

Federazione cuochi, Bergamo protagonista

La Lombardia e Bergamo hanno un ruolo di primo piano all'interno della Fic, la Federazione italiana cuochi, che il 20 aprile a Roma ha rinnovato il direttivo nazionale eleggendo alla presidenza **Rocco Pozzulo**, chef e docente dell'istituto alberghiero di Potenza, già project manager della Federazione.



Andrea Tiziani e Francesco Gotti

Vicepresidente vicario eletto per acclamazione è stato **Carlo Bresciani**, presidente della Fic di Brescia, mentre tesoriere è stato confermato il cosentino **Carmelo Fabbricatore**. Nel Consiglio siede invece **Fabrizio Camer**, vicepresidente e segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, nonché vicepresidente dell'Unione dei cuochi regione Lombardia. Nel corso dei lavori è arrivata anche la notizia della nomina di **Francesco Gotti**, già portacolori della Nazionale italiana cuochi, a manager del team Junior, del quale è entrato recentemente a far parte un altro bergamasco, il 21enne **Andrea Tiziani**. In tema di competizioni, da registrare inoltre il successo del bresciano **Cristian Spagnoli** al Global Chef Sud Europa appena concluso.



Il nuovo presidente nazionale della Fic, Rocco Pozzulo

«Il programma non può che muovere dalla valorizzazione ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta – ha annunciato il neopresidente Pozzulo, che succede a Paolo Caldana e resterà in carica per quattro anni -. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare un futuro diverso. Di fronte al rischio imminente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Ritengo che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere le sfide dell'innovazione e del cambiamento».

Anche a livello locale non manca la voglia di potenziare le iniziative e la collaborazione. È infatti in fase di

realizzazione un nuovo sito (www.cuochibergamo.it) che conterrà anche una sezione cerco/offro lavoro ed è cominciato l'aggiornamento tramite newsletter. Proseguono inoltre gli appuntamenti formativi. Lunedì 4 maggio all'Enaip di Como si svolgerà il primo corso artistico con l'utilizzo della pasta frolla, mentre martedì 26 maggio presso Love Kitchen di Casirate (via dell'industria, 16) è in programma un corso base sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Accademia Italiana del dessert con lo chef Andrea Marin (gratuito per i soci Fic, al costo di 40 euro per i non associati, info: 328 2767257).

Per quanto riguarda le cene, invece, martedì 12 maggio c'è l'appuntamento ormai classico "Il sentiero delle erbe" all'hotel ristorante San Marco di Schilpario, con un menù a base di erbe spontanee e fiori e la presentazione e degustazione di prodotti tipici della Valle di Scalve (il costo è di 30 euro, prenotazioni Hotel San Marco tel. 0346 55024).

La Grecia che si... magna

Il panorama dei ristoranti etnici della Bergamasca si è arricchito recentemente di nuove presenze e nuovi sapori. Ai locali cinesi, giapponesi, indiani, thailandesi, brasiliani, messicani, solo per citare i più conosciuti presenti da tempo sul territorio, si infatti aggiunta una proposta greca, che oggi si può trovare in città al Cafe Egeo in via Masone e al fast food Odissea in via Previtali.

Per sperimentare una pausa pranzo diversa dal solito abbiamo fatto tappa in quest'ultimo. È aperto dalla fine di luglio e si definisce fast food, anche se l'ambiente e il servizio sono

“da ristorante”, con due sobrie salette da 45/50 posti ciascuna, una delle quali, che nella bella stagione costituisce il dehors, è stata recentemente ristrutturata ed abbellita.



L'iniziativa è di **Kola Arben**, 46 anni, di origini greche, in Italia da 23 anni e proveniente da un settore diverso rispetto alla ristorazione. «Sapevo che a Bergamo non c'era un ristorante greco – racconta il titolare del locale –, conoscevo un cuoco del

mio paese e siamo partiti per questa avventura che per il momento ci sta dando delle buone soddisfazioni al punto che presto introdurremo altre novità, come la consegna a domicilio, la pasta greca, il riso greco e il pesce fritto».

Le materie prime sono strettamente di origine greca (esiste un centro di distribuzione a Bologna), mentre la clientela è molto variegata. Si va dai membri della comunità greca residenti a Bergamo alle persone che hanno trascorso vacanze in Grecia per arrivare agli studenti del vicino polo universitario e del Liceo Aeronautico. In effetti molti piatti si prestano anche al consumo tipo street food e quindi vanno bene per gli studenti, ma anche per chi non ha molto tempo e deve tenere d'occhio la spesa o semplicemente per chi vuole variare la pausa pranzo o trascorrere una serata diversa. La lista è molto ampia e ben illustrata con la fotografia e l'indicazione degli ingredienti per ciascun piatto, oltre naturalmente al prezzo, che nella media si può considerare contenuto.

