

La Confraternita di San Lucio apre le porte al “Re del Taleggio”

Il Caseificio Taddei di Fornovo chiamato a far parte dell'associazione che riunisce tutte le figure che si sono distinte in campo caseario a livello nazionale. «Il miglior riconoscimento al lavoro fin qui svolto, sia nel caseificio sia in ambito istituzionale». «Bergamo? Ha molte potenzialità, a patto di eliminare l'obsoleta diatriba tra i produttori di montagna e pianura»

Riva di Solto, ecco la sagra che esalta il pesce di lago

Dal primo al 3 luglio l'appuntamento storico con i piatti a base di pescato locale e lo scenario del lago

Festambiente a Lago, a Castro torna la sagra gourmet

Fino al 3 luglio all'area feste sul lungolago piatti da chef in piazza, come gli gnocchi di zucca in bottarga di lago, il filetto di coregone gratinato in passerella (omaggio alla installazione di Christo), l'anguilla di nonna Agnese

Bergamo vista da Gualtiero Marchesi. Peccato che i formaggi siano camuni

Il progetto #SaporeinLombardia di Explora offre sette itinerari firmati dal maestro della cucina. C'è anche il capitolo Bergamo e le Valli, con un piccolo sconfinamento

Steak, il regno della tagliata strizza l'occhio al franchising

«Suddivido i ristoranti in categorie: ci sono quelli dei grandi chef, che fanno una classe a parte; ci sono i ristoranti a conduzione familiare, che hanno le loro caratteristiche ben precise, poi ci sono i ristoranti cinesi. Noi, invece, siamo per il gusto urbano in continuo divenire di piatti e sapori: vogliamo far mangiare bene con prodotti italiani sani ad un giusto prezzo». Così Marina Bongiorno, imprenditrice di successo nel settore dell'abbigliamento e dell'attrezzatura antinfortunistica, interpreta il ruolo dello Steak Restaurant, in via Fermi al numero 10 a Curno, del quale è titolare. «Un bel salto dall'antinfortunistica alla ristorazione? Sì, certamente – ammette –, ma c'è un filo conduttore. Il progetto è nato per caso ma è stato approfondito. Il legame della nostra azienda storica con il

mondo della ristorazione è infatti radicato, visto che forniamo divise per il personale di cucina e di sala a diverse realtà in tutta Italia comprese le scuole professionali. I contatti quindi non mancano ad ogni livello per poter attingere informazioni e professionalità con un interscambio di idee».



Il locale, è molto bello con i suoi arredi che uniscono sapientemente stile essenziale e tocchi originali e, soprattutto, accogliente dai colori rosso e nero che risaltano. Altre definizioni sarebbero riduttive, visto che con la professionalità e cordialità del personale di sala ci si sente immediatamente a proprio agio, accompagnati anche da una discreta musica in sottofondo. Come sempre, comunque, l'attenzione maggiore va a ciò che viene servito in tavola, che viene presentato con un originale e curato menù tutto illustrato, quasi per gratificare prima gli occhi e poi il palato. Piatti unici, antipasti, primi, secondi di carne e pesce, pizze, insalatone in crosta di pizza, carta dei dolci, carta dei vini: una proposta completa con un mix di innovazione e tradizione tra cucina italiana ed internazionale a prezzi decisamente equi. I primi vanno dagli 8 ai 12 euro, i secondi di pesce dai 10 ai 17 di gamberi e scampi alla catalana, le tagliate, servite con contorno, da 15.50 a 21 per quella di filetto, senza contare l'interessante soluzione del "Basta un piatto". La nota in più è che il coperto non si paga mai, altro punto a favore del mettere a proprio agio gli ospiti.



