

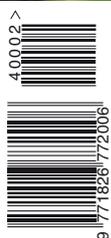
marzo 2014

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

Supplemento al n. 10 de "La Rassegna" del 13 marzo 2014 - Giuseppe Ruggieri direttore responsabile Editrice: La Rassegna S.r.l. - via Borgo Palazzo 137, Bergamo
Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DOB Bergamo - € 2,60

**Cucina Vegana,
la nuova sfida
dei ristoratori
bergamaschi**





Dal 1965 pesce fresco e...



**"IN UN ANNO VENDIAMO 1.150
TONNELLATE DI PESCE FRESCO"**

...altro ancora



★ **Cash & Carry**



SCONTO
5% per ritiro immediato
+ 3% per pagamento
pronta cassa

BERGAMO - Via Bianzana, 19
Servizio Clienti:
Tel 035.4172611 - Fax 035.4172619

★ **Le Pescherie**

SCONTO 10 %

Lunedì e Martedì
sul pesce fresco

SCONTO 15 %

Giovedì sulla gastronomia
di nostra produzione

BERGAMO

Via Bianzana, 19 - Tel. 035.4172651
Via IV Novembre, 68 - Tel. 035.257132

CAPRIATE S.GERVASIO

Via Papa Giovanni XXIII, 4
c/o Centro L'Onda - Tel. 02.90929430

CLUSONE

Via D.Alighieri, 4 - Tel. 0346.25985

TREVIGLIO

Via C. Temi, 47/b - Tel. 0363.598554

MARZO 2014

SOMMARIO

www.affaridigola.it

facebook



6



30



26

5 PENNA ALL'ARRABBIATA

Il cibo è amore. Allora serviamolo con più passione

6 COSTUMI

*Mani o posate?
La pizza divide i bergamaschi*

14 IL PRODOTTO

*"Mosaico"
un inno al maiale*

16 L'INTERVISTA

*La nuova delegata Onaf,
dal balletto classico al regno dei formaggi*

20 L'AZIENDA

Vinitaly, Villa Domizia lancia due nuovi vini

22 STILI DI VITA

*I ristoranti bergamaschi aprono
le porte alla cucina vegana*

26 L'ESPERTO

*Il campione: «Ecco come
deve essere il cioccolato di qualità»*

28 TENDENZE

I buoni vini d'Oriente

30 VINI E DINTORNI

La Valcamonica riscopre il gusto delle "bolle"

Affari di Gola

Direzione e Redazione: La Rassegna S.r.l. via Giuseppe Mazzini, 24- 24128 Bergamo - tel. 035 213030 - fax 035 224572 - affaridigola@larassegna.it - **Direttore responsabile:** Giuseppe Ruggieri - **In redazione:** Anna Facci - **Opinionista:** Pier Carlo Capozzi - **Editrice:** La Rassegna S.r.l., via Borgo Palazzo, 137 24125 Bergamo - **Presidente:** Ivan Rodeschini - **Pubblicità:** La Rassegna srl - via Giuseppe Mazzini, 24- 24128 Bergamo - tel. 035 213030 - fax 035 224572 - info@larassegna.it - **Abbonamenti:** www.larassegna.it - tel. 035 4120304 Registrazione Tribunale di Bergamo - N° 48 del 22 novembre 2001 - **Collaboratori:** Lara Abrati, Leo Bartoli, Marco Bergamaschi, Laura Bernardi Locatelli, Michela Brivio, Laura Ceresoli, Fulvio Facci, Riccardo Lagorio, Roberta Martinelli, Lelia Parisi, Rossana Pecchi, Fabrizio Pirola, Pierluigi Saurgnani, Rosanna Scardi, Giordana Talamona, Donatella Tiraboschi - **Impaginazione:** Videocomp, Bg - **Stampa:** Litostampa Istituto Grafico, Bg



LA SCUOLA DI CUCINA PER ECCELLENZA



www.ascomformazione.it

Il cibo è amore. Allora serviamolo con più passione

di Pier Carlo Capozzi

PENNA ALL'ARRABBIATA

“Il cibo cucinato e condiviso - il pasto - è allora luogo di comunione, di incontro e di amicizia: se infatti mangiare significa conservare ed incrementare la vita, preparare da mangiare per un altro significa testimoniargli il nostro desiderio che egli viva e condividere la mensa testimonia la volontà di unire la propria vita a quella del commensale. Sì, perché nella preparazione, nella condivisione e nell'assunzione del cibo si celebra il mistero della vita e chi ne è cosciente sa scorgere nel cibo pronto sulla tavola il culmine di una serie di atti di amore compiuti da parte di chi il cibo lo ha cucinato ed offerto come dono all'amico. Far da mangiare per una persona amata, preparare un pranzo o una cena è il modo più concreto per dirgli «ti amo, perciò voglio che tu viva bene, nella gioia!». È un miope incapace di stupore chi nel cibo scorge oggi solo il frutto della tecnica che ha sostituito antichi attrezzi da lavoro o della scienza che ha inventato mutazioni genetiche: perché un alimento possa soddisfare la nostra fame bisogna infatti che da esso emergano - al di là di proteine, carboidrati e vitamine - l'intelligenza, la passione e il cuore dell'essere umano che trasfigura le creature in dono per il proprio simile. Anche così, grazie allo stupore condiviso attorno a un semplice tavolo del Monferrato, ho scoperto che l'appetito dell'uomo è infinito perché non appartiene al corpo ma all'anima, che il cucinare deve sempre corrispondere ad un'attesa e che la tavola richiede un atto di fede da parte di chi cucina e da parte di chi mangia.”

Questo è quanto scrive Enzo Bianchi, fondatore e priore della Comunità monastica di Bose, nel suo libro “Il pane di ieri”, pubblicazione segnalatami da un amico fraterno che, insieme ad un terzo compagno di cordata, ha condiviso un recente viaggio di dolore per l'addio ad un grande amico in Piemonte, la stessa regione di Bianchi. E non venitemi a dire che non ci arrivano segnali sul nostro cammino. Perché lassù, insieme ad angoscia mischiata a rabbia, a preghiere ed abbracci, noi tre abbiamo voluto ritrovarci a tavola, dove si celebra “il mistero della vita”, per brindare e stare insieme, come avrebbe voluto che facessimo il nostro amico volato via. È tradizione anglosassone, di tanti Paesi latini, ma anche del nostro amato Meridione, ritrovarsi a tavola nelle occasioni più tristi: in Sardegna come in Abruzzo è usanza che si perde nella notte dei tempi. E a chi storce il naso chiedendosi come sia possibile, basta spiegare che in terra inglese, per esempio, l'evento non viene partecipato come una tragica conclu-

sione, bensì come l'inizio di una nuova vita piena di luce. E, quindi, da festeggiare.

Nelle parole di Bianchi, poi, non possiamo che rivivere le scene de “Il pranzo di Babette”, film tratto dal romanzo di Karen Blixen, il preferito da Papa Francesco e vincitore, nel 1988, dell'Oscar per la miglior pellicola straniera. Proprio in questi giorni, ci piaccia o meno Sorrentino, noi italiani, al proposito, possiamo rigonfiarci il petto. Babette, cuoca raffinatissima e oltremodo generosa, è la fotografia del cucinare per dare amore ai commensali, riuscendo così a sbrinare anche i cuori più restii a scaldarsi. Pensateci: non c'è nulla di più gioioso che ritrovarsi a tavola per condividere. Cibo, vino, ma anche chiacchiere, voglia di stare insieme, intrecci di vita, pur anche il dolore.



Una scena del film “Il Pranzo di Babette”

Quando si pensa ad un incontro in famiglia o tra amici, si pensa contemporaneamente ad una tavola. E questo deve accrescere l'educata attesa di chi riceve, ma soprattutto la responsabilità di chi prepara e di chi serve. Ci vuole attenzione nei particolari - ci spiegano Bianchi e Babette - e tanta passione da mandare in circolo. E non è soltanto filosofia spicciola oppure sloganistica da campagna elettorale.

È materia concreta da sviluppare sotto ogni insegna. La troviamo nell'accoglienza da riservare al cliente, nello spendere un sorriso in più, nella maggior tolleranza per gli orari, a volte eccessivamente rigidi alle nostre latitudini. E, di rimando, nel rispetto della prenotazione e dell'orario da parte del commensale. Ma l'atto d'amore che riveste il cibo dovrebbe essere presente ovunque. Non lo troviamo, per esempio, nelle macchinette automatiche che spadroneggiano su troppi buffet alberghieri delle prime colazioni, un fai-da-te che scalfisce il tuo buonumore anche in giornate col sole radioso. Una spersonalizzazione che fa paura. Un richiamo terribile al Telepass, infili la corsia ad hoc e ti scende il cappuccio con poco zucchero.

Noi queste cose, anche un po' scontate in realtà, le scriviamo da tempo. Facevamo lo stesso quando suggerivamo di calmierare i prezzi, ottenendo in cambio occhiate di traverso da qualche amico ristoratore. Adesso, però, ci sono i menù a prezzo fisso e a tempo indeterminato. Allora, ci siamo detti, anche per la preparazione gioiosa di un pranzo, o di una prima colazione, abbiamo speranza.

Ci vorrà lo stesso tempo, magari. Ma noi non abbiamo fretta. piercapozzi@libero.it

Mani o posate? La pizza divide i bergamaschi



di Laura Bernardi Locatelli

La grande bellezza della pizza è che ognuno la gusta come, quando, dove e con chi gli pare. Eppure Oltreoceano si è levato un dibattito su come sia opportuno mangiare la pizza, manco l'avessero inventata loro. Il sindaco italoamericano di New York Bill De Blasio è incappato nel "Forkgate" mentre si concedeva una pizza a Staten Island, usando le posate. Un sacrilegio per gli americani pronti a metterne addirittura in dubbio l'italianità e a urlare al mondo che la pizza si mangia con le mani. A ribadire il concetto sono arrivate in diretta le immagini patinate delle più grandi star hollywoodiane che, nella luccicante e mondana notte degli Oscar, addentavano una pizza direttamente in platea, senza il timore di inciampare - come è invece capitato nei vestiti - in cadute di stile. Per dirimere la questione abbiamo chiesto un parere a chi la pizza la fa e la inforna tutti i giorni sudando settanta camicie, abbiamo sondato le abitudini di chef blasonati, di personalità del mondo politico, sportivo e dello spettacolo. Di fronte al disco fumante ognuno ha la sua filosofia, ma la faccenda è dura da sbrogliare. Tentenna anche la Bibbia del galateo, l'inflessibile Debrett's, che continua a condannare l'uso delle mani a tavola, salvo poi chiudere un occhio per occasioni informali.

Fabrizio Pasinelli, da 28 anni pizzaiolo apprezzato in tutta Italia e menzionato sulle principali guide con la sua pizzeria "Al Castello" di Cividate al Piano, affianca da anni proposte



La pizza del sindaco di New York Bill De Blasio e quella addentata da Brad Pitt



Mentre il sindaco di New York viene ripreso per lo stile in punta di forchetta, alla cerimonia degli Oscar le celebrity si servono allegramente dal cartone. Il dibattito su come gustare il piatto più amato è apertissimo e ognuno ha le sue “buone” ragioni. Ecco cosa ne pensano pizzaioli, chef e personaggi pubblici

“gourmet” a quelle tradizionali. Sull’argomento del contendere è categorico: la pizza si mangia con le mani. «Quando vedo mangiare una pizza con le posate è come se mi accoltellassero – dice chiaramente –, tanto che ad una degustazione ho lottato di recente perché non si apparecchiasse con coltello e forchetta, dato che servo le pizze già tagliate in otto spicchi. È importante conquistare tutti i sensi, tatto incluso, partendo dalla vista e dall’olfatto. Solo tenendo la pizza tra le mani si può sentire la ruvidezza dell’impasto ottenuto grazie all’impiego di farine macinate a pietra, per poi conquistare anche l’udito con lo scricchiolio della pasta e il gusto con un mix di sapori ben bilanciati». Dipende anche dalla pizza: «La pizza napoletana va arrotolata come uno straccio e gustata in un sol boccone. È una scelta di campo: invece di una cottura brevissima ad altissima temperatura e alla farina doppio zero della napoletana doc, io opto per una farina macinata a pietra e per una fermentazione di oltre 72 ore dell’impasto ed ulteriori 18 della biga ed uso quattro tipi di legno diversi nel forno. La pizza, che abbiamo ribattezzato “Petra”, è piccola, al massimo il diametro è di 22 centimetri, fuori croccante e dentro morbida, diversa anche dalla proposta che ancora manteniamo di pizze sottili, più grandi e croccanti».

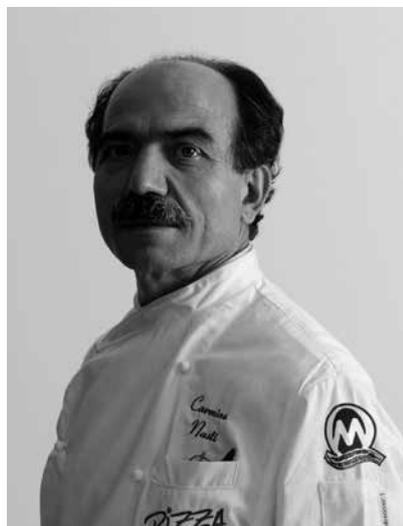
Carmine Nasti, pizzaiolo di Tramonti, in provincia di Salerno,

dal 1974 alla Pizzeria Capri Da Nasti in via Zambonate, vera e propria istituzione per un percorso di sapori e gusto in mille varianti alle radici del piatto simbolo italiano, non demonizza affatto le posate: «Negli anni Sessanta quando passeggiavo con mio zio Michelangelo per le vie di Napoli la pizza si mangiava in strada, chiusa a libretto in un foglio di carta velina. Ma esistevano da tempo le pizzerie come Trianon e Da Michele dove la pizza si gustava in tranquillità al tavolo, con forchetta e coltello. Per me non esistono regole, ma credo che il modo migliore sia gustare la pizza comodamente seduti e con le posate. Quando servo le pizze a degustazione, sempre a lunga lievitazione e con l’impiego di pasta madre, le taglio già a spicchi così ognuno fa come gli pare».

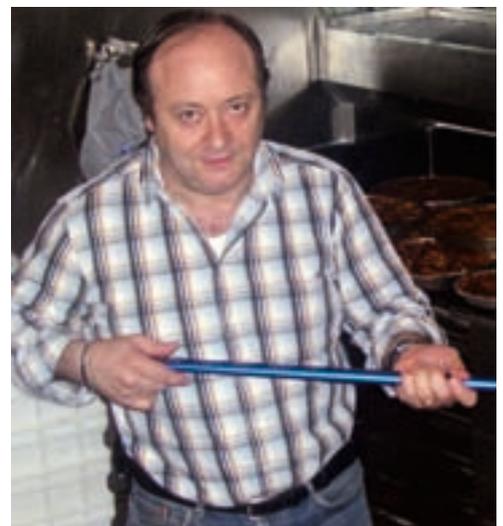
Generoso Bove della Grotta Azzurra, tra i più apprezzati indirizzi della Bergamasca con tanto di recente premio a suon di voti di migliaia di clienti, non ha esitazioni: «La pizza si mangia con le mani, al sud nessuno usa le posate - spiega lo chef originario di Maiori nella splendida Costiera amalfitana -. La ragione è semplice: la pizza va mangiata calda e il metodo migliore è tagliarla in quattro spicchi, ripiegarli e portarli alla bocca. La pizza al metro la taglio a fette più piccole ma, anche in questo caso, niente posate».



Fabrizio Pasinelli



Carmine Nasti



Generoso Bove

*Il critico***Raspelli: «Usare le mani non è un dramma, la maleducazione a tavola è altra»**

Per il critico più temuto d'Italia, Edoardo Raspelli, la pizza è ormai un ricordo dopo l'intervento di bendaggio gastrico che soffoca sul nascere il desiderio di farsi una Napoli, una pagnotta e una costata alla fiorentina. «La pizza l'ho sempre tagliata a spicchi e spesso e volentieri mangiata con le mani. Credo che ognuno possa fare come gli pare, anche se il galateo impone che nulla vada mai toccato con le mani a tavola, come mi ha sempre ricordato lo zio - maître d'hotel a Gargnano, sul lago di Garda. L'Italia è ormai una cloaca di maleducazione: ti assenti un attimo dal tavolo di un grande ristorante e ti spostano il tovagliolo, gesto che non sopporto. La pizza con le mani, alla fine, non mi pare certo un dramma».

*La pizza musicale***Il Bepi: «Il bello è che si tratta di un piatto che accontenta tutti»**

Il Bepi, istrionico cantante dialettale bergamasco, ama i gusti forti e decisi con pizze tutto pepe, salamino piccante e peperoncino, ma rifugge ogni imposizione ed etichetta. «Dipende da come sono più comodo e anche dalla pizza: se la fetta regge uso tranquillamente le mani, ma se l'impasto si affloscia, per forza bisogna usare le posate. In ogni caso la pizza è un piatto che adoro anche perché mette d'accordo tutti e salva sempre ogni invito a cena. Non serve mettersi ai fornelli e volendo si può pure mangiare direttamente nel cartone».

*La pizza degli sportivi
Colantuono, Magoni e Agostini***«L'importante è mangiarla in compagnia»**

L'allenatore dell'Atalanta **Stefano Colantuono** anche a tavola ha le sue preferenze tecnico-tattiche: «La pizza - svela -, mi piace farla a spicchi con le posate e poi ripiegare la fetta con le mani per mantenere al meglio la farcitura. Poi, certo, se il contesto impone le posate, mi adeguo». Quanto a gusti, il mister non è tipo da Marinara né da Pizza bianca e anemica: «Adoro la pizza nelle versioni ben condite e ricche, con i funghi, il prosciutto crudo e perfino il tartufo dove la propongono». Colantuono non ha una pizza "scaramantica" ma non esiste festa senza tranci filanti a Zingonia: «È tradizione festeggiare compleanni con la pizza coinvolgendo tutto lo staff, ovviamente dopo l'allenamento. È un vero e proprio rito cui siamo molto affezionati».

Per la campionessa di sci e consigliere regionale **Lara Magoni** la pizza con le mani ha tutto un altro gusto e la riporta dritta all'infanzia: «Non sarò al Daily Show come De Blasio ma seguo la regola pratica che la



Lara Magoni

mia mamma mi ha insegnato: pollo, pesce e pane si mangiano con le mani. L'unica piccola eccezione alla regola è che se la pizza scotta troppo si può sempre iniziare con la forchetta. La mia non va all'asta come quella della pizzeria di Staten Island, ma è senz'altro riposta nello scaffale di qualche squisita pizzeria bergamasca». La pizza preferita della campionessa riporta con il sapore in quota: prosciutto cotto e funghi a volontà, con tanto di doppia o tripla mozzarella. L'importante è che la si condivida in compagnia. «Mangiare la pizza con le mani è fantastico e adoro gustarla su una panchina di un parco direttamente nel cartone. A casa pizza e Coca Cola erano concessi a noi bambini solo la domenica sera ed era un momento sempre attesissimo. È un rito cui siamo ancora legati nella mia famiglia».

Il campione di motociclismo **Giacomo Agostini** ha assaggiato pizze in tutto il mondo tra una gara e l'altra, ma la scelta di usare le posate oppure le mani è una variabile da valutare tanto quanto la scelta delle gomme o dell'ingresso in curva: «Dipende dalla situazione e dalla farcitura. Uso quasi sempre coltello e forchetta, ma non è escluso che la mangi con le mani». La scelta, quanto a gusti, resta quella da gran campione: un mix di carboidrati e proteine: «La mia preferita è la Margherita con prosciutto cotto e uovo».

*La pizza elettorale***Tentorio e Gori su fronti opposti anche qui**

In attesa di accaparrarsi a suon di voti, fetta dopo fetta, la torta elettorale, i candidati sindaco di Bergamo si dividono di fronte ad una pizza fumante tra ossequi al galateo e deroghe ed emendamenti informali. Il sindaco **Franco Tentorio** mai e poi mai si lascerebbe pizzicare con le mani nel piatto, a meno che non stia degustando una pizza al taglio al mare, magari in qualche selaggia caletta sarda: «L'unica eccezione, davvero rara, è quando di posate sotto il sole in spiaggia non c'è proprio l'ombra. Allora può capitare che mangi una pizza al taglio con le mani». Nessuno strappo alla regola a tavola per il primo cittadino: «I miei genitori mi hanno insegnato fin da bambino a non usare mai le mani a tavola, dato che sono state inventate le posate - spiega Tentorio - e anche la pizza la mangio esclusivamente e naturalmente con coltello e forchetta». Quanto ai gusti, la pizza preferita dal sindaco esalta i sapori del sud: «Per la gioia degli amici della Lega Nord, adoro la pizza con capperi e acciughe, qualcuno la chiama Romana, altri Napoli.

È un piatto che non mi stanca mai e che amo concedermi spesso». Anche il candidato del Partito Democratico **Giorgio Gori** ha le idee chiare di fronte ad una pizza, accompagnate da un approccio e da un metodo infallibili: «La taglio in quattro con coltello e forchetta e ancora in quattro. E poi mi gusto ognuno degli otto spicchi abbandonando le posate per usare le mani». Una scelta di campo che trova il placet dei pizzaioli che affettano giusto in otto la pizza proposta in degustazione e che strizza l'occhio agli americani anche se, abituati come sono a razioni da cow-boy, l'avrebbero tagliata al massimo in quattro "slices". Quanto ai gusti, dopo anni di pizze «così-così», Gori ha finalmente incontrato di recente la sua preferita: «Ho scoperto solo da poco una pizza meravigliosa. Una Margherita condita a crudo con della mozzarella di bufala: per me è la pizza perfetta». Che, a pensarci bene o male, se al ramoscello d'ulivo sostituisce quattro foglie di basilico sembra di aver davanti giusto il simbolo del Pd...



Franco Tentorio



Giorgio Gori

*Lo chef***Chicco Cerea: «Se sono a mio agio, la gusto senza posate»**

Chicco Cerea, tristellato chef del Relais La Cantalupa - Da Vittorio, predilige senza dubbi le mani: «Dipende dalle situazioni, ma se sono a mio agio la pizza la gusto senza posate, anche perché solo così trattiene al meglio succhi e farcitura, oltre a restare più calda. Dipende anche dalla pizza: la napoletana si deve piegare, mentre una pizza croccante fuori e morbida dentro come quella che proponiamo nel nostro Bistrot si presta ad esser gustata a fette». Quanto alla farcitura, lo chef non ha dubbi: ad avere la meglio è la sempli-

cità: «Al Bistrot la propongo con pomodorini, burrata e basilico. A volte mi piace aggiungere un filo di peperoncino oppure due fette di prosciutto crudo dolcissimo». Spesso e volentieri lo chef chiude a tarda ora la giornata davanti ad una pizza fumante. Nel cuore della notte non è raro incontrarlo al Pub Mc Maier's a Sariate: «Con il titolare, che è un amico, ci divertiamo a proporre qualche pizza diversa dal solito, come quella con insalata di baccalà, pesto, spuma di patate e pomodorini Pachino».



La famiglia Giordano, nel locale di Borgo Palazzo dal 1985, ha coniugato la tradizione campana con la ricerca in fatto di ingredienti e preparazione. Già da tempo utilizza farina di tipo 1 e una lievitazione di 48 ore che rendono il prodotto più digeribile. E il mercoledì sera tutte le pizze costano la metà

Marechiaro, pizza e pesce con una marcia in più

Marechiaro a Bergamo è sinonimo di pizza dal 1985, quando la famiglia Giordano, arrivata da Tramonti – una delle perle della Costiera Amalfitana, patria di pizzaioli e ristoratori che, emigrando, hanno fatto conoscere nel mondo la bontà della vera pizza –, ha aperto il locale all'inizio di via Borgo Palazzo. La loro è una pizza che non solo incarna l'autentica tradizione campana, ma che ha anche saputo migliorarsi grazie ad una costante attenzione agli ingredienti e alla preparazione. Già una decina di anni fa, infatti, ben prima dell'accendersi dell'interesse su metodi e tempi di lievitazione, papà Antonio è "tornato a scuola" per capire come renderla più digeribile. Da bravo pizzaiolo, non poteva infatti rinunciare, per l'insorgere di problemi gastrici, a mangiare le sue creazioni. Ha così optato per una farina di tipo 1, meno raffinata e quindi naturalmente più ricca di fibre, e per una lievitazione di 48 ore, che permette di scomporre al meglio gli amidi, rendendo il prodotto finale altamente digeribile. Ultimamente ha anche introdotto l'impasto di Kamut, che sta facendo proprio con continue ricerche sul campo, e la pasta madre realizzata senza l'utilizzo di lievito di birra per una digeribilità ancora maggiore.

Ma il locale ha anche pensato a chi fa i conti il portafoglio ed ha tagliato le uscite a cena. Da più di tre anni, il mercoledì sera, quando anche i cinema sono in promozione, tutte le pizze della lista costano la metà (per l'asporto solo fino alle 20), mentre un'altra soluzione in voga è la pizza

famiglia, da condividere in due o tre persone, con spicchi farciti a piacere. «La crisi – racconta il figlio Domenico – ci ha costretto ad impegnarci di più per continuare a dare qualità facendo spendere meno. Non ci sono trucchi, si tratta di ottimizzare il lavoro e la gestione per cercare di dare ciò che la clientela vuole oggi». L'occhio va così anche alle forniture, con la ricerca di prodotti freschi e a km zero, che spesso permettono anche di risparmiare, e ci si è pure spinti a considerare le buone prassi ambientali, parte-





cipando al percorso "Negozio sostenibile" promosso dal Comune e dalla Camera di Commercio di Bergamo. La semplicità e l'attenzione a coniugare qualità e prezzo si trovano anche nell'altro caposaldo dell'offerta, i piatti di mare. Con pesce freschissimo e la scelta anche di varietà meno blasonate, come il pesce azzurro, considerato di "cucina povera" ma dalle preziose qualità nutrizionali, che la tradizione della Costiera sa valorizzare al meglio. «I tempi cambiano e ci si adegua – prosegue Domenico – ma ciò che da quasi trent'anni a questa parte non è cambiato è l'atmosfera familiare che ci ha sempre caratterizzato». Lui, 37 anni, e le sorelle più giovani, Filomena e Sonia, sono arrivati da piccoli a Bergamo e cresciuti dentro l'attività, affiancando il papà e mamma Maria Pia e apportando nel tempo il proprio contributo. «Qualche anno fa per via sia dei lavori stradali – precisa –, che, eliminando parcheggi limitrofi, hanno dirottato i flussi abituali, sia di un "esperimento" di ampliamento dell'offerta con la vendita di prodotti rumeni qualcuno ha pensato che fosse cambiata la gestione. Non è così, siamo sempre stati noi ed abbiamo, anzi, rafforzato il nostro legame con la città aprendo nel 2010 in questo stesso edificio la Locanda Sant'Antonio de Foris, bed & breakfast composto da tre camere e due appartamenti». Il nome deriva dal vecchio ospedale, datato 1208, che sorgeva lì e di cui sono rimaste la volta e le colonne originarie. «Lo abbiamo fatto perché crediamo nelle potenzialità turistiche di Bergamo – rimarca Domenico Giordano – e i visitatori di tutto il mondo che stiamo accogliendo ce lo confermano».



Ristorante pizzeria
Marechiaro
via Borgo Palazzo, 2
Bergamo
tel. 035 232206
www.marechiaro.bg.it

LEGNA DA ARDERE COLOSIO

LEGNA DA ARDERE COLOSIO
Cascina San Giuseppe, 2 - 24060 Telgate (Bg)
DAVIDE tel. e fax 035 833381 - Cell. 339 5433108
CHRISTIAN tel. e fax 035 4491221 - Cell. 338 3529447
www.legnadaarderecolosio.it • E-mail: colegna@tin.it

La Cassöla? Ha un'anima napoletana



di Leonardo Bloch

“A sseriscono gli arcadi che la cassoeula o bottaggio è dono particolare degli Spagnoli” - chiosa Gianni Brera in quell'impareggiabile breviario della cucina padana che è “La Pacciada”. E poi sbotta: “Perbacco, non costa nulla assegnare almeno questo merito ai fedeli sudditi del Còdega”.

Chissà quale colpo si sarebbe preso l'ineffabile Gioàn avesse solo immaginato che le remote ascendenze ispaniche della vivanda lombarda conducano non già alle terre d'Aragona, bensì alla suburra di Napoli. Il circondario vesuviano ha infatti dato i natali a quel Ruperto de Nola - padre fondatore della cucina Spagnola e capocuoco del monarca partenopeo Ferrante I - che nel suo *Llibre del coch*, redatto in lingua catalana ancorché su suolo Italico, verso la fine del XV secolo ci ha lasciato in dote la prima ricetta della Cassola de carn.

Poco stupisca che l'ingrediente principe del piatto di Mestre Robert fosse il pollo e non il maiale: ancora nell'ottocento il Vocabolario Milanese del Cherubini evidenziava infatti che la cazzoeura fosse una versione meneghina del cibreo - ossia una pietanza a base di rigaglie ed altri tagli avicoli di recupero. Tale manicaretto s'era già da tempo affermato in Sicilia,

sempre su impulso aragonese, dove era noto come cazzoligghia. È del resto risaputo quanto sia arduo scovare all'ombra della Madonnina un albero genealogico da cui almeno una radichetta non si protenda al di là della linea gotica.

Ma le sorprese sulle origini della nostra vivanda non terminano certo qui. La cassola da cui Ruperto de Nola trasse ispirazione per designare la sua ricetta è un recipiente di cottura che nel corso della Reconquista era finito in mani catalane con la cacciata degli occupanti arabi dalla finitima Valencia. Si trattava di una casseruola in terracotta, dalla conformazione svasata e dall'interno vetrificato, che i mori chiamavano *qasūla* ed impiegavano nella preparazione degli stufati di montone e di pollo. Per singolare che possa apparire, nelle batterie di cucina medievali, tra capienti calderoni e minuti tegami, per lungo tempo non trovarono alcuno spazio le pezzature intermedie. Il vuoto tra i due estremi venne giustappunto colmato dalla pentola moresca in coccio, particolarmente atta alle cotture in umido che costituivano il vanto della cucina degli infedeli.

Se non bastassero l'etimo arabo, le ascendenze napoletane e le parentele

Le sorprese sulle origini della celebre vivanda non mancano. Scorrendo il “*Llibre del coch*” di Ruperto de Nola, padre fondatore della cucina spagnola e capocuoco del monarca partenopeo Ferrante I, emerge come la prima ricetta delle verze con carne sia stata creata nel circondario vesuviano

sicule, nella genesi della cassöla si può ritrovare persino lo zampino degli ebrei. Alle prese con il revanscismo cristiano che in Spagna scandì le fasi finali della Reconquista, i marrani - ossia i sefarditi che per sottrarsi alle persecuzioni antisemite del XV secolo avevano abbraccia-



to il credo di Gesù – furono costretti dagli aguzzini dell'inquisizione a rivoluzionare il loro regime alimentare. Per attestare anche a tavola la veridicità della loro conversione, gli abiurati dovettero infatti rimpiazzare le carni bovine, ovine ed avicole della dieta mosaica con quelle interdette del maiale. La forzosa riformulazione in chiave suina della gastronomia sefardita fu salutata da un imprevedibile quanto beffardo successo planetario: la giudaica adafina - originariamente un brodetto di montone, ceci e cavoli – si trasformò in quell'olla podrida che era destinata a spopolare in mezzo mondo sotto le spoglie di innumerevoli minestre a base di verza, legumi e carne di porco - dal cocido madrileño al pignato maritato di Napoli, dall'hohepot fiammingo all'ula al forno del Piemonte occitano.

Nell'interpretazione della cucina di corte, l'olla podrida finì per divenire un piatto iperbolicamente confusionario: la ricetta cinquecentesca che ce ne trasmette Bartolomeo Scappi prevede ad esempio una trentina di ingredienti, tra i quali le carni di ben tredici animali diversi. Questa barocca propensione al guazzabuglio si trasfuse presto anche agli

stufati: nei celebri casseulets della Linguadoca, in collocazione ancillare alle carni del

porco si alternano infatti il castrato, l'anatra ed un'estesa varietà di selvaggina da piuma e da pelo. Nella temeraria cassuola seicentesca del fabrianese Latini - assieme a piccioni ed uccelletti, prosciutto e pancetta di maiale, testicoli ed animelle di agnello - trovano addirittura posto vongole e cannolicchi. Persino nel morigerato bottaggio di casa nostra capita comunque di adocchiare, celati tra una costina ed un verzitt, un coscio d'oca o un'aluccia di pollo.

A ben vedere, quello aragonese-partenopeo di cui sino ad ora s'è discusso è solo il più appariscente dei due rami famigliari che sono confluiti nella cassuola tanto cara a Brera. L'altro ceppo, di austere ascendenze longobarde, sfortunatamente ha lasciato dietro di sé tracce piuttosto criptiche. La più evidente di queste, beffardamente, conduce di nuovo all'Italia meridionale: ancor oggi nell'entroterra montano di quella che nell'alto medioevo fu la parcella più pertinace della Langobardia Minor - ossia il ducato di Benevento - si prepara l'abbullit' d'porc con i tagli meno nobili del maiale e la verza. Questi spunti arcaici furono ripresi agli albori dell'era moderna dai padani Scappi e Messisbugo, autori di una nutrita serie di potaggi di cavolo che gettarono le basi per i bottaggi, le verzate e le posciandre dei secoli a venire.

Nel Settecento è ancora un napoletano - Vincenzo Corrado ne "Il cuoco Galante" - a sentenziare che "il grugno ed orecchie (di porco) possono servire sopra pottaggio di cavoli". Per trovare una codificazione inequivocabilmente lombarda della vivanda che non si discosti troppo dalla versione dei nostri giorni bisogna pazientare addirittura sino ad Ottocento inoltrato, quando la ricetta della "cazioletta ben fatta" viene riportata ne "Il cuoco senza pretese" del comasco Odescalchi. E chissà se la flebile voce di un cuciniere lariano di modeste ambizioni, in codesto ginepraio di partenopei e di catalani, di mori e di ebrei, basti da sola a ristabilire un po' di tranquillità nel riposo oltremontano dell'indimenticato Gioàn.

“BIO IN TAVOLA”, 4 I RISTORANTI BERGAMASCHI IN CAMPO

Torna in scena "Bio in Tavola". La rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze del biologico celebra la sua quinta edizione. Partita lo scorso 28 febbraio, coinvolge 14 ristoranti disseminati in tutta la Lombardia in cinque weekend di degustazioni all'insegna delle produzioni bio. L'evento è organizzato come sempre dall'associazione di produttori biologici lombardi La Buona Terra, che ha sede a Lonato del Garda, nel Bresciano, e raccoglie ben 200 aziende attive nel comparto a livello regionale, con il contributo della Regione Lombardia e del Fears (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale).

Tante le novità di questa edizione, che si articolerà come un circuito enogastronomico in 14 tappe rappresentate naturalmente dai locali che hanno accettato di partecipare all'evento, preparando una serie di menù speciali rigorosamente a base di materie prime biologiche, fornite dalle aziende del territorio associate a La Buona Terra. Si replica nei tre fine settimana di marzo: dal 14 al 16, dal 21 al 23 e dal 28 al 30. A "Bio in Tavola 2014" hanno dato la propria adesione locali di un po' tutte le aree lombarde, tra conferme di insegne che storicamente partecipano alla manifestazione e numerose new entry, con in primo piano Brescia e Bergamo. In territorio bergamasco sono della partita: Ristorante Arti, Vineria Cozzi, Ristorante Papillon (Torre Boldone) e Il Villino d'Erica (Valbrembo). Tra le novità principali la presenza di una bio pasticceria certificata, Anita di Bergamo, che nelle giornate di manifestazione proporrà una biomerenda. In alcuni ristoranti inoltre i produttori della Buona Terra saranno disponibili per illustrare ai consumatori i principi dell'agricoltura biologica.

L'elenco dei locali, con i rispettivi menù e recapiti, è presente online all'indirizzo www.biointavola.it, dove, nel rispetto della tradizione di massima trasparenza messa in pratica dall'organizzazione fin dalla prima edizione, si potranno conoscere anche i nomi delle aziende biologiche che forniranno le materie prime per la preparazione dei piatti.





La macelleria “Cazzaniga Elio”, di Canonica d’Adda, ha creato un nuovo salume di suino con salame cotto, lingua, prosciutto cotto, pancetta e lardo. Sei ore di cottura a 90 gradi ne fanno un prodotto che va a ruba. “La nostra è una bottega storica, che punta alla miglior qualità possibile”

“Mosaico”, un inno al maiale

di Rosanna Scardi

Tradizione ultracentenaria, qualità e inventiva. Dietro il bancone della storica macelleria di corso Matteotti, al civico 30, a Canonica d’Adda, c’è il signor Elio Cazzaniga, 59 anni. A fare la differenza nei suoi prodotti sono il sapore e la creatività. L’ultimo nato è un salume di suino farcito, il Mosaico, capace di andare letteralmente a ruba in poche ore. La base è salame cotto, con un cuore di lingua, guarnito da intarsi di prosciutto cotto, pancetta e cubetti di lardo. Una preparazione che viene cotta a 90 gradi, per 6 ore. La forma è a mezzaluna, il peso sui 4-5 chilogrammi. Viene venduto affettato a 14,90 euro al chilo. È un prodotto leggero perché non contiene aglio, né aromi forti, ma solo pepe, cannella e noce moscata. Il profumo, delicato, non è dato da un vino qualsiasi, ma dal Marsala. Il debutto ufficiale nel piatto, quasi una prova generale, è avvenuto lo scorso 20 febbraio, in una cena-degustazione organizzata nel ristorante “Chicchirichì” di Gloria Mattavelli a Brembate.

Ed è stato un successo. “Ogni due settimane produco 40 chili di impasto per 8 stampi - afferma il macellaio dallo spirito creativo -. Rifornisco la cucina del ristorante e anche “Zoppi e Gallotti”, negozio di lusso milanese.

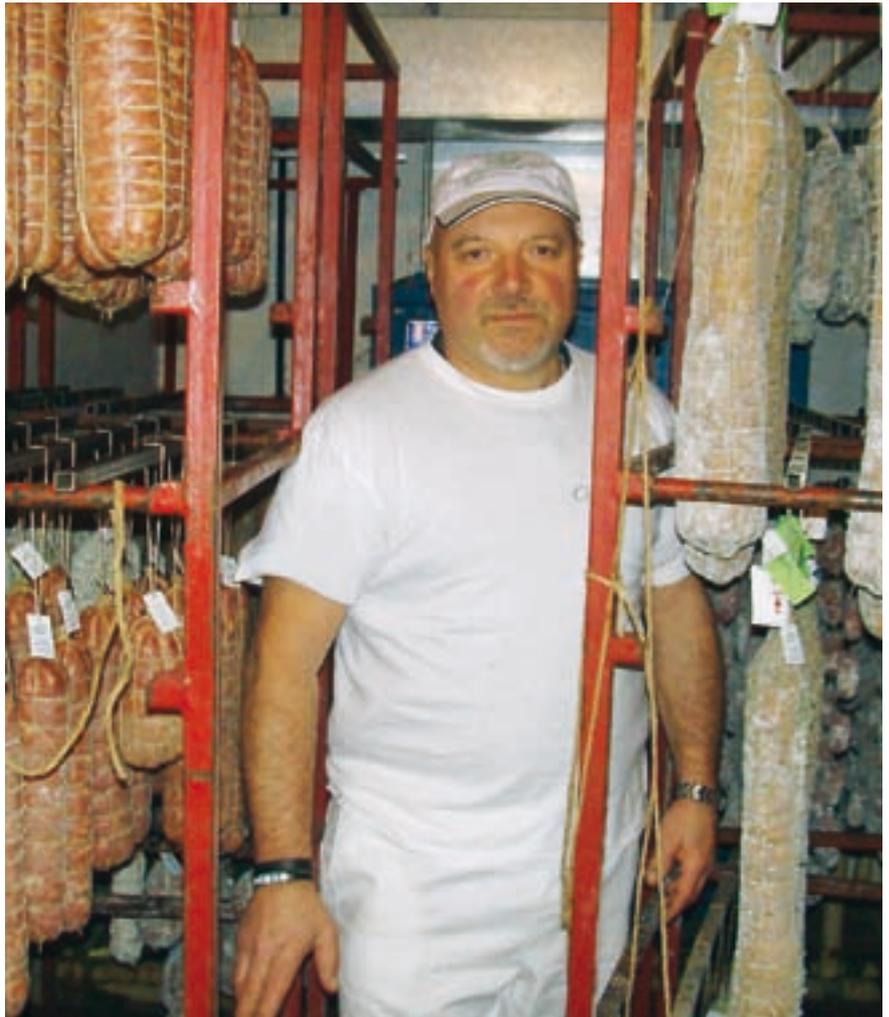
Nessun altro, perché non voglio alterare il perfetto equilibrio della mia attività”. La parola d’ordine di Cazzaniga è artigianalità che si traduce in una lavorazione accurata. Qualità in grado di fare la differenza.

Dall’Onas, Organizzazione nazionale assaggiatori di salumi, ha ottenuto il diploma di maestro assaggiatore e nel 2009 la sua “galantina di vitello” è arrivata seconda in un concorso-tour enogastronomico organizzato da Assofood. La ricetta vincente è la passione che gli è stata tramandata. La macelleria ha alzato per la prima volta le serrande nel 1895. “Ho presentato la domanda per ottenere la certificazione di attività storica, per me un riconoscimento importante”, svela. L’in-

segna, allora, era “Salumeria Cazzaniga”. Come mostra una foto d’epoca, in bianco e nero, posta in evidenza nella macelleria. Ritrae appesi all’estero, capponi e tacchine. Davanti a quel ben di Dio, tre generazioni, nonno Domenico che, dal 1920, continuò il mestiere ottenendo una licenza, tuttora mantenuta, che permetteva di vendere anche prodotti casalinghi, papà Roberto ed Elio, allora in fasce. A lui, nel 1996, è passata la gestione. “Qui dentro sono cresciuto, ho imparato i segreti da mio papà - racconta -. Ho anche studiato e mi sono preso il diploma di perito elettronico, ma l’amore per questo mestiere mi ha portato a continuare la strada intrapresa dalla mia famiglia”.



A dimostrazione di un passato sempre presente, la nuova denominazione "Cazzaniga Elio - Quando la carne è... Doc". La filiera chiusa garantisce un prodotto eccellente che comincia nelle stalle della Bergamasca. In primo luogo, c'è infatti la genuinità della carne: gli animali sono alimentati con cereali, come orzo e granturco, mai con mangimi trattati. "I bovini provengono dall'azienda agricola di mio fratello Mario, tre anni più giovane di me, mentre maiali, maialini e porchette da allevamenti della zona a conduzione familiare, come quello dei Fratelli Ferrari di Casirate d'Adda. Mi piace instaurare il contatto diretto con il contadino, prima del prodotto deve darmi fiducia l'uomo". Macellazione e lavorazione avvengono nel retrobottega, fornito di laboratorio, celle frigorifere e forno: 2 bovini a settimana, 4 o 5 maiali. Sotto, c'è una fornitissima cantina. Qui, ogni salame, neanche fosse un bambino, ha un suo nome, antico: si chiamano Minosse, Socrate, Poseidone, Palladio, Ovidio e così via. Ognuno è già stato prenotato da un cliente per il pranzo del prossimo Natale. Ogni mese, uno a uno, vengono pesati. La stagionatura, iniziata il 15 gennaio, è da record: quasi un anno. Il gusto finale si avvicinerà al culatello. Al bando i prodotti da grande distribuzione, qui l'attenzione a ogni singolo dettaglio è massima. "Se vuoi mangiare una buona costata vieni da me o da uno che lavora come me - ammette con orgoglio Cazzaniga -. Nelle grandi catene comprano e macellano la carne, che così perde morbidezza e fa presto ad andare a male. Io curo ogni fase, lascio che maturi in cella per 30 giorni, a un grado sopra lo zero perché a zero gradi gelerebbe e cambierebbe colore". La crisi non ha intaccato gli affari dell'esercente, che addirittura in questi anni ha acquisito nuovi clienti. Tra i prodotti più pregiati ci sono costate,



Elio Cazzaniga

fiorentine e filetto. I più richiesti sono salami, salsicce, salamelle. Tra le innovazioni, frutto della creatività di Elio, vanno menzionati il cotechino allo champagne, che definisce "una meraviglia", la varietà con pistacchio e tartufo e quello con carne di vitello. "Le abitudini alimentari non sono cambiate, specie nei nostri paesi - precisa -. Forse la gente ha bisogno, in caso di necessità, di prodotti già pronti o veloci da cucinare. E noi li forniamo, come lasagne, arrostiti, arrotolati, porchette, trippa, cassoeula, prodotte da me secondo ricette originali". Su prenotazioni il negozio offre piatti per un numero elevato di persone, quasi fosse un vero servizio di catering.

La prossima novità sarà il wurstel: "Esiste solo a livello industriale e spesso contiene carni di bassa qualità e additivi, io vorrei farlo nostrano, casalingo, alla vecchia maniera: con carne di maiale e vitello oppure di pollo e aromi. E basta". Buona carne si sposa con un buon vino che si può trovare nell'enoteca all'inter-

no del negozio: 120 le etichette presenti, scelte direttamente dal proprietario, che è anche sommelier, presso i produttori vinicoli di piccole aziende. Ad aiutarlo in negozio c'è la moglie Valeria, 51 anni: "Ci sono cresciuta in negozio - racconta la signora -. Mia mamma un giorno mi mandò a fare la spesa. Avevo 9 anni e il mio futuro suocero mi prese in simpatia e mi chiese di aiutarlo a scrivere i prezzi dei pezzi acquistati dalle massaie". Ma ci sono anche i figli, Martina, 25 anni, studentessa di Lingue Orientali all'Università di Bergamo, che aiuta il papà nelle relazioni pubbliche. "Capita che effettui anche delle consegne o dia una mano nel periodo delle feste", ammette la ragazza. E il figlio, Nicola, 29, laureato in ingegneria edile, dipendente di un'azienda nel milanese. "Ha studiato tanto e ora ha qualche ripensamento, vorrebbe raccogliere il mio testimone - confessa Cazzaniga -. Io preferisco che segua la sua strada, ma lui mi risponde che meglio di un macellaio c'è solo un macellaio istruito".



di Leo Bartoli

Grazia Mercalli, appese le scarpette al chiodo, ha scoperto il mondo caseario e oggi è il nuovo delegato Onaf di Bergamo.

“Dobbiamo fare un sforzo in più per mettere in mostra il tesoretto agro-culturale delle nostre Dop”. “L'Expo? Una grande opportunità per il territorio”



Dal balletto classico al regno dei formaggi

Esile e timida all'apparenza, ma combattiva e ferratissima in materia casearia. Grazia Mercalli, un passato da danzatrice classica e una laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, è così: quasi si è schernita quando le hanno detto che era stata eletta nuovo delegato Onaf di Bergamo (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio), una delle sezioni più vivaci d'Italia, anche perché detiene il record provinciale di Dop (9) a livello caseario. Una bella responsabilità per chi succede a un mito nel settore a livello internazionale come Giulio Signorelli (Ol formager resta comunque nel Direttivo) ed è chiamato a divulgare “urbi et orbi” il settore agroalimentare più importante del territorio (800 tra grandi e piccoli caseifici in provincia, quattromila addetti e un fatturato che sfiora gli 800 milioni di euro) proprio in vista di quella definita da tutti la sfida delle sfide: Expo 2015.

Lei diventa delegato Onaf di Bergamo dopo Giulio Signorelli, un'icona del formaggio orobico: una grande responsabilità...

“Sì, davvero un gran personaggio Giulio, conosciuto a livello internazionale, che ha fatto tanto per il mondo caseario bergamasco. Sono sicura che continuerà a starmi accanto e consigliarmi. Talvolta è impegnativo diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio ma io mi avvalgo di un valido team composto da maestri assaggiatori, consapevoli che il prodotto caseario è espressione

della tradizione e della realtà del nostro territorio”.

Quando è nata la sua passione per i formaggi?

“Quando ho appeso ad un chiodo le scarpette di danza classica e ho indossato gli scarponi da trekking. Proprio nel periodo della laurea ho iniziato a visitare le malghe per il lavoro della tesi e ho avuto l'opportunità di conoscere ricercatori del settore caseario, di approfondire alcuni argomenti attinenti al latte e al formaggio e stringere amicizia con i maestri casari. Un'esperienza unica, appagante”.

Bergamo è la capitale delle Dop ca-

searie, non crede sia un primato ancora sottovalutato dal territorio?

“Effettivamente non abbiamo ancora saputo mettere in mostra il tesoretto agro-culturale delle Dop casearie, fulcro per far conoscere anche le produzioni minori ma di grande valore sia a latte vaccino che a latte caprino e bufalino di cui la terra orobica è ricca”.

L'Onaf e l'Expo. Come intendete muovervi a livello nazionale e come delegazione provinciale?

“Riteniamo l'Expo una grande opportunità per il nostro territorio e quindi ci metteremo sicuramente in gioco, dando la nostra disponibilità fin d'ora a collaborare con enti, istituzioni e produttori. Non vendiamo prodotti, ma divulgiamo cultura legata al mondo del latte, del formaggio e della gastronomia”.

Avete portato il corso di secondo livello Onaf a Bergamo. E' vero che c'è un crescente interesse dei bergamaschi verso i formaggi?

“Nonostante questa crisi economica che sembra non finire mai, l'interesse dei bergamaschi verso il formaggio e in generale verso il cibo è cresciuto. E noi come Onaf stiamo sempre più diventando il punto di riferimento sia per i produttori, sempre più attenti alla qualità dei loro prodotti, sia per i consumatori che vogliono scegliere con più consapevolezza cosa portare sulle loro tavole”.

Altro passo importante l'ingresso del mondo caseario a BergamoScienza con la sala stracolma di studenti: è



Grazia Mercalli, nuovo delegato provinciale Onaf



importante l'educazione alimentare?

“È stata una grande giornata per il mondo caseario bergamasco: educare ad una consapevole e libera scelta alimentare dando un'informazione corretta ai ragazzi è stato un obiettivo importante che deve continuare nel tempo. I concetti di cibo nutriente, sicuro, buono e sostenibile non sono concetti astratti ma devono essere chiariti per farci star bene con noi stessi e con gli altri”.

Qual è il formaggio preferito di Grazia Mercalli?

“È una domanda che spesso mi pongo e la mia risposta non cambia: quello fatto con il miglior latte e la maggior cura, che quando l'assaggio mi incuriosisca a tal punto da invogliarmi a riassaggiarlo per trovare anche nuove e piacevoli sensazioni gusto-olfattive oltre a quelle in precedenza percepite”.

E quello più sottovalutato?

“Quello che non ho ancora avuto modo d'assaggiare o che la fretta della vita quotidiana mi ha portato ad assumerlo senza fermarmi ad ascoltarlo, senza permettergli di lasciarsi raccontare”.

Ci racconti qualcuno dei primi appuntamenti che proporrà per il suo mandato agli appassionati dell'Onaf orobico...

“Accanto al corso di primo livello che confermiamo, stiamo pensando a un corso Onaf breve (4 lezioni) che dia la possibilità anche a tanti appassionati a cui manca il tempo materiale di avere i primi rudimenti in materia. Inoltre, sabato 29 marzo proponiamo a soci e simpatizzanti “Alle radici del formaggio edizione primaverile” una visita guidata nell'azienda Quattro Portoni di Cologno al Serio che ha portato agli onori del mondo, vincendo premi internazionali, il celebre Blu di bufala”.

Il formaggio per Bergamo può diventare uno dei punti di forza per il turismo del futuro? Cosa manca oggi: competenza o organizzazione per portare i turisti a contatto con il mondo caseario?

“Certamente il formaggio può diventare il punto di forza per il turismo purché non lo si privi del suo valore sociale, economico ed ambientale. Far conoscere al turista/consumatore le tecnologie produttive e la storia dei formaggi è importante: si possono trovare competenze sul territorio o formare personale per portare gli appassionati a contatto col mondo caseario, purché ci sia la volontà di farlo. Mi auguro che non si perda l'opportunità di essere attori nella vetrina planetaria dell'Expo 2015”.

Trattoria

Come una Volta

...dove gustare
i nuovi sapori
del passato



Vi accoglieremo nel nostro piccolo e caldo locale, dove rivivere i sapori della tradizione.

Pane e pasta, sott'oli e sott'aceti, marmellate e mostarde, le buone torte del nonno, tutto di nostra produzione a km 0.

Scoprite anche i nostri menù di degustazione, da quello della tradizione a quelli a tema, come il menù “O mia bela Madunina” per la festa del papà di mercoledì 19 e il “Gran fritto di Paranza” di giovedì 27 marzo.

Menù completi sul nostro sito:

www.trattoriacomeunavolta.com



Trattoria Come una Volta
Via Roma, 76 Albino
tel. 035.751929 - 327.0495550

Ristoranti & Delicatessen, riflettori accesi su Bergamo

di Riccardo Lagorio

Una provincia legata alle tradizioni e al tempo stesso lanciata verso inattese sperimentazioni; rappresentata da grandi nomi che esprimono alcune delle tavole più raffinate che si possono trovare nel Bel Paese, tuttavia groviglio di locali pressoché sconosciuti dove si annida una cucina popolana e ancora ipercalorica. Questo è lo spaccato della ristorazione di Bergamo e provincia che emerge dalla guida "Ristoranti & Delicatessen Lombardia" (SmartiEditrice). Bergamo punto mediano della Lombardia, che si svela baricentro dell'infinità di formaggi che la qualificano, snodo cruciale dove l'area metropolitana economicamente



L'affermata gastronomia di via Borgo Palazzo fa il salto di qualità. Una cinquantina i coperti, inalterata la cura della proposta

Cucina eritrea, Dahlak diventa anche ristorante

L'obiettivo è ambizioso: ritagliarsi un posto d'eccellenza nel panorama della gastronomia etnica a Bergamo. È con questo spirito che Dahlak, in via Borgo Palazzo, ha deciso il salto di qualità, promuovendo l'affermato locale al rango di vero e proprio ristorante etnico dove gustare i sapori dell'Eritrea e dell'Africa orientale

I due titolari - Embye Haimanot e suo marito Habte Andom - forti del riscontro ottenuto negli anni e della qualità dell'offerta, hanno impresso la svolta puntando anche al maggior comfort per la clientela e al servizio di qualità al tavolo.

In Italia da più di vent'anni, Habte e Embye si sono conosciuti nel nostro Paese e insieme hanno coronato il sogno di intraprendere un'attività sfruttando la comune passione per la cucina. Dopo aver iniziato nelle feste estive all'aperto, Habte e Embye hanno aperto la gastronomia nel 2006, conquistando subito i favori dei bergamaschi e non solo. Non a caso Tripadvisor colloca Dahlak al nono posto nella classifica dei locali della

città: uno dei migliori posti, insomma, dove mangiar bene a un prezzo conveniente. E il "gradimento" è destinato a migliorare ancora, adesso che la gastronomia è diventata ristorante con una cinquantina di coperti, arredato in stile etnico e moderno. "Dahlak - spiega Andom - è il nome di un arcipelago del mar Rosso e ci ricorda la nostra terra e le sue antiche tradizioni, tra cui c'è ovviamente anche il cibo. La nostra cucina utilizza ingredienti semplici, ma genuini e saporiti. La specialità indiscussa è lo zighini, uno spezzatino piccante, nelle due versioni di pollo e di manzo. Per noi - aggiunge Andom - è un po' come "polenta e osei" per i bergamaschi. Ma la nostra tavola, oltre alla carne, dà grande spazio ai legumi e alle verdure. Senza dimenticare il cous cous, piatto simbolo del continente africano". Molte pietanze sono servite con l'ingera, la tradizionale sfoglia di pane: chi vuole può mangiarle anche con le mani, come suggerisce la tradizione (coltello e forchetta sono comunque sempre sul tavolo).

più importante d'Italia si trasforma definitivamente in periferia. Da qualunque parte si guardino, però, i locali che abbiamo personalmente contattato (e provato: intorno ai 50, pochi numericamente, ma rappresentativi di tutte le categorie ristorative e le aree della Provincia) esternano un orgoglio profondo nell'utilizzo di materie prime locali. Come esempio, qualora anche il locale si fosse specializzato in piatti a base di pesce di mare, questo viene acquistato tassativamente da intermediari bergamaschi. Tale intimo legame con il territorio intorno è senz'altro un apprezzabile punto di forza poiché si presume possa avere una ricaduta positiva sull'economia locale. L'altro atout che giocano le insegne nostrane è di possedere pochi vezzi: prevalgono soprattutto concretezza e un occhio di riguardo verso le proposte lombarde (meglio, bergamasche), eventualmente riviste con un piglio creativo che mai offende o travalica la tradizione. Aspetto che curiosamente solletica molto più la fantasia delle cosiddette nuove leve, che considerano i piatti d'un tempo un ricco patrimonio di esperienza da cui attingere e da riproporre, eventualmente filtrato da suggestioni personali.

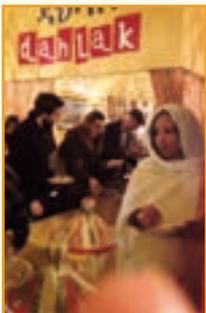
Anche la stagionalità riveste un ruolo centrale nel rapporto che la ristorazione ha instaurato negli ultimi due lustri con i consumatori. Non senza fatica a farsi capire, qualcuno confessa.

Una cinquantina i locali della nostra provincia recensiti dalla guida

Si è infatti imposta in sordina, senza essere stata strategicamente stabilita da chicchessia, una linea di cucina che predilige prodotti stagionali. Possiamo legittimamente arguire che essi siano quindi freschi e non congelati, con tutte le considerazioni organolettiche che ne conseguono. A tutto favore della buona riuscita del piatto e dell'apprezzamento del consumatore. Elemento ancora poco diffuso è invece la preparazione del pane all'interno delle mura del locale, pratica in uso soprattutto negli ambienti di media e soprattutto alta fascia. Per

quanto riguarda la carta dei vini bisogna segnalare che molte realtà hanno indicato negli ultimi mesi una contrazione del numero di etichette. Se tale fenomeno si può fare in parte risalire al negativo periodo di congiuntura economica, è pur vero che i prodromi si percepivano già qualche

anno prima, allorquando sono state adottate misure più severe per contrastare l'ebbrezza al volante. Praticamente sparita dai menù la scelta delle acque (segno distintivo che avevamo osservato a cavallo tra i due decenni) e ancora pochi locali scelgono di mettere a disposizione dei clienti olii extravergini di varietà e provenienze diverse, materia che eserciterebbe senz'altro il consumatore a conoscere meglio un alimento tanto importante per la nostra cultura alimentare peraltro a costi relativamente contenuti per il ristoratore.



Il menu è completato da proposte vegetariane e dagli imperdibili dolci, che esaltano il cioccolato e i profumi dei frutti tropicali. Per completare il pasto, poi, niente di meglio che un tè caldo, speziato o alla menta.

Il ristorante Dahlak è l'unico a offrire piatti ispirati non solo alla tradizione eritrea ma anche a quella della vicina Etiopia. "I due Paesi si sono combattuti a lungo, ma il cibo li accomuna da sempre - conclude Andom -. Ne è prova il fatto che da noi, oltre a italiani e turisti, vengono molti amici della comunità etiopica. La buona tavola favorisce la voglia di stare insieme: davanti a un piatto gustoso si pensa solo a stare in pace".

Ristorante Dahlak
via Borgo Palazzo 82/i
tel. 328 2946652
www.ristorantedahlak.it



*Embye Haimanot e suo marito Habte Andom con una cliente
Nelle altre immagini alcuni momenti dell'inaugurazione*



I fratelli Maurizio e Luca Rota della 4R

Il marchio dei fratelli Rota (4R) presenta due nuovi gioielli sotto la Doc Terre del Colleoni: l'Incrocio Manzoni 6.0.13 del 2013 e il Brut metodo classico millesimato del 2011. "Interpretato il gusto dei consumatori"

Vinitaly, Villa Domizia lancia due nuovi vini

Vinitaly è tra le principali manifestazioni di riferimento del settore vinicolo mondiale. Nell'edizione 2013 ha ospitato oltre 4mila espositori, registrando 148mila visitatori, dei quali oltre un terzo esteri provenienti da 120 Paesi. È proprio questa vetrina internazionale che ospiterà la presentazione ufficiale dei due nuovi prodotti firmati dai fratelli Rota, titolari della Quattroerre di Torre de' Roveri, a marchio Villa Domizia. Continua così il percorso iniziato nei primi anni Novanta per interpretare al meglio il loro desiderio di rivalutare i vini del territorio. La sfida legata al mondo enologico bergamasco questa volta è dedicata a due vini bianchi: Incrocio Manzoni 6.0.13 e lo spumante metodo classico millesimato. Entrambi sono nati dal desiderio di garantire al consumatore la "vera" qualità, cioè quella percepita attraverso i sensi.

La domanda che si sono posti i fratelli Rota è sempre stata come determinarla. Secondo Maurizio e Luca Rota, responsabili della produzione, la risposta è assai semplice: "La qualità come noi la vogliamo interpretare si deve determinare pensando a cosa soddisfa il consumatore fino a farlo innamorare di un prodotto. Per poter comprendere sino in fondo questo piacere c'è solo un modo: realizzare e dar vita a un grande test sui consumatori".

Questa è la strada scelta per determinare le caratteristiche produttive, e quindi organolettiche, da parte della Quattroerre. Percorso che si è concluso dando vita a questi due nuovi vini. "Dopo aver raggiunto pienamente l'obiettivo del test su grande scala - continuano i fratelli Rota - che ci ha permesso l'identificazione, con notevole precisione, di vini capaci di su-



scitare amore nel consumatore, era fondamentale valorizzare le uve più tipiche bergamasche mono-varietali usate per questi due nuovi vini, stimolando ulteriormente l'esigenza di un profondo legame con il territorio. La fascia collinare di Bergamo è una terra ricca e generosa, capace di dare risultati assai sorprendenti: è una regione di grande interesse storico e culturale oltre che paesaggistico, caratterizzata proprio da queste colline accarezzate da distese di vigneti. Ci piace ricordare che Bergamo produce solo

vini di collina e che nulla teme nei confronti delle altre zone vicine dove la viticoltura è principalmente di pianura".

L'occasione di utilizzare la nuova denominazione di origine "Terre del Colleoni", riconosciuta dalla Gazzetta Ufficiale numero 55 dell'8 marzo 2011, è colta al volo. Dal 6 al 9 aprile, sarà quindi possibile degustare in anteprima assoluta questi due nuovi bianchi, che verranno messi in commercio a partire dalla fine di aprile, entrambi prodotti con la denominazione sopra citata.

TERRE DEL COLLEONI INCROCIO MANZONI 6.0.13 DOC



Questo particolare incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano è frutto degli studi portati avanti dal professor Manzoni alla scuola di Conegliano Veneto all'inizio del '900. L'incrocio Manzoni 6.0.13 (dove i numeri stanno ad indicare la posizione delle piante incrociate dal profes-

sore) arriva a Bergamo intorno alla metà degli Anni 60 e trova nel terreno orobico un habitat in cui poter sviluppare appieno le proprie potenzialità. L'uva garantisce tutti gli anni una buona costanza produttiva, un'elevata alcolicità e un ottimo livello di acidità totale. Il vino che si ottiene da questo vitigno è una perfetta sintesi tra l'eleganza del Pinot Bianco e la delicata aromaticità del Riesling Renano. Può essere piacevole già nel primo anno della produzione, ma è un vino che può essere affinato nel tempo senza perdere le proprie prerogative, anzi, elevandole. L'Incrocio Manzoni 6.0.13 Villa Domizia si presenta con delicati sentori di frutta tropicale. La sua peculiarità maggiore è però la lunghezza, la persistenza al gusto.

TERRE DEL COLLEONI SPUMANTE DOC MILLESIMATO 2011

Questo vino appartiene alle 14 tipologie della Denominazione di origine Colleoni ed è frutto di quella prima vendemmia, il 2011. È ottenuto dalla cuvée tra Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13. Unisce quindi l'elevata fragranza dello Chardonnay e l'elegante aromaticità dell'Incrocio Manzoni. Il prodotto finale presenta una notevole lunghezza al gusto, ottenuta grazie ad una permanenza di 24 mesi sui lieviti. All'olfatto lega elegantemente i sentori vanigliati originati dalla rifermentazione in bottiglia agli aromi primari dovuti ai vitigni di provenienza. Il Terre del Colleoni Spumante Doc è un vino che svolge perfettamente il ruolo di aperitivo ma che raggiunge la sua piena compiutezza durante tutto il pasto, trovando ottimo abbinamento con i piatti di pesce.



Villa Domizia 4R
via Marconi, 1
Torre de' Roveri
tel. 035 580701
fax 035 580782
www.villadomizia.net
www.quattroerre.com

I ristoranti bergamaschi aprono le porte alla cucina vegana

Sono 16 i locali che partecipano al corso promosso da Lav e Ascom per rispondere alle esigenze di chi non consuma carne, pesce e tutti gli altri alimenti di origine animale. Petronilla Frosio: «La domanda è in aumento, un'opportunità da intercettare»



di Anna Facci

Gli scenari a lungo termine dicono che rinunciare a cibi di origine animale sarà una necessità, considerando l'alto impatto dell'allevamento su risorse fondamentali come acqua e terreni, sempre più sotto pressione. La considerazione più immediata è che stanno crescendo ad un ritmo tutt'altro che trascurabile le persone che hanno già deciso di bandirli dalla propria tavola. Recenti dati Eurispes segnalano che nell'ultimo anno la quota di italiani che ha fatto una scelta vegana o vegetariana è passata dal 6 al 7,1%, confermando la tendenza esplosa nel 2012, quando la percentuale era addirittura raddoppiata rispetto al 2011 (3,1%). Il fenomeno si legge anche nell'aumento di prodotti "veg" sugli scaffali della grande distribuzione e delle vendite nei negozi specializzati (+10% negli ultimi cinque mesi del 2013). L'andamento sembra interessante anche per la ristorazione, tanto è vero che il Gruppo ristoratori dell'Ascom di Bergamo ha prontamente colto l'invito della Lav provinciale (Lega antivivisezione) a sensibilizzare il settore su questa esigenza. Ne è nato un corso di cucina vegana, che partirà il 17 marzo all'Accademia del Gusto di Osio Sotto e vedrà la partecipazione di 16 ristoratori, che potranno ottenere la certificazione Veg+. «L'associazione ci ha mostrato che esiste una fascia di persone che vorrebbero andare al ristorante – racconta la presidente del Gruppo, Petronilla Frosio -, ma non lo fanno perché, tranne che in alcuni locali, non trovano proposte in linea con le proprie convinzioni alimentari. In un momento in cui si vedono solo segni meno e la ristorazione è alla costante ricerca di for-

mule per intercettare la clientela, sapere che c'è una richiesta in crescita è una bella notizia, un'opportunità, soprattutto per certe attività, ad esempio gli alberghi con Spa che possono offrire un'attenzione in più sul versante del benessere. Ma è anche uno stimolo – aggiunge – in vista dell'Expo e della previsione di un incremento della clientela internazionale».

Non si parla di rivoluzionare la propria linea di cucina, ma di introdurre alcuni piatti che permettano anche ai vegani di uscire, magari in compagnia di amici "onnivori", e di trovare nella lista qualcosa di più stuzzicante di un'insalata o di un piatto di verdure grigliate. «Senza contare – aggiunge Frosio – che si può offrire qualcosa di nuovo e diverso a chi vegetariano o vegano non è».

Il corso sarà sulla cucina vegana, la scelta più "drastica", che - in primo luogo per ragioni etiche - non solo esclude dalla dieta carne e pesce, ma anche latte e tutti i suoi derivati, uova e miele, ossia tutto quanto è ricavato dagli animali, sostituito in primis da ingredienti come seitan e tofu, di cui vanno esplorate, in pratica da zero, caratteristiche e potenzialità. Non è una sfida da poco per i ristoranti, che nell'immaginario sono il luogo della gratificazione del palato senza compromessi. E se è difficile, ma non impossibile, pensare ad un adattamento della tradizione bergamasca («una rivisitazione dei capù, gli involtini di verza, ci potrebbe stare, così come la riscoperta dalla panada, la zuppa di pane», sono le prime ipotesi della presidente), «conoscere i principi delle preparazioni vegane permette

di confrontarsi con uno dei temi emergenti della cucina – evidenzia –, la ricerca di maggiore leggerezza, un argomento sul quale siamo stati recentemente interpellati anche dall'Asl, nell'ambito di un progetto che punta a coniugare i prodotti del territorio con ricette più attente all'equilibrio nutrizionale».

Il ruolo dei ristoratori appare perciò fondamentale per riscrivere i canoni dell'alimentazione in accordo con i tempi. «La Lav non solo ci ha evidenziato il bisogno di locali che offrano piatti vegani – ribadisce Frosio –, ci ha coinvolti auspicando che possiamo dare vita a qualcosa di nuovo e di buono».



Ecco chi partecipa al corso

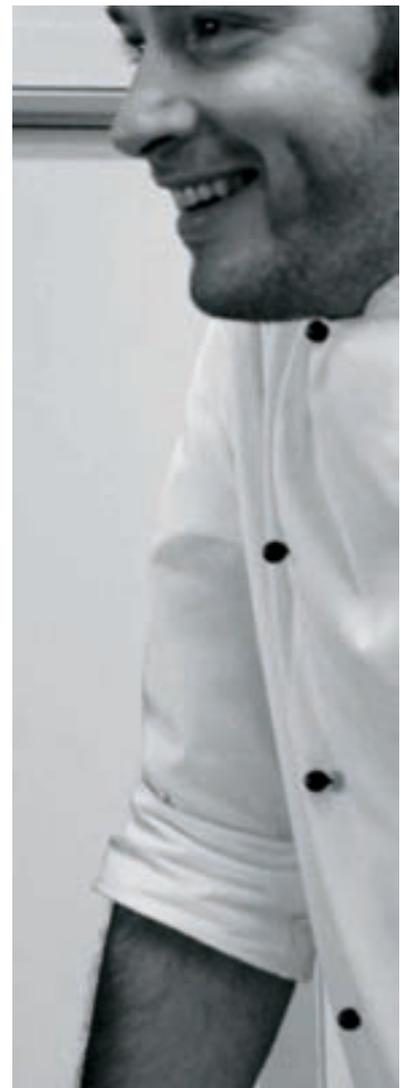
Trattoria Visconti (Ambivere), Gennario e Pia (Bergamo), Hotel San Marco/Roof Garden (Bergamo), Relais San Lorenzo (Bergamo), Sweet Irene (Bergamo), Albergo Aurora (Castione della Presolana), Hotel Milano (Castione della Presolana/Bratto), La Caprese (Mozzo), Opera Restaurant (Mozzo), Villa Pighet (Ponteranica), Posta (Sant'Omobono Terme), Hotel Villa delle Ortensie (Sant'Omobono Terme), Cocca Hotel (Sarnico), La Conca Verde (Trescore Balneario), Ristorante Albergo La Torre (Trescore Balneario), Ristorante Cadei (Villongo).

Lo chef

«Seitan e tofu si possono autoprodurre facilmente»

Ad introdurre i ristoratori bergamaschi nel mondo della cucina vegana è Sauro Ricci, chef toscano classe 1981, approdato da un anno e mezzo al ristorante Joia di Milano, tempio stellato dell'alta cucina naturale guidato da Pietro Leeman. Laureato in antropologia, istruttore di Thai Chi Chuan (impegni ai fornelli permettendo), ha approfondito il campo della macrobiotica in un percorso professionale e personale che si è rivelato «una scoperta di benessere – dice –, che ora cerco di trasmettere». «La scelta di un'alimentazione vegana e vegetariana – evidenzia Ricci – è legata a motivazioni etiche, spirituali e di salute, ma trova sostegno anche nelle indicazioni scientifiche attuali, concordi nel consigliare un uso meno frequente di latticini e carni. Il corso vuole fornire ai ristoratori gli strumenti per realizzare piatti non solo interessanti per il palato, ma capaci di fornire tutti i nutrienti di cui l'organismo ha bisogno».

Cruciale è trovare valide alternative ai prodotti di origine animale per l'apporto proteico. Le risposte principali sono seitan e tofu. «Il seitan si può preparare da soli lavando un impasto di pizzeria – spiega –, eliminando cioè la parte amida e utilizzando il glutine che rimane. Può essere cotto e in questo caso diventa, anche dal punto di vista della consistenza e della preparazione, un



Sauro Ricci ►►

- Lo chef

►► sostituto della carne, da insaporire e arricchire con accostamenti adeguati. Crudo, invece, viene utilizzato al posto dell'uovo nella preparazione della pasta fresca, con lo stesso risultato del metodo tradizionale». Se con le varianti "veg" di carne e pasta fresca si è già a buon punto per la creazione di un menù, l'altro grande versante è quello del latte e dei derivati. In questo caso è la soia a prendersi la scena. «Nel corso – ricorda il docente – mostriamo come preparare il latte di soia e da questo il "formaggio" e una maionese senza uova», mentre nella pasticceria il compito di addensare è affidato a un'alga, l'agar agar, soppiantando di nuovo le uova. «Aspetti interessanti per i ristoratori sono il fatto che le preparazioni di base possono essere autoprodotte con sempli-

cità – sottolinea –, ma soprattutto che si possono realizzare piatti ottimi dal punto di vista del gusto, in cui non ci si accorge affatto delle differenze. Il che permette di fare presa anche su clienti che non hanno abbracciato lo stile di vita vegano, ma possono comunque dare valore ad un cibo buono e che fa bene alla salute. E se è pure rispettoso dei principi della non violenza, tanto meglio».

L'obiettivo dell'intervento è fornire nuove conoscenze a ristoratori e chef, stimolandoli a mettersi in gioco, creando piatti originali ed integrandoli nella propria proposta. Non è, quindi, necessario sposare la visione "veg"? «Ciò che è importante è la consapevolezza con cui si fanno le proprie scelte quotidiane – rimarca Ricci -, avere una bussola. La filosofia vegana può ave-



Il responsabile provinciale della Lav

«Il pregiudizio da sfatare è che non si rinuncia al gusto e

Con il coinvolgimento di un'associazione di ristoratori e la messa a punto del progetto di informazione, formazione e certificazione denominato Veg+, la Lav (Lega antivivisezione) di Bergamo ha intrapreso un percorso innovativo nell'ambito delle attività dell'associazione animalista, tra le più importanti a livello italiano e internazionale. Donato Ceci ("veg" fin dal cognome) è il responsabile locale dell'organizzazione, rinata nel febbraio del 2013 dopo un periodo di stop.

Vegetariano e vegano, non sempre è chiara la differenza...

«Vegetariano è chi non consuma carne e pesce, ma mantiene nell'alimentazione latte e derivati e uova. Il termine vegano sottintende in genere una filosofia più ampia che non si limita alla tavola, ma è un percorso che porta ad escludere tutto ciò che comporta sofferenza per gli animali. Niente perciò scarpe in pelle, maglioni di lana, in una ricerca, spesso affannosa, di alternative. Alla base c'è il rispetto della vita di tutti gli esseri viventi, considerati alla pari dell'essere umano, e l'accettazione senza compromessi di tutte le differenze».

Come mai chiedete ai ristoratori di occuparsi di cucina vegana?

«Perché la domanda sta crescendo, come dicono i dati Eurispes confermando le nostre percezioni, ma l'offerta non l'accompagna. Spesso l'unica soluzione tra amici è organizzare cene in casa perché non si sa dove andare, invece ci piacerebbe frequentare dei locali, anche perché non vogliamo apparire come persone fuori dal mondo, ma essere presenti nel contesto e, perché no, dare un esempio anche solo attraverso ciò che ordiniamo».

Cosa comporta diventare vegano?

«Non è un salto nel buio. Per evitare scompensi nutrizionali si diventa per forza di cose più infor-

mati, più attenti, si scopre una varietà di alimenti mai conosciuta prima. E poi si cominciano ad avvertire miglioramenti sullo stato di salute e se ne va in cerca costantemente. I ristoratori lo sappiano, il cliente vegano è esigente e preparato, vorrà risposte e spiegazioni oltre a qualcosa di buono in tavola. Ma naturalmente piatti vegani potranno incuriosire anche tutti gli altri, spingerli ad aprirsi, a provare e a capire».

Qual è il maggiore pregiudizio da sfatare?

«Che il vegano non mangi nulla. È proprio il contrario, proprio perché deve evitare di avere delle carenze, il vegano varia parec-



Il responsabile della Lav di Bergamo Donato Ceci con le attiviste (dall'alto in senso antiorario) Sorana Donose, Simona Semperboni e Gloria Aloisini



re aspetti dogmatici in apparenza, ma è comunque più salutare e rispettosa di certe dinamiche. Pensiamo al grande consumo di acqua, territorio ed energia che richiede la produzione di carne. Ma possiamo fermarci anche solo al portafoglio, semplicemente notando che con quello che si spende per un chilo di filetto se ne comprano di verdure e cereali!». «Anche con piccoli gesti si può agire sulla salute delle persone e del pianeta – conclude - e credo che un ristoratore ed uno chef debbano interrogarsi su queste tematiche così attuali. Porsi delle domande significa salvaguardare la propria indipendenza, evitare di rimanere intrappolati nei meccanismi».

alla varietà»

chio ed è molto attento agli accostamenti. Più povera e monotona è semmai l'alimentazione "normale", spesso compressa in ritmi di vita frenetici e soluzioni come cibi pronti e salumi».

Ma il piacere della tavola c'è sempre?

«Bisogna ammettere che inizialmente è difficile trovare piena soddisfazione in una cucina più semplice. L'approccio al cibo è alterato dall'abitudine e non è un caso che i piatti vegani tendano a riprodurre prodotti e ricette già conosciuti, preparazioni a cui siamo affezionati. Il salsicciotto vegano è un modo per rendere più soffice l'atterraggio in un mondo nuovo, ma è un accomodamento temporaneo. Il vero cambiamento avviene in una fase successiva, quando le papille gustative tornano ad apprezzare sapori dimenticati e l'acquolina viene per frutta e verdure fresche. Ma ci sono anche prodotti vegani buonissimi e golosi per tutti, come la maionese, che è eccezionale e se ne può mangiare finché se ne vuole».

Costa più caro mangiare vegano?

«Se confrontiamo il latte di soia con quello vaccino sì, anche perché sul latte di soia l'Iva è al 22 e non al 4%. Oppure se si paragonano prodotti biologici - maggiormente consigliati per una dieta vegana - con quelli da agricoltura convenzionale. Se però valutiamo l'apporto proteico e il costo di ceci e fagioli da una parte e della carne dall'altra, vincono nettamente i legumi. È più che altro una scelta culturale, pensiamo a quanto si spende in telefonia e dintorni».

D'accordo con l'evitare le sofferenze agli animali, ma neanche l'uovo di una gallina allevata in libertà ci può stare?

«Le ragioni del veganesimo sono molte, compreso il fatto che l'essere umano non è carnivoro o onnivoro come si pensa. Per restare alla gallina e al suo uovo, invece, chiediamoci che fine fanno tutti i pulcini maschi delle specie ovaiole...».

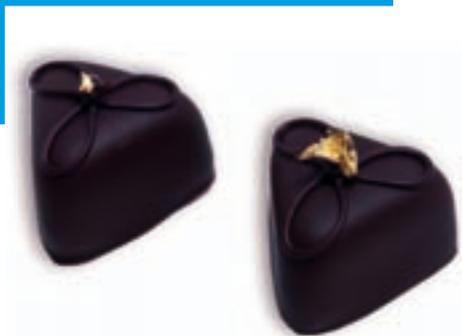
A Bergamo in via Sant'Alessandro

E in centro il fast food tutto vegano è già realtà

A confermare il trend in crescita del fenomeno vegano c'è la fresca apertura a Bergamo di un locale completamente "cruelty free", Universo Vegano, insegna numero 11 di un franchising italiano nato nel 2012 e in piena espansione (sono già previste altre cinque aperture lungo la penisola, isole comprese). Si trova in via Sant'Alessandro 13/a ed è una paninoteca e piadineria in cui hamburger, hot dog, affettati, formaggi e maionese di rito ci sono tutti, ma nella versione vegetale. In più si trovano dolci e zuppe, ugualmente realizzati senza ingredienti di origine animale. L'inaugurazione è avvenuta il 12 febbraio e la titolare Alessandra Macetti è piacevolmente sorpresa della risposta che ha ottenuto. Vegana, già da qualche anno sperimentava in casa nuovi piatti e curava un blog, fino a quando ha deciso di imprimere alla sua vita un cambiamento ancor più netto ed ha lasciato il lavoro di geometra per cimentarsi in questa nuova esperienza, ricepitamente subito dalla città non come offerta di nicchia ma come una ulteriore possibilità di scelta per la vasta platea degli onnivori. «Non immaginavo una partenza così brillante – dice con entusiasmo -, evidentemente piace l'idea di un pasto veloce e al tempo stesso genuino. Le nostre sono proposte che soddisfano ma non appesantiscono, senza colesterolo, senza grassi aggiunti e quindi con meno calorie, ma stuzzicanti e golose».

La scelta è ampia, tra piadine e panini con farciture diverse, anche se è già stato eletto il classico, il Vegan Burger, con burger, formaggio e maionese vegetali, insalata, pomodoro e ketchup. Il costo medio è attorno ai cinque euro, «ma con un panino ci si sazia davvero», aggiunge. «Visto che partivo da zero – spiega – il franchising mi è sembrato una strada interessante, anche perché il vegano è un settore ancora giovane e richiede attenzione nella ricerca e selezione degli ingredienti e del tipo di proposta». Perché un fast food e non un ristorante? «Ormai la gente è abituata a mangiare velocemente e questa è un'occasione per farlo senza rinunciare alla qualità». Non è però un posto solo da pausa pranzo: «Chiudiamo alle 22 ed i clienti ne sono felici, ci hanno confessato, perché non è così scontato trovare locali aperti per un boccone informale in centro la sera».





«Che quello svizzero sia il migliore è un falso mito», rivela Davide Comaschi vincitore dei World Chocolate Masters 2013 di Parigi. «E quello in vendita al supermercato è di media qualità». «Un buon prodotto si riconosce a prima vista, verificando se è liscio, lucido e se non compaiono trasudazioni bianche. Inoltre deve spezzarsi senza sbriciolarsi»

Il campione: «Ecco come deve essere il buon cioccolato»

di Giordana Talamona

A

i World Chocolate Masters 2013 di Parigi è stato incoronato campione mondiale di cioccolateria, battendo 18 agguerriti concorrenti con la sua elegante scultura di cioccolato alta due metri. Per Davide Comaschi della storica pasticceria Martesana di Milano il mondo del cioccolato non ha segreti. Scopriamo con lui tutto, ma proprio tutto, sul cibo degli dei.

Iniziamo subito col leggendario cioccolato svizzero. È realmente il più buono al mondo?

«Non proprio. Diciamo che l'idea che il cioccolato svizzero sia il migliore al mondo è in parte dovuta a un falso mito e a una sapientissima campagna pubblicitaria».

E il nostro Paese come si attesta nella classifica dei più importanti produttori di cioccolato di qualità?

«In Italia ci sono artigiani del cioccolato poco conosciuti in grado di creare prodotti di altissima qualità, di gran lunga superiori a quelli che si trovano nel commercio su larga scala. Poi ci sono realtà più importanti come quella rappresentata da Amedei, che lo scorso anno è stata riconosciuta dall'Academy of Chocolate di Londra».

Sul cioccolato se ne sento di tutti i colori, soprattutto dal punto di vista salutistico. Tutto vero?

«Anche in questo caso c'è più di un mito da sfatare, come quello che il cioccolato possa causare l'acne, allergie e addirittura emicrania. In realtà non esiste alcuna prova scientifica in merito».

Tra le tante curiosità sul cioccolato, ce n'è una che riguarda la sua temperatura.

«È vero, infatti, il cioccolato si scioglie a 36 gradi, la temperatura del corpo in salute. Ecco perché andrebbe sempre lavorato in ambienti con una temperatura compresa tra i 18 e i 22 gradi».

È difficile riconoscere la qualità di una barretta di cioccolato?

«No, con un po' d'attenzione tutti possono riuscirci. Un buon cioccolato si riconosce, infatti, già dalla prima occhiata, verificando se è liscio, lucido e se



La scultura in cioccolato presentata a Parigi era alta due metri. Tema del concorso era "L'architettura del gusto"

non compaiono trasudazioni bianche. Inoltre deve spezzarsi senza sbriciolarsi».

In commercio ci sono numerose tipologie di cioccolato, da quello alle nocciole al fondente, passando per quello bianco. Come ci si può orientare?

«Tra tutti consiglieri sicuramente il cioccolato fondente, perché è quello con la percentuale più alta di cacao. È abbastanza facile individuare un buon cioccolato da uno di media qualità perché il primo si scioglie in bocca con facilità, anche se la percentuale di cacao è molto alta, mentre il secondo resta più pastoso all'assaggio».

Come siamo messi a qualità nella grande distribuzione?

«Normalmente i prodotti che si trovano nella grande distribuzione sono di media qualità. È piuttosto difficile, infatti, trovare cioccolato di bassa o bassissima qualità nei supermercati o nei negozi».

E nelle pasticcerie?

«In questo caso la bassa qualità nella produzione di una pasticceria non è tanto legata al prezzo, quanto alla freschezza delle materie prime e alla capacità di preparazione del pasticciere».

Vista, olfatto e gusto. Quali sensi ci aiutano di più a riconoscere il cioccolato migliore?

«In realtà per degustare il cioccolato possono essere utilizzati tutti e cinque i sensi, nessuno escluso. Un buon cioccolato è setoso al tatto, alla rottura il suono è secco, mentre la superficie è liscia e lucente. L'odore, inoltre, non deve essere acido e deve sciogliersi uniformemente all'assaggio».

Che temperatura di servizio occorrerebbe rispettare per degustarlo al meglio?

«Idealmente il cioccolato andrebbe degustato a temperature relativamente basse o comunque inferiori se possibile ai 27 gradi. Oltre questa temperatura tende a riscaldarsi e quindi c'è il rischio che si vadano a perdere le principali qualità gustative».

Qual è l'abbinamento più ardito che ha sperimentato?

«Personalmente sono molto affezionato al ripieno della pralina che ho presentato al World Chocolate Masters, per il quale ho scelto di caramellare la polpa del passion fruit. È stato un azzardo indovinato».

Proprio al World Chocolate Masters ha sbaragliato 18 artisti della cioccolata provenienti da tutto il mondo. Come ce l'ha fatta?

«Ho vinto grazie alla pièce artistica che rappresentava il tema del concorso, l'Architettura del Gusto, una scultura interamente in cioccolato alta due metri. Non ho utilizzato nessun tipo di collante per tenere insieme i vari elementi della scultura, che è stata realizzata con un sofisticato sistema di incastri che ha stupito pubblico e giuria».

Sono molti gli artisti italiani della cioccolateria?

«Nel nostro Paese abbiamo la fortuna di avere moltissimi professionisti altamente qualificati, in grado di esprimere l'arte della cioccolateria ai massimi li-



velli. Purtroppo però spesso queste eccellenze non vengono riconosciute».

Nemo propheta in patria?

«Purtroppo sì, senza contare che all'estero c'è maggiore interesse e attenzione verso l'artigianato».

Quali caratteristiche ci invidiano all'estero?

«La nostra competenza e creatività. L'arte italiana per la cioccolateria è sicuramente riconosciuta e apprezzata, sia da parte dei professionisti, che da parte degli estimatori del cioccolato».

Ma i giovani vogliono fare un lavoro come il suo?

«Direi che, soprattutto negli ultimi tempi, ci sono giovani sempre più interessati e appassionati all'arte della pasticceria, curiosi e desiderosi di imparare. Spero solo non si tratti di una moda passeggera incoraggiata da trasmissioni televisive e reality».

Più donne o uomini?

«Parlando di competizioni, al World Chocolate Masters 2013 su 19 finalisti solo due erano donne: l'inglese Ruth Hinks e l'olandese Marike Van Beurden, che si è poi classificata seconda. Questo non vuol dire che gli uomini siano più bravi delle donne, forse sono semplicemente più competitivi».

Dopo questo titolo a cosa aspira?

«Vorrei continuare ancora per qualche tempo con le competizioni.

Anche se prepararsi per affrontare questo tipo di gare è decisamente faticoso, è comunque un modo per rimanere costantemente aggiornato, per sperimentare e creare, per mettersi alla prova e spingersi sempre al limite».



IN LABORATORIO GIÀ A 13 ANNI

Davide Comaschi, 33 anni, di cui venti dedicati all'arte della pasticceria. Questo perché ha mosso i suoi primi passi in un laboratorio artigianale a soli 13 anni quando, grazie alla sua grande passione, inizia a frequentare un corso al Capac. È grazie a questa esperienza che entra in contatto per la prima volta con la storica pasticceria Martesana di Milano, l'inizio di una carriera di grandi successi.

I buoni vini d'Oriente

Da Crimea, Israele e Azerbaigian arriva una produzione davvero interessante. Parola di Luca Castelletti, sommelier ed enologo che continua le sue missioni all'estero alla scoperta delle etichette migliori. Ecco quello che consiglia



Luca Castelletti

di Fabrizio Pirola

Luca Castelletti, titolare dell'Enoteca al Ponte, di Ponte San Pietro, nonché consigliere nazionale dell'Ais, l'Associazione Italiana Sommelier, dopo aver concluso la sua collaborazione con un noto caffè del centro cittadino ha intensificato quella che da sempre, come da tradizione di famiglia, è una delle passioni più importanti e cioè la ricerca di nuove frontiere nel mondo dell'enogastronomia.

Il ruolo è quello dell'esploratore, ma viste le zone geografiche interessate potrebbe sembrare quasi più un "diplomatico" considerando che tratta in zone come Crimea, Israele e Azerbaigian, aree notoriamente "calde" da un punto di vista politico e nelle quali spesso non è facile instaurare rapporti commerciali.

"Il vino nasce nella zona caucasica e pertanto la curiosità mi ha portato a viaggiare e scoprire quei territori, le persone e i vini incredibili che producono - spiega Castelletti -. La Crimea - che oggi vive un momento particolarmente drammatico nelle tensioni tra Ucraina e Russia - mi ha colpito per i suoi grandi vini dolci come il Muskat di Massandra. Ho degustato annate che partono

dal 1880 ai nostri giorni e posso dire che si tratta di un vino che ti colpisce per la sua struttura, i suoi profumi mediterranei e la sua storia. Grandi distese di botti accatastate fronte mare a maturare, lo rendono un prodotto unico, vino usato per brindare durante gli accordi di Yalta nel 1945, definito uno dei 100 migliori vini al mondo. La Crimea nella storia è sempre stata considerata come la vigna dell'ex Unione Sovietica, capace di produrre buoni vini, sia bianchi che rossi ottenuti da vitigni autoctoni."

Si riesce a instaurare un rapporto commerciale con questi produttori?

"Come per tutti i Paesi dell'ex Unione Sovietica, non è facilissimo allacciare relazioni sul territorio. La burocrazia non aiuta. Ciononostante i rapporti coi produttori locali sono ottimi, anche in virtù di collaborazioni in atto sul piano della formazione del personale con corsi sull'analisi sensoriale o di degustazione e abbinamento cibo-vino".

Dalla Crimea, situata geograficamente sulle sponde del Mar Nero è passato sulle rive del Mar Caspio a scoprire le sorprendenti bellezze di Baku, la capitale dell'Azerbaigian, e

le ricchezze naturali del vasto territorio un tempo indicato solamente quale grande produttore di caviale e di petrolio.

"Ho scommesso su un vino dell'Azerbaigian portandolo al concorso Internazionale Emozioni dal Mondo a Bergamo. Un vino ottenuto da vitigno Cabernet chiamato Alischian che ha vinto il premio della stampa. Non mi sbagliavo! Arrivando sul territorio azero, a Baku, sono rimasto piacevolmente colpito da questa città in costante evoluzione. Un territorio con uno sviluppo economico velocissimo, e anche il vino sta al passo. Addentrandomi all'interno nella provincia di Ismailly ho trovato un territorio vitivinicolo particolarmente bello, dolci colline, spazi sterminati dove oltre alla vite vengono allevati ovini di indiscutibile prelibatezza. Il vitigno autoctono più diffuso è il Matrassa, un vitigno a bacca rossa che produce vini di corpo con intensi profumi che ricordano il territorio. Il microclima è ideale per la produzione del vino. Le cantine sono all'avanguardia, i materiali tecnologici sono italiani, prodotti reputati i migliori del mondo. Ancora oggi i produttori di vino azerbaigiani partecipano con



successo alle mostre internazionali, come testimoniano le numerose medaglie d'oro e d'argento ottenute per i vini Giz Galasy, Yeddi Gozal, Sharg Ulduzu, Chinar, per gli spumanti Perla dell'Azerbaijan e per i cognac Azerbaijan, Baku, Ganja, Geygel, Shirvan".

Vini da tutti da scoprire, insomma. Che si abbinano con quali piatti, in particolare?

"Un piatto incredibile è lo storione cotto alla piastra con salsa di melograno, funghi con verdure crude. Strepitoso il loro agnello alla brace in abbinamento al rosso di Ismailly".

Tra le etichette in bella mostra sugli scaffali della sua enoteca, spiccano una serie di produttori provenienti dal territorio israeliano...

"Arrivo al vino passando dal sale. Mi spiego meglio. Da sempre sono appassionato alle spezie e al sale da cucina. Mia nonna infatti aveva una delle più vecchie drogherie della Bergamasca, aperta nel 1937, poi trasformata in quella che è l'attuale Enoteca al Ponte negli Anni 70. Sali di straordinaria qualità, nati in tempi non sospetti, tempi non legati alla moda attuale. Dal sale al vino il passo è breve. Grandi vini bianchi da vitigni Chardonnay o Sauvignon, vini rossi ottenuti con uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Shyrah, vini che ricordano i grandi di Francia e Italia ottenuti dalle medesime uve, ma vinificati secondo la tradizione kosher. In Israele le cantine sono molto piccole e si identificano chiamandole boutique."

Una panoramica ad ampio raggio su

prodotti enologici che definire "alternativi". Ma come si pongono rispetto ai vini cosiddetti del "nuovo mondo", quindi Sud Africa, Cile, Nuova Zelanda e California?

"Ho riscontrato negli ultimi anni un notevole calo di vendita per i vini del nuovo mondo. I costi in effetti sono cresciuti e la clientela è tornata alla tradizione italiana, perché il rapporto qualità/prezzo dei nostri prodotti fa la differenza. Solo la Francia mantiene i suoi livelli. Per i vini delle zone sopra descritte non possiamo parlare di un vero e proprio mercato, sono prodotti per appassionati e di nicchia, con costi da 15 euro a bottiglia per arrivare al top dei vini Israeliani, che possono costare oltre i 150 euro."

Ma nella sua ricerca, ha scoperto il vino del "cuore"?

"Sinceramente i vini sono due, quello azero di Ismailly e uno italiano il Pervale dell'Azienda Urlari di Riparbella in Toscana, un vino che sin dalla sua nascita mi ha entusiasmato, prodotto con Sangiovese, Merlot, Cabernet".

Dall'estero all'Italia. Che ne è della realtà Ais dopo la spaccatura e le polemiche di questi mesi?

"Siamo nel semestre bianco. A giugno ci saranno le elezioni nazionali e regionali, mi auguro la riconferma del nostro presidente regionale Fiorenzo Detti che in questi anni ha lavorato intensamente con tutto il consiglio regionale per portare Ais Lombardia ai vertici nazionali e la riconferma della presidenza nazionale del presidente uscente Antonello Maietta. Il resto non mi



Nelle foto, dall'alto in senso orario: vini israeliani, una bottiglia dalla Crimea e due etichette azerbaijane

interessa. Per quanto mi riguarda come consigliere nazionale uscente mi ricandiderò per proseguire il lavoro intrapreso per portare la Bergamo vitivinicola all'Expo 2015 da protagonista. In questi giorni inizia il corso di primo livello, con la supervisione della Delegata Ais Nives Cesari". Luca Castelletti conferma dunque la sua linea nei confronti dell'Associazione, mentre tiene alta la curiosità verso le nuove produzioni mondiali. Il tutto nel solco di una tradizione che da sempre vede l'Enoteca al Ponte - a partire da Italo, papà di Luca e fondatore della delegazione di Bergamo - in prima linea sia sul piano del commercio di vini che nella formazione di sommelier e appassionati di vini.

Tra passione e voglia di emergere, anche nella vallata bresciana si torna a puntare sui vini spumanti prodotti con metodo classico. Pinot nero, Chardonnay (e anche Barbera) le uve più utilizzate



La Valcamonica riscopre il gusto delle “bolle”

La viticoltura, in Valle Camonica, qualche decennio fa poteva contare su un'area vitata estesa tanto quanto l'attuale Franciacorta. Peccato che poi, nel tempo, sia stata piano piano abbandonata fino a diventare per lo più un'attività legata al tempo libero. Negli anni, però, grazie anche all'impegno di alcuni produttori, è in atto uno sforzo per cercare di rilanciare e promuovere l'attività vitivinicola in valle, di pari passo con una crescente attenzione ed interesse alla produzione di vini di qualità e il dichiarato obiettivo di far uscire la produzione valligiana dalla scarsa considerazione in cui è tenuta sia tra i consumatori che nel campo della ristorazione. C'è chi punta al recupero di vecchie varietà, come Enrico Togni con il suo vitigno Erbanno, chi punta sui rossi di qualità e chi, guidato dalla passione e da alcune esigenze rispetto alla diversificazione dell'offerta, punta sui vini spumanti prodotti con metodo classico. La vicinanza con la Franciacorta non è da sottovalutare. Infatti sono molti quelli che si sono appoggiati ad alcune piccole cantine della zona per produrre tecnicamente il loro spumante. Per motivi climatici, queste zone si prestano molto bene a produrre uve con acidità adatte a questi vini.

Diversamente, Alex Berlinghieri, titolare dell'azienda Agricola Vallecamonica di Artogne ha avviato all'assenza di una cantina adeguata lasciando riposare il suo vino sui lieviti, per 12 mesi sul fondo del lago d'Iseo, in prossimità di Monte Isola. È lì che nasce il Nautilus, un Blanc de Noir non dosato prodotto vinificando uve di varietà locali, come il "Ciass Neghèr".

Per lo spumante in prevalenza vengono utilizzati il Pinot nero, lo Chardonnay e c'è chi ha provato ad utilizzare anche l'uva Barbera.

Quindi sui 17 produttori camuni, ben 5 hanno deciso di provare la strada della spumantizzazione, con pratiche e scelte molto diverse tra loro.

Una cosa accomuna molti di loro: il fatto che l'entusiasmo è alto e la passione per questo vino e questa terra si sta trasformando in un traino importante, visto che si tratta in generale di aziende molto giovani, come i loro conduttori e ideatori.

Togni - Rebaioli

“Attaccabrighe”, ecco lo spumante da uve Barbera

L'azienda agricola Togni-Rebaioli si trova a Darfo Boario Terme, nella frazione Erbanno. Una visita vale anche solo per la passione e la competenza con cui viene trattato il mondo enoico, che fa trasparire l'altrettanta cura in vigneto e durante le lavorazioni. Ma non si tratta solo di passione e competenza, i vini all'assaggio non si smentiscono, rispondendo alle

attese e raccontando indirettamente **Enrico Togni** (nella foto), con le sue scelte e convinzioni, e la valle, con le sue caratteristiche climatiche e geologiche. Il suo spumante (un migliaio di bottiglie in tutto) si chiama “Attaccabrighe”; nomignolo con cui vengono chiamati i



compaesani di Enrico, abitanti appunto di Erbanno, rigorosamente in dialetto. Un Blanc de Noir, prodotto a partire da Barbera al 100%, non dosato, vendemmia 2010 e sboccatura eseguita a metà dicembre 2013. Non è il prediletto di Enrico, che si concentra di più sui rossi, ma è stata una scommessa. Vinta? Lo si può dire solo dopo averlo assaggiato!

Azienda agricola Togni Rebaioli
via Rossini, 19 Darfo Boario Terme (Bs) fraz. Erbanno
tel. 339 4986463

I Nadre

“Cris”, le prime bollicine portano il nome della moglie

Tale padre tale figlia, dicono. E così per Chiara e Fabrizio Beatrici che condividono la passione per i buoni vini nella loro azienda I Nadre di Cerveno. Chiara, dopo la laurea in lingue e un periodo di permanenza per studio a Trieste, è tornata in valle aiutando il papà Fabrizio a trasformare la sua passione in un qualcosa di più. Nel 2001 i primi vigneti, i primi rossi nel 2006, nel 2009 invece lo spumante, chiamato “Cris” da Fabrizio come dedica alla moglie.

