

Il ritorno di Ezio Gritti. Dal 26 novembre apre il ristorante sul Sentierone



Ezio Gritti torna con un proprio ristorante nel cuore di Bergamo. Il 26 novembre prossimo apre infatti, in pieno centro, il ristorante Ezio Gritti. Torna a Bergamo – nella sua Bergamo – e lo fa rientrando dalla porta principale e mettendoci la

firma. Lo fa con un ristorante che porta il suo nome e non lascia adito a dubbi su quanto questo luogo rappresenterà sé stesso e il suo amore per la cucina. Un ristorante che racconterà della storica esperienza di Gritti a l'Osteria di Via Solata – ristorante stellato di Città Alta; racconterà della fortunata parentesi internazionale in quel di Bali; racconterà della sua Bergamo e del suo amato Territorio. E lo farà nel modo più diretto possibile: attraverso i suoi piatti. Piatti che rappresenteranno anche l'Ezio Gritti di adesso poiché – come in ogni forma d'arte e di cultura – tradizione e innovazione possono dare il meglio, solo se fortemente connesse.

Il ristorante, sul Sentierone, nell'ex sede del Ciao, si presenta come novità assoluta nella ristorazione attuale cittadina. Un ritorno che gli appassionati gourmet attendevano da tanto – da quando quel 30 dicembre 2013, Ezio lasciò la gestione e i fuochi de l'Osteria di Via Solata, per spostarsi al Solata Restaurant di Bali in Indonesia. Un trasferimento che, nel nome stesso del nuovo ristorante, rimarcava il ricordo ed evidentemente la nostalgia dello Chef per quel luogo e per la sua Bergamo. Un ricordo che lo riporta alla sua terra e alla sua città: «Era da un po' che ero stato colto da

questa nostalgia fanciullesca. Mi mancava Bergamo, mi mancavano i suoi profumi, i suoi sapori... le sue montagne. E sapevo perfettamente che sarei tornato! Lo sapevo sin dal momento in cui sono partito per Bali. Quando ho scelto di rientrare, non volevo semplicemente tornare in Italia. Volevo riportare il mio nome a Bergamo – la mia città».

Una scelta ragionata quella di Gritti che ha un progetto ben chiaro in testa: «La mia sarà una proposta differente per la città di Bergamo. Una proposta gourmet e di assoluta eccellenza – che mai tradisca la mia filosofia – ma che al contempo si apra alla gente, con un'idea più fruibile e informale, libera dagli eccessi e concentrata su qualità e perfezione – così da inserirsi perfettamente nella situazione storica ed economica che rappresenta il nostro presente».

Molti piatti di Ezio saranno ispirati dal territorio, senza comunque dimenticare la storia e l'esperienza che lo hanno forgiato. L'elemento comune sarà sempre e comunque la semplicità, con l'obiettivo di presentare pietanze che parlino con chiarezza e raccontino una storia vera. Fine sommelier ed esperto di vini, Ezio Gritti promette anche una Cantina che non farà rimpiangere la storica proposta de l'Osteria di Via Solata: etichette italiane, d'Oltralpe e ovviamente anche qui, tanto, tanto Territorio. Lo Staff, giovane e bergamasco DOC, vedrà otto persone muoversi tra i fuochi e cinque in Sala.

RISTORANTE EZIO GRITTI

Piazza Vittorio Veneto, 15

24122 – Bergamo

T. +39.035246647

info@ristoranteeziogritti.com

www.ristoranteeziogritti.com

Zogno e le castagne, un mese di iniziative con “Sapori e Cultura”

Sino a fine mese incontri, iniziative per i bambini, escursioni, concorsi e feste di piazza. Il 12 ristoranti menù a tema al costo di 25 euro

Cuochi, il Trofeo Baroni va a Clusane

Luca Piccinelli, del Relais Mirabella, ha vinto la sesta edizione del concorso di cucina a caldo organizzato in Fiera dall'Associazione cuochi Bergamo. Sul podio i bergamaschi Stefano Ghisleni e Nadia Mazzoleni

