

Accademia del Gusto, al via una nuova stagione A Osio Sotto grandi maestri del food & wine

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo).



Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business. "In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione" sottolinea il direttore

Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini.

“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti— spiega Daniela Nezosì, responsabile dell’Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo—. Anche quest’anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte



connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”. Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. “Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d’impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati” continua Nezosì.

Anche quest’anno l’Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza trasferte golose con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI

Ascom risponde all’esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le

novità quest'anno, il Master "Next level" per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

FOOD & BEVERAGE

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l'azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

A PRANZO DA GRANDI CHEF, 4 CONVIVIUM

Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in

Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert Niederkofler al “Ristorante S. Hubertus”, 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a “I tigli “ alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al “Ristorante San Domenico”, storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattilli e Massimiliano Mascia.

CUCINA PER PASSIONE

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto “serate wow”. Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelèe di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto

tel. 035 41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it

Gli chef di Bergamo omaggiano il Festival di Franciacorta

Venerdì 7 settembre, a partire dalle ore 18, ritorna a Bergamo “Bolle&Sapori..Aspettando il Festival di Franciacorta”: lo storico e scenografico Quadriportico del Sentierone in Piazza Dante farà da cornice a una raffinata serata con piatti d'autore abbinati a Franciacorta d'eccellenza. Una grande festa sotto le stelle all'insegna del gusto, che vedrà dieci chef noti e emergenti di Bergamo e provincia proporre al pubblico le loro creazioni. Nei banchi d'assaggio saranno messe in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un'occasione unica per conoscere da vicino i produttori e per degustarne i vini sotto la loro guida competente. Il tutto accompagnato da uno straordinario sottofondo musicale. La serata si terrà anche in caso di pioggia completamente al riparo sotto il Quadriportico, con questa formula, : piccola serata 15€ con 3 degustazioni a scelta; Serata 25€ con 5 degustazioni a scelta; Gran serata 50€ con 12 degustazioni a scelta. La prenotazione della serata potrà essere effettuata con bonifico bancario al seguente IBAN IT30A0503411109000000000336 intestato a BALZER SRL oppure con carta di credito shop.balzer.it www.balzer.it <https://www.paypal.me/balzereventi/15>; <https://www.paypal.me/balzereventi/25>; <https://www.paypal.me/balzereventi/50> o direttamente la sera stessa presso le casse posizionate presso il quadriportico del Sentierone.

Ecco gli chef e i loro piatti d'autore:

Ezio Gritti | Ristorante Ezio Gritti | Bergamo

Ezio's burger

Tommaso Spagnolo | Noi Restaurant | Bergamo

Quaglia, patata affumicata di Martinengo, scalogno croccante

Cristian Fagone | Impronte Ristorante

Carpaccio di Fassona piemontese, maionese d'ostrica, foglia d'ostrica e salicornia

Gustavo Vandsberg | Ristorante Gu | Bergamo

Sake Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, salmone cotto e chutney di arance e wakame. Maguro Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, tartare di tonno, salsa sumiso e cipolla croccante

Francesca Pasinelli e Stefano Schininà | Ristorante Al Castello | Civate al Piano (BG)

Cena Estiva di una volta

Alan Foglieni e Nafije Dizdari | One Love Restaurant | Bergamo
Finger Food Experience

Tania Duci | Ristorante 4Pis | Colere (BG)

Fagottino al mirtillo con funghi porcini e crema delicata al Parmigiano Reggiano

Ivano Gelsomino | Selva di Gelso Trattoria Gastronomica | Selva di Clusone (BG)

Millefoglie di vitello tonnato cialda di grano arso con emulsione al miso bianco e polvere di capperi

Stefano Zanda | Burro Restaurant | Alzano Lombardo (BG)

Millefoglie di trota salmonata al dragoncello, cialda di segale e cereali con verdure in carpione e aioli

Luca Carrara | DeGusto Birra e Cucina | Bergamo

Degusto l'orto

Vittorio Fusari | Balzer | Bergamo

Zuppa di legumi, riso nero con crostacei e frutti di mare

Chef Ospite

Maurizio Iacobone | Ristorante Spazio Forme Parmigiano Reggiano | Fico Bologna

Risotto al Franciacorta mantecato direttamente in una Forma di Parmigiano Reggiano con stagionatura di oltre 50 mesi

4 condotte di Slow Food presenteranno il loro presidi: SlowFood Bergamo, Slowfood Valli Orobiche Condotta, #SlowFoodBassaBergamasca, Slow Food – Oglio,

Franciacorta, Lago d'Iseo

Alla manifestazione partecipano 38 cantine di Franciacorta: Colline della Stella, Barone Pizzini, Biondelli, Bosio Franciacorta, #Camillucci, Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta, #Camossi, Castelveder Franciacorta, #Clarabella, #CorteAura, Corte Fusia Franciacorta, Elisabetta Abrami – Franciacorta, Enrico Gatti Franciacorta, Az Faccoli Franciacorta, Cantina Ferghettina, Berlucchi, Azienda Agricola Fratelli Berlucchi, Mosnel – Franciacorta, La Boscaiola – vini e spumanti Franciacorta, Franciacorta La Torre, #LucaVezzoli, #Maiolini, Massussi Franciacorta, Mirabella Franciacorta, #Monte, Monte Rossa Franciacorta, #MozioCompagnoni, Pian Del Maggio Franciacorta, Ricci Curbastro Azienda Agricola, Ronco Calino Franciacorta, San Cristoforo franciacorta, #Santus, Turra Franciacorta, Vigna Dorata, Villa Franciacorta, Villa Crespia, 1701 Franciacorta

A Pisogne cibo di strada e musica con Camunia Street Food

Camunia Street Food torna a Pisogne per la terza edizione, confermando il cibo da strada quale trend in continua crescita non solo sul territorio bergamasco, ma anche su quello nazionale.

La manifestazione si svolgerà i prossimi 31 agosto e 1-2 settembre sul lungolago pisognese con i migliori food truck

d'Italia: tante simpatiche cucine su ruota invaderanno la cittadina lacustre inondando l'aria di profumi e facendo venire l'acquolina in bocca a tutti. I truck partecipanti proporranno ghiotte specialità, menù gourmet e cucina espressa; tante le leccornie che si potranno assaggiare, tante le birre che si potranno degustare... Ecco solo alcuni esempi: pesce fritto e grigliato, hamburger, arrosticini abruzzesi, pulled pork e chicken wings, specialità direttamente dalla Grecia, bombette e salsiccia pugliesi, polpette di carne, di pesce e vegetariane, gnocco fritto e panzerotti, tigelle, dolci tentazioni con crepes, cannoli e cioccolato e tanto altro. A movimentare l'evento, venerdì sera saranno ospiti I Tamarros, una vulcanica Street Band, poi musica live tutte le sere, kids area con speciali laboratori dedicati ai più piccoli e tanto altro.

Anche quest'anno la rassegna vede la collaborazione tra pubblico e privato, confermando l'impegno di Vitamina C, Amministrazione Comunale di Pisogne e Proloco di Pisogne a valorizzare il borgo bresciano del Lago d'Iseo. La manifestazione è l'occasione per visitare la cittadina con i suoi numerosi siti di interesse, in particolare la chiesa di Santa Maria della Neve (XV sec.) con il ciclo di affreschi di Girolamo Romanino, eseguiti negli anni 1532-34. La festa è visitabile venerdì dalle 18 alle 24, sabato dalle 11 alle 24 e domenica dalle 11 alle 22 con ingresso gratuito. Per info 366-5382866 – 339-3241566 info@vitaminac-adv.com.

Ad Ardesio un tour divino

Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e

stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, www.ardesiodivino.it.

Da Lipari arriva Ypsilon dell'imprenditore orobico

Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco titolare della CoMark, azienda specializzata in marketing internazionale da quattro anni patron della Bergamo Basket, ha costruito a Lipari, nelle Eolie, la Tenuta di Castellaro. L'azienda agricola è situata in un'oasi naturalistica e rappresenta un connubio di tradizione e modernità, arte e architettura, storia e tecnologia avveniristica, nel pieno rispetto della natura. Da questa terra vulcanica è nato l'ultimo nuovo blend che prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago: Ypsilon. Come i sette vini già conosciuti in tutto il mondo, anche questo è dedicato alla terra che ha accolto Tenuta di Castellaro.

Si tratta di un vino rosso che bilancia le componenti delle tre bacche rosse più caratteristiche della Sicilia e di Lipari, ovvero il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola ed il Corinto Nero, varietà indigena delle Eolie, di cui Tenuta di Castellaro è tra i maggiori produttori d'Italia, dopo la selezione massale condotta alla nascita dell'azienda.

La proprietà di Tenuta di Castellaro si estende per 30 ettari, 20 dei quali vitati ad alberello, pura espressione di rispetto della tradizione, di estetica, di eccellenza e di longevità: la vigna Cosentino, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, dove viene prodotto l'Etna Doc l'Ottava Isola,

è costituita in gran parte da vigne centenarie pre-fillossera. Nuovi progetti sono in fase di realizzazione: la nuova proprietà acquistata a Randazzo, dove verrà prodotto anche un Etna bianco Doc, e la trasformazione delle cave di caolino in parco geominerario, sono solo alcuni esempi del prossimo futuro che appartengono alla Tenuta di Castellaro, che continuerà a crescere nel rispetto della soddisfazione degli ospiti che visitano la Cantina (quasi 3000 solo lo scorso anno) e di tutti gli estimatori dell'ottimo vino .□



California Bakery a ottobre

sbarca in Città Alta al posto del Caffè della Funicolare

“La legge non consente una selezione dei locali basata sul concetto di tradizione”. E’ questa la risposta del sindaco Giorgio Gori all’interpellanza presentata su California Bakery, l’attività che subentrerà il prossimo autunno al Caffè della Funicolare, in piazza della Scarpe a Bergamo Alta. Nell’interpellanza Andrea Tremaglia (Fratelli d’Italia) chiedeva come mai “Atb proprietaria dei locali, ha rifiutato la proposta di un altro gestore interessato a parità di condizioni d’offerta, con una proposta di ristorazione più tradizionale”. Secondo il Comune “Il regolamento sul commercio per le zone di particolare rilevanza storico artistica [...] non consente – né potrebbe, date le normative vigenti – di attuare una selezione delle tipologie basata sul concetto di tradizione. L’unica selezione possibile è basata sui codici Ateco, e da questo punto di vista l’attività subentrante – svolta dalla società “CB Italy srl” – seppure caratterizzata da una denominazione in lingua inglese, non presenta significative differenze rispetto alla precedente (e tutt’ora funzionante) attività di bar/pasticceria; né rileva il fatto che sia parte di un progetto che può oggi contare in altre città italiane su altri otto punti vendita. Si tratta peraltro di un’impresa italiana, nata dall’iniziativa di imprenditore messinese, caratterizzata dall’uso di ingredienti di qualità, il più possibile tratti dalla produzione agricola del territorio (come dichiarato alla stampa dallo stesso imprenditore). Il sindaco ricorda che il subentro è stato deliberato da ATB durante il CDA del 4 luglio 2016 e confermato il 31 gennaio 2018, insieme a un incremento del canone e chiarisce che “Nessun altra proposta è pervenuta formalmente ad Atb. Il nuovo canone è superiore del 15 per cento rispetto all’attuale, ed è stato determinato con valutazione peritale.”

Tutti pazzi per il barbecue



Fuoco alle griglie. L'estate è alle porte e si preannuncia rovente. È infatti scoppiata la moda del barbecue all'americana. A trionfare sulle tavole saranno soprattutto brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e chicken (pollo). Si tratta di specialità made in Usa che negli ultimi tempi hanno solleticato i palati dei carnivori orobici più incalliti. Il termine "barbecue" deriva dallo spagnolo

“barbacoa”, parola che i conquistadores appresero nel Nuovo mondo nel Cinquecento. Ancora oggi in America latina rappresenta un atto di comunione alimentare. Da Oriente a Occidente, cuocere sui tizzoni ardenti è un vero e proprio rito. Un trend che anche in Bergamasca sta prendendo piede, con qualche variante più nostrana.

Sulla griglia domina ovviamente la carne, anche se gli stili vegan e salutisti degli ultimi anni stanno aprendo nuovi orizzonti anche alle verdure, al pane per le bruschette, ai formaggi e al pesce. Ma se pensate che sia sufficiente una griglia, un po' di carbonella e qualche spiedino per dar vita a un party perfetto, siete fuori strada. Il barbecue è una cosa seria. Non si parla di una semplice grigliata ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne, di sonde professionali, di grossi tagli che cuociono per svariate ore e con risultati eccellenti. A dirlo è il grill master-pitmaster Massimo Pitasi di BBQ events che il 16 maggio ha tenuto un corso all'Accademia del gusto di Osio Sopra per svelare tutti i trucchi per un perfetto party rovente all'aperto: *“Se volete sapere quanto tempo ci vuole per preparare un bel pranzetto, allora fareste meglio a dimenticarvi l'orologio – spiega. – Esiste un'enorme differenza tra barbecue e grigliata. Il primo viene identificato come cottura a basse temperature per un tempo prolungato. Il secondo invece è totalmente l'opposto: cottura ad alte temperature in un tempo brevissimo che è volgarmente la classica grigliata che noi italiani siamo abituati a utilizzare. Con il barbecue, insomma, dovete armarvi di molta pazienza. Si va dalle 2 alle 12 ore su carbonella. Le ribs, per esempio, cominciano ad essere pronte a circa 70 gradi, ma per capire quando toglierle dal foil, bisogna sondare la carne con un termometro”.*



La tecnica di cottura, l'aroma del combustibile utilizzato e ovviamente la convivialità dell'attesa e della preparazione sono gli ingredienti che rendono speciale un barbecue party. Sul grill si può preparare davvero di tutto, dall'antipasto al dolce: fagioli stufati al bacon, risotto, verdure grigliate come asparagi, patate, carciofi e persino la pizza. Basta avere un po' di inventiva e stare attenti ad alcune piccole regole. *“Una melanzana sul grill potrebbe assumere le sembianze di una poltiglia informe dalla crosta bruciata – avverte Pitasi – E allora perché non trasformarla in uno sfizioso finger food? Basta frullarla con un filo d'olio, qualche foglia di mentuccia, caprino e un pomodorino scottato. Con l'aiuto di un sac à poche mettete la crema in piccoli bicchieri e l'antipasto è pronto”.*

Per stupire i vostri ospiti con un barbecue party di tendenza, Pitasi consiglia di proseguire il menu con gamberi al bacon, una pizza Regina dall'impasto leggero e fragrante, risotto al limone, un must intramontabile come le ribs e bavetta scottata. Ma sul barbecue c'è spazio anche per il dolce. Il grill master suggerisce uno sformato al cioccolato dal cuore caldo e cremoso e fragole grigliate con gelato alla vaniglia. La frutta va passata al barbecue per circa un minuto, giusto il tempo di scaldarla. Attenzione anche alla scelta delle salse, da accostare con criterio a ogni piatto per esaltarne al meglio il sapore. Il bagnet verde alla piemontese, in genere usato per condire la lingua o i tomini freschi, è

ottimo per manzo e agnello. Per chi ama i gusti più speziati e decisi c'è la salsa Worcester. Per il pesce invece è meglio l'aioli che potete preparare con 250 grammi di maionese e quattro spicchi d'aglio. Infine, per un condimento particolare che esalti il gusto della carne di maiale alla griglia, possiamo realizzare la salsa di birra alle mele. *“Tuttavia, le ribs sono già glassate con salsa barbecue quindi è inutile aggiungere troppi condimenti”*, avverte Pitasi. Ottima tecnica per insaporire la carne è il Dry Rub, una pratica americana che letteralmente significa “massaggio a secco” ed è un modo di insaporire la carne prima della cottura con un misto di sale, spezie e talvolta zucchero. *“Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti è “La bibbia Weber del barbecue” – conclude il grill master di BBQ events – Il libro contiene tutto quello che serve sapere sull'arte di rosolare, grigliare, brasare, cuocere, arrostitire. Le 160 ricette riguardano diversi tipi di carne e pesce, ma anche di verdura e frutta; mentre le 130 tecniche di preparazione permettono di imparare le diverse modalità di taglio e cottura”*. Insomma, tanti segreti per un risultato perfetto, anche per chi è alle prime armi.

Il Club dei Buongustai fa tappa al Pampero

Il Club dei Buongustai Bergamo, l'associazione nata nel 1984 per scoprire e valorizzare la migliore ristorazione orobica, ha fatto tappa a Ranzanico, sul Lago di Endine. La riunione conviviale ha permesso ai partecipanti di conoscere e apprezzare il locale che da 40 anni è guidato con grande amore e professionalità dai fratelli-patron Ferrari, Tiziano (in

cucina) e Celestino (in sala e cantina). La bella serata di giugno ha permesso di godere anche della terrazza estiva con vista sul giardino privato con laghetto e sullo sfondo il lago di Endine. Ben organizzato il servizio, a cominciare dal ricco aperitivo che ha proposto un Olubra extra dry Metodo Classico, spumante prodotto dalla cantina Torre Fornello di Ziano Piacentino, vinificato con vitigno Marsanne al 90% e un Malvasia di Candia aromatica al 10 per cento che si è rivelato per i commensali una piacevole sorpresa. Ricchi e di qualità gli assaggi in abbinamento.

Il convivio ha proposto la filosofia del locale, il "Pesce secondo Pampero": crudité di salmone, ricciola e tonno, totanetti in guazzetto bianco, piovra, rostì di patate, aceto balsamico e gamberi, piselli e pesche, abbinamento singolare ma efficace.

La personalità dello chef Tiziano si è espressa al massimo nel risotto "Carnaroli, pesce persico, paruch, ristretto di Franciacorta": è stato un ottimo gemellaggio tra la montagna (i fratelli Ferrari sono originari di Castione della Presolana) e il lago; dalla montagna, raccolto fresco, il parùch (spinacio selvatico) e dal lago il pregiato persico. Applausi strameritati. Altro piatto notevole la "Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche, con sugo di pomodoro e basilico", un insieme che ha convinto tutti sull'eccellenza di questo locale. A accompagnare i piatti, un vino bianco interessante, il Nosiola dell'azienda Le Frate di Pravis in Trentino.

A fine serata il presidente del Club, Ernesto Tucci, ha consegnato ai fratelli Ferrari il diploma di benemerenza che premia i locali dove l'associazione si è trovata bene. I fratelli Ferrari hanno donato a ciascun partecipante uno stopper personalizzato, a ricordo dei 40 anni di vita del Pampero.

Nella foto, da sinistra, Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugini, Annamaria Belotti.

Cucina in quota, tour gastronomico tra piatti di montagna e sentieri

Custodi di tradizioni e usanze tramandate per secoli, i cuochi di montagna preparano piatti che sono un esempio di genuinità e sostenibilità. Il loro patrimonio è trasmesso spesso per discendenza familiare e caratterizzato da ingredienti regalati dalla natura. A partire dalla selvaggina, sempre di eccellente qualità poiché gli animali si nutrono di erbe e frutti che crescono in prati e boschi incontaminati, quindi 100% biologici. Con la bella stagione tempo meritano una visita quattro ristoranti, uno per ogni valle, che oltre a permettere di gustare le specialità locali consentono di pernottare, per una bella due giorni alla scoperta di sentieri e boschi.

In Val Brembana, al K2 di Foppolo regine le erbe selvatiche



Ristorante K2 Foppolo

Le erbe selvatiche sono le regine della tavola al ristorante K2 di Foppolo, a 1.680 metri nel cuore delle prealpi Orobie. Il locale è stato aperto negli anni '50, in occasione della prima scalata alla montagna selvaggia. Ancora oggi a

supervisionare – e spesso anche dietro ai fornelli – c'è la signora Sandra Midali, 88 anni, mamma dei gestori, Salvatore, Fulvio e Gabriella. Grazie a lei, è stato riscoperto il paruk o erba del buon Enrico, simile allo spinacio selvatico che è ingrediente di gustose polpette, lasagnette, ravioli, gnocchi. Gli appassionati di erbe potranno scegliere anche i risotti e le crespelle all'ortica. Tutti son preparati a mano. Per chi ama la cacciagione, deliziosi il capriolo in salmì, il cervo e l'arrosto di camoscio al timo, accompagnati da funghi e polenta (anche taragna). I formaggi sono prodotti negli alpeggi con latte crudo, come il Formai de Mut. Da provare il branzi alla piastra. I golosi saranno soddisfatti dalle crostata ai mirtilli raccolti al passo Dordona. A fine pasto, c'è una scelta di grappe. E per chi vuole prolungare la visita, la struttura offre 19 residence che permetteranno di rilassarsi in vista della camminata al rifugio Montebello a 2.100 metri, della salita al Corno Stella a 2.060 o del tour dei laghetti dove ci si può imbattere negli stambecchi. Tel. 0345 74105.

In Val Seriana, un tuffo nel passato all'Hotel Alpino al Passo della Presolana



Hotel Alpino esterno

Tuffo nel passato con classe all'hotel Alpino ristorante, che sorge ai piedi della Presolana, a 1.300 metri di altitudine. Ricavato da una casermetta costruita dagli austriaci nel 1840,

prima dell'unità d'Italia, è stato ristrutturato e ampliato negli anni '50. La gestione è affidata dal 1925 alla famiglia Vecchio che nel 1998 ha acquistato la struttura. Oggi la guida è nelle mani di Daniele e della sorella Elena che ai fornelli prepara il piatto forte: la polenta del malgaro, uno sformato insaporito dai formaggi di malga, guarnito dai funghi trifolati e infornato. I boschi di montagna forniscono la selvaggina che finisce nel piatto e le lumache che vengono cucinate in una crema al burro aromatizzata. Fuori carta, si trovano lo stinco di agnello e gli immancabili casoncelli. Gli amanti della natura possono soggiornare e raggiungere alpeggi e baite facendo trekking oppure in sella a mountain bike elettriche (nelle vicinanze c'è un noleggio) o a cavallo. Per i più atletici, ci sono possibilità di arrampicate nella Valle dei mulini dove sono presenti quattro falesie (Giambi, Rossa, San Peder e Chignol) dagli itinerari di diverse difficoltà. Tel. 0346 31103.

In Val di Scalve, prodotti dell'orto e perfino i licheni al San Marco di Pradella



Hotel San Marco di Pradella
di Schilpario

Ricette profumate all'hotel ristorante San Marco di Pradella; nel vicino orto si coltivano le patate tanto decantate per il loro gusto dal critico enogastronomico Luigi Veronelli. La cucina è tipica, rivisitata e attenta alla salute. Mea

Tagliaferri e il fratello Enzo sono autori di veri capolavori, anche nell'aspetto: tra tutti, i tortelli di patate viola o con l'erba di San Pietro, il risotto alle erbe spontanee e ai fiori oppure al fiordaliso, la spalla con i licheni e le patate, i biscotti alle ortiche. Primule e calendule servono per abbellire e decorare. In sala ci sono Enzo Pizio, marito di Mea, e Pierangela Hilti, moglie di Enzo. Aperta da oltre mezzo secolo, la struttura possiede 18 camere per un soggiorno nel totale relax. Per chi ama camminare, davanti all'albergo si dipanano sentieri semplici verso il bosco, come quello delle erbe, e altri più impegnativi che conducono alla conca dei Campelli, con la sua Madonnina e l'omonimo passo. Tel. 0346 55024.

In Val Borlezza, cucina d'altipiano al Miralago di Bossico



Il benvenuto del Miralago di Bossico

Lo chef Bruno Arrighetti, proprietario con la sorella Federica e la figlia Ornella, propone le sue specialità: l'agnello al forno al limone aromatizzato al Brandy, il raviolone ripieno di funghi con crema al tartufo, il risotto dell'altopiano con verdure brasate e aromi selvatici, mantecato al tartufo e i tortelli di ricotta e ortica. Ottimi la soppressa di Bossico, lo stracchino e la formagella. Per dessert, da provare, il

tiramisù montato con zucchero cotto e la zuppa di frutta e verdura con gelato ai frutti di bosco. La struttura in origine era l'antica casa contadina di famiglia, nel dopoguerra è stata trasformata in gelateria e oggi è un albergo dotato di 25 stanze. I clienti sono spesso stranieri che sostano per poi trascorrere gite al lago d'Iseo e alle città d'arte e gli amanti della natura incontaminata. Consigliata la scampagnata fino al Monte Colombina, di modesta altezza, ma che offre una suggestiva panoramica e la visita alle ville storiche che portano i nomi dei sette colli romani. Tel. 035 968008.

Il Panificio Testa di Treviglio lancia la farina speciale approvata dalla Fondazione Veronesi

La farina recupera le parti migliori del chicco dal germe alla fibra solubile, aumentando la digeribilità del pane. Nel week-end il lancio con assaggi e coupon di sconti