L'azienda vinifica nella nuova cantina vicino ai vigneti, ma la fase di sperimentazione non è ancora finita. Gli spumanti che l'azienda produrrà saranno due, per un totale di circa 4mila bottiglie: “Cris” (un Blanc de Noirs a base Pinot nero al 100%) e un Blanc de Blanc, a base Chardonnay, il cui nome è ancora in fase di evoluzione. La scelta di produrre vino spumante è dettata soprattutto dalla passione di Fabrizio, amante di vini rossi in passato, ora più orientato verso le bollicine.

Oltre agli spumanti, in azienda si producono anche vini rossi e bianchi: il “Via lunga” un Valcamonica rosso Igp ottenuto dal classico taglio bordolese, il “Moline” un rosso a base Barbera e Cabernet, ancora in divenire e un vino bianco a base Riesling e Incrocio Manzoni macerato. Dal prossimo giugno tutta la gamma di vini prodotta dall'azienda sarà disponibile.



Fabrizio e Chiara Beatrici

Azienda agricola I Nadre
loc. Moline – Cerveno (Bs)
tel. 3346572738

Cultivar delle Volte

Dai fratelli Bignotti anche un brut Blanc de Blancs

L'Azienda agricola sorge a Piancogno ed è ubicata in una cantina a volte del 1400. L'azienda nasce nel 1997 quando la famiglia decide di rimettere in coltura le vigne del nonno paterno. Oltre al vino, in azienda viene prodotto anche olio extravergine di oliva, proveniente dalla spremitura di olive coltivate in loco. I fratelli Bignotti producono, oltre ad alcuni vini rossi e bianchi, due vini spumanti, un brut e un brut Blanc de Blancs, entrambi da 100% Chardonnay. Il remuage viene fatto ancora a mano nella cantina a Piancogno.

Azienda Agricola
Cultivar delle Volte
Piancogno (Bs)
tel. 346 2444243

Azienda Agricola Monchieri

Da quest'anno la spumantizzazione in casa



Ha una storia recente l'Azienda agricola Monchieri, cantina che sta sorgendo ai piedi della Concarena. L'azienda è nata nel 2008 e l'impianto dei primi vigneti è datato 2009. “Mio marito era innamorato di queste zone - spiega Silvia Torretta, titolare dell'azienda - stavamo cercando una zona per costruire la nostra casa e invece abbiamo costruito una cantina”. Queste località erano in stato di semi abbandono, quindi l'idea è stata quella di recuperare la zona e ripristinare i vigneti.

Quasi tre ettari coltivati a Merlot, Marzemino, Nebbiolo e Chardonnay, per la produzione di 3 vini: due rossi, di cui un base e un riserva, entrambi Valcamonica rossi Igp, e uno spumante da uve Chardonnay al 100% (6mila le bottiglie prodotte). Per ora la produzione dello spumante è stata affidata a una cantina franciacortina, ma dalla vendemmia 2014 il vino verrà spumantizzato in loco. Perché produrre spumante in Valle Camonica? “Innanzitutto mio marito Gian Mario - spiega ancora Silvia - beve bollicine a tutto pasto. Inoltre il clima della valle permette di avere un'acidità enologica corretta per la produzione di questa tipologia di vino. Anche la componente commerciale non è da sottovalutare, infatti la produzione di spumante ci permette di diversificare maggiormente l'offerta”.



Silvia Torretta

Azienda Agricola Monchieri
loc. Sendini – Losine (Bs)
tel. 0364 45307



“La Nuova” ha dovuto cedere l’appellativo ad una struttura vicina che lo rivendicava. Ora è “La Locanda di Prata Nova de Vetianica”. Immutati i piatti, all’insegna delle tipicità bergamasche. Ma sono arrivati anche il servizio di asporto, una dispensa di prodotti selezionati e presto saranno pronti pure gli alloggi

Comun Nuovo, all’osteria cambia il nome ma non la tradizione

di Fulvio Facci

Il passaggio del nome da “Osteria Cascina La Nuova” a “La Locanda di Prata Nova de Vetianica” (l’antica denominazione della località) ha complicato le cose, ma si è trattato di un cambiamento dovuto, per questioni di vicinanza con una struttura agrituristica che ha ne rivendicato l’appellativo. Siamo a Comun Nuovo in via Spirano, al numero 9, abbastanza distanti dal centro del paese. «Con la mia socia Rossella Mazza – racconta Corrado Mammana, 49 anni – abbiamo aperto nel 2007 e difendiamo con determinazione il nostro lavoro. L’ambiente era già carino, ben strutturato e arredato con gusto quando lo abbiamo preso. Sembrava insomma destinato a una clientela di un certo livello, alla ricerca di un locale accogliente appena fuori città. Noi però siamo arrivati dopo una chiusura ed è stata dura ripartire». Corrado Mammana non si è certo improvvisato nel settore, tanto più che in questo locale ci aveva già lavorato e gli era rimasto nel cuore, un po’ come il primo amore. Dall’87 al ‘92 è stato invece con Pino Capozzi, che considera suo grande

maestro, all’Agnello d’Oro in Città Alta. Gli scorci del borgo storico nelle fotografie appese alle pareti e uno dei piatti decorati che Capozzi amava personalizzare e regalare agli amici ne sono il chiaro ricordo. «Il problema resta il lavoro serale e per farlo decollare le abbiamo provate tutte – confessa –, con menù a tema, con la pubblicità, con gli strumenti di vendita su Internet. Lo ripeto, il locale è bello, in estate possiamo arrivare a 150 coperti, abbiamo una sala per cerimonie, ad oggi però ciò che dà riscontro è soprattutto il pranzo di mezzogiorno».

Un dato di fatto è che la crisi ha rivoluzionato abitudini e imposto ai ristoratori di mettersi continuamente in gioco. Anche i titolari della “Locanda” non sono rimasti con le mani in mano. Hanno dato una bella rinfrescata al locale e propongono nuovi servizi come i piatti d’asporto, il confezionamento di cesti regalo e la vendita di prodotti enogastronomici selezionati, come salse, sughi, confetture, paste secche, oli e vini. Ma l’obiettivo più importante è uno: «Dovremmo partire tra non

L’analisi sull’acquisto di coupon. Cene di pesce, carne e menù regionali in cima alle preferenze

CONSUMI, AL RISTORANTE VINCE SEMPRE IL MADE IN ITALY

Nonostante la diffusione di ristoranti dai sapori esotici, gli italiani continuano a preferire i piatti della cucina nazionale. Lo ha evidenziato un’indagine di Poinx, società specializzata nel social shopping di prossimità, che ha analizzato la spesa in dieci città. Secondo la ricerca, si collocano in pole position le cene di pesce, seguite da quelle a base di carne e dai menù legati alle tradizioni regionali. Tra que-

ste, svetta, con il 26% dei coupon acquistati, quella emiliano-romagnola, in particolare con crescentine, tigelle e gnocco fritto, seguita con il 9% dal menù tipico romano e da quello toscano; il 7% di coupon, invece, è acquistato dagli estimatori della cucina siciliana e di quella pugliese, trionfo di sapori e colori mediterranei. La gastronomia etnica vanta, comunque, un discreto seguito: fajitas, sashi-

mi, moussakà, paella, tajine, felafel, noodles piacciono agli abitanti del Bel Paese. In particolare è la cucina asiatica a conquistare il favore del maggior numero del panel di utenti Poinx: il 50% di chi mangia etnico, infatti, sceglie con frequenza cene fusion o a base di sushi; il 16% preferisce i piatti calienti del Sudamerica, l’11% quelli del mondo arabo, l’8% opta per il gusto genuino e intenso

molto con l'attività di affittacamere con otto posti letto, questo dovrebbe consentire di creare un po' di movimento anche alla sera. Chissà, noi ci puntiamo», dice Mammanna.

Ma naturalmente la cucina resta il perno dell'attività. «Facciamo una cucina tipica che più tipica non si può - chiarisce lo chef -. Dopo la mia esperienza da Pino Capozzi i risotti non potevano che avere un posto di primo piano. Abbiamo il Risotto alla bergamasca (con salsiccia e taleggio ndr.) di cui il compianto patron mi aveva concesso l'uso del nome trattandosi di una sua invenzione. E poi il risotto del boscaiolo, con i



Rossella Mazza e Corrado Mammanna

prodotti delle nostre valli. Tra i primi anche fojade, pasta fresca, crespelle, scarpinocc, ravioli ripieni di polenta e formaggio. Tra gli antipasti il margottino alla bergamasca è molto gettonato. Si tratta di polenta, con formaggio e uovo e piacciono anche i dischetti di polenta col taleggio. Nei secondi, invece, abbiamo molti piatti che si abbinano con la polenta e la polenta taragna come gli stufati e gli stracotti, ma anche l'ossobuco col risotto. Prima andavano di più anche le lumache. Le nostre specialità sono ormai ben conosciute, tanto che in genere i clienti non guardano nemmeno la carta e vanno sul sicuro ordinando i loro classici preferiti».

La Locanda di Prata Nova de Vetianica
via Spirano, 9 - Comun Nuovo
tel. 035 334202 - www.locandapratanova.it
chiuso le sere di lunedì, martedì e mercoledì
(ma disponibili per gruppi su prenotazione)

La Prova

GRANDE SCELTA NEL MENÙ DI MEZZOGIORNO

Dieci primi ben variati, 13 secondi piatti, un gran buffet di contorni e, sempre per contorno, patate al forno, lenticchie in umido, verdure al burro e purè di patate. Un'abbondanza di proposte per conquistarsi i clienti uno per uno su una strada di non grande passaggio, con una buona presenza di industrie anche importanti. Il menù ridotto al solo primo - comunque sempre con contorno, acqua, vino e caffè - costa 8 euro, solo il secondo 9 euro mentre il menù completo costa 10 euro e 50. L'elenco dei piatti della proposta per il mezzogiorno della Locanda di Prata Nova è troppo lungo per essere riportato tutto. Ricordiamo, per dare l'idea, tra i primi: crespelle con salmone e zucchine, tortelloni di magro, pizzoccheri alla valtellinese, pasta al ragù, gnocchi di patate. Le porzioni sono abbondantissime e la clientela dimostra di gradire: si tratta prevalentemente di operai. Tredici, dicevamo, i secondi e anche qui andiamo per sintesi. Spezzatino di manzo, petto di pollo o bistecca alla griglia, bollito di manzo, tortino di zucchine e formaggella, brasato, spiedi e del manzo affumicato con rucola e grana. Pizzoccheri e manzo affumicato le nostre scelte accompagnate da verdure cotte. Molto buono il rapporto prezzo/qualità. Dell'abbondanza abbiamo già detto.

della cucina spagnola, un 5% ordina menù indiani e messicani, mentre riscuotono minor successo i piatti greci, eritrei e russi.

Si conferma anche binomio cucina-convivialità. L'indagine rivela, infatti, che nel corso del 2013 il 38% degli italiani ha mangiato al ristorante in occasione di una speciale ricorrenza della coppia, concedendosi una cena romantica con la propria metà; il 25% del campione ama, invece, sperimentare situazioni nuove e insolite con gli amici e ha scelto i sapori antichi di una cena medievale o ha messo alla prova le proprie doti investigative



in una cena con delitto; appendendo al chiodo grembiule, pentole e mestoli, il 19% ha infine preferito onorare le festività di Pasquetta, Capodanno e Ferragosto concedendosi un ricco menù a la carte. Nella classifica di Poinx, Roma è la cit-

tà dove nello scorso anno si è speso di più per cenare fuori casa, con un transato di circa 500.000 euro e una netta preferenza per le specialità di pesce. Bologna si colloca al secondo posto, con una spesa di quasi 350.000 euro e la carne come piatto forte dei menù acquistati sul portale di social shopping, ma prima per la spesa in locali etnici. Milano guadagna la terza posizione: di fronte all'ampia varietà di ristoranti che offre il capoluogo lombardo, i milanesi non si tirano indietro, spendendo 250.000 euro in menù al sapore di mare e in cucina etnica.



Da quattro anni in Oriente, Andrea Zamboni sta bruciando le tappe. A 29 anni sarà executive Italian chef a Xian, nel primo Sofitel Legend aperto nel Paese. «Difendo la vera cucina italiana, anche se si fatica un po' a reperire le materie prime»

Da Romano alla Cina, la scalata del giovane chef

di Laura Ceresoli

Quando parti per la Cina per sfoggiare le sue abilità culinarie, disse a sua madre di non preoccuparsi troppo: sarebbe tornato nel giro di un paio di mesi. Invece sono passati quattro anni. In Oriente Andrea Zamboni, di Romano di Lombardia, ha avuto l'opportunità di lavorare a fianco di alcuni dei

più importanti chef internazionali che hanno immediatamente compreso le sue doti. Prima allo stellato Drawing Room di Hong Kong, insieme a Roland Schuller e Umberto Bombana, poi a Shanghai al ristorante Casanova. Ed ora, a neanche 29 anni, sta per diventare executive Italian chef

del primo Sofitel Legend di Xian. Mente aperta e grande propensione al cambiamento, Andrea ne ha fatta di strada da quando, inesperto quindicenne, studiava all'Istituto alberghiero di San Pellegrino in inverno e si infilava il grembiule d'estate per racimolare qualche spicciolo. Una ga-

«TRIPADVISOR? LO ODIO. DÀ GIUDIZI ANCHE CHI NON HA MAI CUCINATO UN UOVO»

È riuscito a far conoscere qualche specialità bergamasca ai cinesi?

«Certo, metto diversi piatti bergamaschi nei miei menù. La polenta in un modo o nell'altro c'è sempre. E poi cucino i piatti della mamma, il miglior chef che abbia mai incontrato».

È complicato far arrivare prodotti orobici e italiani fino in Cina?

«Ahimè, in Cina si fa un po' fatica a trovare le materie prime, soprattutto dall'Italia per via delle leggi di dogana. Per esempio l'unica carne che può arrivare sono il prosciutto di Parma o il San Daniele. Senza polemica, ma in Italia siamo assurdi: anziché unirci per esportare, come fanno i francesi o gli spagnoli, ci facciamo la guerra».

È vero che gli stranieri hanno una visione stereotipata della cucina italiana?

«L'80% degli chef italiani all'estero non sono granché. È gente che ha riempito i cinesi di luoghi comuni. Siamo costretti a fare spaghetti alla carbonara o fettuccine Alfredo. Niente in contrario alla carbonara ma che almeno si fatta come si deve e non con la panna. La pasta con la panna la fanno i bambini come prima cosa quando cucinano».

Cosa ne pensa di Tripadvisor?

«Lo odio. Al giorno d'oggi chiunque ha un computer e una connessione a Internet può scrivere quello che vuole. E non sto parlando di gourmand, ma di gente che non ha mai cucinato un uovo, che non sa condire l'insalata e che ti giudica».

vetta dura, certo, ma che lo ha visto subito alle prese con le cucine di rinomati ristoranti, dalla Taverna del Colleoni di Bergamo Alta a un albergo cinque stelle lusso di Capri a fianco di Oliver Glowig; dal Cappello d'Oro al ristorante modenese del maestro della cucina molecolare Luca Marchini. Per non parlare del Marchesino di Gualtiero Marchesi, in piazza Scala a Milano.

Come tutti i bergamaschi, Zamboni non è certo uno che ama starsene con le mani in mano. Una determinazione che è diventata ancora più fervida quando suo padre, nel 2002, lo ha lasciato per sempre. Già, suo padre. Quanti ricordi. Quante serate trascorse chiacchierando di fronte a un piatto di pasta fumante. Andrea cucinava spesso per la sua famiglia e suo papà lo canzonava con ironia dicendo che «la pasta della mamma però era più buona». Scherzava, certo. Eppure ancora oggi Zamboni ammette: «Mia mamma? È il miglior chef che abbia mai incontrato». Ed è proprio fondendo le ricette della tradizione con

la creatività appresa dai suoi grandi maestri che questo cuoco bergamasco è riuscito a conquistare i palati orientali. Il suo merito sta nel non aver ceduto alla visione stereotipata che gli stranieri hanno della cucina italiana. Niente carbonara che trasuda di panna o collosi spaghetti alla bolognese, ma autentici piatti mediterranei con ingredienti di prima qualità. Di commenti positivi che lo riguardano ce ne sono parecchi, soprattutto su Tripadvisor. E sebbene lui sostenga che siti come questi «Ti distruggono il business perché non c'è un metro di giudizio», quando lavorava al Casanova di Shanghai di complimenti ne ha ricevuti non pochi: «Non solo ho mangiato bene e bevuto meglio – scrive per esempio Pino Cipolla di Spoleto –, ma ho avuto il piacere di parlare con uno chef italiano, Andrea Zamboni, giovane promettente simpatico, molto motivato a fare bene! Perché un ristorante italiano deve avere uno chef italiano e tutti sanno che non sempre questo sillogismo è automatico».

Da fine gennaio il cuoco di Romano di Lombardia lavora per la Accor, compagnia che ha diversi brand tra cui Ibis e Mercure. E per l'immediato futuro ha un grande progetto. L'8 aprile aprirà infatti un Sofitel Legend con 71 suite a Xian, il primo in Cina. In qualità di executive Italian chef promette un menù raffinato in cui non mancherà di rendere omaggio alle sue origini orobiche.



non rendendosi conto che poi chi legge i commenti magari non va in un ristorante perché si fa influenzare. Ti distruggono il business.

