

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici

Bergamo Jazz in vetrina. Premiate le cinque installazioni vincitrici. Sono Mister Michetta, Hotel Cappello D'oro, Parrucchiere Baggi, Gioielleria Riva e Alba Abbigliamento che con eleganza, creatività e semplicità hanno espresso il loro amore per il jazz

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra

letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani,

che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG
Telefono: 035 541633

Domenica ritorna il Gelato Day

Domenica 24 marzo ritorna la "Giornata europea del gelato artigianale". Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi. Leggi la notizia completa su www.larassegna.it

It's Experience Day: scienza ed economia alla Fiera di Bergamo

Centosessanta studenti sabato 23 marzo riceveranno durante il convegno "It's Experience Day", in programma dalle ore 9.30 alla Fiera di Bergamo, i diplomi della Fondazione ITS JobsAcademy, che dal 2010 forma tecnici d'alta specializzazione in aree tecnologiche strategiche, grazie alla partnership con più di 2.500 aziende.

L'evento, che conta già oltre 900 accreditati, dopo l'introduzione del fondatore di JobsAcademy Daniele Nembrini, ospiterà numerose testimonianze di professionisti e imprenditori che hanno avuto successo nei diversi settori, di business e tecnologici, su cui si basano i percorsi formativi offerti dalla Fondazione bergamasca.

Romy Gai, già dirigente della Juventus e organizzatore della Supercoppa italiana in Arabia Saudita, rifletterà sul valore del marketing nello sport insieme al giornalista e scrittore Giorgio Terruzzi. Il primario di neuroanestesia e rianimazione dell'Istituto Neurologico Carlo Besta, Dario Caldiroli, parlerà dell'importanza dell'innovazione tecnologica in medicina, mentre l'imprenditore Franco Acerbis, racconterà la storia imprenditoriale di successo della Acerbis Spa.

Il legame con il mondo aziendale caratterizza fortemente l'attività della Fondazione ITS JobsAcademy, che grazie alla partnership con le aziende riesce a garantire agli studenti un tasso di occupazione del 97,2 % alla fine del percorso formativo.

A testimonianza del dialogo costante che JobsAcademy promuove con le imprese, i centosessanta studenti che riceveranno i diplomi nella cerimonia pomeridiana, con inizio alle ore 14.30, saranno accompagnati proprio dal management delle aziende che li hanno assunti. Interverranno il Vescovo di Bergamo, Monsignor Francesco Beschi, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il presidente di Confindustria Bergamo Stefano Scaglia, il presidente di Imprese & Territorio Alberto Brivio e il presidente di Gomma-Plastica Bergamo Paolo Rota.

Nata nel 2010 dall'intuizione di Daniele Nembrini di dialogare con le imprese per dare una risposta concreta alla richiesta e al bisogno di lavoro, sia da parte delle aziende che dei giovani, JobsAcademy rappresenta una delle prime risposte italiane alle scuole di alta specializzazione tecnologica, che già da decenni formano in Europa i cosiddetti super-tecnici. La richiesta di accesso ai dieci percorsi formativi proposti, che si articolano in un biennio da poter integrare con un terzo anno aggiuntivo, è in costante aumento: dalla sua nascita JAC ha diplomato ottocento studenti e si prevedono trecento domande di iscrizione per il prossimo anno.

[Programma evento_opt](#)

Voglia di Francia: la “Locanda della Corte” porta Parigi ad Alzano

“Tous les matins il achetait son p’tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas” cantava Joe

Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L'amore per la Francia, il desiderio del "goût de France" e la voglia di un tuffo nell'oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla "Locanda della Corte" ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall'ambiente accogliente invita tutti i francofilo e chi vuole assaggiare un po' di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

"Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all'iniziativa dell'Institut Français 'Goût de France'. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat", racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest'iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una

bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email info@locandadellacorte.it



Vi presenta:

Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne
Zuppa di Cipolle
Tagliere Misto di Formaggi Francesi
Fondant au Chocolat
Champagne Delamotte

80 euro per persona
incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone

#GoutDeFrance #GoodFrance  goodfrance.com













Commercio, la sfida del digitale può rilanciare i negozi tradizionali

“Il digitale rilancia il commercio e gli dona nuova vita”. E’ il messaggio incoraggiante lanciato ieri da Andrea Granelli al seminario promosso dal Comune di Bergamo e appoggiato da Ascom e dal Distretto del commercio urbano sul tema negozi 4.0 e smart. Granelli è presidente della società di consulenza Kanso che si occupa di change managing e ha spiegato ai commercianti perché devono abbandonare la chiusura al digitale e abbracciare le nuove opportunità che questo offre per rilanciare le proprie attività. “Il digitale non è solo una minaccia ma anche un’opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare “ciò che si è sempre fatto. La questione è come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi”.