La castagna del bastian contrario

Non solo in montagna, l'albero del pane in passato è stato provvidenziale anche per sfamare la pianura e la stessa Milano. In Bergamasca aree a castagneto erano censite nei

pressi di Spirano, Cologno al Serio e Capriate d'Adda

Street food e cene a tema con i piatti dei pastori

Nel programma del Festival del pastoralismo anche alcuni appuntamenti gastronomici con le tradizioni di Abruzzo, Sicilia e Liguria

Le scivolate dei clienti tra "Tachipirinha" e whisky "Johnnie Wayne"

Non è vero che siamo diventati tutti esperti di enogastronomia. Strafalcioni, errori e cadute di stile sono sempre all'ordine del giorno nei locali. Ce ne siamo fatti raccontare alcuni da chef, ristoratori, docenti e barman bergamaschi

I re della pizza sfornano a Milano

Dal 28 al 30 ottobre la prima edizione di Che Pizza! che permette di incontrare i migliori pizzaioli gourmet e di assaggiare le loro creazioni

Per il Gambero Rosso “Al Carroponte” è il miglior bistrot d’Italia



Oscar Mazzoleni

Al Carroponte di Bergamo, l’eno-bistrot di via De Amicis, a Bergamo, realtà giovane ma ormai consolidata nel panorama della ristorazione orobica, è stato insignito del premio speciale come “Migliore Bistrot dell’Anno” sull’intero territorio nazionale. Il riconoscimento è arrivato dal Gambero Rosso, nell’ambito della presentazione della guida Ristoranti d’Italia 2017 avvenuta a Roma nei giorni scorsi. La

professionalità e la determinazione del patron, Oscar Mazzoleni, come pure del suo staff, hanno portato a questo significativo riconoscimento a solo due anni dall'apertura, dimostrando come le proposte di spessore siano in grado di sfidare le leggi di un mercato sempre più difficile come quello della ristorazione. Mazzoleni, patron e anima del locale, ha sottolineato che la filosofia moderna del bistrò consiste nel "fondere tradizione e innovazione in modo armonico". Una caratteristica, questa, che emerge in modo evidente varcando la soglia del locale: il carroponete da cui prende il nome e che sovrasta il bancone del wine bar è simbolo della continuità col passato, ma coabita in modo armonioso con la modernità degli spazi circostanti, in cui il legno si fonde col ferro e con l'alluminio. Per Mazzoleni la proposta del bistrò si traduce in "uno spazio dove poter gustare piatti e vini importanti in un'atmosfera confortevole, all'interno di un ambiente ricercato ma informale", dove i dettagli sono curati nei minimi particolari ma appaiono all'ospite estremamente naturali. L'attribuzione del premio come Bistrot dell'Anno secondo la Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso è per Mazzoleni "un risultato grandissimo, a cui non avremmo mai osato pensare e che ci riempie di orgoglio e di entusiasmo per il futuro".



Pochi giorni prima, Al Carroponete aveva ricevuto anche il premio Vite Colte de L'Espresso, attribuito alle migliori eno-tavole dell'anno presenti nella Guida I Ristoranti d'Italia 2017. "Essere una delle migliori eno-tavole dell'anno – sottolinea Mazzoleni – significa offrire non solo una cucina

di qualità, attenta alle materie prime e ai dettagli senza eccessivi formalismi, ma anche poter scegliere la bottiglia o il calice da abbinare al piatto all'interno di una carta dei vini ricca di proposte importanti, che oggi si avvicinano al migliaio".

Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

La svolta della Regione: «Basta prodotti tipici, è ora dei prodotti distintivi»

Secondo l'assessore all'Agricoltura Gianni Fava: «Al consumatore non interessa che lo hai sempre fatto, ma che lo hai fatto solo tu». E l'internazionalizzazione è una strada obbligata, «ma non per tutti»