Sono d'accordo con la libertà di pensiero, ma bisogna sempre prendere i commenti con le pinze. Perché le emozioni sono troppo soggettive e non c'è un metro di giudizio. Ad esempio per me una cena da 50 euro può essere esageratamente cara o meno, ma magari non riesco a capire lo sforzo e il lavoro, lo studio che c'è dietro a un piatto. Lo chef gioca con le consistenze, i colori... Il maestro Marchesi rifiutò le stelle Michelin poiché gli ispettori secondo lui non erano abbastanza qualificati».

Le piace vivere in Cina?

«Vivere in Cina non è poi così male. La vita costa poco e le opportunità si trovano. Qui hanno i soldi. Non faccio l'ipocrita».

Progetti futuri?

«Sto aprendo da executive Italian chef il primo Sofitel Legend in Cina, a Xian, dove c'è l'esercito di terracotta. Sarà il primo in Cina ed aprirà l'8 aprile. Il concept di ogni Sofitel Legend è che deve essere un heritage. È un boutique hotel. Nel mio ci saranno solo 71 suite. Al momento ce ne sono soltanto sei in tutto il mondo, in programma nel futuro non più di 15».

Restaurant Day - 17 maggio

SOGNI UN RISTORANTE TUTTO TUO? PUOI APRIRLO PER UN GIORNO

Per i tanti che hanno pensato di aprire, prima o poi, il proprio ristorante c'è un'iniziativa che permette di mettersi alla prova per un giorno. È il Restaurant Day, un'idea nata ad Helsinki nel 2011 e presto diventata – grazie alla rete – un fenomeno globale. Si tratta di allestire il proprio locale temporaneo in una delle quattro date fissate ogni anno (la prossima sarà sabato 17 maggio, gli altri appuntamenti sono ad agosto, novembre e febbraio) e di comunicarlo sul sito dedicato (<http://www.restaurantday.org>), informando così tutti i gourmand curiosi. Si comincia scegliendo un nome, poi si può organizzare il tutto nel soggiorno di casa propria, nel giardino, in uno spazio all'aperto o semplicemente appendere l'insegna sulla finestra che affaccia sulla strada per un take away estemporaneo. Anche il retro di un furgone va bene, dicono i promotori. La stessa libertà e creatività sono lasciate nel tipo di offerta. Si può portare in tavola il proprio menù ideale, con mise en place studiate e il servizio che si è sempre sognato di trovare, condividere le proprie scoperte in fatto di prodotti e vini, ma anche preparare lo street food che si ritiene più ghiotto e appagante, oppure dei dolci da servire con caffè e tè, o ancora si possono far cucinare i bambini e lasciarli mangiare come piace a loro. Il sito, curato da volontari, offre semplici ma utili indicazioni su come muoversi. «L'idea – spiegano – è quella di divertirsi, condividere nuove esperienze culinarie e godere insieme agli altri degli spazi in cui viviamo la nostra quotidianità». Il record di ristoranti aperti sino ad ora è stato raggiunto a maggio dello scorso anno, con 1.701 adesioni in 30 Paesi del mondo. Il Restaurant Day è stato nominato Cultural Act del 2011 a Helsinki e Food Event dell'anno nel 2013.



L'allarme della Fipe: mancano gelatieri e pasticceri qualificati

Pasticceri e gelatieri come i pizzaioli: non si trova personale preparato ed esperto. Gli imprenditori di queste tipologie di pubblico esercizio rientrano nel 47% dei datori di lavoro italiani le cui aziende sono danneggiate, secondo un recente rapporto McKinsey, dalla difficoltà a trovare i dipendenti qualificati.

Nel corso del 2013, il 13% delle assunzioni programmate non sono state effettuate e sono rimaste vacanti ben 600 posizioni per personale qualificato. Anzi, lo scorso anno la carenza si è addirittura aggravata rispetto al 2012, passando dall'8,6 al 12,5%. I dati sul fabbisogno specifico del settore sono stati elaborati dal Centro Studi Fipe in occasione del Sigep 2014, il 35° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali in calendario a Rimini.

Sempre nel confronto annuale, il numero delle assunzioni previste per questo specifico comparto è passato da 2.730 a 3.520, con un tempo di ricerca che nell'ultima rilevazione risulta superiore ai tre mesi. D'altra parte, l'offerta di gelateria e pasticceria è notevole, contando nel complesso su circa



33mila unità, suddivise sommariamente fra 13mila gelaterie e pasticcerie, 18mila bar pasticcerie e gelaterie, altre attività commerciali e artigianali, con vendita da asporto o consumo sul posto anche organizzate nelle formule a catena. Sorprenderà poi la classifica territoriale stilata per numero di attività. La regione leader nel settore non è la Sicilia, come verrebbe spontaneo pensare, bensì la Lombardia con 2.231 imprese, seguita dal Veneto (1.384) ed Emilia Romagna (1.293); la classifica vale anche considerando i fatturati sviluppati. Ne consegue che il consumo maggiore di gelato è concentrato al Nord (52%) dove minore è la differenza nelle vendite fra il periodo estivo e il resto dell'anno. Tale tendenza si sta diffondendo lentamente anche nelle altre macro aree dell'Italia, sebbene nel Sud persista il binomio gelato-stagione calda.

DALL'AZIENDA "LA FIOCA"



Arriva il vino "Nudo" ed è senza solfiti

L'hanno chiamato "Nudo". È il Vino Spumante di Qualità della Società agricola La Fioca di Nigoline di Corte Franca, borgo agricolo al centro della Franciacorta, ottenuto da uve Chardonnay. "Nudo - sottolinea l'azienda - è stato prodotto raccogliendo a mano il giorno 24 settembre 2012 le migliori uve dei nostri terreni, giunte al grado di maturazione ideale. Ciò ha permesso di conseguire buona acidità e contenuto zuccherino adeguato affinché, durante la vinificazione, non si dovessero aggiungere zuccheri né lieviti selezionati. Dopo la pressatura soffice ha

avuto inizio la fermentazione, che abbiamo bloccato semplicemente tramite il raffreddamento. Così, una volta messo in bottiglia, in tempi stabiliti dai nostri enologi, esso ha ripreso a rifermentare naturalmente".

Proprio grazie all'uva utilizzata, La Fioca ha anche evitato di dover aggiungere solfiti. "Se, ad attenta analisi - annota l'azienda - si riscontrasse la presenza di solfiti (ovviamente impercettibile da noi umani), questo è il risultato della fermentazione naturale dell'uva. Quindi si è ottenuto un vino nudo, uno spumante per chi sa capire l'essenza stessa del vino

lontano dalla standardizzazione del gusto. Tanto è vero che i primi assaggi ci dicono che addirittura ogni bottiglia è diversa da quella precedente: insomma, un vino per definire il quale l'aggettivo unico non è usato a caso".

Il vino ha colore paglierino chiaro, esuberante spumosità e un retrogusto citrino. Per completare l'unicità di "Nudo" è stato chiesto all'artista persiana Arezoo Asgari di interpretare l'idea del vino naturale. Ne è nata un'etichetta che è, al pari del contenuto, un'originalissima opera d'arte.

23 E 24 MARZO

GIORNATA EUROPEA DEL GELATO, SI CELEBRA LA STRACCIATELLA CON CONI A UN EURO



Dallo scorso anno, il 24 marzo si celebra la Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento di Strasburgo per sottolineare il valore di questo alimento e la sapienza di chi lo produce. In occasione della ricorrenza, il Comitato Gelatieri dell'Ascom di Bergamo ha fatto propria l'iniziativa internazionale che invita le gelaterie artigianali a proporre coni e coppette con un gusto speciale al prezzo - altrettanto speciale - di un euro. Il gusto per il 2014 è "Stracciatella d'Europa", gelato fior di latte variegato al cioccolato fondente e succo di arance, scelto come esplicito omaggio al bergamasco Enrico Panattoni, patron della Marianna scomparso nell'ottobre 2013, considerato

l'inventore della stracciatella. A Bergamo la giornata promozionale è fissata per domenica 23 marzo (l'elenco delle gelaterie aderenti sarà pubblicato sul sito www.ascombg.it). Lunedì 24, invece, si terrà la seconda edizione del "Concorso di gelateria artigianale di Bergamo" aperto a gelatieri e studenti degli istituti alberghieri. Tema è la riscoperta del gusto lattemiele, sapore antico documentato anche dalle cronache, abbinato a prodotti di eccellenza bergamaschi, come frutta, ma anche vini, cereali, formaggi e vegetali o alla rielaborazione di ricette di pasticceria e gastronomia tipiche. I lavori si svolgeranno all'Istituto alberghiero Alfredo Sonzogni di Nembro.

FINO AL 14 APRILE

MENÙ TIPICI LOW COST NEI RISTORANTI COMASCHI

Prosegue fino al 14 aprile la Rassegna Gastronomica della provincia di Como, organizzata da Confcommercio Como per i propri associati con l'obiettivo di promuovere i piatti tipici e le specialità locali. Sono 50 le insegne aderenti, tutte accomunate dal medesimo prezzo per il menù messo a punto per la manifestazione: 25 euro. La scelta spazia tra lago e terra, dalle alborelle in carpione al risotto con la luganega, dal paté di lavarello con crostone di pane rustico alle tagliatelle ai funghi porcini o al ragù di fagiano. E ancora: gnocco al salmerino in salsa delicata, tortelli di grano saraceno con crema al Casera, brasato e rusticiada con polenta,



riso saltato con bottarga di lavarello, coniglio al forno con farcia di verza e salsiccia, bocconcini di missoltino, pagnotta con zucca di cipolle alla birra, cassuola

di polenta uncia, pizzoccheri alla Valtellinese. Senza dimenticare i dolci: cutizza, pan de mej, crostate fatte in casa. La rassegna tocca 29 comuni, permettendo perciò di scoprire aspetti diversi del territorio. L'elenco dei locali aderenti con i relativi menù su www.confcommerciocomo.it

DAL 28 AL 30 MARZO

A "FA' LA COSA GIUSTA!" I SEGRETI PER RINNOVARE LA "SCHISCETTA"

C'è spazio anche per l'alimentazione a "Fa' la cosa giusta!", la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili realizzata dalla casa editrice Terre di mezzo. L'undicesima edizione è in programma dal 28 al 30 marzo, come di consueto nei padiglioni 2 e 4 di Fieramilanocity. La manifestazione si compone di una parte espositiva, con ben 700 presenze, e una culturale, con un susseguirsi di oltre 170 appuntamenti, tra tavole rotonde, convegni, laboratori e spettacoli. Tra le undici sezioni tematiche, "Mangia come parli" è quella dedicata al cibo con aziende agricole e distributori biologici e biodinamici, realtà che difendono la biodiversità, produttori a "Km 0", asso-

ciazioni, istituzioni e consorzi di tutela dei prodotti tipici. La novità di quest'anno è la "Locanda di Fa' la cosa giusta!", che propone mostre, lezioni di cucina, degustazioni, laboratori e incontri sulla tradizione culinaria popolare, partendo da quegli ingredienti semplici ed economici, ma molto gustosi, che erano quotidianamente presenti, in mil-



le forme, sulle tavole dei nostri nonni, come riso, patate e cipolle. Tra gli appuntamenti, le "Sfide vegolose", la cena antispreco, "Un assaggio di... Sono cotto di Te" in cui un gruppo di coppie sarà accompagnato a realizzare un piatto che sia la metafora della loro vita assieme e "Schiscetta in barattolo - Live cooking show", che insegna come realizzare un pranzetto sfizioso ed economico in compagnia di Jacopo Manni e Lorenzo Buonomini, autori del libro *Il Re della Schiscetta*. Alla pubblicazione è legata anche un'altra iniziativa. Chi infatti si presenterà all'ingresso con una copia avrà accesso libero alla fiera per due giorni. falacosagiusta.terre.it

Ricette facili e veloci per chi vive da solo, ma non rinuncia alla buona cucina

Capita a tutti di vivere per un certo periodo di tempo da soli. E spesso ciò coincide con la rinuncia ai piaceri della buona tavola ed è sinonimo di cibo congelato, essiccato, imbustato. Ecco allora qualche idea per preparare ricette "monodose" da mangiare seduti a tavola o rilassati sul divano, a seconda dell'umore, per non sentirsi mai più soli ai fornelli... perché anche mangiare da soli può essere piacevole.



Focaccia "alla Mari"

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

1 confezione di pasta pronta per focaccia
4 fette di prosciutto cotto al naturale
2 fette di fontina

150 g di olive verdi denocciolate
olio extravergine
sale grosso
un po' di farina



PREPARAZIONE

Infarinare leggermente la pasta della focaccia e, tra due fogli di carta da forno, stendetela bene con l'aiuto del mattarello fino ad assottigliarla e ad ingrandirla di diametro.

Togliete il foglio di carta da forno superiore e farcite solo una metà del disco con uno strato sottile di prosciutto cotto.

Aggiungete le olive verdi, precedentemente sminuzzate con un coltello, e la fontina tagliata a pezzettini.

Ricoprite quindi la farcitura con l'altra metà del disco e sigillate i bordi con le dita. Con il palmo della mano o con il mattarello se siete sicuri di non fare danni, appiattite delicatamente il tutto, ma senza ovviamente esagerare. Riponete la focaccia con la sua carta da forno su una teglia, spennellatela di olio, spolverizzatela con un po' di sale grosso e infornatela. Fatela cuocere per 10 minuti ad una temperatura di 220° a forno ventilato. Una volta pronta, aspettate che si intiepidisca e poi mettetela in tavola.

CURIOSITÀ

Qualche mese fa sono stato invitato a cena a casa di amici per festeggiare un compleanno. La serata è iniziata con un aperitivo accompagnato da quadratini di focaccia ripiena che hanno riscosso un enorme successo, lasciando tutti a bocca aperta. Non ho potuto non indagare per saperne di più e la padrona di casa mi ha confidato che la ricetta apparteneva alla donna che tanti anni prima l'aveva tenuta a balia, una certa "Mari" (con la "i" normale, come mi è stato specificato), abile nella cura dei bambini e anche ai fornelli. Così in onore di una donna tanto in gamba e di una ricetta davvero deliziosa, ho deciso di pubblicarla, chiamandola semplicemente "Focaccia alla Mari".

La pasta pronta per **focaccia** la si trova nel banco frigo di tutti i supermercati; non si conserva mai a lungo, quindi è fondamentale verificare subito la scadenza. Per quanto riguarda la sua scelta, in commercio si trovano varie marche, tutte più o meno valide. Personalmente preferisco una pasta pronta di tipo biologico, ma è bene sapere che la si acquista solo in certi negozi, che è comunque di difficile reperibilità e che costa molto di più rispetto alle altre. In alternativa la classica pasta pronta, venduta al supermercato, va benissimo.

Per quanto riguarda il **prosciutto cotto**, io opto sempre per quello "al naturale"; forse non tutti lo sanno, ma in vendita esiste il

prosciutto cotto e il prosciutto cotto "al naturale"; sono cotti allo stesso modo, il primo è una spalla di maiale o varie parti del maiale riunite insieme in un unico blocco, farciti di "polifosfati" e "conservanti chimici", per renderlo bello e buono (anche se non lo è); il secondo è una coscia di maiale cotto con aromi e spezie alimentari, privo di conservanti e polifosfati aggiunti. Ovviamente anche il prezzo cambia, ma converrebbe con me che valga la pena spendere qualcosa di più, per mangiare in maniera più sana. Infine la **fontina**, uno dei formaggi più utilizzati in cucina nella preparazione di quei piatti che devo essere gustosi e avere "carattere": dal sapore dolce, delicato e inconfondibile, è ottimo con la pasta, con la carne e con la verdura. In certe regioni d'Italia viene anche usato al posto della mozzarella nella preparazione della pizza e il risultato è sempre sorprendente. L'unica accortezza è di non eccedere: è un formaggio particolarmente grasso e calorico e quindi deve essere utilizzato e consumato con moderazione.



Dal 1906 punto di riferimento per gli imprenditori



notizie
e commenti
dall'economia
bergamasca

laRassegna.it





Tradizione ripiena di qualità

Da 25 anni i coniugi Giuliano Brignoli e Rosa Carissimi portano avanti una lunga tradizione di qualità. Lo fanno ogni giorno con le maniche rimboccate e le mani in pasta, dalla loro azienda di Albano Sant'Alessandro dotata dei più innovativi impianti a risparmio energetico.

Per questo nei prodotti freschi del Pastificio-Raviolificio Poker trovi il sapore tipico delle antiche botteghe lombarde, ma anche una passione sempre attuale per la genuinità. Quella di ingredienti senza glutammato, senza conservanti, no OGM.

*La tradizione
è un'innovazione
ben riuscita.
(O. Wilde)*



Pastificio - Raviolificio Poker

via Spallanzani 28, 24061 Albano Sant'Alessandro (Bg)
Tel 035 581454 - Fax 035 4521327

www.raviolificiopoker.it