# Le scivolate dei clienti tra “Tachipirinha” e whisky “Johnnie Wayne”

Non è vero che siamo diventati tutti esperti di enogastronomia. Strafalcioni, errori e cadute di stile sono sempre all’ordine del giorno nei locali. Ce ne siamo fatti raccontare alcuni da chef, ristoratori, docenti e barman bergamaschi

---

# I bergamaschi e la colazione, il rito raccontato dai baristi

Se cappuccino e brioche restano i favoriti, crescono i prodotti alternativi, scelti da chi punta sulla leggerezza o si “difende” dalle intolleranze. Non mancano le richieste bizzarre. Ecco cosa vede chi sta dall’altra parte del bancone e la top ten delle preferenze

---

# Contributi per la sicurezza

# dei negozi, scatta il bando. Ecco cosa c’è da sapere

Martedì 20 settembre al via le domande per finanziare sistemi di sicurezza, in negozi di moda, tabaccai, farmacie, gioiellerie e orologerie, profumerie, distributori di benzina, erboristerie, bar, ristoranti, negozi di telefonia. Assistenza in Ascom. La scadenza è il 15 dicembre

---

# Aprire un bar, dieci regole per non sbagliare

La voglia di dare vita al locale dei propri sogni è sempre attuale. Ma oggi più che mai l’improvvisazione si paga a caro prezzo. Sul numero di settembre di Affari di Gola, il vademecum per partire con il piede giusto, dalla definizione dell’idea al calcolo di costi e investimenti

---

# Mille modi di servire il caffè. Scatta il concorso on line

Dal primo agosto al 9 ottobre il contest per gli esercenti “Come personalizzi il tuo caffè?”, che premia le immagini del servizio più creativo e “cortese”. Al vincitore un corso di

“Sommelier dell’Espresso”. Un’iniziativa firmata Fipe e Ica – Associazione italiana caffè

---

# Contributi per la sicurezza dei negozi, ecco chi può partecipare

Fino a 5mila euro a fondo perduto per orologerie e gioiellerie, tabaccai, stazioni di servizio, profumerie, telefonia, abbigliamento, calzature, pelletteria, ristoranti e bar. Domande dal 20 settembre, assistenza in Ascom

---

# Bergamo e l’aperitivo, ecco i must dell’estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo

---

# Passerella di Christo, le soste golose da non perdere

Aperta da stamane The Floating Piers, la passerella dell’artista Christo che collega Monteisola alla terraferma,

evento tra i attesi dell’anno nella nostra provincia. Il telo che colora di giallo-arancio la passerella regala uno scorcio inedito del lago. La curiosità è all’apice e l’attenzione e la curiosità sono tutti indirizzati verso quella che per tanti operatori del commercio e del turismo sul Sebino è l’occasione d’oro.  Negozianti, bar, ristoranti e alberghi sono pronti a moltiplicare la propria attività. Al di là degli scetticismi, delle critiche e delle polemiche che da mesi circondano questo evento, i prossimi giorni saranno per l’economia del lago, ma più in generale per quella bergamasca, una vetrina unica per far conoscere i prodotti del territorio.  Per chi ha deciso di passeggiare sul lago e di vivere l’installazione di Christo, le soste all’insegna del gusto sono infinite e per tutti i gusti e le esigenze. Noi ne consigliamo alcune, da non perdere.

## Pesce di lago al top

La visita alla  passerella è l’occasione per farsi una scorpacciata di pesce di lago: dalle arborelle fritte o in carpione, a coregone, salmerino e lavarello alla griglia, dal filetto di persico dorato alla tinca al forno. Le trattorie e i ristoranti che li propongono sono disseminati un po’ ovunque. Sulla sponda bergamasca, segnaliamo a Castro il ristorante Vulcano (chiedete di mangiare nella piazzola esterna con gli ulivi e vista sul lago e sul Monte Trenta Passi) e il ristorante Al Guelfo Negher a Riva di Solto. Chi vuole unire alla buona cucina un ambiente di atmosfera ed è disposto a spendere un po’ di più, non può perdersi il ristorante Gabbiano a Predore (incantevole il terrazzino a picco sul lago), il ristorante Zù a Riva di Solto (anche qui con vista sul lago e un bel giardino) e l’Osteria Spirito di Vino, affacciata sul porto turistico di Lovere.

