

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

La guida della città? Legata a una bustina di tè

Un modo originale per scoprire un luogo: un piccolo racconto con gli angoli da non perdere, da leggere nel tempo di infusione

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

Ponteranica, si mangia gratis con lo street food dei ristoratori

Al santuario di Rosciano la seconda edizione della manifestazione enogastronomica e culturale organizzata dall'Associazione e dal Comune. Sei i locali coinvolti che offriranno 1.500 piatti creati per l'occasione

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

Erg, sapori bergamaschi tra le vie di Brescia

Con il progetto Regione europea della gastronomia anche due locali orobici alla 16esima edizione della cena itinerante

organizzata da Slow Food

Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati.
Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine