

# **“RistorantiBergamo” : 30 ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura**

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia”.



Beppe Acquaroli

### **L'evoluzione di trentacinqueuro**

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un'esperienza

a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell’anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l’estro e l’interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

## **Menù legati ad eventi: si comincia con Forme**

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com), nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

## **L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto**

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com) e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.

---

# Infusi e tisane, tutti i segreti per stare bene

Gli anglosassoni lo chiamano il “wonderful time”, la pausa che permette di staccare dagli impegni sorseggiando una tazza calda della tisana preferita, magari con un sottofondo di musica o guardando la tv. Può accadere alle 17, come per il tè, in ufficio, oppure la sera prima di coricarsi. Già nota in epoca greco-romana, la preparazione di questi elisir, nel Medioevo, è diventata sofisticata, dando un apporto terapeutico. Per sfruttarne meglio le proprietà non si deve mai usare acqua bollente. “Quando si riscalda l’acqua e le prime bollicine è necessario spegnere il fuoco. Un altro fattore da non trascurare è il tempo: ogni fogliolina ha il suo corso, in generale dai 5 ai 10 minuti di infusione. Le tisane non hanno calorie, chi volesse può gustarle aggiungendo il miele”, suggerisce l’esperto Flavio Salvetti, titolare dell’azienda agricola “Il Sentiero” a Carona, in Alta Val Brembana, che coltiva a 1.100 metri erbe officinali e aromatiche. Ecco gli ingredienti principali dei toccasana per l’autunno.

## **ZENZERO, ALLORO E CURCUMA COME ANTI INFLUENZALI**

L’abbassarsi delle temperature causa raffreddori, problemi all’apparato respiratorio e malessere. Alcune tisane possiedono proprietà balsamiche. Contengono le gemme di pino mugo, utile contro tosse e mal di gola, il timo dall’azione antibatterica, l’eucalipto che è un ottimo tonico, oltre a camomilla e malva. La cannella, considerata un

antisettico naturale, si abbina bene a rosa canina e mela. Altre varianti sono con zenzero tritato e qualche goccia di limone, un cucchiaino di polvere di curcuma e un pizzico di pepe nero. Oppure basta far bollire due foglie di alloro in 200 ml di acqua.

## **LA GENZIANA TONICA E DIGESTIVA**

Pianta utile contro l'affaticamento e l'anemia, la genziana si utilizza per riprendersi da convalescenze e come difesa contro le infezioni. Bevuta mattina e sera, aiuta anche a depurare e drenare. Il gusto amaro, però, non la rende gradita a tutti. Si aggiungono timo, camomilla, anice stellato e l'achillea dal nome che segnala già le sue storiche virtù. Si narra, infatti, che Achille si medicasse le ferite delle battaglie con un impasto di foglie e fiori della pianta. Distende e rilassa l'apparato digerente.

## **ENERGIA MATTINIERA CON MENTA E ROSA CANINA**

Dovete essere operativi fin dalle prime ore? Basta bere una miscela di menta, rosa canina, liquirizia e scorza di arancia. La menta è perfetta per chi si sente stanco e necessita di vigore grazie alle sue proprietà stimolanti. La scorza d'arancia è un toccasana perché contiene vitamina C.

## **LATTE DI COCCO E TULSI PER DORMIRE**

E' preferibile aggiungere a una tazza di latte di cocco un mix di erbe calmanti come corteccia di salice che regola la produzione di sudore e aiuta a rilassarsi, tiglio, camomilla, melissa, biancospino, luppolo dall'effetto sedativo e lavanda, rimedio per alleviare l'ansia, usata anche nell'aromaterapia. Si possono unire anche foglie e fiori di scutellaria, foglie di tulsì, il basilico dell'India, tarassaco,

bardana, romice crespa. Oppure c'è la classica tisana rilassante con anice, finocchio, tiglio, melissa e camomilla.

## **NON SOLO CAMOMILLA, IL FLOWER POWER**

Solo fiori interi, come recitava lo spot di una famosa camomilla. Vale anche per quelli di malva o calendula per decongestionare, di sambuco e arancio per depurarsi, biancospino e tiglio per rilassarsi, mentre i denti di leone sono contro la tosse.