Alcuni ristoranti, in omaggio all’evento, porteranno in tavola piatti dedicati. Ad esempio, il Chiostro dell’Hotel Sebino, in piazza Besenzoni a Sarnico, avrà in carta la “pasta calamarata di Christo”, un primo piatto dal sapore mediterraneo con

vongole veraci, calamari, crema di tartufo e una originale pasta ad anelli. Mentre il ristorante Panoramico, a Fonteno, dedicherà al grande artista “Christo incontra il lago”, un piatto a chilometro zero a base di salmerino (che rappresenta l’isola), camomilla (a richiamare la calma del lago) e mais croccante (il floating pier).

Chi ama il pesce di lago o desidera fare un tuffo nella tipicità non può non fare una tappa a Clusane per assaggiare la tinca al forno, il succulento fiore all’occhiello della cucina locale. Lo propongono un po’ tutte le trattorie del paese. La ricetta è tramandata da tre generazioni. Più di Amatrice con l’amatriciana o di San Daniele o Sauris col prosciutto, Clusane ha legato il suo nome a questo piatto già dalla fine dell’800, arrivando ad avere negli anni quasi trenta ristoranti con la tinca al centro della loro proposta. Non sarà difficile trovarli: in omaggio all’evento, i ristoratori coloreranno i balconi e le verande con fiori gialli. Noi vi consigliano la trattoria Al Porto, il ristorante Da Sandro, l’antica trattoria del Gallo e la Trattoria del Muliner, anche per i prezzi contenuti.

A Monteisola, in località Carzano, merita La Locanda al lago: il papà del titolare è pescatore e il pesce è pescato in giornata. Buonissimi il carpaccio di trota, la millefoglie di sardina, la zuppa di pesce con pescato di lago e le fritture. Per una sosta familiare, consigliamo anche La Spiaggetta, in località Sensole, una piccola trattoria con pergolato sul lago e in menù sempre un piatto con il pescato del giorno. Mentre, in località Peschiera Maraglio, La Foresta, il ristorante più noto dell’isola, offre una sosta raffinata.

## Le alternative

Chi preferisce il pesce di mare, potrà optare per una sosta al ristorante Nò-Do a Paratico, dove troverà un ambiente elegante, un giardino mozzafiato sul lago e piatti molto curati, al ristorante l’Approdo sempre a Paratico o

al ristorante Le Tentazioni a Pisogne. Per gli amanti della pizza, la Pizzeria Pizzicotto a Sarnico, Art a Lovere, il ristorante pizzeria San Martino a Iseo e il Ghiottone di Clusane (da provare la pizza al tagliere). Per assaggiare i tipici casoncelli preparati in ogni stagione con ripieni diversi, la Trattoria Cacciatore a Sulzano (buone anche la selvaggina e la specialità: i tagliolini all'oca). Per una sosta in agriturismo, infine, meritano La Cascina dei Prati a Credaro, la Cascina Oglio a Sarnico e El Dos del Bec a Toline.

## Un giro tra le sagre

Un'occasione meno formale per conoscere i piatti del lago è offerta dalle sagre. Nel periodo della passerella ce ne saranno due molto caratteristiche, a pochi giorni di distanza l'una dall'altra. Da mercoledì 23 giugno a domenica 3 luglio a Castro, alla rassegna gastronomica di Legambiente Alto Sebino, si potranno gustare piatti gourmet realizzati con prodotti di altissima qualità come le sarde alla griglia, l'anguilla gratinata e la ricetta dedicata all'evento: il "filetto di coregone in passerella", coregone di lago, zucca e olio di oliva extravergine di Marone, ma anche piatti vegetariani e vegani e una lista di proposte street food accompagnate da centrifugati di frutta e verdura. Con il plus dello scenario del lago e della montagna Trenta Passi e, se si è fortunati,  la compagnia di qualche cigno curioso. Se avete tempo e voglia di abbinare una piccola camminata nella natura, fatevi spiegare come raggiungere il Parco della Gola del Tinazzo, un'area protetta dove potrete ammirare la forra, un canyon naturale incredibile, risultato di fenomeni erosivi millenari, con la sua tipica flora e fauna.
L'1, 2 e 3 luglio, la storica Sagra del pesce di Riva di Solto proporrà menù dedicati al 100 per cento al pesce di lago, cucinati secondo le ricette della zona e serviti in una bella piazza a bordo lago. Noi consigliamo di cominciare con la bruschetta con il pregiatissimo olio extravergine locale e di

proseguire con il “Menù del Pescatore”, composto da alborelle in carpione, bocconcini di tinca fritta, trota marinata, sardine fresche alla griglia e pesce sott’olio alla griglia con polenta. Da non perdere, la sardina con la polenta.

