

California Bakery a ottobre sbarca in Città Alta al posto del Caffè della Funicolare

“La legge non consente una selezione dei locali basata sul concetto di tradizione”. E’ questa la risposta del sindaco Giorgio Gori all’interpellanza presentata su California Bakery, l’attività che subentrerà il prossimo autunno al Caffè della Funicolare, in piazza della Scarpe a Bergamo Alta. Nell’interpellanza Andrea Tremaglia (Fratelli d’Italia) chiedeva come mai “Atb proprietaria dei locali, ha rifiutato la proposta di un altro gestore interessato a parità di condizioni d’offerta, con una proposta di ristorazione più tradizionale”. Secondo il Comune “Il regolamento sul commercio per le zone di particolare rilevanza storico artistica [...] non consente – né potrebbe, date le normative vigenti – di attuare una selezione delle tipologie basata sul concetto di tradizione. L’unica selezione possibile è basata sui codici Ateco, e da questo punto di vista l’attività subentrante – svolta dalla società “CB Italy srl” – seppure caratterizzata da una denominazione in lingua inglese, non presenta significative differenze rispetto alla precedente (e tutt’ora funzionante) attività di bar/pasticceria; né rileva il fatto che sia parte di un progetto che può oggi contare in altre città italiane su altri otto punti vendita. Si tratta peraltro di un’impresa italiana, nata dall’iniziativa di imprenditore messinese, caratterizzata dall’uso di ingredienti di qualità, il più possibile tratti dalla produzione agricola del territorio (come dichiarato alla stampa dallo stesso imprenditore). Il sindaco ricorda che il subentro è stato deliberato da ATB durante il CDA del 4 luglio 2016 e confermato il 31 gennaio 2018, insieme a un incremento del canone e chiarisce che “Nessun altra proposta è pervenuta formalmente ad Atb. Il nuovo canone è superiore del 15 per

cento rispetto all'attuale, ed è stato determinato con valutazione peritale."

Premio Arrigoni alla Fondazione Pellegrini per il ristorante solidale Ruben

E' stato assegnato alla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, per il Ristorante Ruben di Milano, il Premio Francesco Arrigoni 2018. Il locale, aperto dal patron della Fondazione ed ex presidente dell'Inter, Ernesto Pellegrini, in memoria di un amico d'infanzia morto in povertà dopo aver perso il lavoro, è oggi un punto di riferimento per i cosiddetti "nuovi poveri"; un locale solidale che serve una media di 400 pasti al giorno al prezzo simbolico di un euro e che di recente ha avviato anche due progetti di reinserimento lavorativo.

"Bella e unica nel suo genere, finora, l'iniziativa di solidarietà chiamata Casa di Ruben: un ristorante destinato ai nuovi poveri, da qualunque parte arrivino. Gli italiani sono in aumento. Un ristorante dove un pranzo completo costa un euro, bambini gratis. Trecento coperti al giorno. E non solo cibo, anche calore umano, ritessitura di una rete sociale lacerata, supporto psicologico. La giuria ringrazia la Fondazione Ernesto Pellegrini perché, nel ricordo di un brav'uomo morto di freddo, ha dimostrato che la Milano col cuore in mano esiste ancora" ha dichiarato il Comitato Francesco Arrigoni.

Il Comitato del Premio Arrigoni lo ha dunque scelto come esempio di professionalità, ma anche e soprattutto per aver saputo valorizzare la ristorazione con un ambizioso progetto

in cui i suoi ideatori hanno messo il cuore per aiutare chi vive al giorno d'oggi in uno stato di indigenza nella metropoli lombarda. Aperto tre anni fa nel quartiere Giambellino di Milano, il Ristorante Ruben si è subito fissato come obiettivo quello di aiutare disoccupati, divorziati e padri separati, persone non abituate ad elemosinare un pasto, ma che non per questo sono meno bisognose di aiuto. E tra le centinaia di pasti caldi serviti ogni giorno alcune decine sono destinate ai bambini.

Il Premio viene assegnato ogni anno in concomitanza con il giorno della nascita del giornalista Francesco Arrigoni, allievo e collaboratore di Luigi Veronelli, fondatore e direttore del Seminario Veronelli, passato alle pagine del Gambero rosso e del Corriere della Sera, e consiste in un assegno di 5.000 euro e di un oggetto artistico, un albero a forma di cuore che racchiude una vite, realizzato sulla roccia da Daniele Bernardi e Fabio Spasiano della Scuola d'Arti e Mestieri Francesco Ricchino di Rovato (BS), a ricordare la passione di Francesco per la montagna e le arrampicate.

Quest'anno la consegna del sesto Premio intitolato al giornalista prematuramente scomparso nel 2011, è avvenuta all'Abbazia di Fontanella di Sotto il Monte Giovanni XXIII. L'evento si è concluso con una cena speciale ospitata dall'Agriturismo Cavril a cui, riconfermando la formula dello scorso anno, hanno contribuito alcuni dei ristoratori di Ingruppo, l'iniziativa che da cinque anni rende l'alta gastronomia bergamasca «prêt-à-manger».

Il menù è stato curato dallo chef di origine amalfitana Roberto Proto, patron del ristorante *Saraceno* di Cavernago, da Mario Cornali, chef e titolare del ristorante *Collina* di Almenno San Bartolomeo, giunto alla terza generazione, Antonio Lecchi patron di *Casa Virginia* a Sorisole e Stefano Binda, chef del ristorante a una Stella Michelin *Dac a Trà* di Castello Brianza.



Da sinistra, Antonella Arrigoni, Ernesto Pellegrini e la moglie Ivana

Fino al 30 aprile l'alta cucina si fa accessibile

Anche quest'anno la cucina stellata diventa più alla portata. Ritorna InGruppo, l'iniziativa che da cinque anni unisce l'alta cucina, l'autenticità del territorio e un menù a prezzo accessibile. Fino al 30 aprile, con l'esclusione del 1 aprile giorno di Pasqua, in 20 prestigiosi ristoranti della Bergamasca, con incursioni nelle provincie di Lecco e Milano, si potranno consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al prezzo prestabilito di 60 euro a persona (ad esclusione di tre locali dove la spesa è di 120 euro. La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura. La prenotazione è obbligatoria e può

essere effettuata via telefono o via e-mail direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "InGruppo" (basta indicare generalità, un contatto telefonico e attendere la risposta di conferma). L'iniziativa nasce per valorizzare il moderno ristorante, avvicinare anche la clientela più giovane o non avvezza alle bontà dell'alta cucina, facendole scoprire l'eccellenza a tavola.

L'edizione 2018 propone diverse novità: innanzitutto uno spirito solidale che si è concretizzato con la proposta di piatti dedicata alla Giornata delle Malattie Rare lo scorso 28 febbraio, in sodalizio con l'Istituto Mario Negri. E poi uno speciale tributo a Gualtiero Marchesi, a quattro mesi dalla sua scomparsa, in agenda dal 26 al 30 aprile, nel finale della manifestazione. Altra importante novità di questa sesta edizione è il numero dei partecipanti che sale a 20 con l'ingresso del ristorante stellato Pomiroeu di Seregno guidato dallo chef bergamasco Giancarlo Morelli. Un fuoriclasse della cucina che ha sempre considerato il riso tra gli ingredienti più nobili della tradizione italiana tanto da vincere il Risotto dell'anno nel concorso «Premio Gallo».

Quest'anno all'iniziativa se ne aggiunge un'altra, la nuova Guida InGruppo, con oltre 20 pagine dedicate ai prodotti del territorio, 20 schede dei ristoranti e tante ricette. La Guida è distribuita gratuitamente ai clienti InGruppo e all'aeroporto di Orio al Serio.

I partecipanti – A'Anteprima (Chiuduno), Al Vigneto (Grumello del Monte), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere), Casual Ristorante (Bergamo), Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta), Collina (Almenno S. Bartolomeo), Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza – Lc), Da Vittorio (Brusaporto), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago), La Caprese (Mozzo), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè), Posta (S. Omobono Terme), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole),

Ezio Gritti (Bergamo) e Pomiroeu (Seregno – MB). Un firmamento in cui si distinguono le tre stelle del ristorante Da Vittorio e le due stelle del Mudec di Enrico Bartolini, accompagnate dai premiati con una stella come il Casual di Bergamo (cucina guidata dallo chef Christopher Carraro), il Frosio, l'Antica Osteria dei Cameli, Il Saraceno, l'A'Anteprima, l'Osteria della Brughiera, il ristorante LoRo, il Dac a Trà e il Pomiroeu, – arrivando a contare ben 14 stelle.

Niente sanzioni se si utilizzano confezioni di formaggi integre

Ristoratori e titolari di pizzerie non saranno considerati responsabili di quanto contenuto nelle confezioni di caseina e caseinati in caso di violazione delle prescrizioni europee, se le stesse sono integre e c'è buona fede. Lo stabilisce la Legge 167/2017 contenente le “Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea” entrata in vigore il 12 dicembre scorso.

La normativa prevede alcune disposizioni in merito alla preparazione di alimenti con l'utilizzo dei preparati che possono essere utilizzati da parte di ristoranti, pizzerie, come ad esempio mozzarellae e formaggi per pizza (Dir. (UE) 2015/2203). Vengono previste sanzioni amministrative (da 1.000 a 10.000 euro) per chiunque utilizza tali prodotti che non soddisfano alcuni requisiti di qualità (presenza di piombo, materiali estranei, ecc.). FIPE, la federazione italiana pubblici esercizi ha sollevato alcune criticità riguardanti

la norma in questione, soprattutto in merito al fatto che le sanzioni fossero applicabili a “chiunque”, non prevedendo una particolare deroga per chi – come il ristoratore – compra tali caseine e caseinati in confezioni sigillate e pertanto non è in grado di sapere se all’intero vi sia la presenza o meno dei materiali sopraindicati.

Parlamento e Governo hanno compreso e sostenuto le ragioni di Fipe e inserito un nuovo comma (il n. 9) all’interno dell’art. 12 della legge che oggi prevede: “Le sanzioni previste al comma 8 non si applicano a chi utilizza caseine e caseinati in confezioni originali, qualora la mancata corrispondenza alle prescrizioni di cui al medesimo comma 8 riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti, purché l’utente non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione”.

[Legge 167 20 novembre 2017](#)