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."

Balzer si fa bistrò e inaugura l'apertura di sera

Il famoso caffè sul Sentierone a Bergamo ha iniziato una nuova pagina di successo della sua lunga storia. Dopo anni in chiaroscuro, con la nuova gestione dell'imprenditore Patrizio Locatelli affiancato in cucina dallo chef Vittorio Fusari il locale è deciso a rinnovare l'antico splendore. La sfida è far diventare il Balzer uno dei più bei bistrot d'Italia e gli ingredienti ci sono tutti: un cuoco di lunga e affermata esperienza e il prestigio di un locale che ha riaperto con un'illuminazione più accattivante e eleganti pareti in tinte pastello.
Fusari, chef bresciano d'origine, trasferitosi a Bergamo per raccogliere questo ambizioso progetto, sta già facendo bene. Lo chef bresciano propone la sua visione moderna dell'alimentazione con piatti equilibrati e ben studiati pensati per far stare bene i commensali. La scelta degli ingredienti – fatta personalmente da Fusari – punta alla qualità delle materie prime: farine macinate a pietra e provenienti da agricoltura biologica, zuccheri alternativi al saccarosio, e prodotti del territorio a partire dal pescato del lago d'Iseo. Ogni giorno la cucina produce pane, grissini, dolci, pasticceria e gelato artigianale. La colazione è all'italiana con la novità dell' 'Uovo, yogurt di capra, aceto balsamico, lime e cannella', un piatto completo che regala il pieno di energia. Gli aperitivi sono curati e per il lunch in carta si può scegliere la formula 'piatto unico', al costo di 15 euro compreso servizio, acqua e coperto. Tra i dolci,

spiccano le specialità locali, la torta Donizetti e la polenta e osei, i cannoncini riempiti al momento, le torte monoporzioni, come la Sacher rivisitata da Fusari con marmellata al lampone, e la pasticceria secca. La carta vini è curata e completa, curata da Patrizio Locatelli conta anche bottiglie ricercate provenienti in particolare da Piemonte e Toscana. A giugno prenderà il via l'apertura serale. Per conoscere meglio la cucina dello chef patron, è in libreria «La felicità ha il sapore della salute» (edizioni Slow Food), scritto da Fusari con Luigi Fontana, medico e scienziato di fama internazionale nel campo della nutrizione. Verrà presentato martedì 29 maggio alle 20 al Balzer.

Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il

progetto Next Level

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715

Cibus, tutti pazzi per il biologico e le farine antiche

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.
La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.
Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.
Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di

qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetrano (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decori' eletti prodotto dell'anno per il 2018.
Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.
Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.
Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.
Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.
Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.
Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica

ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano.
Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro dinextravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.
A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche,
Te, spezie e con diverse varietà di riso.
A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.
Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.
Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.
Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotto che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova &C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.
Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.
Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni

Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

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 Camelì (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 Camelì, 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.

Ritorna la rassegna Caccia in cucina. Iscrizioni entro il 9 febbraio

Ritorna la rassegna gastronomica Caccia in Cucina, dal 26 febbraio al 25 marzo. Iscrizioni entro il 7 febbraio compilando il modulo su www.ascombg.it

Il Gatti Massobrio premia Bergamo. La Corona a Cucina Cereda e tre locali “top” in guida

La terza edizione del Taccuino dei Ristoranti d’Italia Gatti-Massobrio premia Bergamo. Il riconoscimento più importante con una nuova “Corona” assegnata va a “Cucina Cereda” di Ponte San Pietro. Tra i “Faccini Radiosi”, con tre piatti eccezionali in menu, “Visconti” di Ambivere e i ristoranti “Ezio Gritti” e “Impronte” di Bergamo.

Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv

Nel nuovo programma di Alessandro Borghese, il cuoco della trattoria Come una volta di Albino ha superato il primo turno preparando il piatto tipico bergamasco. «Ai provini sono piaciuto, scelto per rappresentare la Lombardia»

Da Albino al nuovo programma di Alessandro Borghese, Walter difende la cucina lombarda in tv

Lo chef della piccola trattoria “Come una volta” sarà in onda venerdì a Cuochi d’Italia, contest dedicato alle cucine regionali su Tv8

Negozi, fino a 5mila euro per chi investe in sicurezza

Il 14 novembre si apre la terza edizione del bando regionale “impresa Sicura”, che finanzia l’acquisto e l’installazione di

sistemi per la tutela delle attività commerciali e artigianali di vicinato. Ampliate le categorie interessate. In Ascom l’assistenza per la presentazione delle domande