 15 dicembre la terza edizione



Vite in libertà
2019

La prima e unica fiera di vini nella città di Bergamo è un evento pensato dall'Associazione di promozione sociale Maite per dare spazio ai piccoli produttori di vino del territorio nazionale, ma non solo (quest'anno sarà presente anche un produttore francese di Barsac a sud di Bordeaux), che hanno come filo conduttore del loro lavoro quello di proporre un prodotto che nasce da un approccio alla coltivazione rispettoso dell'ambiente e al di fuori delle logiche della grande distribuzione.

Il 14 e 15 dicembre, nella suggestiva e accogliente cornice di ExSA – Ex Carcere di Sant'Agata l'appuntamento è per due giornate di convivialità e scoperta di vini e prodotti genuini, con incontri, degustazioni e chiacchierate con i produttori, in un contesto festoso e di condivisione.

La fiera cresce anche quest'anno, aumentando ulteriormente il numero di espositori presenti e le regioni rappresentate, sia per quanto riguarda la parte enologica, la principale, che per quella agroalimentare.

Diventano 26 i produttori di vino di questa terza edizione, con 11 aziende dalla Lombardia, di cui 5 le bergamasche, 5 dal Piemonte, 2 dalle Marche, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana, 1 dall'Alto Adige, dall'Umbria, dall'Abruzzo e dalla Francia.

L'ottima qualità delle cantine vinicole presenti è confermata da belle novità: tre cantine dal bresciano, oltre a Colle San Giuseppe (colline di Brescia) e Pian del Maggio (Franciacorta), segnaliamo in particolare Cherubini, un artigiano del vino che fa della naturalità nella coltivazione e della vinificazione il mezzo per delle bollicine vere e dirette. All'esordio nella manifestazione anche cantina Grawu, dall'Alto Adige, considerata una delle cantine emergenti della zona, piccolo produttore di vini che sorprende per la freschezza e spontaneità dei suoi vini e Longanesi che nella pianura di Bagnacavallo, Ravenna, una zona poco conosciuta dal punto di vista enologico, porta a Bergamo i vini del vigneto di famiglia provenienti da una varietà di vite unica, che sono riusciti a fare riconoscere ufficialmente. Le aziende bergamasche sono rappresentate non solo da piccole realtà, tutte biologiche, del territorio, ma anche da vignaioli bergamaschi che hanno trovato fuori provincia il loro territorio di espressione: Preggio in Umbria, Tenuta Elena in Piemonte e lo stesso Grawu. Non mancano novità dalla Valtellina (Marcel Zanolari), dalla bergamasca (Nove Lune, con vini prodotti esclusivamente da vitigni piwi) e dalle Marche (Esther Hauser e La Caduta). Una menzione anche per il Piemonte rappresentato non solo dai vini delle Langhe, dove tra le novità di quest'anno spicca Claudio Alario, vincitore del Sole della Guida Oro i Vini di Veronelli 2019 con il suo Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016, ma anche da realtà piccole ed emergenti che hanno fatto della

vigna e del ritorno alla campagna una scelta di vita (Il Vino e Le Rose, Colli Tortonesi). Ultima menzione per l'unico straniero presente, Chateau Pascaud, pioniere del biologico sarà presente con le diverse annate del Sautern prodotto nei suoi vigneti.

Quindi un'edizione ricca di vini naturali o biologici ma non solo, diversi gli approcci alla lavorazione ma comune l'amore per la terra e i suoi frutti. Piccoli produttori, con pochi ettari di terreno che con impegno realizzano i loro vini.

Per l'agroalimentare invece sono 4 le aziende ospitate, tutte lombarde, con una proposta che spazia dai formaggi vaccini dei Prati Parini, ai formaggi caprini di Ca' Morone, dai salumi di AgriPiccola ai prodotti a base di cacao di Passion Cocoa.

A fare da cornice alla fiera sono in programma incontri e degustazioni, iniziando sabato 14 alle 17 con l'incontro "Piwi, le varietà di vite resistenti" condotto da Alessandro Sala, presidente di Piwi Lombardia, e alle 18.30 con "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo (su prenotazione). Si prosegue domenica 15 alle 11 con il micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di Beer Garage, esperienza degustativa delle birre prodotte con il mosto d'uva (su prenotazione), per concludere domenica alle 17 presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera (su prenotazione).

Ad inaugurare la nuova edizione venerdì 13 dicembre è la cena con degustazione dei vini dell'azienda agricola Claudio

Giachino, di Montelupo Albese (CN), presso Chotto Gastronomia Conviviale di via Borgo Santa Caterina (su prenotazione).

