

«Carote, datterini, zafferano: così il gelato diventa un alleato della salute»

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti

Torna “Caccia in cucina”, per un mese selvaggina in tavola in 22 ristoranti



Torna «Caccia in cucina», l'evento ormai collaudato che esalta la gastronomia tradizionale venatoria nei ristoranti di Bergamo e provincia. La 15esima edizione si terrà dal 20 febbraio al 20 marzo e anche questa volta vede in campo l'Ascom e l'Annu Migratoristi. Per un mese, quindi, i 22 locali che aderiscono all'iniziativa integreranno la loro offerta

quotidiana con almeno due pietanze a base di selvaggina sia a pranzo che a cena. L'obbiettivo è quello di promuovere una tradizione culinaria particolarmente diffusa sul territorio. Rispetto al passato, anche quest'anno – come nella precedente

edizione – ci sarà più tempo per gustare le diverse proposte: l'iniziativa dura infatti un mese, anziché una settimana.

I LOCALE ADERENTI

In città

Ristorante Il Circolino, Bergamo Alta (tel. 035218568); Ristorante Ol Giopì e la Margì, tel. 035242366 (chiuso domenica sera e lunedì); Taverna Valtellinese tel. 035243331 (chiuso il lunedì).

In provincia

Ristorante Isola Zio Bruno, Albino, tel. 035 751687 (chiuso il lunedì); Ristorante Locanda della Corte, Alzano Lombardo tel. 035513007 (prenotazione obbligatoria); La Trattoria del Brugo, Alzano Lombardo tel. 3271503032 (chiuso il lunedì, martedì, mercoledì); Ristorante Corona, Branzi tel. 034571042 (chiuso il martedì e mercoledì); Osteria Da Mualdo, Capriate San Gervasio (Crespi), tel. 02 90937077 (chiuso domenica sera e lunedì), Ristorante Pizzeria La Teglia, Castione della Presolana, tel. 034630467; Hotel Ristorante K2, Gaverina Terme tel. 035814262; Trattoria Bolognini, Mapello tel. 035908173 (chiuso il martedì); Ristorante Tandy, Ponteranica tel. 0355292072 (chiuso il mercoledì); Ristorante Bellavista, Riva di Solto tel. 035986034 (chiuso il martedì sera); Albergo Ristorante Poggio d'Oro, Riva di Solto tel. 035969015; Ristorante Albergo San Marco, Schilpario tel. 034655024 (chiuso il lunedì); Ristorante Da Pacio, Spinone al Lago tel. 035810037; Trattoria La Conca Verde, Trescore Balneario, tel. 035940290 (chiuso il lunedì sera e martedì sera); Albergo Ristorante Quadrifoglio, Urganò (Basella) tel. 035894696; Ristorante Cadei, Villongo tel. 035927565 (chiuso il lunedì e il martedì sera); Albergo Ristorante Da Gianni, Zogno tel. 034591093.

Al Carroponte e Porta Osio, due serate per gustare champagne e ossobuco



Due serate da segnare sul calendario per chi ama la buona cucina e il buon bere. Il 21 febbraio, dalle 20,30, l'enobistro Al Carroponte di Bergamo ospiterà un viaggio sensoriale che partirà dalla

Francia e raggiungerà le pendici dell'Etna.

Si inizierà col re dei re, lo champagne, con ben tre tasting (Brut Reserve, Blanc de Blancs e Blanc de Noirs) della maison Boizel, storica casa francese che da ben cinque generazioni vede la famiglia Boizel tra i migliori produttori della regione. Dalle bollicine per antonomasia, si passerà alle note eleganti e potenti di Profumo di Vulcano, un vino rosso che arriva dalle pendici dell'Etna. Cocolato nel rispetto della tradizione dalle sapienti mani dell'enologo Salvo Foti, questo vino nasce dalla grande passione del titolare, Federico Graziani, miglior Sommelier d'Italia 2008. Graziani è stato cuore pulsante delle cantine di alcuni tra i più blasonati ristoranti italiani, ma è anche autore di importanti libri sui vini, ormai divenuti veri e propri riferimenti nel settore. Sarà presente alla serata e racconterà col patron Oscar Mazzoleni i vini proposti in degustazione.

