

Italia in Rosa, a Moniga 132 cantine con il meglio dei rosé italiani



Italia in Rosa prepara un decennale da record: la rassegna dei Rosé italiani e dei Chiaretti torna nel ponte della Festa della Repubblica (2-4 giugno) schierando 132 cantine per un totale di 194 etichette in degustazione. Numeri mai

raggiunti prima dalla ormai storica vetrina gardesana del drink pink, in programma come sempre a Moniga del Garda, città del Chiaretto. E sarà proprio il classico rosé della riviera bresciana del Garda a fare gli onori di casa con la partecipazione di 33 aziende associate al Consorzio Valtènesi, in una tre giorni che registra anche un boom di adesioni dalla Puglia con ben 26 insegne. Presenza quest'ultima che rafforza l'asse strategico Valtènesi-Salento, sancito quest'anno dalla collaborazione fra Italia in Rosa e Roséxpo, in programma a Lecce dall'8 al 10 giugno: a Moniga parteciperanno i 19 produttori riuniti nell'associazione deGusto Salento, mentre il Consorzio Valtènesi sarà schierato a Lecce con un pool di una quindicina di cantine, a configurare quella che si preannuncia come una settimana promozionale di alto livello all'insegna del bere rosa con focus particolare sui territori maggiormente vocati a questa produzione.

A Moniga sventoleranno anche le bandiere del Veneto (15 cantine), della Toscana (che sarà presente anche con l'associazione Rosae Maris- Vini Rosati di Maremma), della Sicilia e del Piemonte (sette aziende in entrambi i casi). Ma le dimensioni dell'evento sono destinate a crescere ulteriormente nei prossimi giorni grazie anche all'adesione di

altre realtà come Le Donne del Vino, il Consorzio Oltrepò Pavese, la sezione toscana della Fivi ed altre ancora. In qualità di ospiti internazionali non mancheranno inoltre i raffinati Rosé della Provenza. La manifestazione si terrà nel castello di Moniga, tipica costruzione difensiva del territorio che risale al periodo tra il XIV e il XV secolo, dove ora è a disposizione una grande area per eventi con un panorama di grande suggestione sul lago di Garda: l'ingresso costa 10 euro con degustazione libera di tutti i vini, cui vanno aggiunti 3 euro di cauzione per sacca e bicchiere che verranno restituiti alla riconsegna.

Info: www.italiainrosa.it

Food in franchising, a Bergamo aperture a catena

Tra gestione diretta e franchising, si contano 150 insegne in città e provincia. Così il cibo di strada mette sempre più radici abbracciando la qualità

Antica Fabbrica dell' Arancina, il primo negozio

dei mercatari itineranti palermitani



Non ordinate mai un arancino a meno che non vogliate intavolare un dibattito pepato. Che qui la specialità sicula arriva direttamente dal mercato della Vucciria, luogo magico di Palermo, dove il tipico timballo di riso si declina solo ed esclusivamente al femminile perché ricorda una piccola arancia. Il negozio di Viale Papa Giovanni XXIII, inaugurato a dicembre, è il primo punto fermo italiano scelto dalla famiglia palermitana di mercatari itineranti e conserva tutta l'anima e lo spirito della friggitoria da passeggio palermitana.

La scelta spazia dalla classica arancina con ragù a quella al "burro" (con prosciutto cotto e formaggio filante) a versioni più ricercate a base di pesce, dai gamberetti con il pesto, al salmone, al nero di seppia. Non mancano omaggi alla tradizione siciliana, come l'arancina alla Norma con melanzane e ricotta salata, e versioni vegetariane come la caprese con mozzarella

filante, pomodoro e basilico.



Da non perdere poi l'inusuale versione dolce con cioccolato fondente, resa ancora più croccante dalla panure allo zucchero. E sui dolci si apre un capitolo di tentazioni: dalla cassata al cannolo farcito al momento con ricotta di pecora e pistacchio o granella di nocciola, o cioccolato, canditi, amarene e scorza d'arancia. Periodicamente la carta dei dolci si arricchisce di altre golosità, dalla pasta di mandorle alla crema di pistacchio. In omaggio alla Sicilia anche birre artigianali introvabili, dalla "Minchia" a bassa fermentazione da filiera agroalimentare messinese proposta nella versione bionda, rossa e tosta a doppio malto, alla "Messina" introvabile in Lombardia.