## **LE COCCOLE IN UNA TAZZA**

Non c'è nulla di più piacevole del preparato vellutato e intenso a base di vaniglia, mela e cannella per un risultato afrodisiaco. In alcune varianti, con piccoli frutti, meglio se la dolcezza della fragola. Possono essere sorseggiate anche fredde e sono adatte a chi ha bisogno di coccole.



## Roberta Zanardini: “Così ci si può preparare all’inverno



**Parliamo di tisane. Possono rafforzare il sistema difensivo e prevenire i malanni di stagione?**

Si. Grazie alle sue proprietà rigeneranti, antibatteriche e antinfiammatorie lo zenzero è il re dei rimedi, ci proteggerà anche da tosse e mal di gola.

**Quali proprietà antiossidanti hanno e quali vitamine e minerali contengono?**

I frutti rossi sono tra i frutti più ricchi di antiossidanti, i polifenoli che contribuiscono a prevenire malattie derivanti dall'accumulo di radicali liberi. Quando serve vitamina C possiamo scegliere la rosa canina, se poi combinata al ribes nero, che è un cortisonico naturale, otteniamo una alleanza infallibile contro influenza e raffreddore. Se invece desideriamo migliorare pelle e capelli, scegliamo una tisana ricca di vitamina E, con ibisco e malva. Mentre i sali minerali li troviamo nel tè al Rooibos, ricco di magnesio, zinco, ferro, rame, potassio, fluoro e flavonoidi, ottimo per gli sportivi.

**Sono davvero degli alleati di benessere o si tratta di una leggenda metropolitana?**

Sì, ma usati nel modo giusto. Se vi sentite gonfi, stanchi e appesantiti non preoccupatevi è colpa delle tossine. L'uso abituale di tisane a base di betulla, tarassaco, ortica, achillea o carciofi ci viene in aiuto se unito a un po' di movimento e ad un'alimentazione attenta al consumo di alimenti depurativi come carciofi, cavoli, broccoli, aglio, ananas, sedano, melone, cipolle e asparagi.

### **Ci sono delle controindicazioni e quali?**

Se si esagera con le dosi usando ricette sbagliate o lasciandole invecchiare in dispensa, gli effetti negativi possono essere superiori a quelli positivi. L'equivalenza naturale/salutare non è sempre vera, esistono pochi casi, per fortuna, in cui fare attenzione. Le tisane lassative con l'aumento della velocità del transito intestinale possono produrre malassorbimento dei nutrienti e causare un assorbimento limitato dei principi attivi contenuti nei farmaci che stiamo assumendo.

---

## **Con “C'è posto per te!” oltre 150 ore di formazione gratuita per bar e alberghi**

Prenderà il via martedì 22 ottobre il ciclo di corsi di “C'è posto per te!”, il progetto formativo promosso e finanziato dall'Ente bilaterale Turismo Bergamo e rivolto alle aziende e ai loro dipendenti del settore alberghiero e pubblici esercizi che operano in provincia di Bergamo. Nel concreto sono oltre 150 ore di formazione gratuita presso la sede di Ascom

Formazione a Osio Sotto e una proposta molto variegata. Qualche esempio? Dal corso "Come allestire un buffet" (4 incontri, 12 ore) a "Conoscere e degustare i vini italiani" (5 incontri, 12 ore), da "La miscelazione: cocktail per il bar" (5 incontri, 24 ore) a "Il food cost: come marginare di più ottimizzando i costi" (3 incontri 18 ore).

Il progetto "C'è posto per te!" è legato da un doppio filo di intenti e di destinatari come spiega Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale Turismo Bergamo: "L'Ente ha promosso questi corsi gratuiti raccogliendo le esigenze di imprese e lavoratori: l'obiettivo della formazione professionale è infatti quello di incrementare le capacità lavorative attraverso percorsi di abilitazione, specializzazione, aggiornamento e perfezionamento. In quest'ottica si inserisce "C'è posto per te!" che è il risultato di una convenzione con l'Ente bilaterale nazionale del turismo che ha dettato le linee guida in tema di formazione, dando indicazioni a gli enti bilaterali provinciali impegnati a sostenere percorsi formativi con l'obiettivo di uniformare la formazione e renderla omogenea sul territorio nazionale".

