

Baioni 45, elogio della trattoria

Dino Sartirani ha un'idea ben chiara dell'atmosfera e della cucina del suo locale: piatti semplici, dialogo con i clienti e prezzi adeguati. «La nostra vocazione è il pesce, ma non mancano i classici della tradizione»

Tutte le forme del caprino

Non basta dire formaggio di capra. Complice un crescente gradimento, le tipologie si moltiplicano e così i sapori. Con l'aiuto dei produttori abbiamo "catalogato" l'offerta bergamasca

Ponte San Pietro, lo street food "invade" l'Isolotto

Fino a domenica 22 maggio truck e gazebo con le specialità regionali e internazionali da passeggio

Gli champagne di Bottazzi tengono banco Al Carroponte



Lo champagne ha tenuto banco Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo. Mercoledì sera quattro proposte di due produttori, Le Brun Severnay e Caillez Lemaire, hanno infatti accompagnato un gustoso e bilanciato menù a base di pesce. Alla serata ha partecipato anche l'azienda importatrice Bottazzi, una storica realtà tutta italiana nata nel 1957 e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. È stato lo

stesso Bruno Bottazzi in persona a illustrare le peculiarità dei prodotti selezionati per il tasting da Oscar Mazzoleni, titolare di Al Carroponte da oltre un anno e con un'esperienza ventennale da maître e sommelier in realtà stellate nazionali ed estere.

Mazzoleni, profondo appassionato di bollicine, ha conosciuto Bruno Bottazzi e i suoi champagne poco più di un anno fa, ne ha apprezzato le interessanti qualità e ha deciso di proporre ai suoi ospiti ciò che maggiormente lo ha colpito: Caillez Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Caillez Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006. Quattro proposte che hanno accompagnato un menù ben abbinato alle bollicine: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

Onaf in Val Taleggio alla scoperta dei formaggi a pasta molle



I prodotti caseari fanno da protagonisti a “Dalla pianura alla montagna: la stagionatura e l’affinamento dei formaggi a pasta molle”, iniziativa primaverile del ciclo “Alle origini del formaggio” promossa da Onaf Bergamo sabato 21 maggio a Peghera in Valtaleggio. La visita si terrà a partire dalle ore 9.30 presso CasArrigoni in via Arnoldi 575. Grazie alla guida di Alvaro Ravasio di CasArrigoni, presidente del Consorzio per la Tutela Strachitunt DOP e degli esperti Onaf di Bergamo, si potrà conoscere come avviene il processo di maturazione, come selezionare, stagionare e affinare i formaggi a pasta molle. Il ritrovo sarà alle 9.30 a CasArrigoni. Quindi prenderà il via la visita degli ambienti interrati, realizzati con materiali naturali e adibiti alla stagionatura. Si parlerà di come umidità, temperatura, casse di legno di pino, teli in cotone, salatura manuale, spazzolatura, spugnatura, maturazione centripeda influenzano le caratteristiche strutturali e organolettiche dei formaggi molli. Infine, sarà proposta in degustazione una selezione di prodotti, dai Domitilla caciotta di latte capra, Taleggio DOP a latte

crudo, prodotto e stagionato in Valtaleggio, Stracchino di Vedeseta da latte appena munto di vacche di razza Bruna, al Rocco formaggio molle a pasta cruda, giudicato uno dei 58 formaggi più buoni del mondo (Super Gold Award 2013); fino allo Stracchitunt DOP, erborinato naturale a due paste e il Rosso Imperiale, erborinato piccante affinato con pigiato d'uva di Recioto e vino passito. La visita terminerà alle 12 circa. Per partecipare è richiesta una quota di 10€. Per prenotarsi, scrivere una mail a bergamo@onaf.it o inviare un sms al 3392334 029, entro giovedì 19 maggio.

CasArrigoni è un'azienda di medie dimensioni storicamente legata alla valle dove ha sede e origine: la Valtaleggio. Lì la tradizione casearia radicata ha condotto due fratelli, Tina e Marco Arrigoni, con Alvaro rispettivamente marito e cognato, a intraprendere un'attività di stagionatura dei formaggi che fanno parte della grande tradizione casearia lombarda. L'azienda, che incentra la propria strategia su prodotti di altissima qualità e sul sostegno e recupero dell'economia e storia locale, si è negli anni orientata lungo tre principali direttrici: la cura nella stagionatura in montagna secondo metodi tradizionali, la diffusione di produzioni piccole e antiche e la creazione di nuovi formaggi che hanno avuto riconoscimenti a livello internazionale.

**Accademia del Gusto, le
agenzie di viaggio scoprono**

La Thailandia



L'Accademia del Gusto incontra la Thailandia. Giovedì 19 maggio, a partire dalle ore 19, la Scuola di cucina di Ascom ospita trenta agenzie di viaggio che si sfidano nella preparazione di un menù thailandese. Conoscenza e gusto dello stile thai diventano così veicolo di un territorio meta di molti italiani e bergamaschi. All'evento sono presenti rappresentanti dell'Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. L'iniziativa è promossa dal tour operator Amo il Mondo, divisione di Settemari spa, operatore attivo da oltre 30 anni nell'outbound turistico, che ha lanciato COOKING LAB, un format di incontri con le agenzie di viaggio, che si rifà alle proposte esclusive di turismo esperienziale, caratteristiche della propria programmazione.

Il concept originale è stato pensato per far vivere ai partecipanti una serata divertente e mirata a conoscere uno degli aspetti più autentici della cultura di un territorio, la sua gastronomia, prendendo parte attivamente, in una vera scuola di cucina, alla realizzazione di un menù tipico, seguito da una degustazione dei piatti preparati. "Abbiamo accettato con molto entusiasmo la sfida di Amo il Mondo nel proporre una serata a tema con un percorso didattico esperienziale che risultasse al contempo ludico – dichiara Daniela Nezosi, direttore di Accademia del Gusto -. Insieme alla chef Francesca Marsetti, che vanta molte esperienze curricolari fusion, abbiamo studiato un menù tipico thailandese, calandoci nell'atmosfera thai e curando ogni dettaglio: le materie prime provengono direttamente dalla Thailandia e la serata inizierà sorseggiando il tè Chan-Yen e terminerà offrendo agli ospiti un Fortune Thai Cookie. Non mancherà un allestimento floreale di orchidee, studiato con il

presidente del Gruppo Fioristi Ascom, Adriano Vacchelli, ed un ricco buffet realizzato direttamente dai partecipanti al format". Il format prevede un cocktail di benvenuto, seguito da un briefing di presentazione della Thailandia alla presenza dei rappresentanti dell'Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. Al termine della prima parte della serata, gli agenti di viaggio si trasferiranno in cucina e s'impegneranno nella creazione di piatti guidati dalla chef Francesca Marsetti. A conclusione dell'evento, una degustazione delle pietanze preparate, decreterà il gruppo vincitore, quello che meglio avrà rappresentato lo stile thai nel gusto e nell'impiattamento.

"Il principio ispiratore delle proposte di viaggio di Amo il Mondo – commenta Roberto Servetti, Direttore Prodotto Amo il Mondo – è quello di far vivere autenticamente le destinazioni. Per i nostri momenti di formazione dedicati alle agenzie abbiamo voluto creare un'esperienza analoga, qualcosa di nuovo, capace di trasmettere lo spirito più vero di un territorio. Abbiamo dato una valenza esplorativa a un classico del team building, la cooking session, trasformandola in un modo simpatico ma creativo e fortemente interattivo per conoscere un paese."

Nel menù

Kaeng ka ri kung – Zuppa di gamberi al curry giallo

Cucumber relish – Insalata di cetrioli

Nuea tot sa mun prai – Manzo fritto

Moo sateh – Maiale in salsa Satay

Paw pia thawt – Spring rolls

Poo jaa – Crocchette di granchio e maiale

Pat thai – piatto tradizionale con gamberi

Coconut rise – Riso basmati al cocco

Per ulteriori informazioni:

Accademia del Gusto – info@ascomformazione.it

Italia in Rosa, sul Garda è tempo di chiaretto e rosé



Un appuntamento ormai fisso per gli appassionati del “bere rosa”. Italia in Rosa, la prima manifestazione italiana completamente dedicata al mondo del rosé, torna in scena dal 10 al 12 giugno con una nona edizione ricca di novità. Dopo

il boom di presenze del 2015, la rassegna organizzata dal Consorzio Valtènesi si terrà nel castello trecentesco di Moniga del Garda, conosciuta come la Città del Chiaretto, in una location vista lago di grande suggestione inaugurata lo scorso anno con grande successo. Anche quest’anno si prevede la presenza di circa 100 cantine con il meglio della produzione in rosa. In primo piano le zone storicamente vocate di tutta Italia come ovviamente il Garda, il Salento, l’Abruzzo, passando per le eccellenze di numerose altre zone nazionali oltre che per una rappresentanza di rosé francesi. L’area espositiva nel parco del castello verrà ulteriormente

ampliata, aumenteranno le degustazioni guidate (gratuite su prenotazione) e nella serata di sabato si terrà una grande Cena in Rosa, dove tutti i partecipanti, vestiti ovviamente in rosa, potranno portare il proprio cibo (in rosa anche quello) e cenare in un'area riservata nel giardino del castello ovviamente con i vini di Italia in Rosa, ottenendo uno sconto sull'ingresso. Di particolare rilevanza il convegno "Il futuro del rosé: numeri e dimensioni di un mercato in forte espansione", in programma sabato 10 alle 10.30 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d'onore Michel Couderc, Responsabile del Centro Studi ed Economia del Conseil Interprofessionnel Vins de Provence, che presenterà i dati dell'Osservatorio 2016 sui Rosè con le ultime tendenze mondiali. Alla tavola rotonda parteciperà anche Tiziana Sarnari, analista di mercato Ismea specializzata nel comparto vino: una presenza estremamente significativa ed indicativa del ruolo emergente ricoperto dai vini rosa anche sul mercato nazionale.

Info ed aggiornamenti sul sito www.italiainrosa.it.

Il bocconiano dice addio all'Alta finanza, «meglio "La Polenteria"»

Laurea alla Bocconi, anni in un grande gruppo bancario londinese, Gabriele Vitali, di Pizzino, ha mollato tutto e ha aperto il suo locale a Soho. Ed è stato subito un successo. Le farine? Arrivano dal molino Nicoli

“Sette Terre” cresce e diventa wine partner dei Maestri del Paesaggio



Da sinistra in piedi: Fabio Leoncini (Tellurit), Eligio Magri (Eligio Magri), Cristina Papetti (Sassi della Luna), Simonetta Ferrario (Caminella), Laura Micheli (Valba) e Carlo Ravasio (Sant' Egidio). Da sinistra accovacciati: Daniel Pennacchio (Cascina Lorenzo) e Antonio Lecchi (Casa Virginia)

“Sette Terre” sale a otto, s'appresta a far da portabandiera dei vini bergamaschi in un grande evento internazionale in programma a Bergamo, e, soprattutto, conferma i suoi principi costituenti, in primis il profondo legame con la terra. O meglio, con le terre, la Maiolica, la Marna di Bruntino, la Volpinite, il Sass de Luna, l'Arenaria, il Flysch e le Torbiditi, quell'insieme di sedimenti che caratterizzano l'arco collinare bergamasco e che sono in grado di regalare

nettari dalla forte personalità a chi sa coglierne le peculiarità. È da queste “miniere” che nascono i vini degli otto Viticoltori Indipendenti di Bergamo. L’Associazione non ha neanche due anni di vita, eppure cresce e consolida il proprio cammino esaltando il terroir e la massima espressività del vino. «Il tutto – annota il presidente Carlo Ravasio – all’insegna della sostenibilità ambientale e con l’obiettivo di rendere i consumatori bergamaschi nuovamente orgogliosi dei propri prodotti. Abbiamo del resto i mezzi e un ambiente armonioso, dobbiamo solo decidere se fare o meno qualcosa di diverso». «Non siamo in antitesi con nessuno, sia ben chiaro – puntualizza Ravasio -. L’importante è che tutti i produttori portino avanti il territorio, che si faccia distretto, crescita e valore. La terra, aggiunge il presidente – è un passato che insegna. A noi il compito di osservare e trovare la giusta armonia per produrre qualità».

