

È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

Piani di Bobbio, la stagione dello sci ha un'anteprima golosa

Per presentare il programma del comprensorio, domenica 20 novembre c'è Gustinquota: seggiovia gratuita, stand di prodotti tipici, menù nei rifugi e animazione

Pizza perfetta in dieci mosse

Tutti la prepariamo in casa, ma siamo sicuri di utilizzare ogni accorgimento perché il risultato sia impeccabile? Con l'aiuto di due esperti abbiamo realizzato una guida dall'impasto al forno per rendere speciale uno dei piatti più amati

A Cremona c'è la Festa del torrone. Pacchetti speciali per chi ci va in treno

Dal 19 novembre la celebre manifestazione con oltre 250 iniziative tra gusto e storia. Nei weekend un'offerta promozionale di Trenord

Cuochi bergamaschi, la cena di Natale si fa show

Martedì 22 novembre a Curno l'evento tradizionale dell'Associazione cuochi bergamaschi, che si sposta in un autosalone, si anima di isole tematiche ed ha come ospite il macellaio Dario Cecchini

Stella Michelin al ristorante "Casual" di Città Alta



L'executive chef del ristorante Casual Christopher Carraro e il direttore Marco Locatelli

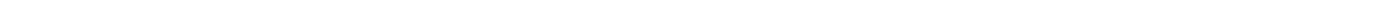
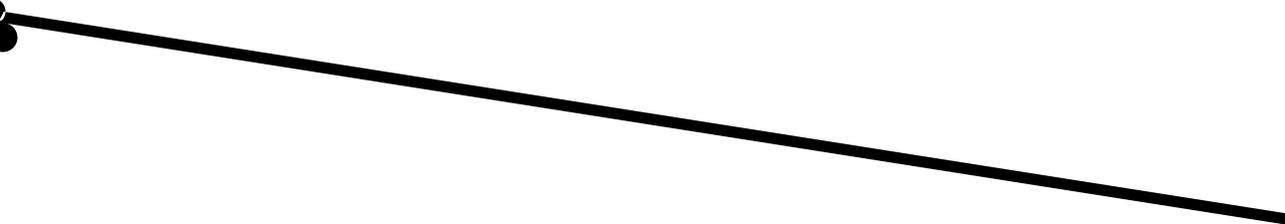
Salgono di nuovo a nove i ristoranti stellati di Bergamo, scesi a otto lo scorso anno con l'uscita dalla Guida rossa del Vigneto di Grumello.

A Parma, alla presentazione dell'edizione 2017, è stata infatti annunciata l'assegnazione della stella al ristorante "Casual" di Città Alta, locale aperto nell'ex sede del Gourmet, che va quindi ad aggiungersi ai confermati Da Vittorio (3 stelle), Frosio di Almè, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Il Saraceno di Cavernago, A'anteprima di Chiuduno, LoRo di Trescore Balneario, San Martino di Treviglio e Osteria della Brughiera di Villa d'Alme, tutti con una stella.

Casual, aperto nell'aprile scorso sotto la direzione di Enrico Bartolini, vanta in cucina il giovane e talentuoso Christopher Carraro, classe '88, che veste il ruolo di resident chef. Ad affiancarlo, Marco Locatelli, direttore di sala.

Bartolini ha incasso ben quattro stelle nell'edizione 2017, un caso unico nel panorama italiano. Dopo aver abbandonato il "Devero", a Cavernago, lo chef toscano ha dato un'impronta ben riconoscibile all'ex Gourmet, firmando contestualmente l'apertura di altri due locali: all'interno del Mudec – Museo milanese delle culture (che ha conquistato le due stelle) – e

a Castiglione della Pescaia (Grosseto), all'interno della Tenuta La Badiola, di proprietà della famiglia Moretti (Bellavista), una stella Michelin . Per il locale di Città Alta, in particolare, s'è tratto di un'autentica rivoluzione, a partire dal restyling fino alla proposta in linea col verbo gastronomico dello chef Bartolini.



Nicoletta e la piadina, amore al primo morso



Nicoletta Mafessoni, al centro, con le collaboratrici

Impazza lo street food e la piadina ne è la rappresentante più conosciuta, senza dubbio quella più copiata, a volte anche male. Quando però è preparata con cura, lo si deve ammettere, è qualcosa di irresistibile. Il prodotto è tipico della Romagna, ma – a sorpresa – è la piadina lombarda ad avere maggiore successo. La più grande catena italiana di piadinerie è infatti bresciana, si chiama La Piadineria e conta 115 ristoranti dislocati dal Nord al Centro Italia e una prossima apertura a Nizza. Dal 1994, anno in cui è stata fondata, ha conosciuto un trend di crescita senza sosta. Nicoletta Mafessoni, 49 anni, bresciana, è franchisee di una piadineria a Bergamo in via Borgo Palazzo 100/G e di una a Iseo. Da cliente affezionata si è trasformata in una delle imprenditrici più convinte e propositive del gruppo. «Lavoravo come contabile, l'idea è nata per caso – racconta -. Andavo spesso a pranzo alla piadineria di Brescia con un'amica. A differenza di altre catene i prodotti erano di qualità e trovavo una grande attenzione verso i clienti. Un giorno ho saputo che cercavano imprenditori per nuovi locali. Ne ho parlato con la mia amica, che allora lavorava come meccanico