## Dal caffè all’aperitivo

Anche le occasioni per una buona colazione o merenda sul Lago non mancano. A Lovere sosta obbligata al Bar Centrale, affacciato sulla piazza e indirizzo cult dei loveresi (provate le coppe di gelato, c’è una lista infinita) o al Bar Ricci, centro della movida locale, nell’elegante spazio esterno tra gli ulivi e lo sfondo del lago e con un comodo parcheggio vicino, prezioso soprattutto per i motociclisti. A Sarnico fermatevi allo storico Bar Centrale in piazza XX Settembre oppure allo Swing Cafè per osservare lo “struscio” sul lungolago. Poco distante, oltre il ponte, a Paratico, il Belleville Rendezvous, ricavato da un magazzino, è un locale diverso dal solito, dallo stile industriale e urbano: buoni gli aperitivi e gli hamburger. La sera potrebbe capitare di assistere a un concerto (apre alle 18). Per i più golosi gli indirizzi da non perdere sono tanti: a Lovere, la storica Pasticceria Wender, per i pasticcini e le brioche, e la Pasticceria Bardoni per i cioccolatini e le torte; a Sarnico, di fronte alla Chiesa, la Le delizie di Rebecca, per i biscotti e i macaron. E ancora, a Iseo, in piazza Garibaldi, la Patisserie Chocolaterie Nazzari propone buonissimi cannoncini e bignè, ma anche macaron, muffin e donut. Il top qui è prendere un caffè americano aromatizzato nella classica tazza e il krapfen alla marmellata e passeggiare in riva al lago.

Gli appassionati di gelato trovano sul Lago d’Iseo alcuni dei migliori indirizzi delle due province: da non perdere, il gelato da passeggio della Gelateria Mei o della attigua Gelateria La Gatta. Su quale sia il più buono è in corso da decenni una disputa tra i frequentatori abituali. La Mei proporrà anche un gelato dedicato all’evento. Altre

soste imperdibili per i cultori sono la Gelateria Mongolfiera a Iseo, la gelateria Oasi di Villongo sulla provinciale, e la storica Gelateria Biffi di Credaro: la riconoscerete dalla coda di persone in attesa che arriva fino sulla strada.

### Per salutisti e vegetariani

Chi segue una dieta vegetariana o vegana troverà sul lago diverse occasioni di soste salutiste. A Sarnico, non perdete le centrifughe di frutta e verdura della bottega Dicottedicrude, nell'incantevole contrada Lantieri in centro storico. Fate tappa anche al Soul Fruit, in piazza XX Settembre, per uno spuntino veloce a base di piatti di bio-gastronomia e vegani, succhi e muffin di frutta. A Vello di Marone, la Trattoria Glisenti utilizza solo materie prime biologiche e certificate italiane e prodotti freschi del territorio, il tutto assolutamente vegetale (ma si possono trovare anche piatti della tradizione culinaria lacustre preparati con il pescato del giorno dei pescatori locali). A cornice della buona cucina c'è una terrazza con vista mozzafiato su Montisola. In alternativa, l'Osteria Pane Al Sale di Clusane, con una bella vetrata sul lago, cibo buono e ottimi vini.

---

# Al bar bimbi e disabili scelgono da soli. Dall'Ascom la tovaglietta in simboli

Illustrazioni semplici e colorate aiutano i bambini in età prescolare e tutti coloro che hanno una difficoltà comunicativa. L'iniziativa è promossa dal Gruppo Bar e

Caffetterie con la collaborazione dell’Associazione Angelman e il patrocinio dell’Armr. Le tovagliette sono distribuite gratuitamente ai bar che aderiscono alla campagna

---

# Caffè perfetto e stuzzichini da chef, due corsi per dare una marcia in più ai bar

Due proposte dell’Accademia del Gusto per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale. La prima è in calendario giovedì 17 marzo ed ha per titolo “Stuzzichini al bar: stupire con poco”. Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo in programma invece “La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni”