

Vincanto: a Carvico protagonista tutto il buono dell'Isola e della Valle San Martino

Da domani a domenica al Parco Serraglio degustazioni dei vini del Monte Canto e menù tipici del territorio.

Vino e buon gusto a km 0 per mettere in mostra tutto il buono dell'Isola e della Valle San Martino. Da oggi a domenica al Parco Serraglio di Carvico si alza il sipario su Vincanto, Percorso d'avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto con vini e menù tipici del territorio. Alla sua prima edizione, Vincanto è un evento focalizzato sul territorio, pensato dalle Proloco di Carvico, Sotto il Monte e Villa D'Adda e con il patrocinio dei tre Comuni coinvolti che hanno deciso di unire idee e forze per proporre una quattro giorni dedicata all'enogastronomia locale.

Al parco saranno infatti ospiti le cantine e i ristoratori dei paesi del territorio che ogni sera proporranno menù e vini tipici: i piatti degli chef (del Ristorante La Corte del Noce, Ristorante Cà Maitino, Trattoria Visconti, Locanda Mandelli, Dolceria Fatur Cisano, Hotel Ristorante Fatur, Cascina Rigurida, Taverna Covo dell'Artista, Yoog-Le Golosità Sotto il Monte) saranno accompagnati dai vini delle cantine locali (Azienda agricola La Cà, Azienda Agricola Tosca, MezzaRipa, La Cantina Il Vigneto La Cascina, Cantina Val San Martino, La Rossera azienda agricola, Azienda Agricola Sant'Egidio, Azienda Agricola Tassodine).

Sarà possibile anche partecipare ad un percorso di avvicinamento ai vini che si terrà per tre serate (ore 20.30 – 22.00) a numero chiuso (costo iscrizione 50 euro per tre

serate: vini rossi, vini bianchi, spumanti. Iscrizione presso Ca' Bùsa Social bar 34929637909). Sempre presso Ca' Busa Social Bar tutte le sere, dalle 19 alle 23, accesso libero alla degustazione di vini, ad un costo di 10 euro. Ad accompagnare ogni serata anche musica ed eventi culturali.

La consegna della targa alla famiglia Bolognini

Durante «Vincanto» anche la cultura farà la sua parte e la Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, ospiterà diverse serate: si comincia giovedì (ore 21.30) con la consegna della targa di riconoscimenti agli eredi del viticoltore Riccardo Terzi, mentre sabato (ore 18) alla famiglia Bolognini della storica trattoria omonima. “A ricordo di **Gianbattista Bolognini**. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio” è il messaggio inciso sulla targa.

“Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo”.

Tra le altre iniziative si ricorda anche la presentazione dei volumi “Casoncelli” e “Stracchini” editi dal Centro Studi Valle Imagna dell'autrice Irene Foresti (venerdì ore 17.30). Si chiude domenica (ore 10.30) con la presentazione del volume

“Oltre il confine, narrare la Val San Martino” – completamente tradotto in inglese – in collaborazione con la storica Cantina Val San Martino di Pontida, la prima costituita nella Bergamasca.

Orari: giovedì, venerdì e sabato dalle 19 alle 23; domenica dalle 10 alle 16.30. L'ingresso al parco è libero.

Addio a Pierangelo Cornaro, lo chef-ristoratore che ha fatto scuola

Bergamo saluta l'indimenticato chef-patron della Taverna Colleoni e Dell'Angelo

Bergamo saluta Pierangelo Cornaro, chef-patron che ha fatto grande la ristorazione, promuovendo l'arte dell'accoglienza e della cucina gourmet. Con il suo *savoir faire* inconfondibile sapeva accogliere ai tavoli e illustrare al meglio ogni singola portata. E in cucina, dopo aver collezionato importanti esperienze all'estero, portava innovazione e respiro internazionale. Dopo il diploma, negli anni Sessanta, partì per lavorare all'estero in importanti strutture