«Abbiamo quattro cuochi, uno per ogni settore, e non lasciamo nulla all'improvvisazione – spiega la patronne –, usiamo soprattutto materie prime certificate. Il menù cambia ogni sei mesi e per la pausa pranzo abbiamo sempre un piatto del giorno a prezzo economico

(primo, secondo e contorno più acqua e caffè a 10 euro, oppure c'è il del piatto speciale a 15 euro *ndr.*). La nostra è anche una clientela bussiness e il nostro obiettivo principale, come detto, è quello di trovare il giusto rapporto tra prezzo e qualità. Cerchiamo la massima soddisfazione del cliente e non mettiamo certo in gioco la buona reputazione ottenuta nel tempo dalle aziende della nostra attività principale, anzi cerchiamo sempre di migliorarci. Può sembrare un paradosso, ma forse è meglio non essere nati ristoratori, così ci mettiamo più attenzione e curiosità per arrivare a delle novità e comunque a fare bene sempre». Dell'accattivante carta una parte rilevante è dedicata alle tagliate. Ci sono la degustazione del tris di tagliate, la tagliata allo Steak, la tagliata di filetto allo Steak, la tagliata rucola, grana, aceto balsamico e pinoli, la tagliata profumata alla salsa Steak e la tagliata francese. Per non farsi mancare nulla c'è anche la tagliata di pollo con rucola, pomodorini e ricotta salata. «Ebbene sì, siamo specialisti sulle tagliate – ricorda Marina Bongiorno –. Anzi, in verità, non ne facciamo un mistero, ci siamo autoincoronati "re della tagliata" e facciamo il possibile perché questo titolo non venga messo in discussione. Si tratta solo di provare!» Ambiente e cucina meritano senz'altro una visita, a maggior ragione se si considera che il conveniente rapporto qualità-prezzo ricercato dalla proprietà è stato senz'altro raggiunto.

I punti di forza della formula



Marina Bongiorno

Un'idea nata per essere replicata. Non poteva infatti fermarsi solo a Curno l'iniziativa di Marina Bongiorno con la realizzazione, per il momento, dell'unico Steak Restaurant. È pronto infatti il pacchetto globale degli accordi economicocontrattuali per lo sviluppo di una rete in franchising. E scegliere Steak Restaurant significa poter disporre della certezza di un prodotto di qualità con materie prime certificate e in grado di soddisfare tutti i palati e la sicurezza di un menù capace di esercitare un forte appeal in linea con i trend di un consumo veloce, dinamico ed economico. Cosa chiede Steak Restaurant ai propri partner? La collocazione in aree anche non principali ma centrali, caratterizzate dalla presenza di uffici e zone commerciali che garantiscano un discreto bacino d'utenza anche negli orari diurni e la replica del format del locale originale con sala rossa e sala nera, stile minimalista post industriale, televisori che trasmettono sfilate di moda, oggetti preziosi (troni, cornici d'oro, ecc.), atmosfera intima, sottofondo musicale. I cani sono benvenuti, la griglia è a vista e il menù in diverse lingue. Menù che varia ogni sei mesi e che comprende piatti italiani e internazionali come la famosa tagliata alla francese con salsa Steak, la paella, i primi

piatti di pasta fresca e i piatti di pesce. Alla pizza è stato riservato nella carta un trattamento particolare in quanto ad ogni tipo è stato abbinato un famoso Fashion brand. Ecco quindi che la pizza margherita è diventata pizza Prada, la napoletana Dolce & Gabbana e via di seguito. Tutto comunque è molto chiaro nel menù. Steak Restaurant fornirà ai propri affiliati un periodo di formazione di almeno tre mesi per il direttore, lo chef, il pizzaiolo e il responsabile di sala, un manuale operativo in particolare per la preparazione dei piatti e dettagli sulla loro composizione, le norme per l'accoglienza del cliente ed un piano di marketing e attività di comunicazione.

