

Giornata internazionale dei diritti della donna: TheFork fa il punto sulla ristorazione al femminile

Dalle donne del food più influenti ai ristoranti in "rosa" più amati dagli utenti: ecco i risultati dell'indagine tra dati di settore e tante curiosità

In occasione della Giornata Internazionale dei diritti della Donna, TheFork ha dato vita a un'indagine per condividere dati di settore e curiosità sulla ristorazione al femminile. Nonostante un'annata a dir poco imprevedibile, il 20% di tutti i ristoranti sulla piattaforma si è tinto di rosa e sempre più donne hanno scalato i vertici del mondo food in tutto il Belpaese.

Secondo 72% degli utenti dell'app numero uno a livello mondiale nella prenotazione online dei ristoranti, negli ultimi anni la quota di lavoratrici nel comparto food è aumentata, stima confermata per il 39% di operatori del settore che sostiene di aver aumentato il numero di dipendenti donne presso il proprio locale negli ultimi tre anni. Secondo la stessa ricerca, il 51% dei ristoratori dichiara di avere una chef donna, mentre il numero medio di donne impiegate in cucina è pari a 1,3. 2,2 è infine la media di lavoratrici attive in altre funzioni presso il ristorante stesso: dalla sala all'amministrazione.

Gli operatori del settore ritengono che a influire positivamente sull'occupazione femminili abbia contribuito la presenza di donne del food nei media. Secondo un'analisi semantica delle recensioni condotta da TheFork a febbraio 2021 sono oltre 4344 i ristoranti che nelle recensioni degli utenti

contengono almeno una volta una di queste parole chiave: “ristoratrice”, “proprietaria”, “la titolare”, “imprenditrice” e “cuoca”, dato che farebbe presumere un 20% di ristoranti “al femminile” sulla piattaforma.

A fronte della domanda non guidata su quale fosse la donna del food più influente in Italia, gli utenti hanno risposto per la maggioranza Benedetta Rossi, Antonia Klugmann, Benedetta Parodi, mentre gli operatori del settore hanno menzionato soprattutto le Chef Nadia Santini, Cristina Bowerman e Antonia Klugmann.

Le donne del food più influenti

Secondo il 62% degli utenti negli ultimi 5 anni, la presenza di donne in ruoli apicali del mondo food è aumentata. TheFork ha chiesto ai suoi utenti anche quali fossero a loro parere le donne più influenti del settore food basandosi su diverse classifiche preesistenti.

Per la categoria Chef stellate della Guida Michelin: Antonia Klugmann, L'Argine di Vencò, Dolegna del Collio (19%); Cristina Bowerman, Glass Hostaria, Roma (9%); Rosanna Marziale, Le Colonne, Caserta (7%).

Per la categoria food influencer: Benedetta Rossi (32,8%); Benedetta Parodi (28,6%); Chiara Maci (11,7%).

Per la categoria wine influencer: Wine lovers Italy (15%); Wineteller (10%) Arianna Franciacorta by Arianna Vianelli (8,8%).

Per la categoria imprenditrici e manager del settore: Maria Franca Ferrero, Presidente Ferrero e Fondazione Ferrero, Ferrero Italia (31,8%); Marina Sylvia Caprotti, Presidente Esecutivo, Esselunga (17,6%); Francesca Lavazza, Imprenditrice e Board Member, Lavazza (14%).

Per la categoria pasticciere: Debora Massari (55,6%), Stella

Ricci (13%); Marta Boccanegra (7%).

Per la categoria pizzaiole: Teresa Iorio, Rossopomodoro LAB, Napoli (19%); Maria Cacialli, La Figlia del Presidente, Napoli (15%); Isabella de Cham, 1947 Pizza Fritta, Napoli (11%).

I ristoranti al femminile più amati su TheFork



TheFork ha infine individuato la top 10 dei ristoranti al femminile più amati sulla piattaforma. I criteri utilizzati sono stati la maggior presenza delle suddette parole chiave e una votazione superiore all'8,5 da parte degli utenti di TheFork.

Glass Hostaria, Roma

Non servono presentazioni per il ristorante della nota e amata

Chef stellata Cristina Bowerman. Nel cuore di uno dei quartieri più suggestivi di Roma, Trastevere, Bowerman è riuscita a creare un punto di riferimento per la cucina locale distinguendosi però da tutte le altre osterie trasteverine, proponendo una cucina leggera e innovativa ricca di suggestioni regionali ma anche internazionali.

L'Arte di Dory, Firenze

Questo ristorante di Firenze prende il nome dalla chef che ne firma i piatti, Chef Dory che propone ricette della regione Toscana come le pappardelle al cinghiale preparate proprio come vuole la tradizione.

Cousine, Roma

Nel quartiere Gianicolense di Roma, un bistrò nato dalla passione di Maria Pia Folino e di sua figlia Gaia Ascone, che hanno voluto ridare vita a questo piccolo gioiellino, portando avanti la conduzione familiare del locale. Qui potrete gustare deliziosi piatti di pesce e non, preparati con materia prima di ottima qualità.

