“Picnic a casa”: l’iniziativa della Pro Loco di Almenno S. Bartolomeo che sostiene i ristoranti del territorio

Un invito a condividere sui social il picnic nel proprio giardino o sul terrazzo di casa servendosi del servizio d’asporto degli 8 ristoranti presenti negli Almenno e in Roncola

“Condividiamo anche quest’anno il picnic di Pasquetta. A casa e insieme”: così recita la locandina di “Picnic a Casa”, la storica iniziativa della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo sostenuta anche da Ascom Confcommercio Bergamo e che in tempi pre-covid attirava a San Tomè tantissime persone all’insegna della condivisione del cibo e della buona tavola. Quest’anno, ovviamente, non ci saranno coperte sul prato nè la lunga tavolata di oltre 100 metri ma la Pro Loco ha pensato di rilanciare l’evento online, invitando i cittadini a organizzare un pranzo o picnic nel proprio giardino o sul terrazzo di casa e condividerlo sui social. Il tutto sostenendo i ristoranti del territorio servendosi del servizio d’asporto (con eventuale consegna a domicilio) offerto dai ristoranti d’eccellenza presenti negli Almenno e in Roncola (sulla pagina Facebook Pro Loco Almenno San Bartolomeo e nel gruppo Facebook Pro Loco Almenno sono pubblicati i menù proposti da ogni ristorante aderente all’iniziativa).

“Seppur stiamo vivendo un momento terribile e vista l’impossibilità e il divieto di incontrarsi – sottolinea **Pietro Rota, presidente Pro Loco di Almenno San Bartolomeo** – abbiamo deciso di proporre questa iniziativa per vivere insieme la giornata di Pasquetta ordinando, se

possibile, il pranzo da asporto o in delivery ai ristoranti del territorio: un gesto per aiutare nel nostro piccolo questa categoria molto toccata dalle chiusure forzate. Dalle 10 alle 20 di lunedì 5 aprile i partecipanti sono quindi invitati, dopo aver messo il like alla pagina Pro Loco Almenno ed essersi iscritti al gruppo Facebook “Almenno nel Cuore”, a pubblicare una fotografia del proprio pranzo o picnic domestico nel Gruppo Facebook “Almenno nel Cuore”. Le fotografie che riceveranno più “Mi Piace” avranno bellissimi premi a palio”.

Otto i ristoranti aderenti: Ristorante Camoretti, Ristorante Collina, Ristorante Da Ivan di Almenno San Bartolomeo; Ristorante Palanca, Osteria di Via Marconi di Almenno San Salvatore; Ristorante Roncola, Ristorante Al Botto, Ristorante Narciso di Roncola. “Tenere viva in questo momento un’iniziativa che negli anni scorsi ha riscosso grande successo è importante perché consente di sentirsi parte di una comunità e un gruppo, anche se fisicamente lontani – sottolinea **Petronilla Frosio, presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Una giornata di festa e buona cucina che diventa anche l’occasione per far sentire la propria vicinanza e soprattutto il proprio sostegno ai ristoratori, una categoria messa al palo dalla pandemia ma che si è sempre fatta trovare pronta a sostenere iniziative sul territorio in una logica di sistema, contribuendo alla valorizzazione dei prodotti locali e, di riflesso, all’attrattività del territorio stesso».

Bergamo, al via i controlli

nei ristoranti che svolgono il servizio mensa

Fusini, direttore di Ascom: "Il servizio è una deroga ma va svolto nel piena rispetto della legge. Sul nostro sito l'elenco dei ristoranti associati in regola"

Dalla prossima settimana scattano i controlli da parte della Polizia Locale a tutte quelle attività di ristorazione che svolgono servizio di mensa in città a beneficio di lavoratori di studi, imprese, ecc.: un'attività, questa, pensata non solo per contrastare eventuali irregolarità, ma soprattutto per tutelare tutti coloro che nel settore rispettano le regole, tra tanti sacrifici e difficoltà in questo periodo così delicato per il perdurare dell'emergenza sanitaria covid19 nel nostro Paese. Nella nostra città sono poco meno di 30 i ristoranti che si sono "convertiti" a mense aziendali, nelle scorse settimane.

La norma

Come si legge anche nel più recente Dpcm, nelle zone arancioni e rosse "continuano a essere consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, nei limiti e alle condizioni di cui al periodo precedente". La possibilità di svolgere servizio mensa alle aziende non può però rappresentare una scorciatoia di ristoranti, bar, trattorie per accogliere in pausa pranzo, oltre ai lavoratori, anche altri clienti: in caso di mancanza di uno o più requisiti previsti dal Ministero sono previste sanzioni. Lo scopo della disposizione è quello di lasciare la possibilità di risolvere il problema della pausa pranzo per tutte quelle aziende che non possono ricorrere allo smart working e che non hanno una mensa interna e, dunque,

necessitano di una soluzione per gestire in modo sicuro la pausa pranzo dei propri dipendenti.

