I turisti diventano chef all’aeroporto di Orio al Serio

L’Aeroporto di Milano Bergamo lancia un concorso di cucina tra i suoi passeggeri. L’iniziativa si chiama “Chef in aeroporto” e possono partecipare i passeggeri maggiorenni in possesso di un documento di viaggio effettuato nel corso del 2019 o in procinto di farlo entro il 31 dicembre dell’anno in corso. La prova prevede di realizzare una ricetta di ispirazione territoriale, che rappresenti il territorio di riferimento dell’Aeroporto di Milano Bergamo, utilizzando ingredienti principali prevalentemente lombardi.

I partecipanti avranno tempo fino al 31 agosto per collegarsi al sito www.bgychef.milanbergamoairport.it, inserire i dati personali insieme alla copia del documento di viaggio, la descrizione della ricetta per una lunghezza massima di 1.500 caratteri in lingua italiana, e le foto che rappresentano le fasi di esecuzione (in formato jpeg, Gif o Png) fino a una dimensione massima di 5 Mb. Entro il 20 settembre 2019 una giuria di esperti procederà alla selezione delle tre migliori ricette, i cui ideatori saranno invitati a partecipare al cooking show che si terrà al Vicook Bistrot dell’Aeroporto di Milano Bergamo, dove potranno cimentarsi nella preparazione della propria ricetta alla presenza dello chef tristellato Chicco Cerea.Il vincitore vedrà pubblicata la ricetta per un anno intero nel menù di Vicook Bistrot, giudicato tra i migliori ristoranti aeroportuali a livello mondiale.

L’iniziativa mira a coinvolgere i passeggeri nel mondo della cultura enogastronomica su cui da tempo ha puntato l’Aeroporto di Milano Bergamo, con proposte basata su esperienze del gusto e riscoperta delle identità territoriali.

Forme, aperte le iscrizioni ai World Cheese Awards

Sono aperte le iscrizioni per partecipare ai World Cheese Awards e gli organizzatori, Guild of Fine Food, invitano i produttori di formaggio di tutto il mondo a presentare i loro prodotti alla più grande competizione mondiale dedicata esclusivamente ai formaggi e non ad altri prodotti caseari. World Cheese Awards avrà luogo venerdì 18 ottobre 2019, per la prima volta in Italia, nell'ambito dell'evento FORME che si svolge nella città di Bergamo.

Dopo aver raggiunto un numero record di iscrizioni nel 2018, quest'anno si prevedono più di 3.500 iscrizioni, provenienti da oltre 40 Paesi dei sei continenti. La comunità casearia internazionale si riunirà per giudicare tutti i formaggi in un solo giorno, raccogliendo produttori, rivenditori, compratori, consumatori e giornalisti gastronomici in un'autentica celebrazione internazionale di tutto il mondo del formaggio.

World Cheese Awards, piattaforma globale per promuovere l'eccellenza della produzione casearia, dai pluripremiati ai piccoli artigiani, assegnerà le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold con una giuria formata da 230 membri che indirizzerà i buyer internazionali verso i formaggi migliori del mondo. In seguito, una Super Giuria di fama internazionale eleggerà i formaggi migliori in diretta televisiva su WCA TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo 2019.

La quarta edizione di FORME ospiterà un evento senza precedenti dedicato al formaggio e a i suoi estimatori. Oltre 40,000 visitatori avranno l'opportunità di immergersi nel vivo di World Cheese Awards. Inoltre, potranno visitare gratuitamente un'esposizione museale dedicata ai precedenti

Formaggi Campioni del Mondo, assistere all'esame della giuria dal vivo e partecipare a tour di degustazione che si terranno durante il fine settimana. L'evento FORME, ambientato nel cuore medioevale di Bergamo e nei padiglioni della Fiera di Bergamo, ospiterà, oltre a World Cheese Awards, Cheese Festival, un grande spettacolo di arte casearia aperto al pubblico e B2Cheese, l'inedita fiera internazionale dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario, offrendo alla comunità casearia lo scenario ideale per interagire, degustare e giudicare, ma anche stringere accordi e concludere affari.

John Farrand, amministratore delegato di Guild of Fine Food, l'organizzazione che gestisce World Cheese Awards, ha commentato: "Siamo davvero entusiasti di venire in Italia per la prima volta, e di collaborare con FORME per realizzare il più grande evento all'interno del calendario delle manifestazioni casearie internazionali di quest'anno. World Cheese Awards cresce in dimensioni e pubblico anno dopo anno, ma non abbiamo mai perso di vista il suo vero significato: la celebrazione del lavoro dei piccoli produttori di formaggio artigianali. Ecco perché per questa edizione ci auguriamo un numero maggiore di iscrizioni, provenienti da più Paesi. La regione Lombardia ha i numeri e la qualità per eccellere nella produzione casearia e non riesco a immaginare un'ambientazione migliore in cui il mondo caseario possa riunirsi ancora una volta, per applaudire le eccellenze e puntare i riflettori anche sui formaggi delle Cheese Valleys, nel momento in cui Bergamo è candidata ad essere nominata Città Creativa UNESCO per la gastronomia."

Le iscrizioni per il World Cheese Awards termineranno lunedì 9 settembre. Si consiglia di iscriversi in anticipo. I produttori possono iscriversi online su www.gff.co.uk/wca. World Cheese Awards si svolgerà venerdì 18 ottobre e farà parte dell'evento FORME, in programma da giovedì 17 a domenica 20 ottobre a Bergamo.

World Cheese Awards

World Cheese Awards rappresenta un appuntamento annuale importante nel calendario di chi ama il formaggio, e da oltre 30 anni riunisce produttori, commercianti, acquirenti, consumatori e giornalisti gastronomici di tutto il mondo, per celebrare la tradizione, l'innovazione e l'eccellenza nel settore caseario. È l'evento più famoso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, perché yogurt, panna, burro e altri prodotti caseari non sono ammessi alla gara. L'evento sostiene i migliori produttori di formaggi al mondo, dai piccoli artigiani ai grandi produttori internazionali.

I membri della giuria, suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, selezionano i formaggi meritevoli di medaglia di Bronzo, Argento o Oro. Esaminano la crosta e la struttura del formaggio, il colore, la consistenza, l'omogeneità e soprattutto il sapore. Ogni squadra, nell'ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che porterà all'esame finale della giuria. La Super Giuria, che rappresenta i quattro angoli del mondo, procede infine a eleggere i 16 formaggi finalisti di fronte a un pubblico di produttori e consumatori, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo; l'avvenimento viene trasmesso in diretta televisiva su WCA TV.

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici. Sono Mister Michetta, Hotel Cappello D'oro, Parrucchiere Baggi, Gioielleria Riva e Alba Abbigliamento che con eleganza, creatività e semplicità hanno espresso il loro amore per il jazz

---

"Libri per sognare": Torna per il terzo anno l'iniziativa dei librai Ascom

Sono 1200 i ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che partecipano quest'anno alla terza edizione di "Libri per sognare", la manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo con l'obiettivo di diffondere il gusto e il piacere della lettura.

"In un momento in cui si legge poco – afferma Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – vogliamo far crescere lettori attenti, curiosi e interessati. Se avvicinati alla lettura in modo corretto e con fantasia i bambini possono diventare grandi lettori. Con grande entusiasmo abbiamo deciso di raccogliere questa sfida e di creare iniziative che facciano crescere il piacere di leggere un buon libro".

I librai bergamaschi di Ascom sono sulla buona strada, dato che nelle tre edizioni hanno coinvolto circa 2500 ragazzi, oltre 100 classi e 70 istituti scolastici statali e paritari del territorio della provincia.

“Siamo partiti un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta dove avevamo proposto alcuni laboratori sempre legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani- spiega Botti -. Dopo il successo della prima edizione, abbiamo ampliato la seconda inserendo oltre ad un weekend anche un concorso letterario e creando un nostro sito internet e un meccanismo di votazione online. Abbiamo voluto da un lato cercare di aumentare nei bambini l’interesse della lettura e dall’altro farli partecipi: non solo leggere in classe il libro ma anche renderli protagonisti nella votazione del miglior autore. Il riscontro da parte delle scuole è molto buono; riceviamo complimenti dagli insegnanti , che ci incentivano ad andare avanti”. “La manifestazione continua a crescere – afferma Giorgio Lazzari, segretario del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – E quest’anno abbiamo deciso di svolgere la premiazione al Palacreberg in modo da contenere tutti i partecipanti. Siamo soddisfatti di aver colto con questo progetto un interesse nei ragazzi e nei loro insegnanti”.

L’edizione 2019 coinvolge i ragazzi di 60 classi di 5 elementare e 1 media, invitati alla lettura di cinque titoli di autori contemporanei, che devono essere recensiti e votati. La premiazione del titolo vincitore, del suo autore e delle recensioni migliori avverrà lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30.

I cinque titoli in finale, scelti ad ottobre dalla commissione organizzatrice, sono: “Cento passi per volare” di Giuseppe Festa (Ed Salani), “Pinna morsicata” di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), “Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo” di Riccardo Cazzaniga

(ed. Rizzoli), “Mitico!” di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e “Io e Mercurio” di Emanuela Nava (Ed. Piemme).

Ciascuna delle 60 classi partecipanti a dicembre ha ricevuto la cinquina di libri. Ora, i ragazzi hanno tempo fino a marzo per leggerli e commentarli, nei modi che ogni insegnante ritiene più opportuno: lettura individuale, collettiva in classe, discussione tra studenti. Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest’anno è l’introduzione di una nuova modalità di recensione che dà l’opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. “Lo scorso anno sono giunte 400 recensioni alcune acute e molto sensibili, altre simpatiche e ironiche – afferma Botti -. Non è stato semplice sceglierle. I bambini ci hanno stupito per il loro entusiasmo e la spigliatezza delle loro analisi. Siamo curiosi di quanto scriveranno su questi cinque titoli ”.

Vengono premiate le tre recensioni migliori, la recensione più divertente, il giudizio più in solito e la recensione più professionale. La giornata conclusiva vede la partecipazione dei cinque autori che si racconteranno e parleranno della loro opera e ai quali i ragazzi potranno rivolgere domande. Al termine della premiazione ci sarà il classico “firma copie”.

“Vorremmo che i ragazzi si sentissero i veri protagonisti di questa iniziativa, cominciando dalla lettura dei libri, continuando con la possibilità di poter esprimere, in tutta libertà, il loro giudizio, terminando con l’incontro con gli autori vero momento clou di tutta l’iniziativa, nel quale si dà forma all’immaginario – conclude Botti- Speriamo vivamente che tutti i 1200 ragazzi iscritti possano essere presenti alla giornata conclusiva, per non privare i giovani lettori di questa importante esperienza”.

Per informazioni www.libripersognare.it

Vetrine in jazz, torna il concorso per i negozi della città

Ascom, in collaborazione con Bergamo Jazz, propone anche quest'anno il concorso "Jazz in Vetrina" che premierà i cinque migliori allestimenti a tema realizzati in occasione dell'evento musicale "Bergamo Jazz 2019", in programma a marzo. Per informazioni e adesioni: Tel. 035 4120202 giorgio.lazzari@ascombg.it – www,ascombg.it

---

Monte Isola candidata a "European Best Destination 2019"

"Monte Isola (comunemente: Mont'Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d'Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km2 una vera perla italiana", così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un'organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di "European Best Destination 2019".

Basta un click sul www.europeanbestdestinations.com fino al 5 febbraio 2019 per renderla la "regina" del turismo di quest'anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze,

Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l'installazione temporanea "The Floating Piers" dell'artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l'olio extra vergine d'oliva è l'oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D'estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.
Monte Isola: nel cuore del lago, dell'Italia e ora in quello dell'Europa.

Al via la Bergamo Cocktail week

Dal 14 al 19 gennaio Bergamo si trasforma in un palcoscenico per i professionisti dei drink con la Bergamo Cocktail Week: cinque giorni di masterclass, eventi, laboratori di idee, sperimentazioni, tutti a tema cocktail&beverage, che coinvolgeranno anche alcuni ristoranti e gastronomie. Le iniziative si svolgeranno per tutta la città, nelle piazze, nelle strade e persino nei vicoli. 19 locali selezionati dovranno ideare una 'Mini drink list' costituita da tre drink: un cavallo di battaglia, un drink a tema anni '70/'80 e il drink che partecipa alla competizione. I giudici itineranti sceglieranno il cocktail migliore sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale e decreteranno il vincitore della Mixology Competition. La sfida si concluderà con la Cocktail Night, una serata dedicata agli anni '70 e '80 che si terrà sabato 26 gennaio a Spazio Fase e Alzano Lombardo. I locali partecipanti sono: Tassino Cafè, Barrier, Blitz, Le Iris, Contest, Trex, Sottovoce, Osteria Risi.co, Edonè, Bobino, Dispensario, Reef Cafè, Artisan Cafè, Bu Cheese, 035 Cafè, Mexicali, Caffè dei Portici, Concrete. Ogni bartender dovrà preparare una drinklist composta da tre cocktail. Per maggiori info: bergamococktailweek.net.

Artisti del panettone: L'evento che riunisce i più

grandi pasticceri d’Italia ingolosisce Milano

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l’8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro Iginio Massari, Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana e Maurizio Bonanomi, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea Tortora dell’hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi Biasetto, mentre a Torino si incontra Fabrizio Galla. L’amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l’arte pasticcera di Gino Fabbri a Bologna e Paolo Sacchetti a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso Pepe e Sal De Riso e il lucano Vincenzo Tiri.

I visitatori saranno guidati nell’affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell’evento, disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un

vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il Panettone al Cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossible per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di Gazzagolosa e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello

showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su destinationgusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione eno-gastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Comprital, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino

Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugina, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: Cook (il mensile food del Corriere della Sera), La Gazzetta dello Sport, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di MN Holding

Biglietti: 8 euro (disponibili anche con prevendita online), Palazzo dei Giureconsulti (Piazza dei Mercanti, 2)

Contatti: www.artistidelpanettone.it facebook.com/artistidelpanettone Instagram: @artistidelpanettone #artistidelpanettone

---

Libri per sognare, il concorso nelle scuole fa centro

Il Concorso Libri per sognare nelle scuole fa centro. Oltre 200 recensioni per votare il libro per l'infanzia più bello. Venerdì 13 aprile le premiazioni a Lilliput in Fiera alla presenza degli autori

---

Bergamo jazz, premiate le vetrine più belle

Premiate le vetrine in jazz 2018 più belle. Vince Alba Abbigliamento di via Borgo Palazzo, seconda Da Mimmo, terza il Giardino dei rimedi. I commercianti sono stati premiati da

Ascom al Teatro Donizetti