Steak Restaurant

via Fermi, 10

Curno

tel. 035 462504

www.steakrestaurant.it

chiuso la domenica

Parre, sapori tipici in abito

tradizionale

Sabato 25 e domenica 26 giugno il paese fa un tuffo nel passato mostrando la vita quotidiana di cento anni fa. Negli stand prodotti locali, nei ristoranti menù a tema e i bambini potranno imparare a fare gli scarpinocc e i capù

Tra Venezia e Chiasso brillano le “stelle” bergamasche

I cuochi in erba, sempre più di qualche anno fa, cercano di diversificare le proprie esperienze su vari tipi di cucine e così spesso si concedono trasferte fuori provincia (per non dire al di fuori dall'Italia) per crescere e capire meglio quali sono le opportunità che offre il mondo della ristorazione al giorno d'oggi. Magari giusto come apprendistato per poi lanciarsi in prima persona nell'apertura di un proprio ristorante. Ed è questo un processo naturale che va sicuramente oltre il difficile momento che vive l'economia del Mediterraneo o la volontà di guardare fuori dal proprio orto e che, in realtà è figlio dell'estrema facilità con la quale sempre più si viaggia e si ricercano nuove emozioni, o nuove fonti di ispirazioni diverse da quelle circoscritte a un unico territorio. Ne abbiamo parlato un paio di numeri fa con l'esempio di Francesca Parazzi, sous-chef del Marchal di Copenhagen, che, oltretutto, ha già lasciato il vecchio ristorante per aprire insieme al cuoco Christian Gadiant il nuovissimo Spontum, sempre nella capitale danese. Un segnale inequivocabile di come tutto ormai accada più rapidamente e le

opportunità per crescere, specie su piazze più dinamiche e meno tradizionaliste, siano all'ordine del giorno. Restando invece più vicini a casa, i bergamaschi d'asporto ai fornelli iniziano a diventare un piccolo e nutrito gruppo. Ma non solo, oltre a farsi le ossa, spesso si fanno notare per la bravura, per la dedizione al lavoro e per le capacità di fare gruppo.



Alba Rizzo (prima a destra) è chef al Venissa

E' il caso, ad esempio, di Alba Rizzo, ventitreenne originaria di Verdellino che da neanche un mese rappresenta il 25% di un team affiatato e giovane, impegnato in quel di Venezia sull'Isola di Mazzorbo, nella cucina del ristorante Venissa (www.venissa.it). Alba, infatti, si occupa dei primi (soprattutto paste fresche e ripiene) in una brigata di quattro cuochi (caso forse unico al Mondo di un ristorante con un stella Michelin che mette in fila otto mani distribuite su antipasti, primi, secondi e dolci), nell'oasi di quiete creata qualche anno fa da Gianluca Bisol, uno dei più conosciuti produttori di prosecco. Qui ci si trova tra gli orti curati dai pensionati del luogo, circondati da bucolici paesaggi lagunari, con la vicinissima Burano a un tiro di schioppo visto che basta attraversare un ponte per raggiungerla, e la curiosità di una microproduzione di vino che vede qualche migliaio di bottiglie, il relax un po' contadino oltre a una cucina di ispirazione decisamente local. Alba ha lasciato, almeno per ora, la campagna bergamasca dopo un lustro

trascorso tra il Civico 17 a Ponteranica e la Braseria di Luca Brasi a Osio Sotto.

“Ed è stata una scelta meditata” dice ora “perché volevo mettermi alla prova e uscire dal guscio. Certo, questo non è il ristorante classico e turistico di Venezia. Lo si raggiunge con un po' di fatica in mezz'ora di vaporetto e a Mazzorbo si è sempre un po' isolati, ma forse è anche un vantaggio quello di non avere troppe distrazioni, almeno per me, così ho il tempo di pensare un po', di ragionare sui piatti in modo di trovare con la giusta tranquillità la mia strada. Oltretutto sono finita a lavorare in un team giovane e spigliato, con altre due ragazze, una serba e una napoletana, e anche se io sono l'ultima arrivata il feeling è quello giusto. A Venissa mi occupo dei quattro primi, che di solito sono una pasta fresca, una secca, un risotto e uno gnocco, quasi sempre presenti nel menù”. Uno dei primi che Alba prepara è l'ottima pasta Verde Mare, con spaghetti Benedetto Cavalieri in salsa di zucchine e menta, con colatura e alici marinate cui si aggiunge un crumble di pinoli tostati.

Lasciando poi la laguna e avvicinandoci alla nostra provincia, Mauro Boroni invece, altro bergamasco doc, ha scelto la Svizzera, ed è diventato ormai da qualche tempo l'uomo di fiducia di Andrea Bertarini, cuoco stellato del ristorante Conca Bella di Vacallo, una frazione di Chiasso(www.concabella.ch). Forse è proprio questa la miglior cucina che si può incontrare oggi nel Canton Ticino, con i suoi piatti moderni e di grande fascino estetico, ma ricchi di sapore e che sanno affidarsi a un piglio rustico quando questo serve, vedi il caso dei Ravioli ripieni con capretto alle erbe, spugnole, mandorla e aglio nero, o dell'originalissimo Piccione di Bresse in doppia cottura, con rabarbaro e Campari.



Mauro Boroni

Oltretutto approfittando di una cantina di tutto rispetto, riconosciuta come una delle meglio fornite in Svizzera e che, se non bastasse l'ottima cucina, da sola vale il viaggio. Il trentenne Boroni a dire il vero non è alla sua prima esperienza in un grande ristorante, visto che prima di passare al Conca Bella ha frequentato Aimò e Nadia a Milano e prima ancora ha seguito nelle sue scorribande Chicco Coria, sin dall'apertura della sua locanda Salvia e Rosmarino in quel di San Pellegrino Terme. Poi un altro bergamasco, Dario Ranza, altro orobico da esportazione e storico titolare della cucina dell'Hotel Villa Principe Leopoldo di Lugano da qualcosa come un quarto di secolo lo ha introdotto al Conca Bella. Ora, e almeno per i tre mesi estivi, Mauro Boroni ritorna al lago a spadellare sul rooftop del ristorante Panorama ospitato all'interno dello Swiss Diamond Hotel, dove si trasferisce temporaneamente la cucina del Conca Bella approfittando della bella stagione.

**“Premiate trattorie
italiane”, nel club entra**

anche la Visconti di Ambivere



Da sinistra: Alessandro Rota, Roberto e Daniele Caccia, Fiorella Visconti e Giorgio Caccia

La capacità di trasformarsi senza perdere la propria vocazione ha portato qualche settimana fa alla Trattoria Visconti un importante riconoscimento: l'ammissione all'associazione "Premiate trattorie italiane", un sodalizio di osti dal Friuli alla Puglia legati da una filosofia comune, la salvaguardia delle tradizioni e lo sguardo al futuro. L'associazione è nata nel 2012 e raccoglie otto osti, premiati – di qui il nome – dal tempo, dalla storia e dalla clientela. Insomma, il gotha delle osterie italiane. Dopo essersi ritrovati per anni a incontri e premiazioni, serate gastronomiche e convivi, hanno deciso di dar vita a questa singolare associazione che ha lo scopo di innovare la tradizione e proiettarla nel futuro. La trattoria di Ambivere si aggiunge a insegne come Amerigo 1934 a Savigno (Bologna), Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (Milano), Antichi Sapori a Montegrosso di Andria (Barletta-

Andria-Trani), Caffè la Crepa a Isola Dovarese (Cremona), La Brinca a Ne di Valgraveglia (Genova), Locanda Devetak a Savogna di Isonzo (Gorizia) e La Locandiera di Bernalda (Matera). I requisiti per diventare soci sono rigidi: forte identità gastronomica locale, prodotti poveri del posto, ricerca delle materie prime e del modo di lavorare, impegno a far conoscere il proprio territorio ai clienti. Un altro paletto fondamentale è il prezzo: per le Premiate Trattorie Italiane, un menù della tradizione composto da antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, acqua e caffè non deve superare i 50 euro a persona. Per festeggiare il nuovo ingresso bergamasco, i premiati osti si riuniranno nell'annuale cena dell'associazione alla Trattoria Visconti. La cena si terrà lunedì 27 giugno e sarà realizzata, come di tradizione, a più mani da tutti i ristoratori del sodalizio. «Siamo molto felici di far parte di questo gruppo perché ci consente uno scambio di conoscenze con gli altri patron – commenta Daniele Caccia -. Spostandoci di pochi chilometri, abbiamo modo di assaggiare dei piatti diversi, modi di cucinare diversi. È un arricchimento prezioso». «Il nostro lavoro – aggiunge – rimane lo stesso di sempre, cucinare i piatti regionali o locali e valorizzare il nostro territorio. Ogni zona ha delle tradizioni uniche, l'importante che si continuino a cucinare e non vadano perse. È la filosofia dell'associazione che tutti noi condividiamo».

La tradizione si racconta anche sul web



Trattoria Visconti, dettagli

Uno si immagina che le trattorie – quelle vere, che puntano sulla filiera e sul rispetto religioso per la cucina locale – siano l'ultimo baluardo/avamposto, il più tenace, delle tradizioni e quindi le realtà più lontane dall'innovazione. Non è così. L'Ascom, nel corso dell'ultima assemblea annuale, tenutasi poche settimane fa a Bergamo, ha scelto proprio un oste come esempio di imprenditore proiettato al futuro, tra tutti i patron di ristoranti del territorio. «La Trattoria Visconti di Ambivere ha dimostrato che anche il ristorante più legato al passato può aprirsi al futuro senza rinnegare la propria anima ha spiegato il direttore Oscar Fusini. La trattoria, aperta nel 1932, ha conservato lo spirito di un tempo, ma ha saputo cogliere le novità del mercato in evoluzione. Fiorella Visconti e Giorgio Caccia insieme ai figli Roberto e Daniele sono riusciti nella sfida, in apparenza impossibile, di conciliare tradizione e cambiamento. «La prima e vera innovazione – dice Daniele Caccia – è stato andare controcorrente nella proposta,

preparare le ricette storiche della Bergamasca e della famiglia in risposta all'appiattimento dei sapori».

I piatti della tradizione e le ricette di bisnonna Ida negli ultimi anni sono state affiancate da un menù vegano. La cantina si è allargata dai vini blasonati, alle etichette più nuove sino alle birre. Al ristorante si è aggiunto un orto di erbe. Infine, l'innovazione più grande: la trattoria ha portato la sua tradizione in rete. Tre mesi fa ha fatto debuttare un nuovo sito web (il quinto), facilissimo da gestire. Grazie alla collaborazione con la start up bergamasca Onlime, infatti, le news del sito si aggiornano automaticamente dai post sulla pagina Facebook. Il sito web si propone come una vetrina del ristorante: dà la possibilità di entrare nel locale, pregustare i piatti, conoscere i volti di chi lavora in sala, in cucina, sapere delle novità di stagione, ma anche di prenotare e di regalare un cena con pochi click. «Ci mettiamo la faccia, indichiamo chi siamo e cosa facciamo» dice Caccia che avvisa: «Sul web occorre dare le informazioni che interessano di più, come orari, giorno di chiusura e soprattutto i prezzi. Noi facciamo i casoncelli con la ricetta della bisnonna Ida e diciamo che costano 10,50 euro. Chi va sul sito è contento di sapere quanto sono buoni, ma lo è ancora di più se sa quanto spende». Per ora il sito propone soprattutto testi e immagini ma la trattoria è decisa a puntare sui video «perché sono quelli che funzionano di più». Il filmato della patron Fiorella che prepara i casoncelli e spiega ingredienti e passaggi in dialetto bergamasco, con sottotitoli in italiano ha avuto un successo clamoroso ed è diventato presto virale registrando più di 30mila visualizzazione e 250 condivisioni.

Numero uno al mondo, Bottura: «È la cultura l'ingrediente principale in cucina»

Incoronato nella notte al vertice della classifica "50 Best Restaurant", lo chef modenese ribadisce un concetto chiave del proprio percorso. Ce lo aveva illustrato in un'intervista che vi riproponiamo

Arlecchino, da mezzo secolo protagonista della ristorazione bergamasca

Il 12 giugno del 1967 Franco Previtali e Orazio Lazzari aprivano il locale in piazza Sant'Anna, scommettendo, primi tra i bergamaschi, sulla pizza. Domenica saranno 49 anni di buona cucina e ospitalità "come a casa"