

“Credito Ora”: liquidità immediata per le imprese della ristorazione e attività storiche

Una ulteriore ingente misura straordinaria di Regione Lombardia finalizzata a prevenire le crisi di liquidità delle micro e piccole imprese dei settori dei servizi di ristorazione e delle attività storiche e di tradizione causata dall'emergenza sanitaria ed economica Covid-19.

“Da 10 mesi le attività di ristorazione e di somministrazione al pubblico si trovano nell'impossibilità di svolgere con regolarità la propria attività per le motivazioni che tutti conosciamo legate all'emergenza sanitaria con conseguenze pesanti anche dal punto di vista finanziario ed economico, oltre che organizzativo – ha dichiarato Gian Domenico Auricchio, presidente Unioncamere Lombardia -. Le imprese del settore versano in una situazione molto difficile con una esigenza impellente di liquidità. “Credito ora”, grazie all'ingente intervento della Regione, è un aiuto concreto a chi si trova in difficoltà immettendo liquidità a favore delle imprese con procedure snelle e veloci affidate operativamente al sistema camerale.” “Questo è un settore già molto provato, messo ancora più in crisi dalle incertezze del governo nazionale. Perciò oltre a Credito Ora, misura di grande importanza per il settore, abbiamo realizzato anche l'avviso 1-ter di Si' Lombardia”, ha dichiarato Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.

Il bando Credito Ora

Il bando “Credito Ora” consiste in contributi per

l'abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti di istituti di credito per operazioni di liquidità. E' inoltre previsto un ulteriore contributo a copertura del costo della garanzia, compresi i costi di istruttoria, per le pratiche presentate tramite i Consorzi garanzia collettiva fidi (Confidi), che si impegnino ad applicare tariffe calmierate sulle operazioni oggetto di agevolazione. I finanziamenti agevolati dal contributo devono essere destinati ad operazioni di liquidità, come specificato dal contratto di finanziamento, per far fronte all'attuale situazione di emergenza.

Alle imprese che presentano domanda per il tramite di un Confidi è riconosciuta altresì una copertura del 50% dei costi di garanzia, compresi i costi di istruttoria, fino ad un valore massimo di € 300,00. Per ottenere la copertura dei costi di garanzia, la domanda deve essere obbligatoriamente presentata da un Confidi. I contributi sul costo della garanzia sono erogati congiuntamente al contributo in abbattimento tassi. L'agevolazione è concessa al lordo della ritenuta di legge del 4% ai sensi dell'art. 28 comma 2 del DPR 600/73.

Ogni impresa può presentare una sola domanda relativa a un solo contratto di finanziamento e tale contratto non deve essere già stato oggetto di agevolazione in conto interessi.

Per informazioni

Tel. 0354120262 – info@fogalco.it

Emergenza Covid-19: le nuove regole in vigore fino al 15 gennaio

È stato pubblicato in [Gazzetta Ufficiale](#) il testo del decreto legge 5 gennaio 2021 n. 1 che dispone le nuove restrizioni in vigore dal 7 al 15 gennaio. Fino al 10 gennaio le misure saranno uguali per tutto il territorio nazionale, poi dall'11 gennaio si tornerà alla divisione per colori, ma con nuovi parametri e che riportano in **area arancione Calabria, Emilia Romagna, Lombardia, Sicilia e Veneto**. Il ministro della Salute, Roberto Speranza, sulla base dei dati e delle indicazioni della Cabina di Regia dell'Istituto superiore di sanità, **ha firmato in serata una nuova ordinanza che andrà in vigore a partire da domenica 10 gennaio fino a venerdì 15 gennaio, data in cui scadrà il Dpcm.**

Fino al 15 gennaio, quindi, bar e ristoranti saranno chiusi (consentita la consegna a domicilio e l'asporto fino alle ore 22.00), le scuole superiori proseguiranno con la didattica a distanza e sarà vietato uscire dal proprio Comune, ad eccezione degli spostamenti da quelli con popolazione fino a 5mila abitanti per un raggio di 30 chilometri dai confini. A far scattare la zona arancione per le 5 regioni sono state le modifiche introdotte con il decreto del 5 gennaio, che hanno abbassato la soglia dell'Rt che determina il posizionamento nelle fasce: con Rt superiore a 1,25 anche nel valore minimo e rischio moderato si passa in zona rossa, con Rt ad 1 si va in arancione.

Nuovo Dpcm in arrivo

Nel nuovo Dpcm con le misure antipandemiche è prevista, secondo quanto apprende l'Ansa, la conferma delle attuali

misure mentre si stanno valutando nuove restrizioni, anche se al momento non sembrerebbero essere già state definite le nuove misure. Tradotto: prorogare lo stato d'emergenza fino al 31 luglio, mondiali di sci a Cortina a porte chiuse, **niente riapertura degli impianti sciistici**. Gli esperti del Comitato tecnico scientifico ribadiscono la loro contrarietà all'allentamento delle misure restrittive e, anzi, invitano il governo in vista del **nuovo Dpcm che entrerà in vigore dopo il 15 gennaio** a mantenere i provvedimenti emergenziali per altri sei mesi.

L'impianto del nuovo provvedimento è comunque definito: verranno confermati il divieto di spostamento tra le regioni, anche quelle gialle, il coprifuoco dalle 22 alle 5, l'**apertura dei ristoranti fino alle 18 nelle zone gialle**, la regola che consente una volta al giorno a massimo due persone di andare a trovare parenti e amici. Con il Dpcm sarà poi introdotto il **divieto di vendita d'asporto per i bar a partire dalle 18** (anche se nelle ultime ore si sa strada l'ipotesi di vietare solo la vendita di bevande) per evitare gli assembramenti e, soprattutto, l'intervento sugli indici di rischio, per facilitare l'ingresso in zona arancione delle regioni a rischio alto. Una misura che si accompagna all'abbassamento della soglia dell'Rt: con 1 si va automaticamente in zona arancione, con 1,25 in zona rossa. Modifiche che porteranno mezza Italia in arancione e una parte in rosso: ad oggi sono 12 tra regioni e province autonome in questa situazione, con Lombardia e Emilia Romagna nelle prime posizioni.

Fino al 15 gennaio

Fino al 15 gennaio 2021, nelle regioni in cui si applicano le misure di cui all'articolo 3 del Dpcm 3 dicembre (cd zona rossa), è altresì consentito lo spostamento, in ambito comunale, una sola volta al giorno, tra le ore 5:00 e le ore 22:00, verso una sola abitazione privata, nel limite di due persone, ulteriori rispetto a quelle già conviventi in tale

abitazione, e ad esclusione dei minori di anni 14 sui quali tali persone esercitino la potestà genitoriale, e alle persone disabili o non autosufficienti che con queste convivono. Per i comuni con popolazione non superiore a 5000 abitanti lo spostamento è consentito anche per una distanza non superiore a 30 chilometri dai relativi confini, con esclusione in ogni caso degli spostamenti verso i capoluoghi di provincia.

Vediamo nel dettaglio cosa cambia per il mondo della ristorazione e del commercio al dettaglio.



BAR E RISTORANTI

MISURE ZONA GIALLA "RAFFORZATA" (7-8 GENNAIO)

- Le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar,

pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite dalle ore 5.00 fino alle 18.00.

- Dopo le ore 18,00 è vietato il consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico.
- Nessuna restrizione per la ristorazione con consegna a domicilio.
- Ristorazione con asporto consentita fino alle ore 22.00 con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze.

MISURE ZONE ARANCIONI (9-15 GENNAIO)

- Sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie).
- Nessuna restrizione per la ristorazione con consegna a domicilio.
- Ristorazione con asporto consentita fino alle ore 22.00.

ATTIVITÀ COMMERCIALI AL DETTAGLIO

MISURE ZONA GIALLA "RAFFORZATA " (7-8 GENNAIO)

- Negozi aperti

MISURE ZONE ARANCIONI (9-15 GENNAIO)

- Nei giorni festivi e prefestivi sono chiusi gli esercizi commerciali presenti all'interno dei mercati e dei centri commerciali, a eccezione delle farmacie, parafarmacie, presidi sanitari, punti vendita di generi alimentari, di prodotti agricoli e florovivaistici, tabacchi, edicole.

Doccia gelata per bar e ristoranti. Il nuovo decreto è inaccettabile

Il decreto legge entrato in vigore il 7 gennaio è inaccettabile. Non solo perché rappresenta l'ennesima doccia gelata per bar e ristoranti che saranno costretti a chiudere il prossimo fine settimana quando invece avrebbero una forte necessità di poter lavorare. Questo provvedimento toglie speranza e rafforza quel senso di mancanza di prospettiva che il governo, più della pandemia, ha contribuito a diffondere. Ricordiamo la pomposa conferenza stampa nella quale era stato richiesto un grande sacrificio agli italiani e soprattutto ai gestori di bar e ristoranti, oltre che dei commercianti di generi non alimentari, costretti a chiudere nel periodo delle feste con l'auspicio di ripartire dopo l'Epifania.

Il colore arancione assegnato a tutta Italia obbligherà bar e ristoranti alla chiusura e a gestire le disdette delle prenotazioni già ricevute. Non è pensabile che si possano aprire e chiudere attività di impresa come se fossero interruttori. Come si può pensare di muovere e fermare lavoratori, comprare e gestire derrate alimentari senza programmazione? Come gestire imprese senza prospettive? Emerge scarsa competenza e molta approssimazione su questioni delicate. Il risultato è che in questa giungla di decreti e provvedimenti i cittadini e le imprese non ci capiscono più nulla, mentre con questo ennesimo decreto la maggior parte dei ristoranti sceglierà comunque di restare chiusa e lo farà in attesa di conoscere quali prospettive il Governo voglia riconoscere loro.

Il DPCM del 3 dicembre si era dato una proiezione di circa un mese e mezzo, fino al 15 gennaio, per capire come si sarebbe evoluta la pandemia chiedendo agli operatori di pazientare in attesa che i dati epidemiologici avessero riportato le diverse aree geografiche in area gialla. Così è stato per la Lombardia e anche per Bergamo i cui indici, suffragati anche da una ricerca dell'Università degli Studi di Bergamo, avevano evidenziato come nella seconda ondata i numeri della pandemia avrebbero giustificato misure meno restrittive.

Eppure Bergamo ha pazientato prima, con la stragrande maggioranza dei commercianti, l'arrivo della zona "arancione" avvenuta il 27 novembre, poi, con i bar e ristoranti, la tanto agognata zona "gialla" il 13 dicembre. Quel sistema che garantiva quel poco di linfa vitale alle imprese commerciali è durato poco, fino all'antivigilia di Natale. Eppure da quel 3 dicembre, data dell'ultimo DPCM, la situazione sanitaria è nettamente migliorata almeno per quanto riguarda il nostro territorio.

Il Governo italiano ha lanciato prima come novità e difeso pubblicamente poi questa sua impostazione "a colori" che, diciamo così, ha fatto sorridere l'Europa e mosso l'ironia delle comunità dei social. Peccato che se proprio il Governo ne ha sancito il successo oggi lo sta già sconfessando. Se il Decreto legge del 18 dicembre, quello per il Natale, è stato giustificato dall'Esecutivo dall'esigenza di evitare spostamenti e assembramenti nel periodo natalizio, posizione criticabile perché i pranzi e cene sono state fatte comunque nelle case con rischi anche maggiori rispetto ai ristoranti, l'ultimo decreto legge, quello del 5 gennaio, definito come "ponte" verso il nuovo DPCM, non ha nemmeno una giustificazione plausibile. Noi riteniamo che sia il frutto di quel retaggio mentale di parte del Governo che ritiene siano i bar e ristoranti i luoghi del contagio mentre per molti imprenditori e cittadini rappresenti ormai un pericoloso "accanimento terapeutico" verso la categoria.

Più grave ancora è che il Governo abbia già pronto il cambio di criteri o degli indici per far precipitare interi territori in aree a maggiori restrizioni, arancioni e rosse. Come a dire che quando i sacrifici di pochi hanno portato miglioramenti per tutti allora si cambiano nuovamente le regole. Sempre e solo per quelli. Un "gioco dell'oca" nel quale qualcuno torna sempre indietro. Come è pensabile lavorare in questo modo? Sì, perché bar e ristoranti non sono solo un servizio per i cittadini ma un lavoro per molti.

Le ordinanze del Ministro della salute che richiamano al primo punto gli articoli della costituzione sembrano cozzare con quanto sta avvenendo a danno di un'intera categoria di cittadini e lavoratori. Questi provvedimenti, che si basano su presunzioni di violazione della legge e sull'incapacità dello Stato o di sue parti di far rispettare la legge e quindi le misure stabilite per mantenere il distanziamento, minano il diritto al lavoro di milioni di addetti, titolari e dipendenti delle imprese commerciali e in particolare del settore della ristorazione. Solo nella nostra provincia il settore conta quasi 5.000 imprese e circa 15.000 occupati.

Allora è giusto ricordare quanto recita la nostra Costituzione nei suoi primi quattro articoli "L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro...La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo, sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità...Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge...La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto". Ebbene a noi non sembra che in un Paese nel quale tutti i settori produttivi possano continuare a lavorare nel rispetto della legge questo non possa avvenire per alcuni. Ci umilia sentir parlare di misure necessarie per evitare nuovi lockdown perché quello che stiamo subendo è proprio questo. Non lo accettiamo e non ci rassegniamo nella denuncia di quanto sta avvenendo

alle spalle di molta brava gente.

“Il Borgo in Piazza”: in Città Alta debutta il dehors condiviso dai commercianti

Da ostacolo (che rimane) a volano (per una volta) per la ristorazione e il commercio. Il Covid è ovviamente un boccone amaro da mandar giù ma per una volta la pandemia e le relative norme anti-covid strizzano l'occhio agli esercenti: l'azzeramento dei costi di gestione di dehors ha infatti consentito di dar vita al progetto “Il Borgo in Piazza”, iniziativa che nasce dall'idea di poter mettere in condivisione per le attività commerciali di Bergamo Alta che non possono avere suolo pubblico occupato, uno spazio centrale in un luogo simbolo della città come Piazza Vecchia, e precisamente lo spazio all'aperto davanti all'ex Taverna Colleoni.

Un centinaio tra avventori e commercianti del centro storico si sono ritrovati ieri sera per brindare al nuovo progetto di condivisione tra esercenti. Al momento sono cinque le attività coinvolte, con finalità commerciali e coinvolgimenti differenziati: Il Fornaio di Pesenti e Consonni; Il Sole in Bocca; Bar Ristorante Lalimentari; Stekko; Profilo Abbigliamento.

Aperto fino al 31 ottobre

Aperto fino al 31 ottobre, il Borgo in Piazza funzionerà tutti i giorni dall'ora di colazione fino all'ora di chiusura fissata come da bando alle 24, con un servizio di bar e ristorante di qualità. Nessun tipo di attrezzatura per la

cottura dei cibi sarà allestito nello spazio concesso. “Ogni operatore coinvolto porterà al progetto una o più sue caratteristiche: potrebbero essere dei prodotti, dei servizi o delle competenze, mettendo “in rete” con gli altri un vero effetto condivisione a costo zero – spiega lo chef Paolo Chiari del ristorante Lalimentari, base logistica del progetto per la sua vicinanza alla piazza -. Noi mettiamo a disposizione il nostro personale e integriamo nel nostro menù i prodotti che ci forniscono le altre attività capofila del progetto. Il menu de Lalimentari sarà infatti itegrato e modificato in parte, aggiungendo dei prodotti peculiari che identificheranno per tutta la durata della concessione o in modo temporaneo, i soggetti coinvolti”.

Alcuni esempi? “Il Fornaio famoso per le sue pizze in teglia, lievitate lentamente e farcite con prodotti di qualità freschi di giornata, che nei suoi spazi originali non può garantire un servizio al tavolo in esterno, vedrà in questo modo realizzata la possibilità di consumazione direttamente sulla Piazza Vecchia, con uno standard di servizio degno del luogo – prosegue Chiari -. Il Sole in Bocca, noto per le sue granite siciliane realizzate con prodotti freschi come mandorle e pistacchi, caffè e gelsi neri, impossibilitato nei suoi spazi originali a garantire un servizio al tavolo in esterno potrà farne godere nel luogo simbolo della città, con lo standard di qualità che meritano. E anche Stekko, laboratorio artigianale di gelati di alta qualità in stecco che nei suoi spazi non può garantire un servizio al tavolo avrebbe in questo modo garantito un servizio ai tavoli in esterno degno dei suoi prodotti. È coinvolto è anche il Panificio Fratelli Nessi forno storico del borgo che produce artigianalmente il dolce tipico e folcloristico e cioè la Polenta e Osei, dove gli uccellini diventano di cioccolato”.



Borgo “aperto” a tutti i commercianti

Questi sono gli esempi dati dai capofila de Il Borgo in Piazza, ma la stessa modalità di coinvolgimento può essere applicata a qualsiasi operatore commerciale di Bergamo Alta. È importante sottolineare che al progetto potranno partecipare in modo attivo se lo vogliono tutte le attività di Città Alta. È il caso di Profilo, co-ideatore del “Il Borgo in piazza” e specializzato in abbigliamento e accessori, che farà da coordinatore di attività di co-marketing che si svilupperanno nello spazio acquisito e potranno dare la possibilità anche alle attività no-food di offrire a loro clienti e amici, momenti piacevoli di promozione del proprio punto vendita o di singoli prodotti, in serate o altri momenti della giornata (no attività di vendita o di intrattenimento). Il tutto senza costi di locazione del luogo e per questo motivo accessibile a tutti.

L'adesione al progetto "Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" dell'architetto Albano

Il progetto, che vedrà concesso il patrocinio de La Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, aderisce all'"Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" a cura dell'architetto Paolo Albano presentata in coordinamento con ogni locale che occuperà con dei tavoli e delle sedie la piazza nei prossimi mesi. Si tratta di un progetto di arredo verde temporaneo e coordinato nel rispetto delle linee guida emanate e che andrà a integrare la manifestazione dei Maestri del Paesaggio in programma a settembre e che avrà come sempre la sua installazione principale vicino alla Fontana del Contarini. L'area sarà sempre presidiata, ordinata, pulita e sanificata dal personale de Lalimentari che vista la breve distanza sarà il soggetto preposto al adeguamento del servizio e del luogo anche in seguito a futuri cambiamenti disposti per legge in merito all'emergenza Covid19.

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 Guglielmo Marconi, 402
Tel. 035.791336

Hotel Romani
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

Ascom, premiate oltre 80 attività con più di 25 anni di storia

Ascom ha premiato 86 imprese storiche bergamasche con un attestato e una vetrofania. Le imprese fanno parte del circuito 'Rete imprese storiche di Bergamo'. Per aderire basta avere 25 anni di attività e fare domanda sul sito www.reteimpresestoriche.it

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati. Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell'ambito dell'appuntamento gourmet più atteso dell'anno.

Tre stelle

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che “meritano una deviazione”, e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella

Sono 328 i ristoranti dalla “cucina di grande qualità, che merita la tappa”, dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche

Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d'adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.

Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l'Osteria della Brughiera (Villa d'Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d'Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno)

della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pello Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del volturmo a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les pailletes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.

Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella

Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta

San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Apreda il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.

Foraging, quando la spesa si

fa nel bosco

Avete mai sentito parlare di tarassaco, silene, acetosa, crescione, borragine? Sono tutte erbe spontanee commestibili che si possono trovare – naturalmente – in natura: in montagna, in pianura, nei boschi o lungo i fiumi. Tutti ottimi ingredienti per la preparazione di minestre, salse e insalate ma anche per accostamenti insoliti, marinature, cotture a freddo, fermentazioni. Provare per credere recita il detto e che il foraging sia un trend del momento è un dato di fatto. Ma non pensiate sia una moda radical-chic, semmai è una filosofia «eco-friendly», una vera e propria frontiera di sperimentazione culinaria per proporre ricette dai contorni nuovi e piatti all'insegna della stagionalità, quella vera. La raccolta, l'utilizzo in cucina e la valorizzazione delle piante spontanee commestibili, il foraging appunto, è infatti il fenomeno gastronomico del momento che mira a contrastare l'omologazione del gusto, dei sapori e delle esperienze.

Tutto merito della nuova cucina nordica, quella del Noma di Copenhagen (più volte in cima alla classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo) e dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina ma anche dell'effetto della crisi economica e della ricerca di nuove tendenze più sostenibili. Gli chef scandinavi hanno infatti scosso l'universo della gastronomia e se là si perlustrano le spiagge nebbiose dei mari del Nord, da noi ritornano nel piatto fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumati e dolci foglie di acetosella. Già perché il foraging porta con sé un approccio alla cucina che si basa su una gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire. Nuovi, si fa per dire. Pensiamo, infatti, alle ortiche tanto care alle nostre nonne o all'aglio orsino, versione selvatica dell'aglio comune.

«Siamo di fronte a un trend che di fatto è un ritorno alle origini – sottolinea lo chef Simone Tognetti, docente

dell'Accademia del Gusto e chef giramondo guidato proprio dalla passione per il foraging -. I nostri nonni erano abituati a raccogliere erbe spontanee commestibili e la stessa fermentazione è stato il primo metodo di conservazione del cibo». Da cinque anni esperto raccoglitore di erbe e radici in tutta la Lombardia ma anche in Australia e in Portogallo, Tognetti ha ri-scoperto il foraging dopo aver assaggiato un quadrifoglio la cui esplosione organolettica simile al limone ha aperto allo chef lecchese un mondo di sapori nuovi: «Da allora ho cominciato a sperimentare in cucina riscoprendo tutto il valore del sapore primitivo che, di fatto, è quello essenziale – conferma Tognetti -. Gli ingredienti selvatici sono una parte importante della nostra identità culturale e della nostra tradizione culinaria. Per questo “ci azzeccano” in pieno con la ristorazione. Recuperare queste tecniche e questi ingredienti di origine selvatica, anche nuovi sotto il punto di vista nutrizionale, può essere una scelta contemporanea di recupero dell'identità territoriale e di valorizzazione di concetti attuali come la sostenibilità alimentare, la tutela dell'ambiente e il sapore primordiale degli ingredienti».

Ma fare foraging non è un hobby: bisogna conoscere bene il territorio e qualcuno che ne capisca. Insomma serve un “know how”: sapere cosa raccogliere è ovviamente il punto di partenza e ben vengano corsi, libri, figure professionali come l'etnobotanico e, addirittura, un laboratorio di ricerca e sperimentazione, il Wild Food-Lab di Wood*ing. Cosa serve per il foraging? «Bastano una cassetta, una forbicetta e qualcosa per scavare le radici – conclude Tognetti -. Il foraging vero non vuol dire infatti acquistare germogli in serra ma andare sul territorio: in questi anni sono riuscito a catalogare oltre 700 erbe spontanee e il mio obiettivo è proseguire ancora».



All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it