"L'adesione dell'Ente Bilaterale Turismo di Bergamo al progetto nazionale in tema di formazione certificata rappresenta un tassello importante per la diffusione nel territorio nazionale di un servizio innovativo a favore di lavoratori e imprese del settore – prosegue Betti -. Infatti, solo una formazione a contenuti realmente rispondenti ai fabbisogni delle aziende può risultare utile alla necessità impellente di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro di persone (giovani e non). In questo senso, l'esperienza bilaterale è la sede più appropriata per fornire indicazioni e strumenti utili, con l'auspicio che anche le strutture pubbliche rivolgano adeguata attenzione a questa realtà nell'ambito delle proprie iniziative in tema di politiche attive."

"Ci auguriamo che questa iniziativa abbia successo e che le

aule siano piene – conclude Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale Turismo Bergamo -. Naturalmente daremo priorità alle aziende e lavoratori aderenti al sistema bilaterale ma non scartiamo l'ipotesi, qualora vi siano posti disponibili, di inserire anche persone senza occupazione”.

---

## **Omar Pedrini: “Sogno di creare un simposio per Gino Veronelli”**

Cantante, scrittore, poeta, autore e conduttore televisivo, attore, docente di comunicazione alla Cattolica di Milano e persino vignaiolo. Omar Pedrini, ex leader storico dei Timoria, è una persona dai mille talenti, difficile da inquadrare in una sola definizione. Negli ultimi anni, per dire, ha pubblicato tre album da solista, portato in teatro la vita di John Belushi, scritto libri e colonne sonore per il cinema firmando collaborazioni importanti.

Stasera al Druso Cafè di Ranica chiuderà il tour “Senza Vento” che lo ha visto più volte nella Bergamasca e nelle prossime settimane sarà a teatro insieme all'attore Alessio Boni con “66-67”(le loro date di nascita), reading poetico-musicale dedicato alle canzoni leggendarie dagli anni '60 ad oggi. L'abbiamo incontrato alla libreria Mondadori di Lovere per la presentazione del suo ultimo libro, Angelo Ribelle, dove era testimonial, con il vocal performer Boris Savoldelli, dell'Associazione Angelman (ai tanti talenti si aggiunge anche la sensibilità).

Cordiale, istrionico, colto, ci ha raccontato la sua vita, il suo amore per la terra, l'amicizia con Luigi Veronelli e Iginio Massari, le sue passioni a tavola e di quella volta che

Ugo Tognazzi ha cucinato per lui.

### **Che rapporto ha con il cibo?**

Un rapporto strettissimo, legato alla mia infanzia. Mia mamma cucinava con gioia, mio zio è stato uno chef di Villa Paradiso sul Lago di Garda e mio nonna inventava i piatti con i prodotti che offriva la terra.

### **Qual è il ricordo più bello di quegli anni?**

Mia mamma che mi porta a mangiare la brioche alla Pasticceria Veneto di Iginio Massari, era il mio premio quando avevo dei bei voti a scuola. Allora non era ancora popolare. Quando alzava la voce mi intimoriva. Oggi siamo amici, apprezzo la sua severità e il lavoro che fa. Dice che il salato è filosofia, il dolce scienza. Ho un altro ricordo che considero magico. Avrò avuto sette-otto anni e con la mia famiglia e degli amici eravamo andati in montagna a Marileva per festeggiare il Capodanno. In quello stesso albergo c'era anche Ugo Tognazzi. Una notte si offrì di cucinare per quanti erano ancora in piedi. Ho potuto così assaggiare il famoso "risotto alla Ugo". Mi ha fatto innamorare dell'idea di mangiare di notte. Lo faccio spesso. In famiglia mi credono bulimico. La verità è che c'è un gusto davvero unico nel silenzio.

### **È goloso?**

In realtà preferisco il salato, ma non ditelo a Iginio.

### **A quali piatti non rinuncia?**

Nasco vegetariano, ho cominciato a mangiare carne a 35 anni quando ho conosciuto Luigi Veronelli. Il salame mi appassiona. I miei fan lo fanno e spesso me lo regalano. Con Roby Facchinetti, che è un grande amico, discutiamo sempre su quale sia più buono tra quello bresciano e quello bergamasco. È più facile che troviamo un accordo sul calcio che sul salame (Ndr Pedrini è tifoso del Brescia, l'inno della squadra l'ha scritto lui).

**È stato molto amico di Veronelli, che incontro è stato il**

**vostro?**

Ci volevamo molto bene. Diceva che ero il figlio maschio che non aveva avuto. Mi ha insegnato l'amore per le vigne, il rispetto per il vino. Credo che oggi tutto il mondo dell'enogastronomia sia in debito di riconoscenza nei suoi confronti. Sogno di creare un simposio con tutti i suoi più grandi amici e di ricordarlo, davanti a un buon bicchiere ovviamente.

**Le ha trasmesso talmente tanta passione che è diventato vignaiolo...**

Ho cinque filari di vino nel Chianti e soprattutto olivi, ma non ne faccio un business, li produco solo per la famiglia e gli amici.

**Quindi ama il rosso?**

Mi piace tutto il vino e sono "Ambasciatore" del Franciacorta. Quando nel 2004 sono stato premiato a Sanremo per il miglior testo, Simona Ventura sul palco mi chiese se a casa mi aspettavano con lo champagne per festeggiare. Ho risposto che mi aspettavano con il Franciacorta. Da allora ho le chiavi di tutte le cantine. Non ne approfitto mai però, faccio solo qualche visita alle cantine dei miei amici.

**E in cucina come se la cava?**

Cucino poco ma con amore. Vivo solo da quando avevo 19 anni, sono abituato a prepararmi i piatti. Niente carne né pesce, ma sono bravissimo con le uova e i primi. Faccio dei bei sughetti.

**Nel 2009 ha condotto il programma Gamberock sul canale satellitare Gambero Rosso. Da allora le trasmissioni di cucina si sono moltiplicate e si parla moltissimo di cibo. Forse troppo?**

Va bene che se ne parli. I programmi hanno fatto crescere tutti i ristoranti e la cultura del cibo e del vino. Credo comunque sia un fenomeno vicino a implodere.

**Se potesse scegliere una persona qualunque al mondo, chi inviterebbe a cena?**

Anni fa, quando me lo chiesero, risposi Matteo Arpe di Capitalia perchè era riuscito a diventare dirigente e Giulio Andreotti perché conosceva tutti i più grandi segreti. Oggi mi piacerebbe passare una serata con il mio amico Gianni Mura.

**Chiude una tournée di grande successo, il suo ultimo libro Angelo Ribelle sta ricevendo grande consenso e nelle prossime settimane tornerà a teatro con un nuovo spettacolo. Ha ancora un progetto nel cassetto da realizzare?**

Sono un uomo appagato. Mi manca la pittura, ma con i pennelli sono un disastro. Amo la contaminazione delle arti, mi piacerebbe avere nuove collaborazioni con altri artisti, bravi cantanti, scrittori, attori. Vorrei scrivere per il regista Mario Martone, adoro il cinema. Ma la mia passione più grande è la musica. Quando sono tornato a cantare dopo otto anni di fermo dovuti a seri problemi di salute sono stato felice.

La foto di apertura è di Sara Ciommei

---

## **Allo Spazio Fase il Gin & Tonic Festival di Bergamo**

Gin giapponesi, gin italiani, gin mediterranei, gin alla canapa, gin al pompelmo rosa e gin al cacao: queste sono solo alcune delle tipologie che verranno proposte al Gin & Tonic Festival di Bergamo. Il più grande Gin & Tonic Festival

d'Italia, nato nel 2017, torna con la sua terza edizione in programma venerdì 11 e sabato 12 ottobre all'interno di Spazio Fase, complesso di edifici industriali recuperati da una splendida cartiera dismessa di fine '800 (ex Cartiera Paolo Pigna), sviluppandosi su una superficie di oltre 3.000 mq.

Al suo interno si troverà un'ampia area nella quale degustare Gin & Tonic di ogni tipologia. La vecchia fabbrica sarà infatti divisa in un'area degustazioni con stand tematici divisi in base alla provenienza geografica dei gin con etichette selezionate provenienti da tutto il mondo, un'area produttori e un'area market con stand vintage e creativi. A completare l'offerta un'ampia area ristoro con prelibatezze artigianali dello street food italiano e un palcoscenico con line up dai suoni '50s 60s e rockabilly e dj set fino a tarda notte. Insomma, Gin & Tonic Festival Bergamo è un'occasione per conoscere nuovi brand, ricette e notizie del settore, nonché per assaporare un ottimo Gin & Tonic in una location unica.

L'ingresso è gratuito. Il Festival è aperto dalle ore 18.00 alle 2.00.