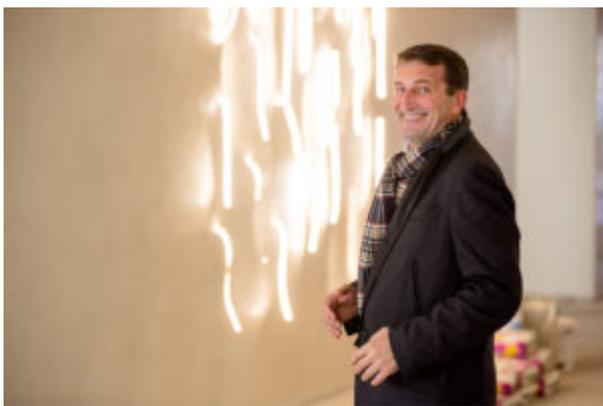
nell'officina di riparazione di macchine agricole del padre e ci siamo lanciate».



Era il 2003. Nicoletta, giovane mamma di due bambini, aprì i due locali pressoché in contemporanea. Il tempo le ha dato ragione: oggi, dopo due brevi parentesi di gestioni diverse, guida le due piadinerie da sola, affiancata da sei collaboratori, ed è soddisfatta: «Non tornerei più a lavorare in ufficio, ma la mia esperienza in contabilità mi è stata utile: l'errore lo vedo prima che avvenga. La soddisfazione più grande – confessa – è quando i bambini vengono di loro spontanea volontà a dirmi “la tua piadina è buonissima!”». A Bergamo lo staff è composto da quattro ragazze, Nicoletta si divide tra le due sedi. «Rispecchiano il mio modo di essere – dice delle collaboratrici – e ho piena fiducia, gestiscono la piadineria come fosse loro». Il locale in orario di pranzo è molto frequentato, la clientela è fatta di studenti, impiegati e famiglie. Attraverso un barcode possono esprimere il proprio giudizio. La pasta viene fatta al momento e si può avere anche con farina integrale o di kamut. Le varianti sono un centinaio ma con le diverse combinazioni possibili diventano molte di più e ogni giorno ci sono proposte speciali con gli ingredienti di stagione. Una delle piadine più richieste è al crudo, squacquerone e rucola. Nei progetti c'è l'apertura di un terzo locale. «Mi piacerebbe, vediamo – riflette -. Quando ho deciso di affiliarmi avrei preferito aprire in un centro commerciale ma in quegli anni non rientrava nelle strategie del gruppo. Da qualche anno invece sì e chissà...». Alla domanda su quanto sia difficile per una mamma fare l'imprenditrice risponde: «Gestire due locali e la famiglia è impegnativo ma non ne farei una questione di genere. Sono riuscita a creare

un buon rapporto con il co-fondatore del gruppo Antonio Milani e con i miei collaboratori».

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

**Grumello, da venerdì a
domenica torna la magia del
cioccolato**



Lo scorso anno circa 10mila visitatori si sono fatti conquistare da un mondo fatto di cioccolato, magia e giochi. Quest'anno Chocolab fa il bis e torna al palafeste di Grumello del Monte (via Kennedy, 70) da venerdì 11 a domenica 13 novembre. La manifestazione, a ingresso gratuito, propone degustazioni di diversi tipi di cioccolato, spazi per bambini ed intrattenimenti, giocolieri, spettacoli e persino dimostrazioni di massaggi al cioccolato. L'obiettivo è coinvolgere tutte le fasce d'età con proposte a tema, dai laboratori interattivi per i più piccoli alle iniziative per ragazzi, agli abbinamenti, per gli adulti, di birra e passito. Insomma un week end interamente dedicato al cioccolato, da assaggiare e acquistare in tutte le sue forme. L'evento quest'anno si aprirà con una grande festa il venerdì dalle 19 alle 22. Durante tutto il week end sarà possibile pranzare e cenare all'interno della manifestazione. Sabato e domenica l'apertura è dalle 10 alle 22. L'appuntamento è organizzato da 3Mendi che, sempre a Grumello ma in piazza Camozzi, propone anche, il 19 e 20 novembre, la prima edizione di "Sapori d'autunno" dedicato ai prodotti enogastronomici più tipici della stagione.

Rivera: «Vi svelo i due piatti che porto nel cuore»

L'ex golden boy del calcio italiano racconta il suo rapporto con la tavola, dai pranzi prepartita agli incontri con Nereo Rocco, Veronelli e Zanella. «Oggi sto più attento a quel che mangio – rivela -. Evito gli zuccheri e i cibi col glutine. Ma non rinuncio agli Agnolotti e al risotto alla milanese con l'ossobuco, due ricette che mi accompagnano da una vita»