L’iter per trasformare un ristorante in mensa aziendale è piuttosto preciso. Prima di tutto deve esistere l’autorizzazione da parte delle autorità territoriali, che avviene, in questo momento di emergenza covid19, in modo semplificato. Sarà poi fondamentale l’esistenza di uno specifico contratto di mensa aziendale tra ristorante e azienda, che preveda delle specifiche convenzioni per il pranzo, concesse solo nei giorni lavorativi. La copia di questo contratto dovrà poter essere mostrata su richiesta degli organi territoriali, insieme all’elenco nominativo del personale beneficiario del servizio (il tutto rispettando la Privacy Policy). È chiaro quanto la verifica di questi due requisiti sia alla base dei controlli che scatteranno nei prossimi giorni in città.

“Conosciamo – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** – le difficoltà economiche e finanziarie delle attività di ristorazione che sono in asfissia da mesi e il bisogno del servizio di ristorazione che oggi è precluso.

Dobbiamo però ricordare che il servizio mensa dei ristoranti è una deroga che abbiamo ottenuto e che deve essere svolta nel piena rispetto della legge, pena la sanzione con chiusura del locale. Temiamo inoltre il rischio di un cambio di direzione delle autorità con il divieto di erogazione del servizio. Oltre ad aver seguito diverse decine di ristoranti che hanno richiesto l'estensione del servizio, Ascom pubblica l'elenco dei ristoranti che svolgono un servizio mensa a disposizione delle potenziali aziende clienti del servizio".

"In città – spiega **Cesare Rossi, vicedirettore di Confesercenti Bergamo** – abbiamo istituito uno sportello ad hoc per accompagnare i ristoratori a diventare mense in questo periodo d'emergenza e abbiamo interloquito con moltissime Amministrazioni della Provincia per agevolare e rendere omogenei i processi autorizzatori. Anche per questo motivo abbiamo accolto con favore la comunicazione del 12 marzo, nella quale Regione Lombardia invitava i Comuni a semplificare e snellire le procedure in capo alle imprese. È però doveroso richiamare le poche prescrizioni rimaste per evitare eventuali sanzioni, anche a favore della correttezza degli operatori che seguono con attenzione le regole, che ci tengo a ribadire: a oggi il servizio mensa è possibile previo accordo/convenzione firmato dalle parti che preveda un elenco dei dipendenti potenziali utilizzatori del servizio mensa nei pubblici esercizi; il servizio mensa a oggi non è possibile per lavoratori autonomi e indipendenti".

"Durante tutto il periodo dell'emergenza sanitaria – conclude la **Comandante della Polizia Locale Gabriella Messina** – gli agenti di via Coghetti ha svolto una grande attività di supporto alla cittadinanza, svolgendo una puntuale attività di controllo sul rispetto delle prescrizioni previste per ridurre il più possibile la possibilità di contagio. Anche in ambito commerciale, la Polizia del Comune di Bergamo ha svolto numerosi controlli su tutte le attività presenti nella nostra città, cercando soprattutto di spiegare quali regole e quali

modalità fossero da mettere in atto, consapevoli del grande sforzo di adeguamento e responsabilità chiesto agli esercenti della città durante la pandemia. Alcune attività sono state sanzionate perché, palesemente e a volte anche consapevolmente, non hanno rispettato le norme. Ma l'attività di sanzione – prosegue Messina – è a tutela dei fruitori di questi esercizi, ma soprattutto doverosa verso tutti coloro che, con grandi sacrifici, cercano di rispettare le regole e coloro che, non essendo in grado di rispettare le prescrizioni in alcuni casi, decidono di chiudere l'attività. Durante il 2020 sono stati svolti 5512 controlli e comminate 24 sanzioni, nel 2021 i controlli sono stati 1573, con un totale di 49 sanzioni."

Dehors, in città procedure semplificate per tutto il 2021

Confermati anche gli oltre 200 spazi di somministrazione all'aperto realizzati nel 2020. Tutti gli spazi, inoltre, saranno esentati dal pagamento del nuovo canone unico patrimoniale

Anche per il 2021 Bergamo punta ad arricchire le sue piazze e i suoi giardini di dehors e spazi di somministrazione all'aperto. Il perdurare dell'emergenza sanitaria e delle limitazioni di capienza a cui sono e saranno soggetti anche nei prossimi mesi bar e ristoranti motiva l'Amministrazione comunale a replicare la sperimentazione che nell'estate dello scorso anno portò ad autorizzare oltre 200 tra nuovi dehors e ampliamenti di quelli esistenti, conciliando così sicurezza

sanitaria e sostegno alle attività di ristorazione e somministrazione.
Lo scorso anno, il Sindaco Giorgio Gori, aveva, in occasione della riapertura di bar e i ristoranti in città il 18 maggio 2020, firmato un'ordinanza per agevolare l'ampliamento dei dehors esistenti e la creazione di nuovi di spazi di ristorazione e di somministrazione all'aperto. Non solo, il Comune di Bergamo aveva anche previsto l'esenzione della COSAP a partire dai primi di marzo 2020 fino alla fine dell'anno: la gratuità è stata poi prorogata ed è allo stato attuale ancora vigente per effetto dei diversi decreti legge emanati mesi scorsi.

Anche nel 2021 la scelta è di andare in questa direzione e sarà diffusa un'ordinanza che dispone un pacchetto di provvedimenti che vengono incontro agli esercizi commerciali anche in questo 2021. L'ordinanza prevede innanzitutto, in base a quanto disposto dal recente Decreto Sostegni del Governo Draghi, che la procedura semplificata per l'installazione o l'ampliamento di dehors su strade e piazze della città rimanga in vigore fino al prossimo 31 dicembre, con le modalità previste già lo scorso anno.

L'Amministrazione di Bergamo ha poi deciso di prorogare tutti i dehors che sono stati richiesti e previsti lo scorso anno attraverso le procedure semplificate: confermati, quindi, fino al 31 dicembre 2021 gli oltre 200 spazi di somministrazione all'aperto realizzati in città nel 2020.

Non solo procedura semplificata: tutti gli spazi saranno esentati dal pagamento del nuovo canone unico patrimoniale (che dal 2021 ha sostituito il Canone di Occupazione del Suolo e Aree Pubbliche) almeno per il primo semestre del 2021: lo ha stabilito il Governo, che contestualmente ha stanziato 165milioni di euro per compensare i Comuni della mancata riscossione della tariffa a cui sono soggetti tutti i dehors fino al prossimo 30 giugno.

“Al momento possiamo assicurare la gratuità fino al 30 giugno – sottolinea il Sindaco, Giorgio Gori – , seguiamo con attenzione il percorso di conversione della legge nazionale, che potrebbe ulteriormente prorogare la gratuità dell’occupazione del suolo pubblico, e lavoriamo, in alternativa, per capire di quante risorse il Comune di Bergamo potrà disporre, per decidere eventuali autonome agevolazioni per dehors e spazi di somministrazione all’aperto. L’obiettivo è quello di incoraggiare una “convivialità sicura”, come quella che può avvenire negli spazi aperti, e dare sostegno ai ristoratori e baristi della città, particolarmente penalizzati dalle restrizioni collegate al perdurare della pandemia”.

Bar e ristoranti, contributi troppo bassi. La Fipe: “Una fragile stampella”

E per i bar poco cambia: ecco le simulazioni dall’Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio all’indomani dell’approvazione del Dl Sostegni

Con il decreto Sostegni il ristorante tipo che nel 2019 fatturava 550mila euro e che nel 2020, a causa degli oltre 160 giorni di chiusura imposti dalle misure di contenimento della pandemia da Covid, ha perso il 30% del proprio fatturato, 165mila euro, beneficerà di un contributo una tantum di 5.500 euro. Poco cambia per un bar tipo. Chi nel 2019 fatturava 150mila euro e ne ha persi 25mila a causa delle restrizioni, avrà diritto a un bonus di 1.875 euro, il 4,7% della perdita media annuale. Sono queste le simulazioni prodotte dall’Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, la Federazione

Italiana dei Pubblici esercizi, all’indomani dell’approvazione del Dl Sostegni.

“Il decreto Sostegni era certamente necessario, ma è evidente quanto non possa essere considerato sufficiente. Da settimane si parlava di aiuti perequativi, selettivi, adeguati e tempestivi e questi aggettivi non descrivono le misure proposte – ha dichiarato il **presidente della Federazione, Lino Enrico Stoppani** -. Innanzitutto, la coperta del sostegno a famiglie e imprese è evidentemente troppo corta per la platea che si propone di aiutare: settori come la ristorazione sono stati messi letteralmente in ginocchio dalla gestione dell’emergenza e i limiti imposti sulla perdita di fatturato o sui massimali erogabili hanno effetti perversi sul sostegno alla parte più sana della nostra economia. Bastano due esempi: ci si lamenta del nanismo delle imprese italiane e poi si mette un limite di 10 milioni di fatturato per accedere ai sostegni; e ancora si dichiara che i contributi sono calcolati sulla perdita di fatturato annuo, ma in realtà si indennizza una sola mensilità media. C’è la spiacevole sensazione di voler aggirare il problema. Il punto è che bisogna uscire immediatamente dall’ottica di breve periodo e mettere in piedi un piano di ripartenza che garantisca il diritto al lavoro e non sottoscriva semplicemente il dovere di stare chiusi. Serve un progetto che dia una prospettiva di futuro reale alle imprese e non solo un sostegno temporaneo, che appare oggi una fragile stampella”.

Ristorazione in profondo

rosso Frosio: “Ci sentiamo vittime sacrificali”

La presidenza del Gruppo Ristoratori di Ascom fa il punto sulla crisi in atto tra restrizioni e prospettive incerte: delivery, asporto e ristori del Governo salvagenti di una categoria messa in ginocchio

Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l’intero anno. Secondo la Federazione italiana dei pubblici esercizi nei primi nove mesi del 2020 la ristorazione ha perso 23,4 miliardi di euro. E solo nell’ultimo trimestre dell’anno la contrazione del

fatturato è stata del 16,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un profondo rosso ben visibile nelle strade delle città con saracinesche abbassate, ingressi sbarrati, tavolini impilati e sedie accatastate.
A fare il punto sul mondo della ristorazione tra crisi, restrizioni e prospettive incerte, e delivery, consegne a domicilio e ristori del Governo come unici salvagenti di una categoria messa in ginocchio è **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom** Confcommercio Bergamo, e chef del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme.

Tra riaperture a singhiozzo proposte dai diversi decreti come giudica le decisioni del Governo prese finora?
"Il mio giudizio non è del tutto negativo perché Conte non ha fatto peggio di altri Paesi. Quello che è accaduto è stato di una gravità immane che non aveva precedenti nella nostra storia recente. La comunicazione è stata il punto carente tanto da generare confusione nei cittadini ma soprattutto nel nostro settore che dalle chiusure è stato maggiormente penalizzato: conferenze stampa notturne, comunicati dei vari organi (comitato tecnico scientifico, presidenti di regioni, virologi, infettivologi) che si sovrapponevano e a volte erano contraddittori, bozze di Dpcm anticipate dai media, decisioni stop and go sui congiunti, decreti scritti in politichese difficili da interpretare tanto da richiedere migliaia di Faq, illusioni date ma difficili da mantenere data l'imprevedibilità e la non conoscenza del virus".

Ristoranti sempre chiusi nonostante gli investimenti fatti nei mesi scorsi, mentre molte altre attività aperte: è il caso di dire due pesi due misure?
"Durante il primo lockdown, vista la drammatica situazione, soprattutto nella nostra provincia ce ne siamo fatti una ragione. Le successive chiusure avrebbero dovuto essere meglio spiegate. Ad esempio, ci chiediamo perché è consentito andare nei supermercati superaffollati e non nei ristoranti dove la situazione è più sotto controllo anche grazie alla messa in

atto di tutti i protocolli che ci erano stati richiesti, oppure perché in zona gialla si può aprire a pranzo e non a cena. La possibilità di contagio dovrebbe essere la stessa. L'unica spiegazione che mi sono data è che i ristoranti sono l'unico luogo in cui le persone sono senza mascherine. Per questi motivi e per il prolungarsi delle chiusure oggi ci sentiamo 'vittime sacrificali'".

Quali sono i costi di un ristorante e del suo indotto? È possibile fare una stima?

"Lo stop and go e le chiusure prolungate hanno generato notevoli perdite nella gestione delle materie prime ma soprattutto in tutta la filiera che lavora con i ristoranti. Inoltre, ogni ristorante è una realtà a sé perché ognuno è diverso dall'altro. Non stiamo parlando di catene standardizzate perché gestire una pizzeria è diverso che gestire una mensa o un ristorante gourmet. Di certo, in questo periodo molti sono stati i costi sostenuti in assenza totale o riduzione sostanziale di entrate. Viviamo nella società degli abbonamenti: contratti annuali di manutenzione, revisione annuale del registratore di cassa che ora dobbiamo aggiornare o cambiare per l'invenzione della lotteria degli scontrini, revisione della caldaia, abbonamento Rai e Siae (piccolo sconto iniziale poi più nulla), per non parlare di energia, gas, telefono, Tari, corsi di aggiornamento obbligatori per titolari e di dipendenti, quota associativa ad associazioni di categoria. La voce più importante rimane comunque l'affitto dei locali, e per molti colleghi l'affitto del ramo d'azienda. A riguardo il governo è intervenuto con specifici aiuti che non hanno soddisfatto appieno visto il malumore che si è venuto a creare".

I ristori erogati nel 2020 e quelli già approvati per il 2021 sono sufficienti?

“I ristori sono arrivati abbastanza puntuali anche se inizialmente alcuni codici Ateco legati alla ristorazione sono stati ignorati. Se sono congrui è difficile dirlo perché ogni realtà ha caratteristiche diverse dall’altra. Del resto, quando si prendono decisioni in fretta che riguardano una vasta platea di situazioni raggiungere l’equità è difficile. Per il 2021 pare che i ristori saranno calcolati sulla perdita di fatturato del secondo semestre 2020 tenuto conto di quelli già erogati ma non si conosce ancora la percentuale applicata. Banale affermare che più sostanziosi saranno meglio sarà per tutti”.

Che aria tira in questi giorni?
“Il sentimento dei ristoratori è nella voglia che tutto ciò finisca il più presto possibile perché siamo al culmine della sopportazione. Oltre all’importantissimo fattore economico, questa situazione comincia a pesare anche psicologicamente e non solo su di noi ma anche sui nostri dipendenti. Mi riferisco alle incertezze per il loro futuro e all’esasperante e non sostenibile lentezza della cassa integrazione al punto che alcuni ristoratori hanno dovuto anticipare la cassa o addirittura parte del Tfr per aiutarli”.

Da mesi il delivery pare essere l’unica valvola di sfogo: come si sono organizzati i ristoratori bergamaschi e ritiene possa aprire nuovi scenari per la ristorazione?
“Molti ristoranti, visto il prolungarsi della prima chiusura, si sono organizzati per asporto e delivery. Quando torneremo alla normalità alcuni continueranno a proporre il servizio perché se ben organizzato può essere un’ulteriore opportunità. Certo, l’asporto è tutt’altra cosa rispetto all’esperienza del ristorante: buon cibo cucinato al momento, accoglienza e socialità mancano tanto a tutti noi quanto ai nostri ospiti per non dire che i margini sono diversi”.

Nei giorni scorsi c’è stata la protesta di “Io apro”: come giudica un’iniziativa di questo tipo?
“È stata un’iniziativa dalla quale, in linea con la nostra

associazione, mi sono dissociata pur condividendo i validi motivi che l’hanno ispirata. La scarsa adesione alla protesta si commenta da sola. Abbiamo dimostrato senso civico senza rinunciare a far conoscere il nostro disagio e le nostre ragioni. E, di fatto, le associazioni che ci rappresentano sul territorio il giorno precedente alla protesta hanno organizzato un incontro con i politici bergamaschi per presentare una serie di proposte concrete per superare questo momento ma soprattutto per aiutarci a ripartire”.

A proposito quale è la strada da seguire per risollevare le sorti di una delle categorie più colpite dai decreti?
Staremo a vedere I l mondo della ristorazione e tutta la filiera hanno bisogno di programmazione, certezze e investimenti continui. Le aziende del settore non possono strutturalmente accendersi a singhiozzo e, se non possono lavorare, hanno bisogno di essere aiutate a stare in vita. Nel manifesto promosso da Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al Governo, compatibilmente con la crisi in atto. Tra i punti chiave spicca la richiesta di ammettere ai ristori, come già accaduto a novembre, anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni, paradossalmente trascurate dal primo decreto bilancio. Chiediamo anche di mantenere i crediti d’imposta per gli affitti, per le spese di adeguamento di sanificazione dei locali e di trasformazione digitale dell’impresa che consentono, tra l’altro, di investire nel delivery, e di allungare il periodo della cassa integrazione o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione”.

Il lockdown annulla le ferie di agosto: commercianti, baristi e ristoratori non si fermano

Il lockdown annulla le ferie di commercianti, baristi e ristoratori. Secondo un sondaggio di Ascom Confcommercio Bergamo il 90% di bar e ristoranti e l’80% dei negozi alimentari e non alimentari non chiuderà per ferie, sia in città che in provincia.

Ad Almenno San Bartolomeo si riscopre il Lampone dell’Albenza con la collaborazione dei ristoranti

Domenica 21 giugno, dalle ore 9 fino le ore 18, presso il Campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo, ritorna l’appuntamento con il «Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico» organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Come dice il nome stesso, si tratta di una manifestazione che vedrà la presenza di produttori locali di questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggio, vino, fragole, dolci. A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione di tutti i 5 ristoranti di Almenno San

Bartolomeo che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone: Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubì, Pizzeria la Quarenga.
«Siamo entusiasti della collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di Almenno che hanno preparato deliziosi menù appositi – sottolinea Pietro Rota, presidente della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti del nostro territorio rappresentano un aspetto fondamentale e caratterizzante del nostro territorio e che dobbiamo proteggere e andarne fieri. Al Mercato saranno presenti sei produttori di lamponi: Giovanni Tironi, Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina tironi oltre che Diego, Cinzia e Stefania. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino».

Il Lampone dell'Albenza

«Una ventina di anni fa, ad Almenno San Bartolomeo esisteva la Cooperativa Piccoli Frutti che pensava a commercializzare il famoso Lampone dell'Albenza, venduto persino alla Campari – prosegue il presidente della Pro Loco -. Ora quella cooperativa non c'è più e purtroppo negli anni si è persa la cultura, e la coltura, dei nostri piccoli frutti, soprattutto per via della grande distribuzione e delle produzioni industriali meno costose. Questa iniziativa nasce proprio per dare valore a un prodotto che è specchio della tradizione del territorio».
«Il lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni: nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nei locali rinomati – aggiunge Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi -. La storia e l'amore per la nostra terra è tornata ancora più forte di prima per riportare il nostro prodotto all'eccellenza. Mi è capitato di trovarmi anche a distanza da Bergamo e sentire parlare del nostro lampone d'Albenza. L'amore per la nostra terra unito da un senso morale, ha

rimesso in moto la macchina del tempo. Bentornato lampone d’Albenza. Ricordo che queste attività agricole sono importanti anche per la manutenzione e la pulizia di boschi e campagna».

La collaborazione con i ristoratori e lo sconto sul menù
«Per via delle normative in vigore non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione – conclude Rota -. Abbiamo però voluto, in questo momento difficile per i ristoratori, proporre loro una collaborazione che si è concretizzata in poco tempo. Oltre ai menù dedicati, tutti i partecipanti al Mercato di domenica riceveranno infatti un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti».

La presentazione di «Albenzola», il dolce al lampone
In occasione della manifestazione, inoltre, lo chef almennese Mario Cornali, patron del Ristorante Collina, presenterà al Mercato del Lampone il suo nuovo dolce «Albenzola lampone per la gola» che si candida a diventare una specialità tipica del territorio. «Si tratta di un dolce a lievitazione naturale a base di lamponi dell’Albenza, sviluppato sulla scorta del grande successo delle nostre colombe pasquali – spiega lo chef Mario Cornali -. Lo abbiamo denominato “Albenzola”, registrandone marchio e logo».

Il rispetto delle misure di sicurezza

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto degli Alpini di Almenno e di Albenza. «Si richiede tranquillità, pazienza e collaborazione oltre che a rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e le distanze di sicurezza – conclude Rota -. Ringraziamo anche gli Alpini e i Bersaglieri di Almenno San Bartolomeo, sempre disponibili a collaborare, e Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè, per aver concesso il benestare alla manifestazione».

I RISTORANTI ADERENTI E I LORO MENÙ (IN ORDINE ALFABETICO)

Agriturismo Al Robale, Via Cabinetti 2, Almenno S.B. – 035/642633

In carta:

-Risotto al lampione con prosecco,

-Gelato con lamponi freschi

-Torta di lamponi alla bavarese

Prenotazione obbligatoria entro domenica 21 giugno (ore 11)

Antica Trattoria Giubì, Via Cascinetto 2, Almenno S.B. – 035/540130

-Il tagliere dell'Osteria, Parmigiano extra vecchio, il fiore croccante

-A scelta il secondo del giorno tra cui controfiletto di cinta senese con sottobosco di lamponi

-Caffè della Mokka e piccola dolcezza

-Bicchiere di vino e acqua minerale

29 euro a persona – Se possibile prenotazione entro sabato

Ristorante Camoretti, Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073

– Antipasto tradizionale con verdure in olio e torta salata

– Cannelloni di burrata e patate ai fiori di zucchine

– Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa all'aceto balsamico e lamponi

Chips di patate

– Sfoglia al cacao con crema al gianduja e lamponi

35 euro a persona – con scelta di due portate, dessert, acqua e caffè (vino escluso)

Prenotazione obbligatoria entro sabato 20 giugno (ore 18)

Ristorante Collina, Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570

-Carpaccio di salmerino di Preore con salsa Ceviche, gocce di lampone e olio al sedano

-Risotto con funghi porcini e mirtilli

-Pancia di maialino morbia e croccante, purea di carote e gel di ribes rosso

-L'incontro tra il lampone dell'Albenza e la nocciola gentile del Piemonte "Albenzola lampone per la gola"

Coperto e acqua inclusi (vini esclusi)

65 euro a persona

Ristorante Pizzeria Da Ivan, Via Barlino 62, Almenno S.B. – 035/642573

-Antipasto assortito

-Casoncelli alla bergamasca

-Filetto di vitello con riduzione al Valcalepio rosso e lamponi

-Semifreddo ai lamponi

-Caffè

38 euro a persona (min. due persone compreso ½ litro di vino)

Ristorante Pizzeria La Quarenga, Via Piusano 2, Almenno S.B. – 333/9199573

-Risotto ai lamponi e grana padano

-Medaglioni al lampone

-Tortino al cioccolato con cuore di lampone

-compreso ½ litro acqua e ¼ vino

-Caffè e amaro

30 euro a persona

Ai prezzi indicati nei seguenti menù dedicati verrà applicato da tutti i ristoranti il 15% di sconto alla presentazione del tagliando che verrà rilasciato a tutti i visitatori del Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico.

Cucina e dintorni. Calusco d'Adda

Fotografie di Stefano Genco

Sulle rive del fiume Adda, nell'Isola bergamasca, Calusco d'Adda è un paese in cui convivono un'anima antica e una moderna. Merita visita l'imponente Ponte di San Michele, un

ponte in ferro che collega il paese con Paderno d’Adda e lascia senza fiato con i suoi 85 metri di altezza e i 266 metri di larghezza.
Da vedere anche le Chiuse dell’Adda, progettate nel XVI secolo da Leonardo da Vinci e le famose centrali idroelettriche sul fiume, come quella di Semenza (1920).

Per un tour artistico e religioso meritano visita la vecchia chiesa di San Fedele, costruita a più riprese fra l’XI e il XVII secolo e oggi sconsacrata, con i suoi affreschi di buona fattura tra i quali spiccano quelli di Antonio Cifrondi; la chiesa parrocchiale, del XIX secolo, ricca di opere di artisti locali come le sculture di Antonio Maria Pirovano, gli affreschi di Luigi Galizzi e un monumentale organo di Adeodato Bossi del 1885, con due tastiere; il convento di Santa Maria Assunta in località Baccanello (XVI secolo), con la sua piccola e intima cappella in legno e la stanza che ospitò il cardinale Roncalli nei suoi momenti di preghiera prima di diventare Papa Giovanni XXIII; la chiesa di Santa Maria Bambina in località Vanzone (XIII secolo) per le opere pittoriche di Gaetano Peverada.
Per ritrovare il volto medievale di Calusco consigliamo di addentrarvi nella borgata di Torre, dove fra edifici di origine medievale spicca la torretta che faceva parte del vecchio castello di Trussardo Colleoni (1280), nonno del grande Bartolomeo. Quando il tempo è clemente, nei dintorni si possono fare piacevoli passeggiate a piedi o in bicicletta e scoprire le bellezze dell’Adda.

Per gli amanti della buona tavola

Al ristorante Gusto 86 preparano un’ottima pizza napoletana e piatti tipici campani. Da provare il crostone e, tra i dolci, il babà e la torta caprese. Pizza Leggera in via Marconi propone anche hamburger fatti con carni italiane, menù veg e per intolleranze e la ‘pizza kids’ a forma di animali per i più piccoli. Per chi ama sushi e sashimi c’è il ristorante giapponese Yama
Sushi. Eat Sapori di Sicilia è una rosticceria ristorante con piatti dolci e salati tipici. Per colazione e aperitivo Bar Divino e Zoom Cafè, per il dopo cena, Neroopaco in viale dei Pioppi.

Lo shopping

Omar Dadi è la merceria storica del paese, premiata da Regione Lombardia per gli 88 anni di attività. Da Hansel&Gretel si trova abbigliamento per bambini e mamme, mentre Welcomestyle ha abbigliamento moda uomo e donna, accessori e calzature. Per chi ha voglia di golosità c’è il CentroDolce Calusco. Mentre per chi desidera farsi un regalo originale Natalia Vavassori,

designer di gioielli.

Manifestazioni

Ricordiamo il tradizionale palio delle contrade “La Bora”, appuntamento che si tiene l’ultima domenica di settembre e mette in sfida dal 1969 tutti gli abitanti delle contrade del paese. Un altro evento da segnare in agenda è la Notte Bianca: l’edizione 2020 è in programma il 18 luglio 2020.

Dormire

L’Albergo Etrusco, a conduzione familiare, è affacciato sul fiume e vicino al Ponte San Michele. In centro al paese l’Hotel Romanì ha una ricca colazione e una cucina di piatti locali.

A Calusco d’Adda se hai un’attività nei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Li trovi in via Monte Grappa 56/c, tel. 035.799700 fax 035.799890, mail: calusco@ascombg.it da lunedì a venerdì ore 8.45/12 e 14.15/17 (chiuso il martedì).