Per maggiori informazioni: [gintonicfestival.com](http://gintonicfestival.com)

---

## **Debutta "October Crest", la festa dedicata alle Creste Scalvine**

Debutta "October Crest", la festa dedicata alle Creste Scalvine, il nuovo raviolo che omaggia la Presolana e piatto recentemente insignito del marchio Bergamo Città dei Mille

Sapori. L'iniziativa si svolgerà da venerdì 11 a domenica 13 ottobre con un programma ricco di appuntamenti che coinvolge tutti e quattro i comuni della Val di Scalve, Schilpario, Vilminore di Scalve, Colere e Azzone, fra buon cibo, sapori del territorio e spettacoli, laboratori per bambini, gite per tutti, tavole imbandite e alberghi per sostare anche più giorni e godere dei colori dell'autunno.

Per la cena di venerdì 11 e nelle giornate di sabato 12 e domenica 13 ottobre le Creste Scalvine saranno protagoniste nei piatti dei ristoranti della valle, dove verranno servite con grande varietà di condimenti, dai licheni alla verza, dalla selvaggina al burro locale, o ancora guarnite da sfoglie di formaggio o stese su un letto di morbida zucca.

Momento ufficiale della manifestazione sarà quello di sabato 12 ottobre, quando, durante una cerimonia che si svolgerà nel Palazzo Pretorio di Vilminore, avverrà la consegna ufficiale del marchio Creste Scalvine alla Comunità Montana di Scalve, ad opera dell'Associazione VisitScalve che ne vanta la paternità; saranno presenti la Dottoressa Raffaella Castagnini della Camera di Commercio di Bergamo e Silvia Tropea Montagnosi, giornalista ed esperta di cucina, in particolare di quella della tradizione bergamasca

### **Gli eventi in programma**

In un laboratorio che si svolgerà presso il Palazzo Pretorio a Vilminore nel pomeriggio di sabato, inoltre, i bambini potranno incontrare gli animali e conoscere la filiera di produzione delle Creste Scalvine, confezionarle con le proprie mani e gustarle durante un evento di show cooking.

Nel pomeriggio di sabato saranno organizzate visite al vicino campanile della Chiesa di Vilminore: il meraviglioso panorama che si gode dalla sua sommità mostrerà ai visitatori le creste rocciose che hanno ispirato con la loro forma frastagliata

l'originale plissettatura con cui la pasta del raviolo viene chiusa intorno alla deliziosa fonduta di formaggella, nonché il nome di questa pasta ripiena, la terza bergamasca dopo Casoncelli e Scarpinòcc.

La domenica sarà dedicata alle gite con accompagnatore verso quattro diverse mete: la Valle del Vò, con la sua cascata d'acqua che scende dall'alto con un salto di 25 metri, la Diga del Gleno, i boschi del Giovetto che ospitano la Formica rufa e infine il Rifugio Albani dove sarà possibile pranzare all'arrivo assaggiando in alta quota le Creste Scalvine. In programma anche la visita guidata -gratuita per chi assaggerà le Creste o soggiornerà in uno degli hotel della Val di Scalve- al Parco Minerario Andrea Bonicelli e all'Arboreto Alpino Gleno di Vilminore. Accesso gratuito anche a tutti gli altri musei del territorio.

## **Musica e teatro**

Due gli appuntamenti con lo spettacolo: venerdì 11 ottobre alle 21,15, al Cinema Teatro Prealpi di Schilpario, il concerto di Bandabardò, band combat-folk con oltre 1500 concerti all'attivo che ha di recente compiuto venticinque anni. Sabato 12 ottobre alle 21,15, presso Ecomuseo Zanalbert di Colere, "Gli invincibili", rappresentazione teatrale di Enzo Valeri Peruta con musiche dal vivo di Pierangelo Frugnoli, storie di uomini e donne che hanno vinto senza arrivare primi, hanno trasceso la sfida sportiva e varcato un confine. A loro modo, invincibili.

Durante la manifestazione ristoranti e alberghi offriranno ospitalità e Creste Scalvine a condizioni di favore: sul sito [www.valdiscalve.it](http://www.valdiscalve.it) le proposte promozionali.