Una linea chiara, sintetizzata al meglio dal motto “La terra, l’ambiente, la qualità, l’anima di Bergamo nel bicchiere”, un insieme di valori che l’Associazione ha “sposato” nel luglio del 2014, al momento della nascita, e che si sta rivelando premiante visto che il numero dei soci è in crescita. Due i nuovi ingressi: Sassi della Luna, azienda agricola di Cenate Sopra guidata da Cristina e Claudio Papetti, e Tellurit di Pontida, nelle mani di Fabio Leoncini, amministratore delegato del Gruppo Innowatio, con sede al Kilometro Rosso e attivo nel settore energetico, che tre anni fa ha rilevato i vigneti dal farmacista Losa. È vero, nel frattempo dalla compagine è uscita l’azienda più grande, “Le Corne” di Grumello del Monte, tra i fondatori del sodalizio, ma trattasi, precisa Ravasio, «non di un disconoscimento dei nostri valori ma di una scelta

legata a una fase progettuale dell'azi



Sette Terre

Ad oggi, pertanto, le aziende che compongono l'associazione sono Caminella di Cenate Sotto, Cascina Lorenzo di Costa Volpino, Eligio Magri di Torre de' Roveri, Sant'Egidio di Sotto il Monte, Valba e Sassi della Luna di Cenate Sopra, Casa Virginia di Villa d'Almé e Tellurit di Pontida, per un totale di 43 ettari vitati, 200mila bottiglie prodotte e 39 etichette. Altre richieste d'ingresso da parte di produttori bergamaschi sono al vaglio dell'Associazione. «Tuttavia – evidenzia il vicepresidente Antonio Lecchi – avanziamo con cautela perché vogliamo che all'adesione corrisponda anche una fedele condivisione dei nostri principi sia morali che qualitativi, vogliamo che il serio viticoltore dopo le fatiche e l'impegno per la sua migliore produzione, sia premiato dalla scelta del consumatore e che lo stesso diventi orgoglioso di bere e promuovere la qualità della viticoltura della terra bergamasca. Il tempo è passato, le guerre, la mezzadria, la riforma agraria del 1947 hanno portato a fare ai tempi delle scelte soprattutto di autarchia, oggi possiamo permetterci di parlare di ricerca, di valore e soprattutto d'impegno per la migliore qualità».

L'Associazione Sette Terre vuole essere sempre vicina alla cultura, al cibo ed al rispetto dell'ambiente, per questo motivo ha deciso di essere wine partner al grande evento internazionale "I Maestri del Paesaggio" in programma dal 7 al 25 settembre prossimi in Città alta. «È un momento di eccellenza legato alle tematiche del paesaggio – commenta Ravasio – che coinvolge un'intera città. Ci sentiremo orgogliosi portabandiera della qualità del vino bergamasco: speriamo che tanti ristoratori ed enotecari facciano un

sforzo, provino a credere al nostro territorio e sentano anche loro il profumo della nostra terra».

Al Carroponte serata innaffiata dagli champagne



Il 18 maggio, alle 20.30, l'eno-bistrot "Al Carroponte" guidato da Oscar Mazzoleni apre le porte alla Francia e propone una serata di degustazione dedicata alle bollicine per eccellenza, gli champagne. L'evento vedrà come protagonisti i prodotti

importati da Bottazzi, una realtà tutta italiana, nata nel 1957, e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. Nel corso della serata saranno serviti Cailleux Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Cailleux Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006.

La freschezza, la ricercatezza e la classe degli champagne proposti sarà accompagnata da un menù di cinque portate, prevalentemente di mare, studiato per l'occasione. Ecco in sequenza i piatti che saranno proposti: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guanciaiale croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai

due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

La serata è organizzata per un numero massimo di 40 persone. Il costo pro-capite è di 85 euro.

Info e prenotazioni: www.alcarroponte.it – via Edmondo De Amicis 4, Bergamo – Tel 035-2652180