Antica Fabbrica dell' Arancina Siciliana

Viale Papa Giovanni XXIII, 32

Bergamo

Casa Maioli, gli artigiani della piadina conquistano il

centro città



Bergamo, a partire da Oriocenter, accompagna lo sviluppo della nuova partnership tra Percassi Food & Beverage e la famiglia Maioli, artigiani della piadina dal 1952, per l'espansione del brand. La prima insegna è stata inaugurata ad Oriocenter il 5 febbraio, si attende a giorni il taglio del nastro in Via Tiraboschi, ed entro la fine di maggio è prevista una nuova apertura nel Polo del Lusso. L'atmosfera è quella dei chioschi romagnoli e delle vecchie cabine da spiaggia a listoni di legno a strisce bianche e verdeacqua, la stessa che ha visto crescere i Maioli a Cervia, sponda autentica di una ormai decisamente glamour Milano Marittima. Depositari della tradizionale ricetta della piada, custodita da tre generazioni, da quando le nonne Gina e Rina la impastavano a mano, Mirko e Alessandro Maioli hanno portato in alto l'artigianalità di famiglia e del chiosco che per una vita hanno avuto al porto di Cervia, prima attraverso Eataly, e ora con la partnership con il Gruppo Percassi. E il progetto di esportare la piadina romagnola, come cantava Samuele Bersani in "Freak", è un obiettivo più che alla portata. Cresciuti a strutto e farina, i fratelli Maioli sono stati nominati non a caso ambasciatori del gusto di Cervia nel mondo, un incarico che segue quello della rappresentanza del comune romagnolo in occasione di Expo. Oltre alla piada, da Casa Maioli è possibile provare i classici crescioni e i più internazionali wrap, con impasto però alla romagnola. La selezione dei

prodotti è accurata, dal sale di Cervia allo squacquerone di Romagna Dop, dal prosciutto cotto arrosto '60 di Branchi di Felino al Crudo di Parma Dop di Traversetolo. La proposta si arricchisce con il piada-burger, realizzato con Fassona piemontese, e con piatti della tradizione romagnola, dalle lasagne ai dolci, con un richiamo al ristorante Le Ghiane" che i Maioli hanno a Cervia. I vegetariani possono contare su un'ampia scelta di zuppe, insalate e su piadine, proposte anche in un impasto più light e veg con olio extra vergine di oliva al posto dello strutto. Per tutti gli altri, come saggezza popolare romagnola insegna "La pida s'è parsòt, la pis un po' ma tot".

Casa Maioli

**Via Tiraboschi, 73
Bergamo**

Da 30 Polenta interpreta con innovazione il piatto simbolo bergamasco



Da 30 Polenta interpreta e reinventa il piatto simbolo

bergamasco, ricetta aggregante della famiglia sempre meno preparata a casa dalle nuove generazioni per i lunghi tempi di cottura e la tediosa pulizia del paiolo di rame. Un'accurata progettazione delle attrezzature e una messa a punto delle ricette hanno reso possibile la produzione espressa su larga scala di polenta gialla, nera, integrale e taragna. La proposta esalta la tradizione nelle versioni più classiche, che accompagnano la polenta a funghi, formaggi tipici – dal Branzi allo strachitunt, dal Formai de Mut al taleggio e gorgonzola -, salamelle e stinco. Non mancano proposte divertenti e stuzzicanti, come il Berghem Burger, che racchiude tra due sfoglie di polenta la classica salamella e le versioni polentose di toast, pizza e lasagna. Tra le interpretazioni più innovative gli spaghetti di polenta accompagnati da ricchi ragu' e la versione concettuale e fusion del sushi con l'inusuale abbinamento con pesce crudo. Non mancano ricette golose, come la crepe di polenta e il tiramisù, realizzato con una base di sbrisolona di mais. Tutte le ricette proposte e i prodotti in vendita sono senza glutine, tanto che a breve le insegne otterranno l'iscrizione all'Aic – Associazione Italiana Celiaci, come anticipa Donato Cacciavillani, ad di "Da 30 Polenta" del Gruppo Percassi. Insalatone e zuppe arricchiscono la proposta, che ora punta con decisione all'estero. Se entro il 2018 l'obiettivo è di tagliare il nastro di altri sei negozi in Italia, l'obiettivo a medio termine è quello di esportare il format all'estero, attraverso la formula del franchising.



Da 30 Polenta

**Oriocenter Via Portico, 71
Orio al Serio (Bg)**

Chips House, patatine da passeggio da tuffare in venti salse



Bergamo è stata la prima Chips House, inaugurata ad aprile 2015, cui poi sono presto seguite, sulla scorta del successo orobico, le aperture a Verona, Varese, Brescia e Cremona. L'idea nasce dalle chips-house e chioschi dei Paesi Bassi, che hanno subito conquistato nei loro viaggi William Di Paola e Andrea Trojano, amici da sempre, che con la supervisione di papà Roberto Di Paola, forte di un'esperienza di gestione di locali nel milanese, e Donato Trojano hanno deciso di riproporre il format al loro rientro. L'intento era di aprire a Milano, ma trovata la location perfetta in Viale Papa Giovanni XXIII, l'avventura imprenditoriale è partita da Bergamo. Il locale è subito diventato una meta per uno snack all'uscita da scuola, per uno sfizio da passeggio o per un piccolo sgarro alla dieta dopocena o fuori orario. Tre i tagli delle patatine fritte tra cui scegliere: a bastoncino (stick),

asfogliati sottili (chips) e spirale (tomato).

Ben venti le salse in cui tuffare patatine fumanti: all'aglio, alle cipolle, ai peperoni piccanti, al formaggio cheddar, per citarne alcune. Per realizzare patate perfette si parte dalla varietà ideale, a



pasta gialla, dalla Bintje olandese al tubero italiano che più le si avvicina. Il segreto della loro fragranza sta nella doppia cottura, l'abc per patatine croccantissime fuori e morbide dentro. Per un piccolo sfizio si spendono dai 2 ai 2,50 euro, salse incluse; per togliersi una volta per tutte la voglia, alla faccia di ogni rimorso, c'è la versione large a 5 euro. L'offerta della Chips House si completa poi con hot-dog, chicken-burger e nuggets.

Chips House

**Viale Papa Giovanni XXIII, 54
Bergamo**

**100 Montaditos, la cucina
iberica in cento specialità
"montate" su un boccone di
pane**



Jordan Foglieni, amministratore d'azienda, ha coronato il suo sogno di aprire un ristorante con l'amico Ivan Guarnieri, trovando ispirazione da un articolo de Il Sole 24 Ore che parlava della catena spagnola 100 Montaditos, diffusissima in Spagna e negli Stati Uniti, in particolare al confine col Messico. Il successo del format nato nell'ultimo lembo della Spagna, sulla spiaggia di Islantilla Huelva in Andalusia, è nella proposta di un assaggio della cucina iberica, declinata in cento varianti "montate" su un boccone di pane a doppia fermentazione, cotto nel forno a pietra, dalla ricetta brevettata, con tanto di marchio impresso.



Tutto viene preparato al momento, nella cucina a vista, dove gli stessi clienti consegnano e ritirano le loro ordinazioni. Lomo, jamon serrano, pollo cajun, chistorra, formaggio iberico e tortilla sono solo alcune delle specialità che si possono gustare racchiuse in un boccone fragrante, magari abbinate ad una birra Cruz Campo o a un bicchiere di Tinto di Verano. Per districarsi tra la lunga lista di Montaditos (dai calamari al salmone, dai burger agli hot-dog) non mancano percorsi di

degustazione, dai 6 ai 10 euro, con 5 assaggi, proposti nelle collezioni carnivora, vegetariana, mediterranea, Black Label e, per i più golosi, nella versione dolce al cioccolato. L'offerta si amplia con aperitivi, tapas, le immancabili patatas bravas, e insalate, oltre che, per quanto riguarda il bar, con la caffetteria, con espresso a 80 cent. Con quasi 300 posti a sedere, 200 all'interno e circa 90 nel dehor estivo, "100 Montaditos" è un locale trasversale, dall'atmosfera tipicamente spagnola, che riunisce attorno ad un tavolo studenti universitari, famiglie, "senior" e clienti di passaggio in quello che tra casello autostradale e Villa d'Almè - Dalmine è un vero e proprio crocevia.

100 Montaditos

**Via Vailetta
Dalmine**

Città alta, fino a domenica la festa del casoncello

Venerdì 12 maggio il piatto tipico si potrà gustare in tante varianti, proposte dai ristoratori. Con figuranti e addobbi sarà ricreata l'atmosfera della fine del '300, il periodo che ha visto la nascita del prodotto

Sacbo, Bruni presidente. “L’aeroporto sarà sempre più compatibile con il territorio”



Roberto Bruni

Il Cda di Sacbo, nominato nell’assemblea del 4 maggio scorso per il triennio 2017-2019, ha proceduto stamane all’assegnazione delle cariche e all’attribuzione dei poteri. Alla carica di presidente, come previsto, è stato eletto l’avvocato Roberto Bruni, mentre il ruolo di vicepresidente è stato assegnato a Yvonne Messi e Ercole Galizzi. Gli altri componenti il consiglio di amministrazione sono: Gianpietro Benigni, Fabio Bombardieri, Roberto Callieri, Giovanni Paolo Malvestiti, Laura Pascotto, Renato Redondi e Roberto Rio.

Il CdA ha nominato inoltre i rappresentanti del comitato esecutivo nelle persone di Roberto Bruni, Yvonne Messi, Ercole Galizzi, Giovanni Paolo Malvestiti e Fabio Bombardieri. Bruni, 68 anni, esercita l’attività di avvocato penalista. Già sindaco di Bergamo nel quinquennio 2004-2009, è consigliere regionale della Lombardia (capogruppo del Patto Civico, membro della Prima e della Seconda Commissione Consiliare, della

Giunta per il regolamento, nonché presidente della Giunta per le elezioni). All'atto di insediamento da presidente, Bruni ha rivolto un sentito ringraziamento a Miro Radici, al quale succede e che ha ricoperto la carica per due mandati consecutivi, il cui impegno condiviso con i componenti il consiglio di amministrazione uscente ha permesso di consolidare il ruolo e la funzione dell'aeroporto per la mobilità e l'economia del territorio e nel panorama del trasporto aereo nazionale ed europeo. Bruni si è detto convinto che "le competenze e le professionalità continueranno a garantire all'aeroporto livelli di qualità e operatività di assoluta eccellenza, così come si saprà rendere l'attività sempre più compatibile con il territorio".

Borgo Palazzo si tinge di rosso. E sabato i negozi organizzano la "Sfilata al rovescio"

Nella via sono spuntati fiori e vetrine a tema nell'ambito di Bergamo in Fiore. Il 13 maggio il finale con un evento nato dalla collaborazione di otto attività