Impossibile qui fare l'elenco di tutte le pietanze, che sono molte. Ci limitiamo quindi a ricordare quello che abbiamo assaggiato e alcuni dei riferimenti fondamentali. Si parte dalla pita che è il pane greco di forma circolare, tipo piadina, se vogliamo, ma leggermente più spesso e morbido.

Arrotolata a cono, la pita accoglie i gyros, una sorta di kebab ma fatti con un solo tipo di carne, a scelta tra il maiale e il pollo, ai quali si aggiungono pomodoro fresco, patatine, cipolla e salsa tzatziki che è a base di yogurt, cetrioli e aglio. Poi ci sono gli spiedini – souvlaki – che possono essere di maiale, pollo e agnello, e quindi una lunghissima serie di piccoli piatti, dal costo medio di 3 euro circa ciascuno, costituiti da crocchette, polpette, dolci e chi più ne ha più ne metta. Nella lista ci sono poi insalate (quella greca con pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e feta, ma anche di pollo o di tonno) e piatti vegetariani.

Tra tanta scelta, abbiamo tenuto fede al nostro ruolo di clienti del prezzo fisso di mezzogiorno e non abbiamo avuto difficoltà ad orientarci. Abbiamo scelto infatti il piatto unico con carne di pollo proposto a 10 euro a testa se l'ordine è per



due persone e a 11.90 se per una. Ci siamo trovati di fronte a una abbondante portata con pita, spiedini souvlaky, gyros, crocchette, feta (l'unico ingrediente che forse non necessita di eccessive presentazioni), pomodori, insalata, olive kalamata (nere, greche) e patatine fritte con formaggio. Tutto in dose non certo parsimoniosa ed in grado senz'altro di saziarci. La spesa è stata di 13 euro, dei quali 1,10 per l'acqua minerale.

E il gusto della cucina greca? Beh, questa è una bella domanda e dovrebbero essere gli autentici esperti a dare una risposta. Innanzitutto abbiamo assaggiato solo una piccolissima parte del vasto repertorio e non possiamo dare perciò un giudizio globale. Di certo ci ha soddisfatti, questo è vero, e se vogliamo tentare degli accostamenti pensiamo ad una cucina mediterranea estesa, con qualche sapore e aroma in più rispetto al nostro meridione ma senza trovarci di fronte a

degli eccessivi sbalzi di gusto. Si può provare tranquillamente senza restare delusi.

«L'idea sta funzionando – ha concluso Kola Arben –, ci stiamo facendo conoscere sia col take away che con il servizio al ristorante. Vogliamo mantenere la nostra caratteristica e per questo abbiamo, oltre ad una buona selezione di vini italiani, sei vini greci e la birra greca Mythos. Siamo pronti ad ampliare anche l'offerta di piatti vista la buona accoglienza di questo tipo di proposta».

Odissea fast food greco

via Previtali, 43

Bergamo

tel. 035 400374

sempre aperto

www.odissea-fastfood.com

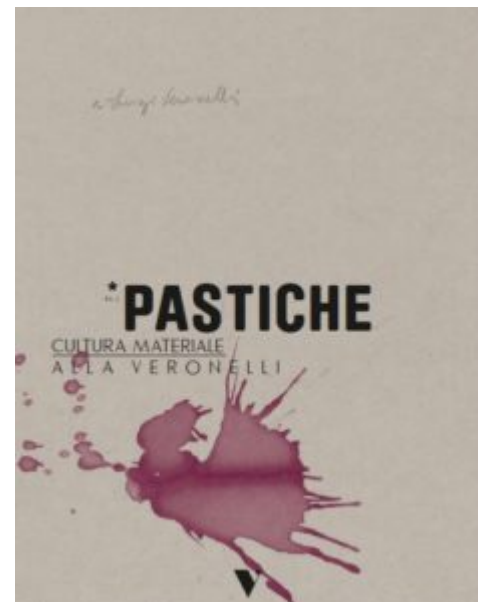
***Pastiche, ecco la cultura materiale alla Veronelli**



Martedì 28 aprile, alle 18, alla Sala Traini del Credito Bergamasco, il Seminario Permanente Luigi Veronelli – con la collaborazione de Il Cavaliere Giallo e di Slow Food Valli Orobiche – presenta

“*Pastiche – Cultura materiale alla Veronelli”, il volume che riunisce ricordi e progetti, citazioni e traduzioni, immagini

e passioni del padre della critica gastronomica italiana e fondatore del Seminario. Una serata tutta dedicata alla scoperta del pensiero veronelliano, attraverso dialoghi e riflessioni capaci di restituire la complessità, il fascino e l'attualità di un grande intellettuale del Novecento, a dieci anni dalla sua scomparsa. *Pastiche, raccolta elegante e irriverente di linguaggi, pensieri e percorsi dedicati al vino e all'olio, al cibo e alla terra, racconta la cultura gastronomica italiana in modo critico e innovativo, grazie alla penna e alla sensibilità di sedici autori, quali: Gianni Mura, Burton Anderson, Gianfranco Marrone, Ilaria Bussoni, Gigi Brozzoni, Gian Emilio Simonetti, Marco Noferi, Ciro Tarantino, Luigi Moio, La Terra Trema, J. A. Gonzalez Sainz, Marco Magnoli, Angelo Gaja, Josko Gravner, Gianni Capovilla, Joško Sirk.



“*Pastiche racchiude pagine fertili e antimonumetali, dedicate al più grande assaggiatore del Novecento. Un percorso di conoscenza che si snoda tra passato, presente e futuro grazie a sedici punti di vista, sedici sguardi capaci di connettere all'attualità il pensiero espresso dal grande assaggiatore in mezzo secolo di attività giornalistica. Senza cedere a commemorazioni retoriche, la ricorrenza del decennale diventa un'occasione per ricoprire i fondamenti dell'approccio veronelliano: la gastronomia come cultura e la contadinità come progetto sociale” – ha anticipato Andrea Bonini,

direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, che interverrà nel corso della serata con Simonetta Lorigliola, Gigi Brozzoni e Gianni Emilio Simonetti. L'appuntamento si concluderà con un piccolo aperitivo offerto dal Seminario Veronelli e con la cena (a pagamento e su prenotazione) presso il ristorante M.ille di Viale Papa Giovanni XXIII 18 a Bergamo.

Medaglia d'oro al Brut 2011 della "Tenuta degli Angeli"



La viticoltura bergamasca continua a brillare. Ben tre aziende sono state premiate nell'ambito del Concorso Enologico Internazionale, la competizione collegata al Vinitaly che vede in gara i vini più prestigiosi al mondo e che si è tenuta a Verona dal 12 al 16 aprile scorsi. Il Concorso si è riconfermato il più selettivo a livello internazionale, tanto da aver assegnato solo 75 medaglie su 2.585 vini.

Nella categoria Spumanti prodotti con metodo classico, l'azienda "Tenuta degli Angeli" della famiglia Testa di Carobbio degli Angeli ha ottenuto, per il secondo anno consecutivo, la medaglia d'oro con lo spumante "Brut 2011" mentre una Gran Menzione è andata al Brut Blanc De Blanc metodo classico "Petra Aeterna" 2009 dell'azienda La Rocchetta

di Villongo.



Nella categoria Vini bianchi prodotti nel 2014, Gran Menzione al Valcalepio doc bianco 2014 di “Cascina del bosco” di Sorisole.

“Conquistare ancora la medaglia d’oro con uno dei nostri vini – afferma Manuela Ghidini, titolare dell’azienda Tenuta degli Angeli – ci riempie veramente di orgoglio ed è una grande soddisfazione che ripaga tutti gli sforzi che io e i miei figli abbiamo fatto per raggiungere i livelli di eccellenza che oggi ci vengono riconosciuti. Sono molto soddisfatta per la nostra azienda ma anche per la viticoltura bergamasca che sta dimostrando di avere sempre più produzioni di qualità. Inoltre con Expo alle porte mi auguro che questo riconoscimento possa rappresentare un’opportunità anche per valorizzare il nostro territorio”.

Scuole alberghiere, la

Regione lancia la sfida a cucinare con avanzi e scarti

Il concorso "Zero Sprechi" premierà 50 giovani chef. Domande entro il 15 maggio

Animali da cortile, serata alla Trattoria Visconti



Giovedì 23 aprile, alle 20,30, alla Trattoria Visconti di Ambivere, si terrà la "Serata dei produttori e allevatori Avicoli". L'occasione è stata programmata per presentare il

nuovo progetto di Slow Food Lombardia "Bassa Corte" che punta a esaltare la produzione avicola di qualità. La serata incomincia alle 18 con la Conferenza Programmatica illustrativa del progetto agli allevatori che vorranno sottoscriverlo, per terminare all'ora di cena con la conviviale aperta a tutti, soci Slow Food e non, con un menù a tema che prevede diverse proposte: Galantina di gallina con la nostra mostarda; Chisciol con Stracchino all'antica della Valli Orobiche e uovo in camicia dal nostro pollaio; Risotto con la quaglia gigante selvatica bergamasca; Faraona arrosto con le castagne, prugne e pinoli con la polenta da nostro mais rostrato rosso dell'Isola bergamasca; Semifreddo alla grappa con crema al moscato rosso Goccio di Sole. In abbinamento saranno serviti i vini dell'azienda La Caminella. Il costo è di 35 euro per i soci e di 40 per i non soci.

I grandi chef da bambini? Ecco cosa mangiavano

Chicco Cerea sputò la sua prima ostrica e Roberto Proto, oggi specialista del pesce, da piccolo non lo voleva nemmeno provare. Conquistati dalle ricette di famiglia Enrico Bartolini e Daniel Facen. Così si è formato il palato di alcuni maestri della nostra cucina

Con l'Ais alla scoperta dei vini della terra del Carignano



Mercoledì 29 aprile, dalle 20.30, al ristorante Loro di Trescore Balneario si terrà una serata dedicata ai Vini della terra del Carignano promossa dalla Delegazione di Bergamo

dell'AIS. Il Carignano del Sulcis, vitigno interamente a piede franco coltivato fino a dove la terra incontra il mare, dà un vino pieno e rotondo con tannini morbidi ed avvolgenti, piacevole sia in gioventù che in maturità. Durante la serata

sarà degustato in tutte le sue forme; rosato, rosso, passito e di differenti annate. A parlare di questo vino sarà Luca Fontana, "Brianzolo del Sulcis", che dopo una vita trascorsa nel marketing a Milano, ha deciso di inseguire il sogno di suo zio Gavino in mezzo alle dune, alle fronde costantemente mosse dal vento, al verdeggiante e sinuoso movimento delle viti che apparentemente senza fatica se ne stanno adagiate sui terreni ubriachi di sole.

Ecco i vini in degustazione della Cantina Mesa:

Aperitivo, Opale 2013 Vermentino

Apertura con un Carignano rosato. Rosa Grande 2014;

Verticale di Buio Buio Riserva, il Carignao del Sulcis: 2012, 2011, 2010;

La storia, Gavino Riserva 2011. Carignano del Sulcis, secondo tradizione.

Il finale, Forte Rosso passito 2011. Il dolce Carignano.

Piatto finale in abbinamento cucinato dallo chef Pier Antonio Rocchetti, patron del ristorante.

Contributo per la realizzazione della serata: 35 euro soci Ais, 40 non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli 347-7321538

Luigi Mascheretti 349- 2676432

Slow Food Day, a Bergamo mercato agricolo e taglieri



Sabato 18 aprile si tiene in tutta Italia la quinta edizione dello Slow Food Day, giornata in cui le Condotte si mettono a disposizione per dare informazioni su Slow Food e sui principali progetti associativi, per far conoscere i Presidi, i prodotti delle Comunità del cibo e quelli dell'Arca del territorio, per offrire momenti didattici e divulgativi insieme

agli agricoltori locali che producono in modo sostenibile. Le manifestazioni di quest'anno sono dedicate al cibo quotidiano "Buono, Pulito e Giusto".

In città l'appuntamento è in piazza Pacati, nel quartiere di Monterosso, dalle 9 alle 14. La Condotta Slow Food Bergamo sarà presente al "Mercato Agricolo e Non Solo" insieme con la Cooperativa Sociale Aretè, Comunità del Cibo – Terra Madre – Slow Food, che per l'occasione presenterà il libro "Progetto Aretè – Costruzione di un modello di impresa agricola con finalità sociali". Organizzerà anche un incontro di educazione alimentare per la prima classe della scuola media Camozzi di Monterosso presso l'ostello e preparerà il "Tagliere slow" composto dai prodotti del Mercato, accompagnati dal pane di filiera bergamasca del progetto Aspan e dai vini del Consorzio Valcalepio. Contatti: enrico.radicchi@tiscali.it 348 2896002; Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it 334 1181594

La Condotta della Bassa bergamasca sarà invece in campo domenica 26 alla Cascina Pelesa (via Canonica 148 – Treviglio – frazione Geromina), ospiti della Cooperativa

agricola Castel Cerreto, per una giornata che avrà come protagonisti gli asparagi biologici, con possibilità di raccolta fai da te e tante altre iniziative. Contatti: Chicco Crippa 335 8127207 – slowdood.treviglio@gmail.com

Martinengo va oltre la sagra. Tre giorni con menù gourmet

Da venerdì 17 a domenica 19 aprile, il centro sportivo si trasforma in un'elegante sala banchetti dove va in scena "A Martinengo con gusto!" Al lavoro chef, gastronomi e pasticciieri del paese e del circondario