Ma come può il digitale diventare una risorsa per i negozi digitali? Gli spunti sono tanti: dalle tecnologie digitali che potenziano l’esperienza fisica d’acquisto, alla stampa in 3D, i robot, la digital security, i droni per fare qualche esempio. Si possono realizzare vetrine che si animano e raccontano la merce esposta, utilizzare i sensori per smartphone per monitorare il passaggio dei clienti. E ancora, utilizzare i dati per analizzare i flussi in tempo reale, giocare con le luci dei negozi mettendo in evidenza alcuni

prodotti. Per farlo “non serve diventare degli esperti e neppure snaturare la natura del negozio e la sua specificità. Basta mettersi in rete rivolgendosi a persone competenti che rendono i negozi digitali”.



Commercio, la sfida del digitale può rilanciare i negozi tradizionali

“Il digitale rilancia il commercio e gli dona nuova vita”. E’ il messaggio incoraggiante lanciato ieri da Andrea Granelli al seminario promosso dal Comune di Bergamo e appoggiato da Ascom e dal Distretto del commercio urbano sul tema negozi 4.0 e smart. Granelli è presidente della società di consulenza Kanso

che si occupa di change managing e ha spiegato ai commercianti perché devono abbandonare la chiusura al digitale e abbracciare le nuove opportunità che questo offre per rilanciare le proprie attività. “Il digitale non è solo una minaccia ma anche un’opportunità ... a patto che lo si conosca, che si sappia scegliere, che si abbia il coraggio di cambiare mentalità, e non limitarsi a fare “ciò che si è sempre fatto. La questione è come far evolvere il negozio fisico per cogliere la sfida del digitale e come le città debbano trasformarsi – nel loro essere sempre più smart – non solo per far vivere meglio i cittadini ma anche per rendere gli operatori commerciali e di prossimità che in esse operano più forti, radicati e competitivi”.

Ma come può il digitale diventare una risorsa per i negozi digitali? Gli spunti sono tanti: dalle tecnologie digitali che potenziano l’esperienza fisica d’acquisto, alla stampa in 3D, i robot, la digital security, i droni per fare qualche esempio. Si possono realizzare vetrine che si animano e raccontano la merce esposta, utilizzare i sensori per smartphone per monitorare il passaggio dei clienti. E ancora, utilizzare i dati per analizzare i flussi in tempo reale, giocare con le luci dei negozi mettendo in evidenza alcuni prodotti. Per farlo “non serve diventare degli esperti e neppure snaturare la natura del negozio e la sua specificità. Basta mettersi in rete rivolgendosi a persone competenti che rendono i negozi digitali”.

**Infrastrutture, welfare e
sostegno all’economia locale
al centro del tavolo**

regionale

Infrastrutture, Welfare e sostegno al tessuto economico. Si è parlato di questi temi al primo 'Tavolo territoriale' convocato lunedì 18 marzo da Regione Lombardia a Bergamo al quale hanno partecipato il presidente Attilio Fontana, gli assessori Claudia Terzi Infrastrutture trasporti e mobilità sostenibile, Lara Magoni Turismo, Marketing territoriale e Moda, Davide Caparini Bilancio, finanza e semplificazione insieme al direttore di Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini e al presidente della Camera di Commercio di Bergamo Paolo Malvestiti.

“Le opere infrastrutturali – ha detto il presidente Fontana – sono una priorità per il territorio di Bergamo: alcune sono state realizzate, altre sono in fase di cantierizzazione. È stato un confronto molto utile e importante perché oltre a presentare il nostro programma abbiamo voluto ascoltare tutti i soggetti attivi e la società bergamasca che hanno espresso apprezzamenti, proposte e critiche per fare in modo che l'azione di Regione Lombardia possa essere più utile sul territorio”. “Oggi abbiamo discusso di un'infrastruttura che non riguarda direttamente Bergamo – ha proseguito Fontana – ma che coinvolge comunque il capoluogo orobico, la Pedemontana. Siamo prossimi alla ricalendarizzazione del bando di gara per il secondo tratto”.

Rispondendo alle domande dei giornalisti, il presidente Fontana ha annunciato che “‘sulla Bergamo-Treviglio’ Regione Lombardia si confronterà con i territori, senza nessuna preclusione”.

Dall'Ascom di Bergamo è emersa la richiesta che “la Regione si faccia promotrice di una nuova normativa regionale perché il Decreto Bersani a distanza di vent'anni dalla sua emanazione non è più capace di dare risposte al commercio attuale, in particolare in tema di medie superfici di vendita e di centri

logistici. Inoltre è necessario che gli amministratori regionali stimolino i Comuni a controllare i casi di abusivismo per quanto riguarda le nuove soluzioni di accoglienza dei turisti. È molto importante che le amministrazioni integrino la pianificazione urbanistica e il commercio per contrastare lo spopolamento dei centri storici". Il presidente della Camera di Commercio Malvestiti ha sottolineato come "La bergamasca è un territorio di grandi eccellenze ove la spiccata capacità imprenditoriale, la spinta all'innovazione tecnologica tipica della nostra tradizione manifatturiera, l'attenzione allo sviluppo sostenibile e l'apertura internazionale trainata da un export molto importante e dalla presenza dell'aeroporto di Orio al Serio costituiscono quotidianamente strumenti concreti di crescita collettiva".

Cucina da gatti... ricette da vero gourmet

Molti lo considerano un animale particolare, snob, vanitoso, sfuggente, che pretende troppo e ama fare i bagni di sole. Altri credono che sia un animale perfetto, divino, l'esempio supremo nel regno animale, tenero, tranquillo, amabile e saggio. Il gatto è complesso ed è una fonte inesauribile di enigmi. Soprattutto quando si tratta di cibo. Non esiste un pulsante per spegnere la sveglia (biologica) di un gatto che voglia la prima colazione e questo lo sa bene Marco Vandoni, chef e scrittore del libro "Cucina da... gatti. Ricette da vero gourmet".

Ispirato dalle sue due gatte – Mercedes e Chablis (il cui nome è tratto da un vino di Borgogna) – lasciate a lui in dolce

“eredità” dalle sue due ex fidanzate, Vandoni, oltre ad aver modificato la sua casa per soddisfare i loro bisogni, ha cominciato a cucinare per loro delle pietanze sane e gustose. “Le ricette sono studiate apposta per ottenere dei piatti che possono essere mangiati da gatti e umani, l’obiettivo è di condividere un pranzo o una cena con i propri gatti”, commenta lo chef mentre osserva le sue amiche a quattro zampe che aspettano impazienti la colazione.

Com’è iniziata la sua avventura culinaria-felina? Vandoni spiega che la sua carriera nel mondo della gastronomia è iniziata dopo la sua partecipazione alla sesta edizione di Masterchef, ma il suo amore per la cucina è cominciato da piccolo, quando la nonna gli preparava il suo piatto preferito: il bollito. Nonostante il suo percorso da manager in importanti aziende della moda e i suoi studi in Bocconi e Yale, Vandoni non ha potuto resistere alla cucina e ha intrapreso un viaggio molto originale e decisamente saporito.

“Tutto è iniziato in maniera divertente. La ‘mamma’ di Chablis mi ha convinto di partecipare a Masterchef. In una delle puntate Bruno Barbieri mi ha chiesto per chi cucino e io gli ho risposto ‘per i miei gatti’. Leonardo Cairo, il famoso fotografo di cibo, guardava la trasmissione, ha avuto l’idea di fare un libro di cucina per gatti e quindi mi ha contattato. Ci siamo incontrati e ora è uno dei miei amici più cari. Stiamo preparando anche il libro su ricette per cani che uscirà l’anno prossimo sempre con Trenta Editori. Dopo cani e gatti pensiamo anche agli scoiattoli”, aggiunge ridendo.

Ma sono davvero eclettici i gatti quanto si tratta di cibo, soprattutto quando le ricette coinvolgono mango, cavolfiore e barbabietola? Secondo Vandoni ogni gatto è un giudice severo come quelli di Masterchef: “Chablis è gourmet ma assaggia qualsiasi cosa. Ogni volta che entro in cucina lei mi segue. Le ho fatto assaggiare quasi di tutto, ovviamente alimenti che possono mangiare i gatti. Lei è molto facile anche quando le metto il cavolo. Il trucco classico per fare mangiare tutto ai

gatti è l'olio di acciughe. Basta una goccia e mangiano qualsiasi cosa. Mercedes è un po' diffidente e con la sua zampa tocca il cibo e poi lo assaggia".