ricettive e ristoranti in Germania, a partire dal Kempisky di Berlino, e poi in Polonia, Danimarca, Svezia, Francia ed Egitto. Tornò a Bergamo nel 1973, richiamato all'ordine da papà Giuseppe, che gli affidò la gestione della storica insegna di famiglia, il "Dell'Angelo" di Borgo Santa Caterina, ristorante apprezzato per la cucina tipica tradizionale. Con la sua gestione il locale si trasforma, si sgancia dalla tradizione e vira su una cucina gourmet di respiro internazionale. Dopo due anni, nel 1978, conquista la prima stella Michelin, riconoscimento riconfermato fino al trasferimento in Piazza Vecchia, dove inizia il successo della "Taverna Colleoni dell'Angelo". Pierangelo Cornaro, che avrebbe compiuto ad agosto 77 anni, è stato un rappresentante impegnato della ristorazione, ricoprendo per molti anni e mandati consecutivi il ruolo di consigliere del Gruppo Ristoratori Ascom, fino al 2016. "Era sempre pronto a collaborare con l'associazione e a mettere al servizio dei colleghi la sua esperienza, senza mai risparmiarsi- lo ricorda così il direttore Ascom Oscar Fusini-. Ha cresciuto e fatto diventare grandi chef e maitre che ora tengono alta la bandiera della ristorazione bergamasca nel mondo". Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom lo ricorda come "un maestro". "Molti ragazzi che hanno iniziato da lui hanno avuto carriere davvero brillanti- sottolinea Petronilla Frosio, che non dimentica come tra gli chef in erba diventati illustri, cresciuti con Cornaro, ci sia anche suo fratello Paolo, una stella Michelin "Da Frosio" ad Almè-. Ha anticipato i tempi, svecchiando e rivoluzionando la cucina bergamasca, con piatti dal respiro internazionale. Non si è mai risparmiato per la categoria, contribuendo a tutelare, oltre che a fare grande, la nostra ristorazione". I funerali di Pierangelo Cornaro, che lascia la moglie Ivana e il figlio Nevio, suo braccio destro, da sempre a fianco alla Taverna del Colleoni, si svolgeranno oggi, 16 giugno, alle 15 in Duomo, in Città Alta.

**nella foto, scattata per Ingruppo, Pierangelo Cornaro a*

sinistra con il figlio Nevio

Dall'Alta Val Seriana il gusto della transumanza: nasce il gelato al fieno

Una novità che verrà presentata alla Festa del Fieno e dei Prati stabili in programma a Gradella di Pandino (Cr) dal 10 al 12 giugno



Viene proposto in pubblica degustazione il “gelato al fieno”, un’eccellenza sinora preparata solo da qualche chef in ristoranti prestigiosi.

Il fieno arriva da Nasolino (800 metri), una località della Valzurio (comune di Oltressenda Alta), che culmina nel “retro” della Presolana. Una di quelle valli che una certa retorica definisce “incontaminate” perché

poco o nulla interessate dal boom dell’edilizia turistica. Il fieno di qui è figlio dell’erba morbida e sottile, trapuntata di fiori come salvia e centaurea.

Da Nasolino innumerevoli esponenti delle famiglie Baronchelli, Messa e Pedersoli hanno intrapreso, nei secoli, la transumanza

verso le pianure, diffondendosi dal Lodigiano alla bassa bresciana, passando per il Cremasco. Si fa fatica a credere come da piccoli paesi e ancor più piccole contrade siano originate casate che sono sparse per mezza pianura lombarda. Eppure è così. La transumanza con le mandrie bovine è durata cinque-sei secoli e le famiglie che si fermavano definitivamente in pianura venivano sostituite da nuove che entravano nel ciclo. Così hanno popolato le basse e hanno costruito le realtà zootecniche e casearie. Ricordiamo che anche a Crema vi era una grossa industria di latticini, la Angelo Arrigoni, famiglia della val Taleggio, che operò tra il 1922 e il 1954.

E proprio a Crema, città lungo il Serio, nasce il gelato del fieno. Unendo la passione di due personaggi: quella di Andrea Messa per la montagna e l'agricoltura e quella per il gelato da materie prime fresche e bio di Giovanni della Cremeria Unika di Crema. Messa da bambino ha fatto in tempo a fare a piedi la transumanza sino a Leno nella bassa bresciana e, da qualche anno, ha dato vita all'Associazione grani asta del Serio (che, tra l'altro, ha riscoperto il mais delle Fiorine di Clusone) e al progetto PanPrat (per rilanciare la pecora da latte nelle valli bergamasche). Andrea, inizialmente, era un po' scettico riguardo al gelato al fieno, poi si è appassionato all'idea e l'ha attuata.



