

Alimentari Turani, quando dietro al banco vince la tradizione

Il negozio di Valbrembo, aperto nel 1920, è l'ultimo rimasto dei cinque storici del paese. Serena, figlia di Germano, rappresenta la terza generazione. «Ho imparato tanto dai miei genitori, soprattutto a tenere fermo l'obiettivo della qualità a prezzi giusti»

Mille modi di servire il caffè. Scatta il concorso online

Dal primo agosto al 9 ottobre il contest per gli esercenti "Come personalizzi il tuo caffè?", che premia le immagini del servizio più creativo e "cortese". Al vincitore un corso di "Sommelier dell'Espresso". Un'iniziativa firmata Fipe e Ica - Associazione italiana caffè

Bergamo, i Vip si raccontano

a frigo aperto

Lo stile di vita ed il rapporto con il cibo letto tra gli scomparti dell'elettrodomestico. Un gioco al quale si sono prestati il calciatore Gianpaolo Bellini, la foodblogger Vatinee, il provveditore Patrizia Graziani e Il Bepi

Grigliate, ecco che pesci pigliare

La cottura alla brace è una buona occasione per valorizzare rombi, triglie, seppioline, orate, crostacei, sarde, sgombri, spada, tonno e tanto altro ancora. Un modo semplice per preparare antipasti o secondi piatti estivi, a patto di seguire le giuste regole. I consigli di tre esperti, che il pesce lo maneggiano tutti i giorni

Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d'Argon due serate per degustarle

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco

Treviglio, il negozio gourmet già guarda al Canada

Omar Buttinoni, ex “Volo a vela” di Valbrembo, ha lanciato un nuovo alimentari con prodotti selezionati. Dopo l'estate raddoppierà con un franchising a Monza mentre sono in corso contatti per sbarcare a Vancouver

Bergamo e l'aperitivo, ecco i must dell'estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo

La sfida di “Francesco”, imprenditore a 22 anni



Francesco e Stefano
Rampolla

Si chiama “Francesco” la Gelateria Artigianale Italiana appena aperta a Torre Boldone, in via Donizetti, davanti alla scuola media. È una start up che vede in campo un giovane imprenditore bergamasco di soli 22 anni, Francesco Rampolla. Il quale, con l’aiuto del fratello gemello Stefano, ha deciso di investire sul proprio territorio di residenza. Sì, perché Francesco, oltre ad aver denominato la sua nuova impresa con il proprio nome, ricordando anche quello del nonno, ha voluto – con l’apertura dell’attività – rimarcare il senso di appartenenza al proprio ambito e, in qualche modo, fare da traino per i giovani che, come lui, hanno un sogno nel cassetto. Studi alberghieri a Nembro, tappe nelle cucine stellate dei fratelli Cerea, Da Vittorio (dove impara il rispetto per le materie prime), di Patrick Guilbaud, a Dublino (dove comprende ancor di più il valore dei prodotti italiani) e di Alain Ducasse al Louis XV presso l’Hotel de Paris di Monte Carlo (dove affina il metodo), Francesco, tornato in Italia, decide di focalizzare la sua attenzione sul gelato artigianale, il suo sogno, appunto. E dopo una breve esperienza alla “Romana”, in centro a Bergamo, e in altre gelaterie della provincia, compie il grande passo. Ed ecco

“Francesco”.



Una sfida non certo facile, a soli 22 anni e, soprattutto, senza una tradizione di famiglia alle spalle. «Ci voleva coraggio – commenta Rampolla -. Non mi è mancato, grazie al supporto della mia famiglia, ma anche di Fogalco e dei Lions della Valseriana». «La gelateria è “Artigianale” – sottolinea Francesco – perché facciamo tutto in casa, con tanta passione e con prodotti selezionati e di prima qualità. Non a caso, scegliamo noi gli ingredienti al mercato della frutta o dai nostri migliori contadini, cercando di instaurare rapporti solidi che durino nel tempo. È “Italiana” perché voglio valorizzare il nostro territorio e la nostra agricoltura. Per questo abbiamo sposato l’idea del “meno è meglio”, avvalendoci di aziende in sinergia con la nostra filosofia e con le nostre esigenze, come Agrimontana e Domori». Pochi i gusti in offerta – tra questi gli immancabili pistacchi di Bronte Dop e la nocciola Igp del Piemonte – ma tutti all’insegna della qualità, con particolare attenzione anche al mondo vegano e alle intolleranze alimentari. «Produciamo anche torte gelato, semifreddi, ghiaccioli alla frutta e stecchi gelato – evidenzia Francesco -, oltre a ottime cremolate di frutta fresca di stagione. La stagionalità, in effetti, è importantissima per poter offrire la migliore qualità dei prodotti». Provare per credere.

Dodici i birrifici bergamaschi nella Guida di Slow Food



Ben 12 birrifici segnalati e cinque eccellenze in evidenza, cinque "Grandi birre", di assoluto valore organolettico, da non perdere: la Aeresis Black Ale di Elav, la Caliban di Endorama, la Dark Side di

Valcavallina e la Bulk e la Killer Queen di Hammer. Cresce, di numero e di valore, la presenza dei produttori bergamaschi sulla "Guida alle birre d'Italia 2017" edita da Slow Food. La quinta edizione ha riservato dignità di pubblicazione ai birrifici **Lemine** di Almenno San Salvatore, **La Ghironda** di Brusaporto, **Dom Byron** di Clusone, **Elav** di Comun Nuovo, **Hop Skin** di Curno, **Valcavallina** di Endine Gaiano, **Endorama** di Grassobbio, **Sguaraunda** di Pagazzano, **Birrificio del Lago** di Sarnico, **Otus** di Seriate e **Hammer** di Villa d'Adda. Nell'elenco figura anche il birrificio **Via Priula** di San Pellegrino, ma inserito con quattro etichette (Loertis, Rosa, Camoz e Morosa) tra le beer firm, ovvero i birrifici produttori senza impianto di proprietà. Quest'ultima è un' importante novità di questa

edizione. La Guida ha infatti deciso di inserire tutte le beer firm a patto di chiarire l'indicazione del birrificio che produce le birre, almeno sul sito internet e sui social di riferimento, in questa prima fase, e di adeguare, appena possibile, anche le etichette sulle bottiglie. "È stato un passaggio tutt'altro che semplice – sottolineano i curatori della Guida -, ma molti beer firmer hanno capito che questa richiesta nasce soltanto dalla voglia di fornire una corretta informazione ai consumatori e ci hanno seguito".

Le birre assaggiate per l'edizione 2017 sono state più di 2.700. "Abbiamo cercato profondità e carattere, purché accompagnati da equilibrio, da quel bilanciamento che rende una birra dinamica e divertente e che spesso risulta vincente nell'abbinamento con i piatti. Il tutto senza perdere mai di vista lo sguardo del consumatore non appassionato e per questo ci sentiamo di consigliare quelle birre che sono sì caratteriali e profonde, ma senza perdere in equilibrio e piacevolezza".

Tornando alle etichette bergamasche, nella sezione "Le Chiocciole" – ovvero, i birrifici che alla Guida sono piaciuti in modo speciale per la qualità e la costanza dei prodotti, per il ruolo svolto nel settore birrario nazionale e per l'attenzione al territorio e all'ambiente – troviamo solo Elav.

Nessuna etichetta bergamasca nelle "Bottiglie", il segmento riservato ai birrifici che esprimono un'elevata qualità media su tutta la produzione e che hanno convinto particolarmente per le birre più complesse, articolate, di grande carattere e profondità.

Va meglio nella sezione "I Fusti", le aziende che esprimono per la Guida un'elevata qualità media su tutta la produzione e convincenti particolarmente per le birre più semplici, facili da bere, ma che mantengono grande personalità: qui figurano Valcavallina, Endorama e Hammer.

Tra le birre “Slow” che, oltre ad essere eccellenti per valore organolettico, sono in grado di emozionare, perché raccontano la storia di un territorio, di un birrificio o di un birraio, la Guida inserisce solo la “Punks Do It Bitter” di Elav.

Un raggruppamento ben più corposo lo troviamo invece nella sezione “Birre quotidiane” (grande qualità organolettica che ha come caratteri principali equilibrio, semplicità e piacevolezza) dove spiccano la No War di Elav, la Tsunami di Hop Skin, la Albarossa, la Calypso e la Sunflower di Valcavallina, la Malombra, la Milkyman e la Vermillion di Endorama e la Wave Runner di Hammer.

Il Questore: «A Bergamo ho trovato una ristorazione di qualità»

Parla Girolamo Fabiano, raffinato gourmet, che sottolinea: «Mi hanno colpito i valori e la passione. Purtroppo in pochi praticano la cucina tipica bergamasca». «Un'eccellenza? I vini di Casa Virginia di Antonio Lecchi»