Crema di lattuga con acciughe, crema di prosciutto e fave, micio-micio cous-cous, moussadella, octomousse, riso alla gattonese... Sono tante le ricette curiose di questo libro, ma il suo creatore spiega che la loro preferita è il riso alla gattonese che è nata per puro caso ed è facilissima da fare: "Una volta ho ordinato cibo cinese ed era avanzato riso alla cantonese. Mi sono svegliato e ho trovato il gatto che lo stava mangiando. Ho pensato, quindi, di fare il riso alla gattonese che è simile, ovviamente senza salsa di soia perché non gli fa bene e altri ingredienti e ha avuto molto successo".

Gatti, ricette gourmet, ingredienti ricercati... non sarà un po' esagerato? "Il commento che mi fanno in molti è che preparare piatti gourmet per gatti è da élite e con la fame che c'è in mondo do il gambero al gatto. Ho fatto la mia parte di volontariato e continuo a farlo volentieri, ma il libro non c'entra con tutto ciò. Cucino, scrivo e mi diverto. I gatti vanno nutriti bene e ogni tanto li vizio, tutto qua", risponde Vandoni che oltre all'amore per i gatti dimostra passione anche per il ristorante "Belledonne" che ha aperto con un suo socio a Milano. Con cucina semplice, quasi casereccia, il ristorante offre una vasta gamma di piatti non troppo elaborati da un menù che cambia ogni due giorni e questa sensazione di "casa" piace sia agli italiani che ai turisti.

La sua attività non si ferma qui, però. Vandoni insieme ad altri tre concorrenti di Masterchef, Valerio Braschi, Gabriele Gatti e Michele Pirozzi hanno aperto più di 20 ristoranti pop up in giro per l'Italia: per due giorni i tre (più uno)... moschettieri della cucina preparano i loro piatti creando un menù completamente diverso da quello che propone il ristorante. La loro fama ha varcato anche i confini italiani ed è arrivata in Olanda, dove al ristorante più famoso di

Rotterdam, Op Het Dak, hanno portato per quattro giorni un'ondata di originalità italiana. "Tutto il ricavato va in beneficenza. Siamo molto amici e ci divertiamo a stare insieme e cucinare", aggiunge Vandoni, che nonostante l'amore per la gastronomia considera la professione dello chef "uno dei lavori più noiosi perché devi continuare a ripetere gli stessi piatti e sei sempre in cucina".

Forse per "rompere" la noia ha sperimentato varie ricette ispirate dalla sua vita negli Stati Uniti: "Quando mi sono trasferito negli Usa sono andato a New Haven Connecticut per frequentare Yale e mangiavo veramente male, quindi ho dovuto cominciare a cucinare per sopravvivere. Ho imparato molto su come vivono gli Americani il cibo e la convivialità. Organizzano cene in casa con degli antipasti ricchi, come ad esempio per la serata del Super Bowl. Ognuno porta qualcosa da casa e mi ricordo sempre il famoso 7 layer dip, dove c'è qualcosa di dolce, di salato, la carne macinata, il guacamole, le verdure, un po' di tutto. Ricordo sempre -dice ridendo- l'episodio dei Friends dove Rachel aveva preparato un dip dal gusto improponibile".

Tornato in Italia la sua passione è cresciuta e ha continuato a fare quello che ama di più: cucinare. D'altronde è un "microbo" che gira in famiglia: "Sono cresciuto in una di quelle famiglie che appena ci si sedeva a tavola si parlava solo ed esclusivamente di cibo. Il piatto preferito era il gran bollito che si mangiava ogni domenica. È un piatto molto semplice, si mette la carne a bollire in un pentolone con verdura e si lascia cucinare per ore. È molto conviviale questo piattone di carne bollita in mezzo al tavolo".

Vandoni continua con la tradizione imparata a casa e propone per il suo ristorante a Milano piatti come maccheroncini cacio e pepe, gnocchi al ragù, polenta e funghi, pollo arrosto con le patate e ovviamente diverse tipologie di pizza che viene sempre apprezzata da tutti.

Anche Mercedes e Chablis apprezzano; e mentre concludiamo questa piacevole chiacchierata, (im)pazientemente aspettano di vedere le pietanze cucinate dal loro umano preferito.





cucina da...
gatti

RICETTE DA VERO GOURMET

Marco Vandoni
Leonardo Cairo



TRENTA EDITORE