IL PROGRAMMA

Sabato 14 dicembre

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 17 (Maite) Incontro su “i Piwi, le varietà di vite resistenti” conduce Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali. Alle 18.30 (Maite) “Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d’assaggio” a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione “Il vino come racconto” in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria. Prenotazione: eventi@seminarioveronelli.com o www.seminarioveronelli.com

Domenica 15 dicembre

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 11 (Maite) Micromaster degustativo “Italian Grape Ale” a cura di BeerGarage – Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l’aggiunta di uva o mosto d’uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria. whatsapp 345 948 9754 email viteinliberta@gmail.com, contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso. Alle 17 (Maite) Presentazione del libro “Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio” di Francesco Gubert, alla presenza dell’autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione. Prenotazione a viteinliberta@gmail.com,

contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso.

C'era una volta il mescündit

Tra le vivande bergamasche a serio rischio di estinzione, quelle che si annoverano con maggior struggimento sono senza dubbio le minestre montane a base di erbe silvestri. Da un lato *viaröl*, *mescündit* e *zuppa dei prati di Parre* configurano probabilmente l'unica cifra gastronomica certa del territorio di Bergamo (sulla matrice autoctona di altre cibarie tipiche si può disputare all'infinito), dall'altro il loro salvataggio rappresenta un caso quasi disperato, dato che la perizia necessaria ad assicurare l'approvvigionamento delle materie prime per la loro preparazione è ormai quasi del tutto estinta.

Se *viaröl* e *mescündit* dovevano evidenziare, almeno alle origini, una chiara caratterizzazione monovarietale (le voci in vernacolo indicano rispettivamente le essenze spontanee note come *borsa di pastore* e *bistorta*), la *zuppa dei prati di Parre* – detta anche *zuppa delle venti erbe* – possiede da sempre un chiaro afflato miscellaneo, che nel tempo si è trasmesso alle consorelle. E così tra i germogli utilizzati si annoverano anche quelli di acetosa, achillea, aglio orsino, barba di becco, licnide, menta, malva, nontiscordardimè, ortica, parietaria, primula, salvia dei prati, silene rigonfia e tiglio. Il modesto apporto nutrizionale degli erbaggi viene irrobustito con l'aggiunta ad ogni porzione di minestra di una fetta di polenta cosparsa di cacio di monte grattato, ed arricchendo il brodo con uova sbattute e burro. Il *mescündit* mostra altresì tratti di più rustica opulenza, prevedendo il concorso tra gli ingredienti di pasta di salame e costine di

maiale.

Per quanto di inequivocabili radici montane, è attestato che almeno il *viaröl* fece breccia anche nella cucina del capoluogo. Il suo nome compare infatti in un elenco settecentesco di approvvigionamenti del collegio Mariano di Bergamo, lasciando intendere che venisse acquistato già pronto al consumo assieme alle uova da incorporare al momento del servizio. E quanto grato sarebbe ritrovarlo, in luogo magari del profluvio di polenta taragna che assai meno giova alla salute delle coronarie quanto alla preservazione della nostra identità gastronomica, anche nella lista delle vivande di qualche locanda.

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese. L'iniziativa fa parte di un accordo firmato da Ascom Confcommercio Bergamo, Fipe e Federalberghi, insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. Il 25 e 26 novembre sarà distribuita in città e negli uffici Ascom in provincia

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati. Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell'ambito dell'appuntamento gourmet più atteso dell'anno.

Tre stelle

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che "vale il viaggio", e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che "meritano una deviazione", e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella

Sono 328 i ristoranti dalla "cucina di grande qualità, che merita la tappa", dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle

nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche

Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d'adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.

Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l'Osteria della Brughiera (Villa d'Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d'Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno) della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pello Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del volturmo a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les pailletes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo

schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.

Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

“Master Pizza Champion”: il bergamasco Federico Pavesi approda alla finalissima

Tempo di verdetti per “Master Pizza Champion”, il contest televisivo che incoronerà il miglior pizzaiolo professionista d’Italia. Ad approdare in finale in programma lunedì 11 novembre, ore 20.15, c’è anche il bergamasco Federico Pavesi, giovane pizzaiolo 22enne di Verdello, che ha superato la quinta puntata del programma trasmesso su Canale Italia 83 del digitale terrestre o Sky 913.

Nella semifinale di lunedì 4 novembre, i 4 pizzaioli in gara (Antonio Di Tella, Francesco Marasciulo, Federico Pavesi ed Enea Savini) si sono sfidati nella preparazione della pizza in teglia composta da quattro ricette di cui una dessert. La degustazione proposta da Pavesi, “Il mio percorso”, era composta da una pizza margherita come prima portata; la seconda con baccalà cotto al vapore, foglie di capperi e olive taggiasche; la terza fichi, formaggio Blu di bufala e noci; e la quarta, il dessert, con mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchi salati. Tutti e quattro i gusti sono stati apprezzati dalla giuria, composta dal campione del mondo di pizza Luciano Passeri, dal responsabile settore pizzeria di una nota azienda molitoria Tiziano Casillo e dalla chef e imprenditrice Imma Gargiulo.

