

# Per le feste tulipani bianchi e amaryllis

Un bel paio di calzini colorati a pois viola e rossi, una cravatta con piccoli pupazzi di neve, un libro di ricette per single, o una fantasiosa composizione floreale? Quale sembra la scelta giusta per il regalo di Natale? Senza dubbio i calzini a pois possono sembrare un'alternativa gioiosa, ma un elegante bouquet di fiori sarà apprezzato da tutti.

Quali sono le tendenze e quali i colori che dominano quest'anno nelle creazioni floreali?

L'intramontabile Stella di Natale con i suoi petali rossi che decora le nostre abitazioni da decenni è un'opzione valida, ma forse per il Natale del 2018 un regalo che opta sull'originalità sarebbe più adatto.

Primo in classifica, secondo gli ultimi trends, è il fiore reciso in un vaso particolare come centrotavola, o all'interno di strutture originali create dai professionisti che si possono mantenere anche dopo il periodo festivo.

La "tavolozza" del fiorista comprende i colori tradizionali di Natale, come il rosso e il verde, ma quest'anno il bianco è il protagonista in assoluto: tulipani bianchi e amaryllis bianco sono un "must". Anche l'amarlyllis rosso, però, con l'esplosione dei suoi fiori eleganti che sembrano tropicali e quelle trombette dal colore intenso che portano allegria sono uno splendido regalo per Natale.

Le varie bacche di stagione, la frutta secca, le spezie come la cannella, l'anice e lo zenzero aggiungono un tocco in più alla composizione.

Per rendere più suggestiva l'atmosfera natalizia si può donare una coroncina con le candele, oppure creando con rami di pino da appendere sulla porta per dare il benvenuto alle festività

e agli ospiti.

C'è, anche, chi opta sulle soluzioni più barocche, ricercate e impegnative come il Cactus di Natale o Schlumbergera che con la sua fioritura spettacolare ruba la scena alla Stella di Natale.

Ma come scelgono le donne e gli uomini i regali floreali per le feste? Le donne, secondo gli esperti del settore, preferiscono l'eleganza, quindi amano i centrotavola con elementi di sfumature verdi, mentre tra i fiori e le piante dicono "sì" ai vari tipi di pino, magnolia, rose bianche, tulipani.

Centrotavola esotici con le protee, o romantici con le eichhornie, oppure bouquet dai colori caldi come il rosso e l'arancione trovano un posto nel cuore degli uomini.

Contemporaneamente anche bucaneeve, agrifoglio, i vari bulbi, sono un'idea sempre gradita. Del resto, l'agrifoglio porta in sé lo spirito natalizio e le sue bacche rosse non sono solo considerate portafortuna, ma rendono vivace ogni vaso e inoltre si possono piantare per avere un giardino ancora più colorato.

Rosso, bianco o verde, particolare o classico, con bacche o con foglie, i fiori e le piante danno un tocco magico e trasformano ogni casa in un piccolo e affascinante paradiso di armonia.

Proposte floreali suggerite da Adriano Vacchelli, presidente del Gruppo Fioristi Ascom e titolare dell'omonima Fioreria di Osio Sotto.

---

# Natale in casa Cerea

L'immagine del Natale "Da Vittorio" è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall'affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. "Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all'impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni". Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un'istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l'ambiente di lavoro è una grande famiglia e un'occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. "I giovani che si avvicinano al

mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno”.

Come diceva Gualtiero Marchesi “Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli”. Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. “Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni”.

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la si vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. “Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico”.

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. “È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna - . Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita”.

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? “Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà”.

---

## **I vini made in Bergamo perfetti per il menù delle feste**

Per il successo di una cena speci

Per colpire gli ospiti la scelta del vino è strategica.

**Per accompagnare il brindisi** una buona scelta è il Terre del Colleoni spumante, e se a tavola ci sono 7 o 8 persone, si può optare sulla Magnum da 1,5 litri.

**Per gli antipasti** di carne o salumi è perfetta sia la

bottiglia di Terre del Colleoni Schiava doc che una Schiava Bergamasca igt. Con gli antipasti di pesce spumante o, se piacciono, vini fermi; il crudo si abbina bene al Moscato giallo secco sia Terre del Colleoni doc che Bergamasca Igt.

**In tema di primi piatti**, un Incrocio Manzoni 6.0.13, leggermente aromatico ma sapido e in grado di pulire il palato in modo perfetto, è adatto sia alle preparazioni di pesce che di carne.

**Se il secondo** è un piatto a base di pesce si propone un Incrocio Manzoni mentre con i secondi di carne l'ideale è un Colleoni Franconia oppure un Colleoni Incrocio Terzi: il primo morbido e profumato, il secondo deciso e speziato. Per chi vuole stupire e conquistare gli ospiti può scegliere una bottiglia di grande formato: una magnum Valcalepio Rosso Riserva per accompagnare primi e secondi, ma anche un Valcalepio rosso riserva 2007.

**Con i dolci** ci si può sbizzarrire: chi ama il secco e ha scelto dolci senza crema, può proporre il Terre del Colleoni spumante; chi preferisce assecondare il gusto dolce può invece optare per un Moscato giallo passito: uno spumante dolce ottenuto da uve moscato di scanzo e mantenuto a 7 gradi alcol con 140 grammi litro di zucchero, dolce, aromatico, fragrante e colorato porta sempre qualcosa di nuovo.

**Per chi ama il vino 'a tutto pasto'** la scelta giusta è il grande formato: un Valcalepio rosso annata 2015 da 3 litri e, per chi ha disponibilità di budget, è perfetto un Valcalepio moscato passito oppure un Moscato di Scanzo. In questo caso però è bene variare le annate messe in abbinamento e scegliere con attenzione i piatti da consumare: un Valcalepio moscato passito, fresco e fragrante, per gli antipasti conditi e di grande impatto aromatico; per i primi un Passito Rosso affinato anche 6-7 anni (perfetto con un risotto alle verdure rosse e gorgonzola). Con i secondi di carne speziati si può osare con un Moscato di Scanzo, anche di oltre 10 anni.

---

# I 5 libri da regalare a Natale

Il libro è un regalo passepartout, piace quasi sempre. Ecco allora cinque titoli che ci sono stati suggeriti dal Gruppo Librai Ascom, che uniscono cucina e narrativa. Da regalare o da regalarvi per le Feste di Natale. Buona lettura!

**Generi di conforto. Ricette del cuore, storie di famiglia e piccole magie per celebrare il lato buono della vita di Marisa e Gigi Passera Tea Editore, 2018**



Si legge come un racconto e mette allegria questo ricettario insolito, molto diverso da quelli in commercio, con le sue foto bucoliche e tanto tanto colore. Tra aneddoti, consigli, ricordi e battute, Marisa (la voce di Radio DeeJay) e la sorella Gigi Passera (nota autrice televisiva e radiofonica) aprono le porte della loro cucina vivace e stravagante. I loro piatti si adattano agli stati d'animo che viviamo ogni giorno, ce li raccontano, e ci aiutano ad affrontarli. Le ricette sono di quelle che servono quando la vita ti mette alla prova, dopo una pessima giornata al lavoro, dopo che sei rientrata a casa una sera d'inverno, col freddo e la pioggia nelle ossa. E

soprattutto sono facili: ingredienti reperibili ovunque e poche decorazioni, ma molta sostanza. Luciana Littizzetto scrive "Questo non è solo un libro di ricette. È un libro di bellezza, terapeutico, balsamico. E' confortevole perchè ti insegna ad assaporare un po' la vita attraverso il cibo buono. C'è la cura e la memoria. Ci sono I fiori e gli odori. E poi c'è il tempo quello per far riposare gli impasti insieme alle nostre vite trafelate".

### **Natale per tutti**

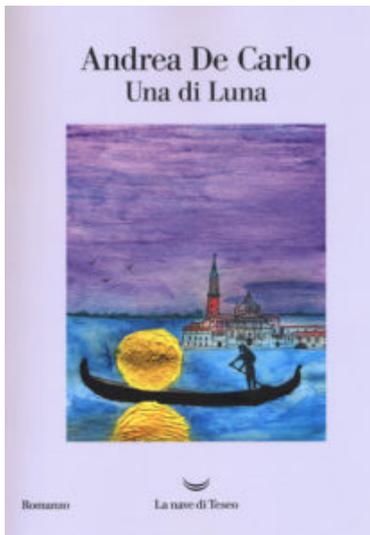
**di Marie Laforêt Sonda, 2016**



I piatti da portare in tavola durante le festività devono essere in grado di soddisfare le esigenze di tutti i commensali. E senza crudeltà. Marie Laforêt propone 40 ricette ispirate alle cucine del mondo, rispettose di tutte le tradizioni religiose, rigorosamente di stagione e 100% vegetali. Senza dimenticare le piccole golosità da regalare, come burri e sali da cucina e/o da sgranocchiare in famiglia come praline e biscottini. E un capitolo dedicato ai grandi classici della tradizione italiana.

### **Una di Luna**

**di Andrea De Carlo La nave di Teseo, 2018**



Il nuovo romanzo di De Carlo dà voce al doloroso rapporto tra un padre e una figlia. Margherita è una cuoca intima e riflessiva nel suo piccolo ristorante a Venezia. Il padre Achille è stato uno dei più rinomati chef della città lagunare, finché non ha perso tutto a causa delle sue manie di grandezza. Quando viene chiamato come ospite in un talent show di cucina Margherita lo accompagna e il viaggio verso Milano diventa l'occasione per ritrovarsi e superare anni di silenzi e distanze.

### **Manuale di cucina per bambini**

**di Nicol Maria Pucci Editore: Edizioni LSWR, 2018**



La cucina è uno strumento ideale per far divertire e rilassare i bambini, li aiuta a concentrarsi e sviluppa la loro autostima e creatività. Questa guida offre gli strumenti e gli accorgimenti necessari per cucinare con loro nel modo più

accurato possibile e con la garanzia del successo. Ci sono ricette di piatti salati, dolci, salse e sughi, con indicazioni precise su età minima consigliata, materiali, strumenti, norme igieniche e addirittura livello di sporcizia. Piacerà a genitori, nonni, insegnanti.

**Il caso del dolce di Natale e altre storie di Agatha Christie  
Mondadori, 2011**



“Questo libro è come un pranzo di Natale preparato da un vero chef. E lo chef sono io!” Così Agatha Christie presenta la sua raccolta in sei gustosissime portate: dall’antipasto al dessert, sei indagini dell’inossidabile Poirot e di Miss Marple, alle prese con rubini scomparsi, omicidi simulati o reali, inquietanti sogni premonitori, un cadavere ritrovato in una cassapanca, una coppia di sposi particolarmente litigiosa, un anziano signore dalla candida barba e dalle abitudini alimentari troppo prevedibili. E un cesto di erbe selvatiche che svela le trame di un assassino.

---

# **Consorzio Franciacorta, Brescianini è il nuovo presidente**

Il Consorzio Franciacorta ha un nuovo presidente, è Silvano Brescianini, classe '67, direttore generale di Barone Pizzini. Brescianini, vicepresidente del consorzio dal 2009 con delega alle attività tecniche e di ricerca, raccoglie il testimone da Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi, che negli ultimi tre anni ha guidato l'unione dei produttori della Franciacorta. Come vicepresidenti sono stati eletti Laura Gatti dell'azienda Ferghettina e Francesco Franzini dell'azienda Cavalleri mentre come ad è stato confermato Giuseppe Salvioni. L'elezione è avvenuta ieri a Erbusco nel corso dell'assemblea dei soci e ha rinnovato tutto il Cda del consorzio.

Nato a Erbusco, Brescianini è cresciuto in cantina. Il trisnonno era un vignaiolo e produceva vino a Erbusco molto tempo prima che si formasse la Franciacorta. Dopo un'infanzia trascorsa tra le vigne, il corso sommelier e l'esperienza nel settore della ristorazione l'hanno condotto in Barone Pizzini, prima come socio e responsabile del ristorante, poi come direttore generale. Il suo mandato si annuncia nel segno della continuità.