Insieme accompagneranno gli ospiti alla scoperta dei profumi e sapori scelti per l'occasione, con un menu che abbraccia mare e terra. Si parte con la Tartare di manzo nell'ostrica con

sedano croccante e aria di mare e si prosegue con la Capasanta con caviale siberian Classic Calvisius, crocchetta di baccalà e prezzemolo fritto, col Risotto mantecato con pistacchio di Bronte, cozze e guanciaie arrosto e col Guancia di vitellino brasata al vino rosso, scaloppa di foie gras con soffice di patate. Per finire, Cheese cake con gelatina alla pera. Il costo a persona è di 80 euro.

Al Carroponte, via De Amicis 4, Bergamo. Tel 035 – 265 2180, www.alcarroponte.it

All'enoteca ristorante Porta Osio di via Moroni, a Bergamo, va invece in scena l'Ossobuco alla milanese. Una ricetta tutta meneghina, tanto che il Comune di Milano, nel 2007, con una riunione straordinaria del Consiglio, ha riconosciuto "all'Oss buss" il titolo di De.Co. (Denominazione Comunale). Quella che Porta Osio propone giovedì 23 febbraio vuole rispettare la tradizione presentandolo come piatto unico in abbinamento al classico Risotto Gialto (risotto giallo). Il menù prevede Polenta, lardo e riduzione al Valcalepio, Risotto giallo con Ossobuco di vitello e Tartella al Limone con sorbetto alla mela verde. Il costo a persona è di 32 euro, vini esclusi

Porta Osio, via Moroni 180, Bergamo. Tel 035-219297, www.portaosio.net

A cena nel museo, la Carrara

apre al connubio tra arte e cibo

La Fondazione Accademia Carrara e l'Associazione Amici dell'Accademia Carrara, in occasione della chiusura del focus espositivo "Un Lotto riscoperto", propongono una serata esclusiva in museo. Un'esperienza unica per vivere la Carrara e "assaporare" con tutti i sensi il piacere della visita attraverso il connubio tra arte e cibo. La serata fissata al 24 febbraio, prevede la visita alla mostra a partire dalle 19.30 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù prevede Tortino di carciofi con pancetta e fonduta di parmigiano, Lasagnetta farcita al formaggio Branzi e verdure e Filetto di maiale al rosmarino con spinaci, pinoli e uvetta. I tre piatti saranno abbinati al Chianti Prestige dell'Azienda Uggiano. Per finire Tortino al cioccolato con cuore morbido accompagnato dal Bracchetto d'Acqui della cantina Terre da Vino. 70 i posti disponibili. Il costo per la visita e la cena è di 65 euro (60 euro per Amici dell'Accademia Carrara e possessori Carrara Card). Le prenotazioni saranno accettate fino al 20 febbraio.

Info: segreteria@lacarrara.it, tel. 035 234396 #1

Milano, un fine settimana per scoprire tutti i gusti del cioccolato



Il 12 febbraio, il più importante evento dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il Salon du Chocolat ritorna al MiCo Portello con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso. 80 gli espositori (contro i 40 della scorsa edizione), 111 gli eventi e, soprattutto, una crescita del 236% dei biglietti venduti. Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Tra gli showcooking, una menzione particolare va a "L'albero dell'amore", un happening artistico, in programma sabato, alle 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l'applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica "dripping", resa nota dall'artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la

finalizzazione dell'opera. Alle 19.15 il Salon du Chocolat di Milano presenterà la "Chocolate Gallery" una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Quest'anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il Perù e il Camerun, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il "Villaggio Bean to Bar", uno spazio a cura di Fermento Cacao. Il "From Bean to Bar" è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All'interno di quest'area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area ChocoFocus a cura di Compagnia del Cioccolato, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio Tavoletta d'Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

Per festeggiare San Valentino la Chocolate Academy Milano realizzerà il Giardino dell'Amore; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà anche uno spazio tutto dedicato al mondo vegan con la partecipazione di Ghita Academy dello chef Simone Salvini, che nasce nel contesto più ampio della Funny Veg Academy, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo

è dedicato alla cucina Raw con l'esperta Emanuela Caorsi che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente. L'Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef Carlo Cracco presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", dopo l'incontro, l'autore sarà disponibile a firmare le copie. Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai bambini tutti i segreti.

www.salonduchocolat.it

Olio extravergine d'oliva, ecco gli errori più comuni a tavola



Se un tempo era il vino a dover essere studiato da *enologi* e giudicato dai sommelier in base alle caratteristiche organolettiche, oggi è l'olio extra vergine di oliva a richiedere un'accurata selezione, per esaltare tutte le sue proprietà. Ma gli italiani lo conoscono veramente? Ben il 78% degli abitanti del Bel paese ammette di non saper abbinare l'olio extra vergine di oliva al cibo. "L'oro verde del

Mediterraneo” ha un ruolo definito nella cultura culinaria italiana, ma accade che soprattutto a casa, non venga utilizzato nel modo giusto. Come sostiene l’ANAP00 – Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva – per ogni tipologia di alimenti corrispondono determinati oli che ne esaltano la qualità. Dalla Sicilia, alla Puglia fino all’Umbria, l’Italia rappresenta da sempre uno dei massimi produttori d’olio extra vergine di oliva. Secondo la mitologia, fu Atena a piantare il primo ulivo sulla Terra, albero che per millenni avrebbe dato con i suoi frutti un succo adatto alla preparazione di cibi, alla cura del corpo e alla guarigione delle malattie. Ma quali sono gli errori più comuni che fanno gli italiani con questo prodotto? Utilizzare sempre lo stesso tipo di olio (82%) e pensare che l’olio amaro sia di cattiva qualità (76%). È quanto emerge da uno studio condotto da Casa Coricelli, l’osservatorio sulle tendenze nel mondo dell’olio, condotto mediante la metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 2500 italiani e su panel di 80 esperti tra cui chef e assaggiatori professionisti d’olio, attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community dedicate al settore per capire che rapporto hanno gli italiani con l’olio.

“Nella cultura culinaria italiana l’olio extra vergine di oliva è molto importante, perché esalta i sapori e completa tutti i nostri piatti – afferma Marina Solinas, assaggiatrice professionista di una delle più importanti organizzazioni di settore. Può essere utilizzato sia in cottura, perché non copre i sapori, ma soprattutto a crudo, perché esalta le verdure come l’insalata, ma anche la zuppa di legumi, la carne e il pesce grigliati. L’utilizzo a crudo alla fine di una cottura serve per esaltare il piatto ed è importantissimo utilizzare l’olio giusto. In cottura non deve mai essere utilizzato ad altissime temperature, per non raggiungere il punto di fumo. È una regola generale. Lo studio e la cultura dell’olio extra vergine di oliva sono molto importanti e non devono essere trascurati. Dagli Stati Uniti al Canada fino a

Cile, Taiwan e Giappone ogni anno le Organizzazioni finalizzate alla formazione di assaggiatori ricevono tantissime persone che arrivano da tutto il mondo per studiare le caratteristiche di questo prodotto. Possiamo dire che la cultura dell'olio è diventata internazionale".

Ma gli italiani conoscono effettivamente l'olio di oliva? Il 78% gli italiani non sa distinguere tra le varie tipologie di olio extra vergine di oliva disponibili sul mercato. Se non fosse per l'etichetta, che molti non guardano, le differenze che caratterizzano un olio rispetto all'altro non verrebbero percepite da quasi nessuno. Ben il 65% pensa che l'olio extra vergine venga ottenuto da una semplice spremitura, mentre la maggior parte subisce dei processi attenti e accurati non solo di filtrazione, ma soprattutto di combinazione tra varie tipologie di extra vergine al fine di creare la "ricetta" scelta. Infine il 48% degli italiani non conosce l'effetto negativo della luce e del calore sull'olio. Per questo molte volte lo tengono a breve distanza dal piano cottura, rovinando in parte il prodotto.

Ma quali sono i principali errori che commettono? L'errore più comune è quello di utilizzare sempre lo stesso tipo d'olio (82%). In cottura per saltare le patate, a crudo sull'insalata, sulla carne rossa o sul pollame, utilizzare l'olio sbagliato rischia di rovinare un prodotto di qualità se usato in cottura, e rischia di essere sprecato se leggero e abbinato a gusti forti. Un altro grave errore degli italiani è pensare che un olio amaro sia cattivo (76%), perché ritenuto sgradevole al palato. Al contrario l'olio extra vergine amaro è indice di qualità e personalità. Pensare che l'olio extra vergine di oliva non faccia bene, perché troppo grasso (65%) è un altro degli errori più comuni. L'olio infatti è un grasso allo stato puro, per cui non esistono oli leggeri e oli pesanti nel senso calorico del termine: ogni olio sviluppa 900Kcal per 100gr di prodotto. Ma l'olio di oliva, rispetto ad un olio di semi ad esempio, oltre ad essere nutriente, è

salutare e naturale. viene spremuto meccanicamente e quando esce dal percorso estrattivo è "vivo", è praticamente un succo di frutta. Il suo effetto sul nostro corpo è totalmente benefico.

Ma quali sono i trucchi per conservare perfettamente l'olio extra vergine di oliva? Per il 78% degli esperti l'aspetto più importante è il contenitore, che deve essere in vetro scuro. Nella conservazione dell'olio d'oliva il problema principale è l'irrancidimento, dovuto alle reazioni di degradazione ossidativa. Per questo motivo si sono affermate le bottiglie in vetro scuro, perché capaci di schermare in parte gli effetti negativi della luce. Al secondo posto, per mantenere inalterata la qualità del prodotto, è fondamentale tenerlo alla larga da fonti di luce (75%), perché accelera le reazioni di degradazione ossidativa e allo stesso tempo da fonti di calore (72%). L'olio extra vergine d'oliva va conservato in luoghi freschi e asciutti, in ambienti con escursioni termiche non eccessive (con temperatura compresa tra i 15 e i 20°C). In questa situazione la qualità del prodotto resta integra.

I consigli degli esperti

Olio extra vergine di oliva fruttato leggero, dolce

E' un olio equilibrato, come ad esempio l'olio ligure, fruttato, ma dolce. Si può abbinare a qualsiasi tipo di pesce dal sapore delicato.

Olio extra vergine di oliva fruttato medio

Se andiamo sulla carne bianca andiamo su un medio fruttato, non qualcosa di troppo amaro, però utilizziamo un olio a metà di questa scala. Si può usare anche sul pesce, ma magari più saporito come salmone, cernia, oppure del formaggio come le caciotte. Può essere legato anche ai dolci, come la cioccolata fondente.

Olio extra vergine di oliva fruttato intenso, amaro

Se saliamo ancora con il fruttato possiamo pensare ad una zuppa di legumi o a della carne rossa grigliata. La fiorentina si abbina perfettamente con un olio pugliese. Se utilizziamo un tipico olio ligure il suo sapore si spegne: sarebbe uno spreco. Se invece utilizziamo un olio più fruttato e più amaro, che non è mai da considerarsi un difetto, anzi è molto più salubre, allora va bene sulle carni rosse.

Olio extra vergine di oliva fruttato aromatico

Ideale per i primi piatti: si tratta di un olio particolare, tipo l'olio siciliano, con un fruttato aromatico e mediamente tendente all'amaro. Quello più dolce sarebbe sprecato perché non si sentirebbe. Se ci sono le verdure nel piatto serve qualcosa di più aromatico, con più profumo che possa valorizzarle.

Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo

La Italcanditi Vitalfood di Pedrengo produce la metà delle preziose castagne glassate consumate nel Vecchio Continente. «Leader del mercato grazie a prezzi e qualità»

Settimana della Birra Artigianale, aperte le adesioni all'evento nazionale

Birrifici, locali e shop possono partecipare gratuitamente alla manifestazione per la promozione delle produzioni di qualità, in programma dal 6 al 12 marzo

Le signore dei casoncelli

Sono il piatto forte della Trattoria del Moro di Ponteranica, il regno di Iosette, Giuliana e Bianca. «Ricetta immutata da quasi quarant'anni». Piacevano anche a Vittorio Cerea

Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra delle castagne affumicate

Domenica 5 febbraio la 28esima edizione della festa dedicata al prodotto tradizionale