Alla finalissima Pavesi dovrà vedersela con Antonio Di Tella e Francesco Marasciulo.

Fiera Campionaria al via. Domenica protagonisti anche i Gastronomi Ascom

Ritorna la Fiera Campionaria, uno degli appuntamenti più attesi dai bergamaschi. La fiera firmata Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina, è di scena al polo fieristico in via Lunga da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019. Sempre ricco il calendario degli eventi collaterali, a partire dalla novità Mattoncini a Bergamo a cura della città del mattoncino: 2,5 milioni di pezzi Lego per ricostruire modelli di ogni genere e dimensione. Inoltre, Fieramentebirra, gli showcooking, i concorsi per futuri cuochi e chi lo chef lo fa già di professione, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, le canzoni dei bambini e tanto altro ancora.

Domenica 3 novembre tra i protagonisti il Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo: al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1), dalle ore 16 alle 18.30, propongono due gare di taglio, del prosciutto e del formaggio. Il regolamento è semplice: per entrambe le sfide sono previsti al massimo cinque concorrenti e verrà indicato un tempo massimo entro cui poter operare. Vincerà la gara di taglio chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 17mila metri quadrati. Quest'anno sono 205 le imprese che espongono (e vendono) in Campionaria, in rappresentanza di 15 regioni italiane e 6 nazioni straniere. La rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 111 imprese targate Bergamo, seguita da Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

Rete imprese storiche, Ascom festeggia le attività d'antan

Domenica 10 novembre alla sede di via Borgo Palazzo 137 Ascom Bergamo festeggia le imprese che hanno aderito al circuito 'Rete imprese storiche di Bergamo', oltre 70 attività con più di 25 anni di vita. Tutte le aziende sono presenti sul sito www.reteimpresestoriche.it. Per info: tel. 035.4120304, mail soci@ascombg.it www.reteimpresestoriche.it

Bergamo, Schiaccianoci cambia location e apre la cucina

Nuova location con tavoli per la fornitissima boutique

alimentare Lo Schiaccianoci, che si è trasferita da via Sant'Alessandro (dopo 10 anni di successi) in via XX Settembre. I fratelli Giovanni e Filippo Colombi, rispettivamente architetto e ingegnere, hanno a disposizione maggiore spazio e la possibilità di organizzare pranzi e degustazioni.

Nipoti e figli d'arte (il nonno era macellaio e i genitori commercianti), sono riusciti a conciliare la passione per le vacanze enogastronomiche al lavoro. Quando viaggiano selezionano infatti i migliori prodotti da mettere in vendita, importandole direttamente dai paesi d'origine.

Lo Schiaccianoci dispone di tavoli dove poter degustare il prodotto mare/terra abbinati ad uno dei vini presenti in enoteca. Il business lunch viene proposto a 15 euro, ma di fatto si ha la possibilità di mangiare ogni prodotto che si vede esposto in bottega, dalle conserve, al pesce sott'olio (si possono trovare persino plancton e caviale di storione albino), fino alle creme dolci.

L'attività prevede la consegna gratuita all'interno della città di Bergamo. Il locale è stato studiato e ristrutturato dagli stesso gestori, che sono sempre operativi con cucina aperta, dalle 9 alle 21, tranne il lunedì.

**Niente alcol sopra i 5° e
stop a vetro e lattine prima
e dopo le partite**

dell'Atalanta: l'Ordinanza comunale penalizza i baristi Ascom

Definirlo un giro di vite è forse eccessivo ma poco ci manca. L'ultima ordinanza del Comune di Bergamo riguardo al divieto di vendita (asporto e somministrazione) di bevande alcoliche con gradazione superiore ai 5 gradi e bevande in contenitori di vetro e in lattina durante le partite dell'Atalanta che si svolgeranno presso il Gewiss Stadium non va proprio giù al Gruppo Caffè Bar di Ascom.

In vigore dal 27 ottobre fino al 19 gennaio del 2020 per tutte le partite di campionato, Coppa Italia e amichevoli giocate in casa, l'ordinanza pende infatti come una spada di Damocle sulla categoria. Anche se sono esclusi i ristoranti, dove è consentito il consumo di bevande alcoliche solo ed esclusivamente a tavola, l'ordinanza approvata nei giorni scorsi riguarda diverse attività: bar, circoli privati e ambulanti, ma anche alimentari con vendita al dettaglio, laboratori artigianali alimentari, distributori automatici di bevande. Niente vino, alcolici e birra sopra i 5 gradi, quindi, ma nemmeno bibite e bevande in vetro e lattina potranno essere vendute a partire da due ore prima l'inizio degli eventi sportivi fino ad un'ora dopo la conclusione delle partite.

