

Bossi». Il decalogo del  
ua poi con il «divieto a  
mporaneamente più in-  
stituzionali». Si fa però  
er la carica di consiglie-  
Comuni con meno di  
Ai candidati alla segre-  
chiede anche di vietare  
le cariche retribuite o  
roduzione di un tetto  
ntaggio economico" in  
o». Si chiede poi che  
gano comunicate ai se-  
ne, circoscrizione e pro-

pre) ai rai aspira di spirano  
(in via Sant'Antonio). Ad  
aprire la festa ci saranno tre  
dei cinque candidati: Stucchi, Bernardi-  
ni e Stefanazzi. Sabato ci sarà invece  
Umberto Bossi, mentre Salvini è atteso  
per domenica. Prima delle votazioni  
del 7 dicembre, i leghisti bergamaschi  
potranno vedere sullo stesso palco tut-  
ti i candidati alla segreteria federale. Al-  
la festa di Spirano parteciperanno an-  
che il deputato Gianluca Pini (venerdi-  
di), l'eurodeputato Mario Borghesio  
(venerdi) e il senatore Roberto Calde-  
rolli (sabato).

**Silvia Seminati**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sarebbero stati argomenti di  
primo piano nel programma  
di Tentorio. La sconfitta di  
per sé può anche non  
significare nulla rispetto alle  
potenzialità, ai progetti, ai  
sogni di una città che può  
guardare in alto anche senza  
mettere sul petto una  
medaglia assegnata da altri  
sulla base di criteri al  
momento imperscrutabili. Chi  
ci crede ha tutte le possibilità  
di proseguire la battaglia. È  
la maggioranza uscente, a

porte s'annuncia una sfidante  
temibile (Elena Carnevali).  
Lui si dice sereno e tranquillo.  
Chi lo conosce non ha motivi  
per credere il contrario. Ma  
questo non significa che non  
stia attentamente contando il  
numero di carte che gli sono  
rimaste a disposizione. A  
poker si può anche bluffare,  
in politica, anche se ci sono  
alcuni fenomeni in  
circolazione, è molto più  
difficile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il ristorante della famiglia Cerea

# Chef, ma low-cost Taglio del nastro allo scalo di Orio

nel Comitato  
Collegio  
za, che ha  
acchiare l'offerta  
o. Anche perché  
ari: tra il 2012 e  
al primo anno  
1,12%. E il calo  
so se si va  
più indietro  
ni: nel 2006 si  
ritratti al primo  
233, mentre  
no ci sono state  
iscrizioni. «È la  
ggi che porta a  
are la  
ne scientifica, a  
di quella  
ca — dice il  
de Vincenzo  
— Noi vogliamo  
e la scuola con  
oni al  
»».

è stato anche il  
azioni per il  
glio d'Istituto,  
n un pareggio  
e che riguarda  
no stati eletti  
tanti per  
spaccatura tra i  
il preside — La  
approvazione a  
a delibera  
tiva».

**S.S.**

Cucina a vista con piastrelle dal  
sapore bizantino, incorniciata da  
Formai de Mut. Sopra, gli aerei  
in decollo distinguibili dalla  
vetrata scenografica e una  
pioggia di prosciutti, guanciali e  
salami. Orio al Serio si fregia  
delle tre stelle di Da Vittorio con  
l'apertura del Vicook Bistrot  
nell'amezzato prima degli  
imbarchi, al centro dello scalo e  
accessibile a tutti, dove prima  
c'era un ristorante della Air Chef.  
Viaggio, tradizione e  
contaminazione sono le linee  
guida del locale.

All'inaugurazione, ieri, Chicco  
Cerea, chef patron del  
pluripremiato ristorante di  
Brusaporto (e forte di  
un'ulteriore stella appena  
assegnata al Da Vittorio di St.  
Moritz, di cui dà notizia in  
diretta), ha posto l'accento sulla  
valorizzazione di prodotti locali:  
nel menù trovano posto piatti  
veloci quali *pà e strimì*, e una  
selezione dei sei formaggi  
Principi delle Orobie, «ma visto



L'inaugurazione Da ieri il «Vicook Bistrot»

l'arrivo dell'inverno — consiglia  
Cerea — il pezzo forte è  
sicuramente la polenta taragna  
fatta con farine e formaggi  
autoctoni, accompagnata da  
salame nostrano. È una cucina  
contemporanea, al passo coi  
tempi, che dà spazio  
all'eccellenza italiana ma non  
trascura le influenze della cucina  
internazionale. Piatti semplici ma  
di alta qualità, con materie prime  
attentamente selezionate». A  
fianco della lasagna di baccalà,

delle tagliatelle al ragù e della  
pizza soffice con pomodoro  
fresco e burrata compaiono così  
l'hamburger alla texana e il riso  
pilaf con pollo al Curry. E i  
prezzi? «Sedici euro per un  
piatto unico — assicura Cerea —  
che è già un pasto completo,  
compresi acqua, dolce e caffè.

Scegliendo dalla carta  
più portate si può  
arrivare al doppio, non  
di più». E la filosofia  
della «seconda linea» di  
casa Cerea, targata  
appunto Vicook:  
pensata per la  
ristorazione collettiva,  
gestisce già 25 mense  
«e visti i tempi da  
spending review —  
sorridente Cerea — sta  
dando ottimi risultati».  
Anche servizi accessori  
nel bistrot di Orio: wi-fi  
libera, private room per chi è in  
viaggio d'affari, area bambini.  
Apertura tutti i giorni dalle 11  
alle 23. «Non è la classica  
apertura di un nuovo locale,  
questa — commenta Andrea  
Mentasti, amministratore  
delegato di Sacò —, perché qui  
confluisce un pezzo di storia  
della città: la famiglia Cerea.  
Speriamo sia un nuovo capitolo  
di una storia di successo».

**Fabio Cuminetti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA