

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 Aimo 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.

Ebbene sì, siamo polentoni ma anche mangiamaccheroni



C
a
p
i
t
a
s
o
v
e
n
t
e
c
h
e
l
u

ngo i secoli una vivanda, pur mantenendosi pressoché inalterata nella sua morfologia, finisce per variare di denominazione, o che altresì la medesima voce culinaria passi di epoca in epoca a designare pietanze differenti. La *pizza napoletana* di cui nel cinquecento Bartolomeo Scappi forniva la ricetta ha per esempio ben poco a che vedere con il disco di pasta di pane spennellato di salsa di pomodoro – ai tempi dell'impareggiabile cuciniere pontificio peraltro ancora sconosciuta – che negli ultimi cento anni ha conquistato un successo planetario. Si trattava piuttosto di una torta – invero piuttosto greve ai palati contemporanei – a base di

frutta passa, mandorle e pinoli.

La più emblematica tra tutte queste trasmigrazioni gastronomico-lessicali è forse quella che ha interessato il *maccherone*. E' ben noto che il vocabolo sia da un paio di secoli associato ad un celebre cannello di pasta, eletto a vessillo della cucina partenopea. Ma nei trattati di cucina del quattro/cinquecento, redatti entro gli elitari confini della gastronomia aristocratica, il termine individuava invece i formati che oggi si definirebbero spaghetti o fettuccine. E non sussiste dubbio che la denominazione dell'alimento e l'ispirazione che ne dettò l'ideazione fossero stati attinti da un'ancor più antica minestra asciutta della cucina popolaesca. Ad attestarlo è la testimonianza di una vera e propria autorità in materia – ed altrimenti non potrebbe essere, dato che si parla del massimo esponente del movimento poetico maccheronico del XVI secolo.

Chiosando Teofilo Folengo, il *maccherone* nelle sue vesti primitive era infatti uno gnocco impastato con sole farina ed acqua, con l'opzionale aggiunta di pangrattato. A rimarcare i natali plebei, il letterato precisava si trattasse di un cibo *grassum* – in quanto grondante di burro fuso e generosamente asperso di cacio grattato -, *rude et rusticanum*. Della pietanza il Merlin Cocai ha persino consegnato ai posteri un'eloquente raffigurazione: una xilografia a corredo delle edizioni cinquecentesche delle *Maccheronee* ritrae invero il poeta nell'atto di essere imboccato da Zana – una delle strampalate muse dell'opera – con un panciuto boccone di pasta infilzato su uno stecco.

Fu sempre l'eccentrico cantore mantovano a certificare l'identità padana della vivanda, evidenziando gli stretti vincoli che la legavano al più iconico dei cibi del settentrione. Nel trattare del *maccus*, che dell'arcaico gnocco rappresentava tanto l'irrefutabile radice lessicale quanto la materia prima originaria, Folengo constatava che ai suoi giorni questo fosse ormai una farinata di semola di cereali, e

chiaramente non più una pappa a base di fave alla moda degli antichi romani. Tra polenta tardo medievale e maccherone dei primordi corre dunque un distinguibile *fil rouge*..

Non sorprende che l'antico formato di pasta abbia lasciato profonde tracce nella tradizione culinaria bergamasca, sempre restia a dismettere gli usi del passato remoto. Nella media e nell'alta valle Seriana si preparano ancor oggi gli *gnoch in còla*, attenendosi pressoché letteralmente al procedimento codificato dal Merlin Cocai. Una singolare reinterpretazione dell'alimento figura inoltre all'alba dell'ottocento ne *La nuovissima cucina economica* di Vincenzo Agnoletti, celebre per aver ricoperto il ruolo di *personal chef* di Maria Luigia di Parma. E' pur vero che i *mondiotti alla bergamasca* dell'illustre cuoco romano rechino chiaramente impresso, prevedendo l'utilizzo della *pâte à choux* nell'impasto e della besciamella nel condimento, l'inconfondibile marchio della cucina borghese d'oltralpe – ed oggi verrebbero più propriamente chiamati *gnocchi alla parigina*. Ciò nondimeno la ricetta non manca di segnalare quanto profondamente radicato fosse nel circondario orobico questo genere di pietanza.

Preme infine ripercorrere i rimbalzi tra differenti genie compiuti attraverso i secoli dall'epiteto di *mangiamaccheroni*, della cui ricostruzione siamo debitori al grande Emilio Sereni. E' anzitutto assodato che, a partire dal XVIII secolo, il nomignolo sia di esclusiva spettanza dei napoletani. Ma in una commedia del cinquecento – *La vedova* (1569) di Giambattista Cini – è altresì un gentiluomo partenopeo a dare del *manciamaccaroni* ad un soldato siciliano, venendo da quest'ultimo contraccambiato con il titolo di *manciafoggia*. Ed in effetti proprio in Trinacria ebbe inizio, all'alba del basso medioevo, la produzione industriale di paste alimentari, quando invece Napoli andava famosa per le sue verdure. Grazie a Teofilo Folengo sappiamo comunque che le prime orme di un divoratore di maccheroni siano state quelle lasciate, ancor più anticamente che in Sicilia, da qualche nostro avo sul

ferace suolo della valle Padana. *Polentoni*, certo, ma al tempo stesso pure *mangiamaccheroni*.

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

Funghi dai fondi di caffè, un kit per produrli in casa

Gli scarti diventano risorsa con Fungo Box, progetto di economia circolare

L'Ais di Bergamo accende i

riflettori sui vini austriaci



La delegazione dell'Ais di Bergamo organizza, per il 15 giugno, una serata dedicata ai vini austriaci. Relatore Nicola Bonera. L'appuntamento è fissato per le 20,45 all'hotel

Settecento di Presezzo. I Celti furono i primi a coltivare la vite in questa zona nel '500 a.C. Poi vi si dedicarono anche i Romani, precisamente, nell'impero di Noricum e Pannonia situati nella zona sud orientale, dell'attuale Austria. Nel Medioevo poi, la fama di questi vini raggiunse livelli inaspettati e questi divennero tra i prodotti più esportati nel mondo allora conosciuto ed organizzato a livello commerciale. Durante le guerre napoleoniche, però, questi vigneti subirono ingenti danni e la viticoltura riprese, a livello qualitativo, solo molti anni dopo. Nel 1860, a Klosterneubourg, venne fondata la prima scuola di viticoltura, enologia, sperimentazione e ricerca botanica. Attualmente in Austria vige un disciplinare di produzione estremamente restrittivo. Anzi, è il disciplinare più restrittivo d'Europa. Le zone vitivinicole – paesaggi di estrema bellezza – sono la Bassa Austria, considerata anche la più importante con i suoi famosissimi distretti Donauland- Carnuntum, Kamptal-Donauland, Thermenregion, Wachau, Weinviertel, dove fra le ripide colline spesso assolate e cullati da brezze perenni, vengono elevati alcuni fra i più grandi vitigni autoctoni al mondo; Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, Weissburgunder. Uve che danno vini dai sentori terziari, franchi, unici ed infinitamente persistenti. Ancora la terra di Burgenland, famosissima soprattutto per i suoi passiti e per Traminer e Fourmint, oltre ai già citati Welschriesling e Weissburgunder ed altrettanto ancora per il suo lago, attorno alle cui

sponde, si elaborano vini di estrema eleganza ed importantissima persistenza; la Stiria, nota per il Morillon, clone dello Chardonnay, il Trainer, ed ancor di più per il grandissimo Sauvignon Blanc qui coltivato. Infine la zona di Vienna, che non solo dell’Austria è la capitale, ma che è anche un importante terra di produzione vitivinicola. Scoprire quale sarà, o meglio, quali saranno le zone ed i vini di rara eleganza e reperibilità degustati, sarà l’obiettivo dei partecipanti, sia per riflettere che eventualmente per permettere future tappe conoscitive sull’Europa vitivinicola centrale. Sei i vini in degustazione e un piatto finale in abbinamento. Il costo è di 55 euro per i soci e di 68 per i non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli | roberta.agnelli@aislombardia.it – 3477321538; Luigi Mascheretti -| mascherettiluigi@libero.it – 3492676432.

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”

Dai “cjarsons” un modello di promozione per il casoncello



Quella di cui l'amena Sutrio ha da poco ospitato la terza edizione rappresenta, a giudizio di chi scrive, una tra le più riuscite ed originali manifestazioni enogastronomiche dell'intera Penisola. In essa dieci contrade della Carnia

propongono annualmente, in una tenzone dall'afflato più propositivo che competitivo, altrettante declinazioni borgherecce dei *cjarsons* – i celebri tortelli friulani lontanamente imparentati con i nostri casoncelli. Provare a tratteggiare un profilo coerente della pietanza, nella molteplicità delle sue versioni, risulta decisamente arduo: si tratta di un raviolo dal ripieno non carneo, usualmente a base di ricotta o di patate, avvolto in una sfoglia piuttosto grezza ottenuta impastando sole farina ed acqua.

Tra le note aromatiche della farcia prevalgono quelle della melissa, ed una quasi onnipresente tendenza dolce apportata dalla frutta – tanto fresca (pere, come nel raviolo bergamasco) che secca, candita o in confettura. Le interpretazioni più ardite si spingono sino ad azzardare l'inclusione del cioccolato fondente, del rum e del vermut. Il condimento – quello invece sì – è uguale per tutti: burro fuso ed una grattugiata di *scuete fumade* (ricotta affumicata). A margine del percorso gastronomico, graduato per impatto gustativo delle pietanze, è proposta una serie di abbinamenti enoici regionali che regalano gemme quali il Friulano di Robert Princic o il Sauvignon di Graziano Specogna. Gli

organizzatori preavvisano che si tratta di “assaggi”, ma le dosi, in un circondario dalla proverbiale devozione a Baccho, non sono certo da avvinamento dei calici come in troppe degustazioni d’oggi.



I Cjarsons

La manifestazione, che richiama migliaia di appassionati anche d’oltreconfine, ha l’indiscutibile merito di aver contribuito a fissare le variazioni locali sul tema del *cjarson* preservandole da un altrimenti irrimediabile caduta nell’oblio. Un analogo sforzo andrebbe a mio avviso compiuto con riguardo al tortello bergamasco, prodigo di secolari interpretazioni paesane – se non addirittura familiari – che rischiano di svaporare schiacciate dall’inflessibilità dei disciplinari. Sogno ad occhi aperti di poter un giorno addentare, per le vie di Città Alta, un casoncello alla moda antica – quello, per intenderci, con la farcia a base di pere spadone, amaretti, mandorle e cedro candito – magari accompagnato ad un calice di Moscato di Scanzo. A quando anche a Bergamo una rassegna come quella di Sutrio?

Otus, il birrificio raddoppia

e lancia nuove etichette

Cresce il potenziale del produttore di Seriate, che quest'anno aggiunge una lager chiara, una birra bianca e una Saison al proprio carnet

Kanton, a Capriate il cinese che non t'aspetti

Il ristorante vale una tappa. È una scoperta per il palato, un mondo di nuovi sapori legati alla vera cucina del grande Paese orientale