

Bollicine, dopo 7 anni i consumi tornano a crescere

Dicembre e le feste sono un barometro dei consumi nazionali. “Per le bollicine italiane – dice Giampietro Comolli fondatore di Ovse e di Ceves nel 1991 – dopo 7 anni di decrescita, stimiamo, nei canonici 25 giorni di festa, una ripresa molto significativa, segno di un ritorno d’innamoramento verso le bollicine. Purtroppo non è così per tutto l’alimentare. La strada del recupero è lunga per tutti”. Al botto della festa non si rinuncia e ciò fa registrare una crescita prevista del 3,9%, passando da 54 a 56,1 milioni di bottiglie vendute. Di queste, circa il 30% è consumato fuori casa, non ancora in grado di attaccare il mitico record del 48% degli anni boom. Valori quasi stabili all’origine (+0,4%), valori in crescita al consumo. Il giro d’affari dovrebbe attestarsi per queste feste a 445 milioni di euro, in crescita del 2,2% rispetto al 2014.



Giampietro
Comolli

Meno tappi per i metodi tradizioni leader, da Trento a Franciacorta: i topbrand Ferrari, Berlucchi, Bellavista insieme superano i 5 milioni di bottiglie stappate.

Regressione o conferma dati ultimi anni per Asti, Brachetto d'Acqui, Oltrepò Pavese. "Non hanno una motivazione prioritaria di scelta" questa la causa dei cali per certe bollicine. In horeca i segnali sono ancora molto stazionari, niente grandi numeri: segni positivi solo per le etichette leader e per il Prosecco doc. Anche per le feste 2015-2016 il fenomeno Prosecco spumante veneto si conferma il più richiesto. Valdobbiadene docg e Prosecco doc, particolarmente richiesti in cenoni e catering, segnano al consumo un prezzo, fra 3,60 e 6,90 euro/bott, confermati o in calo i prezzi di altre denominazioni. A ruba, il primo giro di offerte nella Gdo per Trento e Franciacorta, fra 5,70 e 8,75 euro/bott. Il Cartizze tiene il prezzo fra 9,50 e 14 euro, dimostrandosi il metodo italiano più caro in assoluto. Buoni segnali di crescita vengono anche dai piccoli brand locali, regionali, come Gavi e Lambrusco. Segnano ancora un calo il Cava spagnolo e altri di importazione, mentre lo Champagne cresce ma solo per i grandi brand e riserve; calo invece delle etichette francesi di primo prezzo e mass market.

Dall'estero segnali molto positivi, anzi è un record dei record: in tutto il mondo saranno stappate (solo durante le feste e in 84 paesi) 165.000.000 di bottiglie (+24% sui consumi delle feste 2014). "Azzardando, ma basandoci su 25 anni di esperienza – annota Comolli – questo volume può rappresentare il 47% del totale esportato nell'anno 2015 che rappresenterà anche un nuovo record. Già nel 2013 e poi nel 2014 l'Italia è diventato il primo paese al mondo per esportazione di vini spumanti e bollicine (escluso i frizzanti) e già durante le festività 2014 le bollicine effervescenti made in Italy erano le più stappate al mondo. "Ma attenzione a non sparare dati falsi o presunti per solo effetto mediatico" perché si droga il mercato. Nel 2015 il superamento dei numeri di Champagne, Cava ed altri da parte del fenomeno Valdobbiadene docg e Prosecco doc è ancora più evidente all'estero. Piace a tutti: tecnologia e qualità, alta beva e ampia scala abbinamenti, oltre a morbidezza e prezzo

giusto, sono i punti di forza del Prosecco (docg-doc) per un consumatore sempre più attento e sempre più votato a scelte autonome e non guidate. Saranno gli Inglesi ancora una volta a superare gli Americani per il numero di calici bevuti durante queste feste di fine anno. I Tedeschi riaggantano la terza posizione a danni dei Russi, in fase molto critica e un po' meno propensi a bere internazionale.

Un brindisi natalizio? Con le birre bergamasche

A Grumello del Monte "Birre coi Fiocchi" con quattro birrifici orobici e piatti a base di birra

Raviolificio Poker: "Chi ha il gusto della tradizione sa di che pasta siamo fatti"



Sapori della terra bergamasca e non solo, ricette tradizionali e innovative, questa in sintesi è la migliore descrizione dell'attività del Raviolificio Poker, che dal 1958 ad oggi ha allargato il proprio mercato salvaguardando la forte impronta artigianale che lo caratterizza fin dalla nascita.

Dal 2008 l'azienda ha raddoppiato la superficie destinata alla propria attività, inaugurando un nuovo sito produttivo, situato ad Albano Sant'Alessandro.

La soddisfazione del consumatore finale sta alla base di tutte le scelte aziendali e rappresenta il vero metro di giudizio sul quale si incentiva e migliora la produzione. Questa filosofia si traduce da un lato nell'utilizzo di materie prime di alta qualità, principalmente fresche e non pre-trattate, nell'assenza totale di conservanti aggiunti, di addensanti nei ripieni e di esaltatori di sapidità, dall'altro nella costante innovazione tecnologica che consente di mantenere pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto fino alla sua scadenza.

Una precisa scelta è anche quella della sostenibilità ambientale, testimoniata dall'installazione di un impianto fotovoltaico e di un generatore di azoto – il gas impiegato per il confezionamento in atmosfera protettiva – in sostituzione delle bombole.



Sono oltre 40 le specialità del Raviolificio Poker, dai classici della tradizione agli abbinamenti più creativi. La gamma dei prodotti segue due filoni: le ricette che attingono alla cucina tradizionale del territorio (su tutti due "campioni" come Casonsèi de la Bergamasca e Scarpinòcc de Par, quelli codificati dal marchio della Camera di Commercio "Bergamo Città dei Mille... Sapori") e le novità, frutto di una costante ricerca gastronomica e della collaborazione con chef d'esperienza.

Le proposte sono varie e stuzzicanti: Tortelli alla formaggella di monte o al celebre formaggio Rosa Camuna, Saccottino alle noci con pasta di farina di castagne, il

Pizzoccherello (pasta con grano saraceno e nel ripieno gli ingredienti classici del condimento dei Pizzoccheri valtellinesi), senza dimenticare sapori mediterranei come il Raviol Pizza (con mozzarella, pomodoro e origano), i Ravioli agli scampi e vongole e il Fior di Pantelleria (con menta e ricotta), o ancora la riscoperta delle erbe nei Ravioli con ricotta, ortica e timo.



L'azienda durante gli anni è cresciuta sul versante commerciale, ampliando canali distributivi e orizzonti. Accanto a ristoranti, grossisti, catering, gastronomie e negozi specializzati, c'è anche la GdO e al bacino consolidato della Lombardia si affianca la vendita dei prodotti Poker sul mercato estero in Francia, Lussemburgo, Portogallo e Repubblica Ceca.

Pastificio – Raviolificio Poker

via Spallanzani, 28

Albano Sant'Alessandro

035 581454

info@raviolificiopoker.it

www.raviolificiopoker.it

Erbe officinali, a Solto Collina crescono anche quelle degli Inca e degli Indiani d'America

All'azienda agricola L'Asino del Lago si coltivano una sessantina di varietà, utilizzate anche per la cosmetica e l'aromatizzazione delle birre. Stefania Savardi: «Stanno incuriosendo quelle originarie d'Oltreoceano»

Beltramelli, l'allievo di Marchesi che ha conquistato Parigi

Formatosi all'Alberghiero di San Pellegrino, da oltre un decennio in Francia, già stellato Michelin per 3 anni, lo chef di origine bergamasca guida il ristorante Nolita, vicino agli Champs Elysée. «I clienti più preparati ed esigenti? Restano gli italiani»

Gourmets Degustateurs, la cena degli auguri al “One Restaurant”



Da sinistra, Chicco Coria, Stella Silipo, Anna Belotti ed Ernesto Tucci, presidente del Club dei Buongustai di Bergamo

Nel ricordo di Pino Capozzi, la delegazione bergamasca dei Gourmets Degustateurs – fondata anni orsono dal compianto albergatore/ristoratore di Città Alta – s'è ritrovata nei giorni scorsi per gli auguri natalizi. Un'occasione propiziata dalla moglie Stella Silipo, che prosegue l'attività associativa sulle orme di Pino supportata dalla sommelier Anna Belotti. Punto di ritrovo: il “One Restaurant” di Dalmine, guidato dallo chef Chicco Coria.

Una riunione conviviale durante la quale sono stati ricordati altri due esponenti del mondo enogastronomico bergamasco scomparsi di recente: Roberto Gambirasio, del ristorante “Cadei” di Villongo (l'attività prosegue grazie alla moglie Tarcisia), e Stefano Cardaci, noto per la sua abilità nel proporre piatti “alla lampada”. Nel corso della serata, Coria ha servito il Cilindro di capasanta con scampi, gamberi, verza e tartufo nero, il Risotto mantecato con formaggi d'alpeggio e fondente di cipolla al pepe nero e Lombo di cervo con

castagne, riduzione al Valcalepio, rosmarino su purea di patate. Abbinati i vini delle case Vallerenza, Vignalta e Leone de Castris.

“Qualità dell’offerta enogastronomica”, il TCI premia Al Carroponte



A poco più di un anno dall’apertura, Al Carroponte, l’enoteca-bistrot di via De Amicis a Bergamo, incassa un nuovo riconoscimento dal mondo della critica gastronomica. Alla lista, infatti, si aggiunge anche il “Premio Buona Cucina”

del Touring Club Italiano, consegnato a Milano il 30 novembre scorso al patron Oscar Mazzoleni in occasione della presentazione della guida “Alberghi e Ristoranti d’Italia 2016”. Il premio, che vanta ormai una lunga tradizione, viene attribuito dal TCI ad esercizi selezionati, che si distinguono per la qualità dell’offerta enogastronomica e per il tono accogliente e curato del locale. Luigi Cremona, autore della Guida Ristoranti d’Italia ed opinion leader nel settore, ha così inteso “confermare ed evidenziare la grande attenzione di Al Carroponte per la qualità dell’offerta, in ambito sia culinario sia enologico, oltre alla passione per i dettagli”.

World Cheese Awards, quattro medaglie per i formaggi bergamaschi

Due argenti per il caseificio Arrigoni di Pagazzano, un bronzo ciascuno per Sergio Arrigoni e Quattro Portoni

Al Carroponte si stappano le bollicine di Monzio Compagnoni

Mercoledì 9 dicembre, alle 20.30, l'enoteca-bistrò "Al Carroponte" di via De Amicis, a Bergamo, propone una serata dedicata ai Franciacorta dell'azienda Monzio Compagnoni. Le bollicine accompagneranno un menù incentrato sui prodotti di mare, con abbinamenti studiati dallo chef Alan Foglieni e dal patron e sommelier Oscar Mazzoleni.

Si parte con il "Mini Prawn's roll", ovvero gamberi con maionese al lime, sedano ed erba cipollina nel pane al burro abbinati al Franciacorta Brut 2010, e si prosegue col Carpaccio di storione bianco affumicato Calvisius, barbabetola e arancia servito con il Saten 2010 e col Riso alle vongole mantecato al mascarpone annaffiato dall' Extra brut 2008. Si arriva così alla Spalla di maialino in lunga

cottura, funghi shitaki e patata Hasselback esaltata dalla Riserva blanc de noirs nature 2007 e al Cioccolato e mandarino abbinato al Moscato di Scanzo Don Quijote 2008. Il costo a persona è di 60 euro. Info e prenotazioni: 035 2652180, info@alcarroponte.it

Pampero, quella la brezza marina che spira sul lago di Endine

Con attenzione alla ricerca e all'evoluzione della proposta, il locale dei fratelli Ferrari si conferma un punto di riferimento per i piatti di pesce. Una precisa scelta di campo portata avanti da quasi quarant'anni. Lo chef Tiziano: «È perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi»