

E nell'ex manicomio arrivò il bistrò

Inaugurato a maggio, il bar tavola calda ha un obiettivo speciale: offrire opportunità di inserimento lavorativo alle persone fragili. «Un locale aperto alla città, con piatti di stagione, biologici e a chilometro zero»

Re Panettone, a Milano in passerella le creazioni di 40 pasticciieri

Sabato 26 e domenica 27 novembre, nella grande sede dello Spazio MegaWatt, i migliori pasticciieri italiani offrono assaggi gratuiti e vendono i loro prodotti al prezzo di 25 euro al chilo

In 380 al Natale del cuoco, ecco le immagini

A Curno l'evento dell'Associazione cuochi bergamaschi, tra prodotti del territorio, lo show del macellaio Cecchini e impegno solidale. La galleria fotografica

Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un'arte sarà domani all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all'ordine del giorno

È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

Piani di Bobbio, la stagione dello sci ha un'anteprima golosa

Per presentare il programma del comprensorio, domenica 20 novembre c'è Gustinquota: seggiovia gratuita, stand di prodotti tipici, menù nei rifugi e animazione

Pizza perfetta in dieci mosse

Tutti la prepariamo in casa, ma siamo sicuri di utilizzare ogni accorgimento perché il risultato sia impeccabile? Con l'aiuto di due esperti abbiamo realizzato una guida dall'impasto al forno per rendere speciale uno dei piatti più amati

A Cremona c'è la Festa del torrone. Pacchetti speciali per chi ci va in treno

Dal 19 novembre la celebre manifestazione con oltre 250 iniziative tra gusto e storia. Nei weekend un'offerta promozionale di Trenord

Cuochi bergamaschi, la cena di Natale si fa show

Martedì 22 novembre a Curno l'evento tradizionale dell'Associazione cuochi bergamaschi, che si sposta in un autosalone, si anima di isole tematiche ed ha come ospite il macellaio Dario Cecchini

Nicoletta e la piadina, amore al primo morso



Nicoletta Mafessoni, al centro, con le collaboratrici

Impazza lo street food e la piadina ne è la rappresentante più conosciuta, senza dubbio quella più copiata, a volte anche male. Quando però è preparata con cura, lo si deve ammettere, è qualcosa di irresistibile. Il prodotto è tipico della Romagna, ma – a sorpresa – è la piadina lombarda ad avere maggiore successo. La più grande catena italiana di piadinerie è infatti bresciana, si chiama La Piadineria e conta 115 ristoranti dislocati dal Nord al Centro Italia e una prossima apertura a Nizza. Dal 1994, anno in cui è stata fondata, ha conosciuto un trend di crescita senza sosta. Nicoletta Mafessoni, 49 anni, bresciana, è franchisee di una piadineria a Bergamo in via Borgo Palazzo 100/G e di una a Iseo. Da cliente affezionata si è trasformata in una delle imprenditrici più convinte e propositive del gruppo. «Lavoravo come contabile, l'idea è nata per caso – racconta -. Andavo spesso a pranzo alla piadineria di Brescia con un'amica. A differenza di altre catene i prodotti erano di qualità e

trovavo una grande attenzione verso i clienti. Un giorno ho saputo che cercavano imprenditori per nuovi locali. Ne ho parlato con la mia amica, che allora lavorava come meccanico nell'officina di riparazione di macchine agricole del padre e ci siamo lanciate».



Era il 2003. Nicoletta, giovane mamma di due bambini, aprì i due locali pressoché in contemporanea. Il tempo le ha dato ragione: oggi, dopo due brevi parentesi di gestioni diverse, guida le due piadinerie da sola, affiancata da sei collaboratori, ed è soddisfatta: «Non tornerei più a lavorare in ufficio, ma la mia esperienza in contabilità mi è stata utile: l'errore lo vedo prima che avvenga. La soddisfazione più grande – confessa – è quando i bambini vengono di loro spontanea volontà a dirmi “la tua piadina è buonissima!”». A Bergamo lo staff è composto da quattro ragazze, Nicoletta si divide tra le due sedi. «Rispecchiano il mio modo di essere – dice delle collaboratrici – e ho piena fiducia, gestiscono la piadineria come fosse loro». Il locale in orario di pranzo è molto frequentato, la clientela è fatta di studenti, impiegati e famiglie. Attraverso un barcode possono esprimere il proprio giudizio. La pasta viene fatta al momento e si può avere anche con farina integrale o di kamut. Le varianti sono un centinaio ma con le diverse combinazioni possibili diventano molte di più e ogni giorno ci sono proposte speciali con gli ingredienti di stagione. Una delle piadine più richieste è al crudo, squacquerone e rucola. Nei progetti c'è l'apertura di un terzo locale. «Mi piacerebbe, vediamo – riflette -. Quando ho deciso di affiliarmi avrei preferito aprire in un centro commerciale ma in quegli anni non rientrava nelle strategie del gruppo. Da qualche anno invece sì e chissà...». Alla domanda

su quanto sia difficile per una mamma fare l'imprenditrice risponde: «Gestire due locali e la famiglia è impegnativo ma non ne farei una questione di genere. Sono riuscita a creare un buon rapporto con il co-fondatore del gruppo Antonio Milani e con i miei collaboratori».