“L'ordinanza è stata approvata sulla scia di un atteggiamento repressivo che vede l'Amministrazione comunale e le autorità andare nella direzione sbagliata – sottolinea **Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom** -. Il vero problema, dentro e fuori da stadi e discoteche, non è sempre e solo l'alcool, o meglio non bisogna puntare il dito solo su chi alza troppo il gomito, su cosa ha bevuto e dove l'ha consumato. È ora di cercare di fare un passo avanti, cambiare

prospettiva e guardare oltre: il provvedimento va infatti a danneggiare molte attività commerciali non proprio vicine allo stadio o che comunque non hanno a che fare con l'afflusso dei tifosi".

"Sebbene diamo atto all'Amministrazione comunale di aver preso in considerazione gli interessi dei ristoranti, che durante la fascia oraria degli eventi sportivi potranno continuare a somministrare vino e alcolici fino a 21 gradi, e di aver consentito il consumo della birra entro i 5 gradi evitando una "stretta" totale, la nuova ordinanza danneggerà molti dei nostri associati - aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Abbiamo raccolto diverse chiamate, soprattutto quelli di Borgo Santa Caterina già penalizzati dall'ordinanza estiva sugli orari di chiusura, che ora rischiano di subire un altro duro colpo sulla loro attività".

L'area oggetto dei divieti non riguarda infatti solo le vie limitrofe allo stadio ma è compresa all'interno di un perimetro più ampio, di fatto un "quadrilatero" per i divieti compreso tra via Muraine, via Suardi, via Corridoni, (fino all'intersezione con la circonvallazione Plorzano), circonvallazione Plorzano, circonvallazione Fabriciano, (fino all'intersezione con via Pescaria), via Pescaria, via Baioni, (dall'incrocio con via Pescaria sino a via Nazario Sauro) via Nazario Sauro, piazzale Oberdan e via Cesare Battisti. Il divieto interessa anche via Spino, punto di partenza e arrivo dei pullman dei tifosi.

La violazione dell'ordinanza comporta una sanzione amministrativa compresa tra i 50 e i 500 euro e in caso di doppia violazione scatta la sospensione dell'attività per due giorni (individuati dall'Amministrazione tra quelli in cui è prevista una partita di campionato presso lo stadio di Bergamo). Qualora venga contestata una ulteriore violazione si applica la sanzione della sospensione dell'attività per tutte le giornate di campionato successive e, comunque, con decorrenza

dalla data indicata nel provvedimento di sospensione.

L'ordinanza però, secondo Pappi, va in controtendenza con i servizi offerti dai nuovi impianti sportivi, compreso il Gewiss Stadium, che prevedono la spillatura di birra dentro lo stadio. "È un paradosso – conferma Pappi -. Da una parte si libera il tabù della birra leggera (4,8°) dentro gli stadi dall'altra si chiudono le spine e si vietano le birre poco più alcoliche nei bar. E chi ci rimettono sono i commercianti senza di fatto garantire nessun giovamento all'ordine pubblico".

Ordine pubblico che chiama in causa i commercianti proprio in merito alla sicurezza di tutti. "Negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso noi esercenti ci troviamo a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non siamo nemmeno responsabili, mettendo a rischio anche la nostra incolumità – osserva Pappi -. Siamo infatti già caricati di tante responsabilità all'interno del locale e anche se ben venga un atteggiamento preventivo non siamo tenuti a fare i "gendarmi" ma i gestori".

"Sappiamo che il tema della sicurezza è una delle priorità che sta a cuore al Comune e a tutti i cittadini ma l'estensione della responsabilità oggettiva verso i gestori dei locali segnala una volontà precisa di penalizzare l'intrattenimento e lo svago nei locali – conclude Fusini -. Ci auspichiamo che a livello nazionale prima ancora che nell'interpretazione che viene data a livello locale, questa tendenza non sacrifichi ancora di più un settore che è fondamentale per l'economia del territorio ed in difficoltà. Se il problema è l'abuso di alcol allora occorre fermare la vendita parallela e l'accessibilità all'alcol in ogni angolo ed esercizio. Occorre tornare alla possibilità del consumo nei soli pubblici esercizi, dove le norme anche penali, la formazione e il presidio dei titolari costituiscono una sicurezza per tutti".



Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri

a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Apreda il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.