Il biglietto per il concerto di venerdì 11 ottobre (prezzo 20 euro) è disponibile presso Disco Story di Darfo Boario Terme, tel.0364 533207 (+ diritti)- Musica Ribelle di Clusone,

tel.0346 25251 (+ diritti) e presso Pro Loco Colere, tel. 0346 54061 e Atiesse Associazione Turistica di Schilpario, tel. 0346 55059.

È inoltre possibile prenotare il biglietto con email a [schilpario@valdiscalve.it](mailto:schilpario@valdiscalve.it) Altre informazioni su [www.valdiscalve.it](http://www.valdiscalve.it) e al numero di Atiesse 034 655059.

Tutte le attività, escluso soltanto il concerto di venerdì sera per il quale c'è un biglietto d'ingresso, sono gratuite. Per consentire una migliore organizzazione, è gradita l'iscrizione per le gite di domenica.

---

## **Formazione, al via la nuova stagione: 150 corsi a catalogo e proposte su misura**

Riparte la stagione formativa di Ascom Confcommercio Bergamo organizzata dall'Area Formazione e Sviluppo (Laboratorio del Sapere e Accademia del Gusto). Suddivisa come sempre in due aree, enogastronomica e manageriale, la nuova stagione conta 150 corsi a catalogo a cui si aggiungono percorsi su misura per singole esigenze aziendali.

---

# Affari di Gola, in edicola il numero di ottobre

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola. Questo numero sarà dedicato all'imminente appuntamento internazionale con Forme, al concorso World Cheese Award e alle iniziative che ristoratori, gastronomi e fioristi Ascom dedicheranno ai prodotti caseari. Ma anche a tanto altro. Per abbonarsi: [www.larassegna.it/abbonamenti.com](http://www.larassegna.it/abbonamenti.com).

---

## Emozioni da bere

In pieno svolgimento della vendemmia delle uve rosse e dei moscati, il Consorzio Tutela Valcalepio, in collaborazione con la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, dà vita ad un inedito e originale evento. 'Emozioni da Bere' nasce dalla volontà di creare un'occasione di incontro con i prodotti dell'enologia bergamasca e di coniugare cibo, vino, territorio e l'emozione del ritrovarsi insieme a godere dei migliori prodotti del nostro territorio.

Per enfatizzare l'elemento emozionale dell'evento, si è scelta una location d'eccezione: il Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che, nella giornata di domenica 6 ottobre 2019 aprirà le porte al pubblico dalle 11 alle 20 per un vero e proprio viaggio nelle emozioni bergamasche. All'interno dell'affascinante cornice del Castello degli Angeli, il pubblico avrà modo di incontrare 20 produttori vitivinicoli e di degustare oltre 80 vini. Una rappresentanza davvero incredibile di tutta la piramide produttiva provinciale: ci sarà, naturalmente, il Valcalepio DOC, il padrone di Casa, ma sarà anche possibile degustare i Terre del Colleoni DOC, i

Bergamasca IGT e, in conclusione, i Moscati di Scanzo DOCG. Ad accompagnare i vini del territorio non potevano mancare gli eccezionali prodotti gastronomici orobici: paste ripiene, salumi, formaggi, pizze, risotti, polenta, dolci e tante altre specialità gastronomiche guideranno il pubblico attraverso le vie del gusto bergamasco, il tutto proposto direttamente dai produttori. Parte integrante dell'evento saranno i diversi momenti di intrattenimento pensati sia per gli appassionati che per i loro famigliari. Emozioni da Bere è quindi un bel momento per emozionarsi, divertirsi, approfittare della splendida location, godersi dell'ottima musica e partecipare agli svaghi previsti per grandi e per meno grandi.

'Abbiamo voluto un evento particolare – commenta il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Medolago Albani – dove l'ambasciatore per eccellenza del nostro territorio, il Valcalepio, sarà il protagonista avendo a fianco determinati produttori di food senza dimenticarci di rendere ancora più attraente questo momento d'incontro tramite attività ludiche'. L'ingresso avrà un costo di 25€ a persona (i ragazzi entrano gratis) e comprenderà un carnet da 18 ticket che consentiranno l'acquisto presso le varie postazioni allestite sia dei vini che delle specialità gastronomiche. Per info, scrivere a [info@valcalepio.org](mailto:info@valcalepio.org)

Presenti all'evento saranno le Associazioni: AIS delegazione di Bergamo, ONAV sezione di Bergamo, Slow Food condotta di Bergamo, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi e l'Associazione Cuochi Bergamaschi.

Lunedì 7 ottobre, dalle ore 14,30 alle 19,30 sarà invece riservato agli operatori del settore. I ristoratori e gli addetti ai lavori, assieme alle loro famiglie, saranno ospiti del Consorzio Tutela Valcalepio, e potranno in modo divertente degustare quanto il panorama enoico bergamasco può offrire.

'Degustare i prodotti enogastronomici, divertirsi, emozionarsi, rilassarsi e conoscere ancora meglio la ricchezza

del nostro territorio – conclude il presidente Rota della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca – è davvero un modo propositivo per mettere in risalto quanto di meglio sanno fare i produttori della nostra splendida provincia’.

[Emozioni da Bere – la locandina](#)

---

# **Campionati mondiali di pasticceria: a Milano l'evento più dolce dell'anno**

Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a Milano dal 19 al 22 ottobre per conquistare la coppa del mondo del Campionato di pasticceria “The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate” e il Campionato di Cake Design “Cake Designers World Championship”, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Ben 34 nazioni dovranno dare il meglio di sé tra sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza. Il tema di questa terza edizione sarà infatti “Arte e Tradizione Nazionale”: vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese.

“La scorsa edizione è stata una spettacolare avventura nel mondo della pasticceria d’élite, tra sapori unici, sculture inedite e accostamenti inusuali – afferma Roberto Lestani, Presidente della Fipgc –. E quest’anno lo sarà ancor di più. Tantissime le novità: oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una Art Gallery, con delle vere e proprie opere d’arte e demo live, un Contest School dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro. Ne vedremo delle belle!”.

### **Tre maestri pasticceri per tre discipline**

Per il Campionato di Pasticceria, ciascuna squadra sarà composta da 3 maestri pasticceri, scelti attraverso i campionati nazionali che si svolgono con cadenza biennale in ogni Paese del mondo, e un coach che avrà il compito cruciale di indirizzare, motivare e sostenere il proprio team.

Tre sono le “discipline” che metteranno alla prova l’abilità, la creatività e l’originalità delle squadre che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato.

A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che saranno presi in considerazione per scegliere il vincitore: l’attinenza al tema, la difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione. Ma anche l’originalità nell’accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici valuteranno anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l’affiatamento tra i membri della squadra.

L’Italia, campionessa in carica dell’ultimo Mondiale con un’opera dedicata al caffè, dovrà dare il massimo per mantenere alta la bandiera del Bel Paese. A sfidarla,

nazionali fortissime come il Giappone, campione mondiale nel 2015, e ancora Thailandia, Perù, Emirati Arabi e tante altre. Non mancheranno le squadre europee, come Francia, Portogallo e Germania che non aspettano altro che soffiare il titolo alla nazionale italiana.

## **Gli eventi collaterali**

Oltre al mondiale, ci saranno anche una serie di eventi collaterali. In primo luogo, l'Art Gallery una vera e propria galleria d'arte fatta di oltre 250 opere completamente commestibili e realizzate dai migliori pasticceri di tutto il mondo. Sculture di cioccolato, zucchero o interamente di formaggio, ogni opera sarà uno spettacolo per gli occhi. Inoltre, diverse demo live che vedranno gli artisti all'opera.

Ma non è tutto: questa edizione vedrà anche una gara dedicata alle giovani promesse dell'arte pasticceria, ovvero il Contest School. Realizzato in collaborazione con il MIUR, la gara vedrà oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia alle prese con diverse dimostrazioni e sfide da affrontare.



## **Il campionato di Cake Design**

Infine, il campionato di Cake Design: ogni nazionale è formata da un cake designer che ha vinto le selezioni nazionali lo scorso anno e da un allenatore. La sfida consisterà nel produrre torte da degustazione e una da esposizione, con creazioni di impressionante complessità che possono raggiungere anche un'altezza di 180 cm. A detenere il titolo di Campione del Mondo sono gli Emirati Arabi, ma gli sfidanti si presenteranno sicuramente con opere di rara spettacolarità.

Calendario competizioni:

- 19-20 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Cake Design
- 21-22 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Per maggiori informazioni: [www.federazione pasticceri.it](http://www.federazione pasticceri.it)

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali:  
[www.facebook.com/fipfederazione pasticceria/](http://www.facebook.com/fipfederazione pasticceria/)