Gli indirizzi

Albergo Etrusco
Via Monastero Dei Verghi, 166
Tel. 035.791589

Bar Divino
Via A. Volta, 141
Cell. 333.7211674

CentroDolce Calusco
Via Vittorio Emanuele II, 1131
Tel. 035.794190

Dadi Omar
Via Vittorio Emanuele II, 61

Tel. 035.791030

Eat Sapori di Sicilia
Via Guglielmo Marconi, 56
Cell. 392.168 3023

Gusto 86
Via Vittorio Emanuele II, 1263
Tel. 035.4360294

Hansel&Gretel
Via Guglielo Marconi, 402
Tel. 035.791336

Hotel Romanì
Via Santa Maria, 73
Tel. 035.791029

Natalia Vavassori
Via Donizetti, 65
Tel. 035.4380217

Neroopaco
Viale dei Pioppi, 377
Tel. 342.644 6946

Pizza Leggera
Via Guglielmo Marconi, 1459
Tel. 035.791852

Welcomstyle Abbigliamento & Co.
Via Nullo, 42
Tel. 035.436 2490

Yama Sushi
Via S. Rocco, 808
Tel. 035.791473

Zoom Cafè
Via Vittorio Emanuele II, 1123

Tel. 035.791256

La polenta protagonista nei ristoranti e nelle pasticcerie di Curno

Torna la nuova edizione di "Ristocurno polenta e…", la rassegna gastronomica organizzata da Associazione Botteghe di Curno, Comune di Curno in collaborazione con DID Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, che coinvolge ben 14 esercizi commerciali del territorio di Curno con tante proposte sfiziose per assaporare in modo innovativo, creativo ed emozionale la regina della tradizione culinaria bergamasca.

L'iniziativa intende valorizzare il tessuto locale e la sua ricchezza ponendo in risalto i protagonisti del settore enogastronomico, sempre attenti alle nuove tendenze e che, con la loro attività quotidiana, sanno far emergere la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove la consumazione e l'acquisto si accompagnano sempre al valore del contatto tra le persone, tipico dei negozi di vicinato.

In particolare, è la peculiarità della tradizione culinaria bergamasca ad emergere in un evento in cui i commercianti – tra cui ristoranti, pizzerie e pasticcerie – sono chiamati a presentare una ricetta innovativa, creativa ed emozionale attorno alla regina della cucina bergamasca, ovvero la polenta, come suggerito dal titolo della manifestazione.
I commercianti del settore coinvolti nel progetto saranno infatti chiamati a rivisitare a proprio piacere e usando la propria fantasia, uno dei piatti più tipici della nostra cultura gastronomica, creando un menù o un prodotto ad hoc che

sarà presentato nello specifico periodo previsto dall’evento.

Proprio per dare voce al territorio e alla sua ricchezza, la cultura della polenta accompagnerà i consumatori che assaggeranno tali piatti e/o prodotti anche sulle loro tavole al fine di condividere tale tradizione insieme ai propri cari, in questo particolare momento dell’anno.

Pertanto, dall’8 dicembre al 15 dicembre 2019, per ogni degustazione presso i ristoranti, le pizzerie e le pasticcerie aderenti all’iniziativa, di menù nei quali primeggia la polenta, il consumatore riceverà in dono 1 kg di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal *Molino storico Eredi Innocenti.*

E quest’anno, l’iniziativa si accompagna ad una grande novità che vuole rendere omaggio ai consumatori rendendoli sempre più protagonisti del territorio: sarà infatti possibile arricchire il progetto con un proprio piatto, una ricetta speciale a base di polenta che potrà essere inviata all’indirizzo distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it.

Alla fine tutte le ricette pervenute saranno promosse attraverso i diversi canali di comunicazione e/o raccolte in un opuscolo ad hoc che andrà a comporre il ricettario di “Ristocurno Polenta e….”.

Tra i commercianti aderenti all’iniziativa:

Al Bistrot – Forno con cucina
Al Galletto d’Oro – Pizza d’autore
Al Sorriso – Cucina mediterranea
COOKiamoci – Bar Ristorante Pizzeria
La Trattoria – Ristorante di tradizione tipica bergamasca
Molino Eredi Innocenti – Produzione farina di mais
Pizza Party – Pizzeria d’asporto
Pizzeria Ellemme – Pizzeria d’asporto
Popas – La tua gastronomia
Ristorante Bettinelli – Cucina tipica e pesce

Ristorante Casanova – Specialità pesce
Sweet Anastasia – gelateria e pasticceria artigianali
Trattoria del Tone – Cucina tipica bergamasca
Trattoria Taiocchi – Cucina tradizionale.

Per info: www.comune.curno.bg.it – Facebook Distretto dei Colli e del Brembo distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.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 i 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 gestri, che sono sempre operativi con cucina aperta, dalle 9 alle 21, tranne il lunedì.