“La Franciacorta è nel mio dna e la passione verso questo territorio mi accompagna da tutta la vita. Proseguire su questo percorso anche nel ruolo di presidente è per me motivo di grande orgoglio” ha detto il neopresidente – Le linee guida del mio mandato saranno ispirate dal lavoro condotto dai soci insieme al professore Domenico De Masi. Dalla ricerca sono emerse importanti indicazioni sulle prospettive della Franciacorta e soprattutto l’importanza del lavoro di squadra e della coesione che, pur essendo già un nostro elemento distintivo, dovrà essere il punto di forza nella promozione del nostro vino e del nostro territorio. Le tematiche aperte sono numerose, ma certamente avranno un posto prioritario il focus sui mercati esteri e la tutela dell’ambiente.”

“Se per me si conclude oggi l’esperienza alla guida del nostro Consorzio, non verrà mai meno il mio contributo di passione e di impegno per i nuovi importanti obiettivi che il Franciacorta e la Franciacorta si accingono a perseguire. Una passione e un impegno che, sono certo, ci vedrà protagonisti anche nel prossimo futuro, sulla scena internazionale” ha salutato Vittorio Moretti.

## **Il nuovo Cda**

Ecco tutti i componenti del nuovo Consiglio d'amministrazione del Consorzio: Alberti Camilla, Castelveder – Barzanò Giulio, Mosnel – Biolatti Luigi, Uberti – Biondelli Joska, Biondelli – Bosio Cesare, Bosio – Brescianini Silvano, Barone Pizzini – Franzini Francesco, Cavalleri – Gatti Laura, Ferghettina – Imberti Lara, Ronco Calino – Maiolini Simone, Majolini – Moretti Vittorio, Bellavista – Nembrini Gianluigi, Corte Fusia – Pizziol Paolo, Villa Franciacorta – Ricci Curbastro Gualberto, Ricci Curbastro – Salvioni Giuseppe, Amministratore Delegato – Vezzoli Giorgio, Le Quattro Terre – Vezzoli Giuseppe, Vezzoli – Zanella Maurizio, Ca' del Bosco – Ziliani Arturo, Berlucchi Guido.

---

## **La bontà del panettone**

Classico, mandorlato, farcito, con o senza canditi, il panettone è il re incontrastato di tutti i pranzi natalizi. Sono sempre di più i bergamaschi che ai prodotti industriali venduti nei supermercati preferiscono la freschezza di un dolce artigianale. E non a torto. Pasticceri e fornai prestano una cura certosina nella scelta di ingredienti di qualità come conferma Roberto Capello, presidente della Federazione Italiana Panificatori e dell'Unione Regionale Panificatori della Lombardia, per 21 anni a capo dei panificatori bergamaschi Aspan: "Il panettone è tutelato dal 2005 da un disciplinare che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime. Quello artigianale viene prodotto all'inizio di dicembre perché non ha conservanti, quindi si conserva per circa un mese. È un processo di produzione lungo e complesso

che richiede metodo rigoroso, materie prime di qualità e farcitura di ottima fattura. Il panettone dev'essere ricordato in bocca e nella testa, non nello stomaco”.

“Le grosse aziende producono panettoni di qualità inferiore per giustificare il prezzo, pur rimanendo nel valore minimo stabilito dal disciplinare. Questo ha reso ancora più buono il panettone artigiano – spiega Capello – Il gastronomo Davide Paolini dice che il panettone andrebbe mangiato in tutte le stagioni, cambiando la farcitura con creme e canditi differenti: agrumi in inverno, ananas e frutti di bosco in estate”.

Secondo il presidente italiano panificatori, questo tipico dolce natalizio dovrebbe essere appannaggio del panettiere, vista la tradizione di prodotto lievitato. Eppure quasi tutti pasticceri orobici si sono sbizzarriti nella loro personale ricetta. “Spesso c'è la tendenza a portare l'industria in pasticceria – afferma Dario Soldo della pasticceria Morlacchi di Zanica – Noi al contrario per l'impasto non utilizziamo un mix di farine già pronte, ma esclusivamente il lievito madre e la farina con il marchio Integralbianco del Molino Varvello, ricca di benefici, certificata dall'Istituto Veronesi. Il panettone contiene parecchio burro e con le basse temperature si indurisce, va quindi conservato in una credenza, a una temperatura di 28 gradi. Tra le novità di quest'anno abbiamo: il panettone strudel con mele, uvetta, pinoli e cannella; alle pere e cioccolato; con le albicocche candite”.

Sì all'abbinamento con mascarpone, panne o creme, purché ponderato, in modo da esaltare il gusto del panettone senza coprirlo, come raccomanda Vittorio Fusari, chef di Balzer: “Io consiglio una crema pasticceria con arance di agricoltura biologica con poco zucchero. Attenzione anche ai canditi. Spesso la gente li toglie perché sono gomme immangiabili. Noi invece puntiamo su una selezione di frutti, senza mai andare a inficiare la ricetta tradizionale. Oltre ad arancia e cedro, aggiungiamo il limone, agrume importante dal punto di vista nutrizionale e digestivo: il suo gusto aspro bilancia la dolcezza. L'uvetta passa viene invece rinvenuta nel Moscato di

Scanzo". Anche pasticceria Sant'Anna lo scorso anno ha puntato su un panettone aromatizzato con il vino dolce. Quest'anno, invece, torna in voga la tradizione: "Tra i nostri fiori all'occhiello c'è il mandorlato che è basso per distinguerlo da quello industriale che è più lievitato – spiega Darwin Foglieni – Usiamo canditi classici oppure albicocche o fragoline di bosco, da gustare con una crema pasticceria". Ma come riconoscere un buon panettone? Ce lo spiega Riccardo Schiavi, quarta generazione alla guida de La Pasqualina: "Prima di acquistarlo è fondamentale saper leggere il foglio degli ingredienti. Oggi va molto di moda la parola "lievito madre", ma bisogna capire se è 'vivo' o 'in polvere'. Il primo, infatti, ha bisogno di cure che impegnano l'artigiano circa mezz'ora al giorno e, grazie a queste attenzioni, garantisce leggerezza e digeribilità. Quello in polvere, invece, è un preparato industriale. Da controllare anche la presenza di monodigliceridi, conservanti, non salubri, e l'utilizzo di aromi. Aromatizzare un panettone con la vaniglia naturale che costa 600 euro al chilo o con un aroma chimico da 10 euro al chilo fa davvero la differenza. C'è poi la masticabilità: se non è troppo "ciccoso" in bocca, se prendendo la pasta sfiocca bene fino in fondo e se, dal panettone, esce un profumo di burro, vaniglia e agrumi, allora avrete acquistato un buon prodotto. Ma la prova più importante da superare resta quella con il vostro stomaco. Dopo aver ascoltato i consigli di amici, pasticceri più o meno importanti e aver imparato a leggere bene le etichette, infatti, sarà sempre lui a rivelarvi se avete fatto la scelta giusta".

---

# Ernst Knam: Sono come in tv

Tedesco di nascita e milanese di adozione, Ernst Knam è uno dei volti più popolari della pasticceria italiana nonché uno dei migliori maestri dell'arte dolce d'Italia. Pasticcere, autore di libri (a gennaio uscirà un nuovo titolo dedicato al cioccolato, edito da Mondadori) e personaggio televisivo, è il giudice più temuto di Bake Off Italia talent di pasticceria in onda su Real Time, che conduce insieme a Benedetta Parodi, Clelia d'Onofrio e Damiano Carrara. Dalla sua pasticceria di via Anfossi a Milano ci ha raccontato come è nata la sua passione per i dolci e il cioccolato, le sue preferenze a tavola e un aneddoto divertente.

## Da dove nasce la sua passione per i dolci?

Mia mamma circa un mese prima di Natale sfornava i biscotti speziati, tipici della tradizione natalizia tedesca. In tutta la casa si diffondeva un profumo e una fragranza che ancora per me oggi significano "Natale". Facevo a gara con i miei fratelli per scoprire dove venivano nascosti e rubarne alcuni nell'attesa delle Feste. Oggi spero di riuscire a portare nelle case di chi acquista i miei prodotti la stessa gioia e soddisfazione.

## Quali sono i piatti che ama di più?

Sono curioso di natura, non c'è un solo piatto che prediligo in assoluto; mi piace assaggiare e provare pietanze diverse, da quelle dolci a quelle salate, soprattutto quando viaggio. Scoprire materie prime sempre nuove, abbinamenti inusuali e a volte anche azzardati è per me fondamentale per poi creare nuove ricette e continuare un percorso di evoluzione della mia cucina e pasticceria. Ho invece un dolce preferito, è legato a un ricordo di infanzia, quando la mia tata tedesca preparava la foresta nera, una ricetta tedesca di cui oggi propongo la mia versione.

## **C'è un ingrediente che proprio non tollera?**

Cerco sempre di trovare la giusta composizione nella ricetta. Tra gli ingredienti che non utilizzo molto, c'è il kiwi.

## **Come è Ernst Knam in cucina?**

Dietro ai fornelli bisogna cercare di mantenere sempre la calma. Quello che dico sempre, anche ai miei collaboratori, è che quando si entra in laboratorio bisogna prendere l'ansia, l'agitazione, il nervosismo, metterli in un cassetto e chiuderlo finché non si esce. Solo così si riuscirà a lavorare e a portare a termine un piatto, una scultura o una torta che sia.

## **È partito dalla Germania, il suo Paese natale, fino ad arrivare in Giappone e poi in Italia, quale di questi Paesi ha i dolci più buoni?**

Tutti i luoghi in cui sono stato hanno delle peculiarità che rendono i loro dolci unici, sia nella forma che nell'accostamento di sapori. Il Giappone è sicuramente uno dei Paesi che mi ha lasciato qualcosa in più rispetto agli altri, infatti è proprio da qui che ho preso spunto e ispirazione per creare ricette particolari come la Sakura Cake, che è stata presentata in una prova a Bake Off Italia e che uscirà tra le tante ricette nel mio nuovo libro.

## **Preferisce il ristorante o la trattoria?**

Dipende dalla compagnia e da come ho intenzione di trascorrere la serata.

## **Vino o birra?**

Li apprezzo entrambi, in momenti diversi. La birra, preferisco sorseggiarla davanti alla televisione mentre guardo una partita del Bayern Monaco o dell'Inter. Per quanto riguarda il vino, preferisco le bollicine, che accompagnano un aperitivo o un'ottima cena.

## **Parliamo finalmente di cioccolato. Come e con quale altra pietanza ama mangiarlo?**

Uno degli abbinamenti che preferisco è con la frutta, soprattutto se rossa come i lamponi o i frutti di bosco. Tra le mie torte più richieste e amate, dai bambini in particolar modo, c'è la fonda nera con lamponi: base di frolla nera, crema pasticcera al cioccolato, ganache e infine, uno strato di lamponi freschi.

## **L'esperienza televisiva l'ha resa una persona molto conosciuta. C'è un aneddoto che può raccontarci a questo riguardo?**

È ancora molto strano per me quando le persone mi riconoscono per strada, mi fermano per una foto o...mi rincorrono in bagno. In questi anni mi è successo anche questo e non finisco mai di sorprendermene.

## **In TV appare come un giudice severo e incute soggezione. Esigenza televisiva o è davvero così?**

Molte persone pensano che dietro al grande schermo ci siano delle regole o delle etichette da indossare come appunto quella del 'giudice severo'. Non ho mai avuto particolari difficoltà davanti alla telecamera, neanche quando ho iniziato il mio primo programma televisivo, "Il Re del Cioccolato". Quindi, il Knam che vedete a Bake Off Italia è il Knam pasticciere, quello che incontrate per strada, agli eventi, nel negozio di Via Anfossi 10 e non un attore come tanti possono pensare. Per me Bake Off Italia è come una scuola di cucina in cui i concorrenti partecipano per imparare, osare, rischiare e soprattutto sbagliare. È quindi opportuno essere anche severi, ma non troppo, per cercare di fornire buoni insegnamenti e un metodo a chi vuole realmente imparare questo mestiere.

## **Chi inviterebbe a cena e perché?**

Tom Hanks, è un attore che mi piace molto, sia per le sue

interpretazioni nei film che per la sua intelligenza e simpatia: penso che da una cena tra di noi potrebbero nascere tante idee, tanti spunti. Inoltre ho letto che, come me, è una buona forchetta...

### **Quali sono gli ingredienti per fare un buon dolce?**

Conoscenza, apprendimento e tecnica: non sono commestibili, ma rappresentano secondo me le pratiche fondamentali per fare questo mestiere. Alla base di un buon dolce c'è la conoscenza delle materie prime, essenziali per comprendere ed eseguire ogni ricetta. Subito dopo viene l'apprendimento. Corsi di aggiornamento, convegni, fiere e tanti altri eventi possono essere un ottimo strumento per accrescere le proprie competenze. Dopotutto, non si smette mai di imparare. Infine, c'è la tecnica, la manualità, che permette al pasticciere di eseguire con precisione e accuratezza la preparazione che prima era solo nella sua mente.

### **Qual è l'errore più grande in pasticceria?**

Non saper ascoltare e andare avanti per la propria strada, ignorando i consigli dei maestri, ma anche rimanere intrappolati nella tradizione senza osare mai qualcosa di nuovo che vada oltre gli schemi.

### **Conosce la pasticceria bergamasca?**

Nel mio libro *La Versione di Knam*, edito da Giunti, ho raccolto ricette rivisitate di alcuni dei dolci della tradizione da tutte le regioni italiane. Ho ripreso la ricetta degli inizi del '900 di polenta e osei, con qualche leggera modifica: la mousse al cioccolato con le nocciole caramellate al posto della crema al burro e nocciole e la bagna del pan di Spagna con il rum invece che con il cognac.

---

# Made in Bergamo: I love ostrica alla Camera dei deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e

spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all’inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l’Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all’intero sistema Paese».

Nel corso dell’evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un prodotto elegante e raffinato come l’ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l’e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L’ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti

società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un'azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall'universo digitale riportiamo l'esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l'innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



---

## **Panificatori, entra in vigore il regolamento che tutela il pane fresco**

Il 19 dicembre entra in vigore il decreto interministeriale 131 dell'1 ottobre 2018 che impone di distinguere in etichetta il pane confezionato che ha subito un "processo di congelamento o surgelazione" o che contiene additivi e conservanti, dal pane fresco.

Il regolamento, chiesto a gran voce dalla categoria, porta così un po' di chiarezza nel settore della panificazione e tutela i panificatori e le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere.

È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni per il congelamento o la surgelazione, fatta eccezione per il

rallentamento del processo di lievitazione, senza l'utilizzo di additivi o altri trattamenti conservanti.

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di "panificio" alla sola "impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale."

Per "pane conservato o a durabilità prolungata" si intende invece il pane non pre-imballato per il quale il processo produttivo prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto a quelli sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Ue.

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, l'obbligo di porlo in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.) nonché, "Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell'arco del processo produttivo (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene solo completato nella cottura sul punto vendita), deve essere esposto in scomparti appositamente riservati."

Soddisfazione da parte dei panificatori bergamaschi: «Il decreto è frutto dell'iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa a tutela dei fornai italiani, valorizzando il prodotto (pane fresco), l'impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione) – ha commentato Massimo Ferrandi, presidente di Aspan Bergamo -. Finalmente i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita».

«Si completa dopo oltre 12 anni di attesa – ha spiegato il

presidente nazionale Aspan, il bergamasco Roberto Capello – il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani, anche se nel frattempo in alcune regioni, tra cui la Lombardia, in attesa di un provvedimento nazionale e grazie all’impegno delle associazioni del sistema Federpanificatori, sono state emanate specifiche leggi regionali che hanno regolamentato la materia in modo più articolato, in ottica di una maggior tutela del consumatore».

---

## **I ristoranti di Curno omaggiano la polenta**

A Curno ritorna “Ristocurno polenta e... 2.0”, la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei 12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria “del Tone”

Trattoria Taiocchi

Ristorante “Al Sorriso”

Ristorante La Meneghina

Ristorante Bettinelli

STEAK Restaurant

Al Galletto D’Oro

Al Bistrot forno con cucina

Ristorante Casanova

COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar

Pizzeria Ellemme

Pizzeria Da Carmine