Oggi sale tanto fieno dal Cremasco verso le valli (prima scendevano le vacche a mangiarlo in inverno in pianura) ed è curiosa e bella la storia di qualche chilogrammo di fieno super selezionato, prodotto con cura amorevole, che fa il



percorso inverso per diventare qualcosa di particolare: non essere consumato dalle mucche ma, sia pure nella sua essenza, dalle persone: dall'alta val Seriana al Cremasco. Si è aggiunto un tassello a questa storia di scambi ecologici e umani tra montagna e pianura fatta di latte, di acqua, di vacche, di fieno, di uomini intraprendenti e appassionati. Qualche kg di fieno pulitissimo, profumatissimo, sceso lungo il Serio si è fermato a Crema per "fare il bagno" nel latte fresco bio locale. Latte, si badi bene, prodotto con foraggi irrigati con l'acqua dell'Adda e del Serio. Un matrimonio tra montagna e pianura più che simbolico, che ricorda i legami creati dalla transumanza lungo il Serio. Il fieno, lavato e sterilizzato è stato infuso nel latte cui ha donato i suoi aromi. E la storia è cominciata. Il primo risultato (la prima lavorazione è datata 5 giugno) è stato strepitoso. Il gelato al fieno è già in vendita alla Cremeria Unika, e, nel week end, alla Festa del fieno a Gradella di Pandino dove si troveranno anche tante altre cose buone da mangiare e interessanti e divertenti da vedere e da fare, soprattutto per i bambini. Programma completo su www.festivalpastoralismo.org

Pasqualina, raccolta di fragole il 21 maggio con laboratorio didattico d'arte

Vasi dipinti in stile pop art e golosi cestini da riempire con la migliore frutta di stagione



L'azienda
agricola Orto
di Lalli della
Pasqualina

Il 21 Maggio sarà possibile immergersi nel verde del frutteto de L'orto di Lalli ad Almenno S. Bartolomeo (BG), l'Azienda agricola de La Pasqualina, a pochi passi da Bergamo e a un'ora da Milano, che nel rispetto della natura e dei consumatori, offre prodotti genuini e tracciabili, direttamente dalla terra alla tavola.

Con l'occasione adulti e bambini potranno raccogliere le fragole e riempire i propri cestini per poi gustare il sapore naturale della frutta a km 0.

Dai campi alla pittura, le fragole saranno inoltre protagoniste del laboratorio didattico dedicato ai più piccoli che, traendo ispirazione dall'arte di Andy Warhol, dipingeranno i vasetti di terracotta dove verranno piantate le fragole.

L'accesso all'azienda agricola è libero mentre per il laboratorio d'arte, rivolto a bambini dai 5 ai 10 anni, è necessaria la prenotazione.

Al termine dell'evento sarà possibile acquistare i prodotti del proprio raccolto.

Un evento dedicato alle famiglie dove, circondati dalla natura, la genuinità del tempo trascorso insieme ha il sapore di fragole.

In Città Alta torna De casoncello con un ripieno di solidarietà

Eventi e convegni dal 13 al 15 maggio. Donazioni raccolte per la comunità ucraina



L'accoglienza verso il popolo ucraino passa anche attraverso il buon cibo che porta le persone a stare insieme, a prescindere dalla provenienza o da qualsiasi altra differenza esista tra loro. Ancor di più, se si tratta di paste ripiene che riportano i prodotti e la storia del posto. Questa è la filosofia abbracciata da De Casoncello, manifestazione promossa dall'associazione De Cibo

con il patrocinio e il sostegno del Comune, della Camera di commercio e dell'Archivio storico diocesano e di Bergamo Città Creativa Unesco per la gastronomia, in collaborazione con diverse associazioni del territorio. Città Alta ospiterà, da venerdì 13 a domenica 15 maggio, l'evento che, quest'anno, in via eccezionale, abbinerà le paste ripiene ucraine a quelle bergamasche. Il venerdì,

dalle 19 alle 22, si terrà lo "Street casoncello": una ventina di ristoratori proporranno paste ripiene della tradizione bergamasca e ucraina, mentre a fare da sfondo saranno la sfilata storica, i balli e le musiche tradizionali. "Paste ripiene della solidarietà" sotto i portici di Palazzo della Ragione venerdì, dalle 19 alle 22, sabato dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22, domenica dalle 12 alle 15: si potranno gustare casoncelli, scarpinócc, rafioli di Sant'Alessandro e varenyky. La pasta tradizionale ucraina dalla forma a mezzaluna può essere sia salata (ripiena di patate, carne, cavolo verza, funghi e formaggi), sia dolce: in Città Alta si potranno provare i varenyky con ripieno di patate e formaggio e condimento di salsiccia, cipolla o panna acida, sotto gli occhi dei visitatori, da sfogline bergamasche e ucraine. Le donazioni raccolte il venerdì sera saranno devolute alla Comunità greco cattolica ucraina di rito bizantino.



Grande attesa per il convegno di sabato, alle 10, ospitato nella Sala dei giuristi di Palazzo Podestà, dal titolo "Paste ripiene: cibo dell'accoglienza" alla presenza di monsignor Giulio Dellavite, segretario generale della curia diocesana di Bergamo che interverrà proprio sul tema della solidarietà in



“Consum-attori per essere compagni, cum-panis”, del professor Massimo Montanari, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna che parlerà di “Ravioli e tortelli, un'invenzione

medievale”, di Silvia Tropea Montagnosi giornalista e autrice, che tratterà l'aspetto storico in “Farina et ova ad faciendum rafiolos” e Oksana Babiychuk, di professione ingegnere, che svelerà le sue “Ricette ucraine per la pace”. A moderare sarà Raffaella Castagnini, della Camera di Commercio. Alle 15.45 visita guidata al Museo e al tesoro della Cattedrale di Sant'Alessandro e all'Archivio storico diocesano di Bergamo dove sarà in mostra la pergamena del 1187 contenente la prima attestazione in assoluto del termine rafiolo. Domenica, alle 16, lo spettacolo di burattini.

**credit photo: Marco Mazzoleni per De Casoncello*

Al ristorante Collina proseguono le settimane del gusto di Golosaria

Giovedì 5 maggio cena dello chef Mario Cornali guidata da Marco Gatti



Marco Gatti e
Paolo Massobrio

Proseguono le Settimane del Gusto Lombardo portando sulle tavole dei ristoranti de ilGolosario l'abbinamento fra il Grana Padano Dop e vini di Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi). L'iniziativa, inserita nell'ambito del progetto "Nati per Stare Insieme", fino al 14 maggio porta in altri 4 ristoranti un'esperienza di gusto a tutto tondo, con le interpretazioni del Grana Padano ideate dagli chef e proposte in abbinamento ai vini lombardi dell'Associazione Consorzi Vini della Lombardia.

Dopo le cene a Il Cantuccio di Albavilla (Como), l'appuntamento arriva anche nella nostra provincia, al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo, dove giovedì 5 maggio è in programma la cena guidata da Marco Gatti e dove i titolari, Mario Cornali e Giovanni Beretta, presenteranno un menu a base di puntocromia di mele, Grana Padano Dop e aceto ristretto di Cabernet; tortelli ripieni di Grana Padano Dop liquido e pepe nero di Sarawak; stracciatella di Grana Padano Dop, brodo di aromi e bruscandoli; rosti di coppa di maialino, patate, Grana Padano Dop e timo e infine terra di curcuma, gelato al Grana Padano Dop e morbido di fragole. Ad accompagnare i piatti un Garda Doc Sauvignon, un Lugana Doc Riserva e un Rosso Capriano del Colle Doc.

Gelatieri Bergamaschi, una settimana di solidarietà e gusto

Le gelaterie hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con vaschette di gelato artigianale

«Il gelato è per tutti, ma per qualcuno ancora più speciale»: con questo slogan si conclude domani la settimana solidale del gelato promossa dai Gelateri Bergamaschi, protagonisti di una maratona di gusto e solidarietà, i due ingredienti protagonisti dell'iniziativa. Cominciata martedì, la settimana solidale del gelato ha coinvolto una decina di gelaterie del gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con tanti kg di gelato artigianale. Fragola, limone, cioccolato e tanti altri gusti per una merenda sana, buona e ovviamente solidale.



Le gelaterie coinvolte sono: Gelateria L'oasi (Villongo) – Il Battello Cooperativa Sociale (Sarnico); Laboratorio Gelateria Franca (Lefte) – Centro Diurno Arcobaleno (Urgnano); Yog (Sotto il Monte Giovanni XXIII) – Bambini Ucraini Orfanotrofio Berdiansk (Rota Imagna, Bedulita, Pontida); Ristopizza Gelateria Il Pirata (Lurano) – Centro Diurno (Verdellino); Gelateria Arlecchina (San Paolo d'Argon) Namastè Cooperativa Sociale (Seriate); Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro) – Sfa (Gorlago); Gelateria artigianale di Nembro – DinAmico Odv (Villa d'Almè); Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto) – La Casa di Luigi (Osio Sotto).

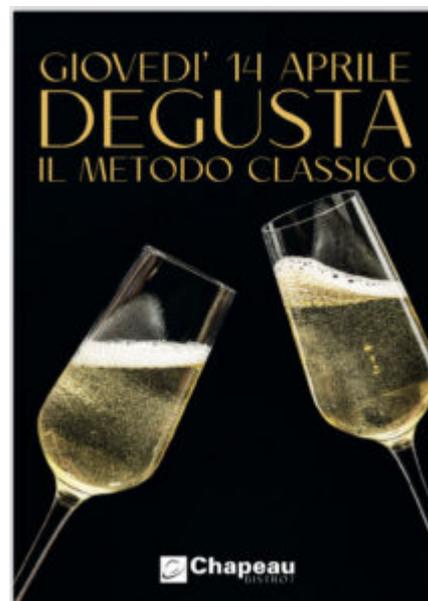
Metodo classico, degustazione alla cieca allo Chapeau Bistrot

Appuntamento con il blind tasting giovedì 14 aprile



Proseguono le serate di degustazione allo Chapeau Bistrot di Redona, il locale diventato un punto di riferimento e luogo di

aggregazione della nuova piazza Don Sergio Colombo, di fronte alla chiesa del quartiere. Il prossimo appuntamento è per giovedì 14 aprile, con la prima spumeggiante degustazione alla cieca. La serata a tema celebra infatti le bollicine con metodo classico, con abbinamenti studiati dallo chef del locale Paolo Frisoli. Per i nasi e palati più fini che riusciranno a indovinare la provenienza di almeno tre tra gli champenoise serviti è previsto a fine serata un omaggio (per prenotazioni 331.6392660). Il menù si apre con carpaccio di salmerino con avocado e mais soffiato; segue la patata pavè con fonduta di pecorino e panna alle erbe. La cena prosegue con raviolo di rapa rossa con ricotta e finocchietto e filetto di maialino con cavolo nero e cremoso di fagioli. “Le serate, organizzate una volta al mese nel giorno di chiusura del locale, aperto normalmente la sera dopo cena solo dal venerdì alla domenica, stanno diventando un’occasione d’incontro per i nostri clienti più affezionati e rappresentano un’ottima occasione per chi ancora non ci conosce di gustare i piatti del nostro chef e scoprire le cantine e vignaioli con cui collaboriamo- commenta **Francesca**



Bassi-. Con questa prima degustazione alla cieca festeggeremo Pasqua in anticipo con chi parte e ci prepariamo ad accogliere ai nostri tavoli chi resta con un menù speciale per l'occasione". A Pasqua il locale propone due menù diversi, oltre a una carta studiata per i più piccoli ospiti. Tra i piatti in carta, crudo di manzo con branzi stagionato, lamponi e zenzero, a seguire, il fusillone di pasta fresca con fondo di melanzana e dragoncello. E ancora, lomo di baccalà con cioccolato bianco e salvia e, per chiudere, la colomba con mascarpone, crumble alle mandorle e agrumi canditi.

Il bistrot, inaugurato a novembre 2020, è ormai una meta per colazioni golose con brioche e torte di pasticceria, pranzi di lavoro, merende con gelato artigianale o cioccolate fumanti, aperitivi gourmet con mixologist per poi proseguire la sera con cene e cocktail.

Spacca Milano, l'idea made in Bergamo conquista la metropoli

Venerdì 25 marzo l'inaugurazione del primo store in franchising



La focaccia croccante che si sente una pizza ma si chiude a forma di piadina per riempirsi di sapore varca i confini provinciali. Ha inaugurato venerdì 25 marzo lo store Spacca Porta Venezia, in Via Gustavo

Modena 3. Spacca nasce a Bergamo nel Novembre 2020 con il

primo store di via Angelo Maj 21/B, aperto poco prima che venisse ufficializzata l'istituzione della zona rossa a causa dell'emergenza Coronavirus. E' il risultato dell'impegno e della ricerca dei fratelli Alex e Manuel Lucon, che dopo due anni di lavoro su farine, con l'aiuto di un chimico, mettono a punto la ricetta perfetta per un prodotto da forno innovativo come la spacca. Dopo meno di un anno dall'apertura di Spacca Bergamo, lo store supera con grande forza il difficile momento operando solo tramite servizio d'asporto e delivery, e vengono così aperti, per iniziare ad approcciare il mercato milanese, due punti vendita "cloud kitchen" in via California e in via Melchiorre Gioia a Milano fino all'apertura del nuovo negozio nel quartiere di Porta Venezia.

Disponibile in svariati gusti, di terra, di mare, vegetariani e dolci, è perfetta per il pranzo e la cena, ma anche per una sfiziosa merenda o un gustoso brunch adatto a tutti, con la possibilità di scegliere tra impasto classico, integrale e senza glutine certificato AIC e i prodotti vegani e senza lattosio. Sono diverse le versioni di questo particolare prodotto da forno, un po' pizza, un po' piadina e un po' focaccia senza essere al tempo stesso nessuno dei tre. Le farciture sono gourmet: pomodori confit e cipolle caramellate si abbinano a salumi e formaggi di qualità, dalla porchetta al crudo di Parma 18 mesi, bufala campana Dop e scaglie di Grana Padano 18 mesi. Non mancano specialità di mare, dalla versione speciale sushi a gamberi, carpaccio di spada e acciughe del Cantabrico. In carta specialità vegetariane (l'impasto è disponibile anche senza glutine e integrale e per le farciture ci sono formaggi senza lattosio) e versioni golose dolci. Oltre alla spacca – che non è fritta ma è cotta al forno – il menù comprende una sezione dedicata ai fritti dove spiccano gli appetitosi sticks allo speck e provola affumicata e i nuggets oltre alle immancabili patatine fritte, olive ascolane, mozzarelline e crocchette. Questa specialità, si può consumare a casa e in ufficio grazie alla consegna disponibile sulle app di delivery oppure comodamente sul posto, ai tavoli. Le consegne sono green e avvengono esclusivamente con mezzi

elettrici. L'innovativo profilo del locale si coniuga infatti con una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente: le posate e i bicchieri sono plastic-free, monouso e realizzati con materiali riciclabili. Lo store di Spacca Porta Venezia, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22.

Il pesce di lago protagonista a tavola al Cocca Hotel



La
cu
ci
na
di
la
go
es



alta la tradizione bergamasca, con un tocco thai, al Cocca Hotel di Sarnico. Il lago e i suoi tesori ittici sono stati i protagonisti della cena a tema organizzata nei giorni scorsi nel ristorante dell'hotel. Un menù a base di pesce di lago per restituire nel gusto la fatica e l'impegno dei pescatori locali e tramandare a tavola la ricchezza del "pesce povero", storica e insostituibile fonte proteica per la popolazione del Sebino. "Sono pochi i ristoranti che ancora propongono e cucinano il pesce del nostro lago- commenta Mario Battista Marini dell'Hotel Cocca Royal Thai Spa- . Con il lago sotto i livelli di guardia dopo



mesi senza piogge e con il dilagare dei pesci siluro la materia prima purtroppo scarseggia, ma va posta alta l'attenzione su quella che è un'eccellenza del territorio. Lucci, coregoni, tinche e

persico con i loro sapori delicati sanno sorprendere il palato con accostamenti interessanti, come quello con pancetta e verdure croccanti alla thailandese". Il menù, realizzato dallo chef thai Warakan Boonle, per tutti "Giorgio", si apriva con un'insalata di luccio con pancetta e verdure croccanti accompagnato da Schiava Doc, Terre del Colleoni. Un rosato autoctono che ricorda la fortuna



de
l



Chiaretto lacustre: "Un tempo il Chiaretto veniva prodotto e imbottigliato a Villa Surre, gioiello liberty realizzato dall'architetto Giuseppe

Sommaruga- continua Marini-. Una tradizione che si è persa ma che un vino autoctono come questo ricorda molto bene, riportandoci indietro nel tempo". Il menù è proseguito sempre innaffiato da Schiava, con un risotto carnaroli ai sapori di lago, con filetto di persico impanato. Accostato invece ad un Valcalepio Bianco Doc Orologio il filetto di coregone di lago gratinato in crosta di pane, accompagnato da purè di patate, spinaci e pomodorini confit. E, per chiudere in bellezza (e in dolcezza), semifreddo al torroncino caramellato.