Buca San Petronio, Bologna

Nel 2004 quattro amici tra cui la giovane Elena Esposito, decidono di lanciarsi nel progetto di riqualificazione di un ristorante storico di Bologna: il Buca San Petronio. Oggi questo locale è un punto di riferimento per chi vuole gustare i piatti tipici della cucina emiliana, ma anche di un'atmosfera di design tutta dedicata all' "Italian Style".

Lidia's Bistro, Fano (PU)

Un nome decisamente descrittivo, perché questo è effettivamente il bistro di Lidia, proprietaria e chef che propone un menù davvero interessante con proposte della cucina siciliana, come gli arancini o la pasta alla norma, e di quella norvegese, come gli smørbrød (paragonabili a dei

crostoni).

Lìntulì Làpperlà, Matelica (MC)

Lìntulì Làpperlà è il progetto di Eleonora Monteverde, che dopo il terremoto che ha colpito le Marche ha deciso di dedicare anima e corpo a questo ristorante il cui punto di forza è proprio il territorio. Qui potrete assaggiare una cucina creativa ma anche dei piatti della tradizione.

M'Amo, Milano

Manuela e Massimo, questi i due nomi che compongono la parola "M'amo". Loro sono i proprietari di questo delizioso ristorante milanese che offre una cucina mediterranea. Tutto qui è scelto con amore e attenzione, dagli arredamenti, all'accoglienza fino ovviamente alle materie prime.

Sartoria Gastronomica, Bologna

Un ristorante in cui protagoniste assolute sono le materie prime, rigorosamente del territorio, che ogni giorno – proprio come in una sartoria – vengono lavorate su misura per creare piatti della tradizione mediterranea con rielaborazioni creative e mai banali.

La Ferramenta del Gusto Emiliano, Torino

La Ferramenta del Gusto Emiliano a Torino è un ristorante in cui si respira un'atmosfera casalinga e familiare ma soprattutto in cui si assaporano le ricette tipiche dell'Emilia Romagna. Gestito in sala da Eleonora Tonelli, con amore e passione, mentre in cucina troviamo Stefania Vallis e Andrea Airò.

Scacciapensieri Osteria Moderna, Cecina

Allo Scacciapensieri si viene per stare insieme, per gustare una cucina mediterranea di prima qualità – soprattutto se parliamo di piatti di pesce – e per farsi coccolare dal personale attento e professionale proprio come la proprietaria

Catia.

“Originale”, il bergamasco Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”

Il titolare di “In Croissanteria Lab” in gara nella categoria migliore colomba creativa del concorso nazionale per pasticceri lievitolisti in programma il 4 marzo a Torino

Il bergamasco Italo Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”, il concorso nazionale per pasticceri lievitolisti (giunto alla terza edizione) ospitato a Torino, presso l’Hotel Principi di Piemonte, in programma giovedì 4 marzo. A causa dell’emergenza sanitaria, la manifestazione sarà dedicata alle attività del concorso, senza degustazioni e presentazioni in pubblico.

I dolci proposti sono tutti artigianali, prodotti con lievito madre, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi, mono e di gliceridi, semi lavorati. Vezzoli, titolare di “In Croissanteria Lab” a Carobbio degli Angeli, gareggerà nella categoria migliore colomba creativa.

Al concorso presenterà “Originale”. Invece di aggiungere ha preferito sottrarre per valorizzare l’impasto: la sua colomba è liscia con gocce di limone che si sciolgono, conferendo un aroma “agrumato”.

La giuria del concorso sarà presieduta da Giovanni dell’Agnese, erede di una dinastia di pasticceri, vicepresidente dell’Associazione pasticceri di Torino e provincia, Fabrizio Galla, eletto pasticcere dell’anno nel

2020 dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Atenaide Arpone, responsabile di Italian Gourmet, il giornalista Leo Rieser, responsabile eventi per Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, Andrea Maffia, responsabile ricerca e sviluppo Molino Casillo e Alessandra Giovanile, food & travel blogger per Ricettedicultura.com.

Il format "Una Mole di", declinato negli anni in panettoni, colombe, pane e olio, è stato ideato nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Selerano.

Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticceri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare

i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zuccherò Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporedattore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: "La Finale Italia rappresenta l'evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale."

"La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti

simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L’elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia, Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: <https://coppadelmondodelpanettone.ch/>

Solidarietà tra chef: La Mantia “ospite” del bergamasco Morelli

A Milano lo chef di stanza al “Bulk” dell’hotel “Viu” ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano del suo locale chiuso causa Covid

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al “Bulk”, ristorante dell’hotel “Viu”, e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. L’affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell’emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile

al co-working, è che si dividono le spese e si consente al cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?

“Do grande importanza all’amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d’anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

Quando ha capito che doveva aiutarlo?

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d’origine di mia nonna e mia mamma (quest’anno, l’emergenza sanitaria l’ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme, c’erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

La chiusura è arrivata il 31 dicembre?

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticcera (gli altri 16 sono in cassa integrazione), ed è stato più facile del

previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

Come sta andando?

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l'albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita...

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un'utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l'attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell'affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

Il suo collega ha promesso di riaprire entro l'anno e di restituirle gli spazi.

“Filippo ha un'anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi

impariamo dai piccoli gesti, da come un altro si muove”.

E poi fa bene allo spirito.

“È divertente vedere la cucina animata con le cassette di verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi”.

State mischiando le rispettive arti?

“Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous”.

Rosanna Scardi

La ristorazione servizio essenziale Fipe: “Riaprire anche la sera”

La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate

“La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che

riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno". Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti "presidio" essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l'approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

I brodi di carne e i consommè

Preparazioni invernali tutte da assaporare

Con l'inverno cresce il piacere di assaporare quei cibi in grado di regalare una piacevole sensazione di calore. Tra questi, anche loro, spesso meno considerati, ma alla base di numerose preparazioni anche natalizie: i brodi. Ne esistono di ogni tipo, in relazione alla tipologia di materie prime utilizzate,, ma anche e soprattutto per il loro utilizzo finale. Dai fumetti a base di pesce, fino a quelli di verdure e di carne. Il denominatore comune è la loro lunga cottura che permette alle sostanze idrosolubili presenti nella materia prima di trasferirsi in acqua arricchendola di molti principi nutritivi.

Scegliere la carne, cuocere e sgrassare

Questa è tradizionalmente la stagione dei brodi di carne, protagonisti anche di una delle ricette tipiche del Natale italiano: i tortellini in brodo. Ma in realtà è scorretto parlarne al singolare, meglio invece parlare di brodi. Non è difficile prepararli, serve tanto tempo, ma il processo è essenziale e semplice. Una volta scelta la tipologia di carne (l'unica da non utilizzare è quella di maiale), basta metterla in cottura sommersa dall'acqua aggiungendo eventuali verdure a piacere. In alternativa è possibile aggiungere le carni una volta raggiunto il bollore: non vi sono infatti evidenze scientifiche che dimostrino differenze nell'estrazione dei principi nutritivi, se non nella prima mezz'ora circa di ebollizione. E' possibile preparare brodi di carne mista, oppure esclusivamente a base di pollo o di manzo. Il brodo va lasciato sobbollire per almeno 3 ore ed è fondamentale schiumare spesso durante la cottura. Una volta pronto e filtrato, dopo essersi raffreddato, è giunto il momento di sgrassare. Se lo si lascia riposare in frigorifero, la procedura è molto veloce perché in superficie si formerà uno

strato di grasso di consistenza gelatinosa da eliminare. Per eliminare qualsiasi traccia di grasso dal brodo, basterà inserire della carta assorbente per alimenti, ripiegata su sè stessa: assorbirà velocemente tutto il grasso rimasto.

Il consommè: ossia il brodo chiarificato

Una preparazione molto in uso in passato, ma che sta velocemente riprendendo piede, è il consommè, un brodo concentrato, molto chiaro e senza impurità alcuna servito in genere come apertura di un pasto, eventualmente con l'aggiunta di una guarnitura. La tradizione vuole che originariamente il consommè venga preparato a partire da un brodo di carne, ma in realtà è possibile prepararlo a partire dalla materia prima che più piace, come pesce, verdure, alghe oppure funghi. La guarnitura è rappresentata da un elemento in aggiunta come verdure, pasta, carne e molto altro ancora. Il procedimento di base, prevede una lenta cottura del brodo con cartilagini e parti tendinee delle carni precedentemente lessate, ben tagliate. Inoltre si aggiunge anche un poco di carne trita per dare ancora più vigore al consommè. A questo punto, si aggiungono gli albumi leggermente sbattuti di un paio d'uova ogni 3 litri di brodo mescolando energicamente. Una volta portato il composto a ebollizione, si procede con la cottura a fiamma bassa per almeno un'ora e mezza. Una volta pronto, il brodo concentrato va filtrato con l'aiuto di un colino e un asciugamano da cucina bagnato e, una volta freddo, lo si sgrassa un'altra volta eliminando l'eventuale grasso che si accumulerà in superficie (o con il metodo della carta assorbente). Il consommè è pronto per essere assaporato tal quale, guarnito ad esempio con erbe aromatiche fresche, una brunoise di verdure oppure in accompagnamento a dei golosissimi tortellini.

“Credito Ora”: liquidità immediata per le imprese della ristorazione e attività storiche

Una ulteriore ingente misura straordinaria di Regione Lombardia finalizzata a prevenire le crisi di liquidità delle micro e piccole imprese dei settori dei servizi di ristorazione e delle attività storiche e di tradizione causata dall'emergenza sanitaria ed economica Covid-19.

“Da 10 mesi le attività di ristorazione e di somministrazione al pubblico si trovano nell'impossibilità di svolgere con regolarità la propria attività per le motivazioni che tutti conosciamo legate all'emergenza sanitaria con conseguenze pesanti anche dal punto di vista finanziario ed economico, oltre che organizzativo – ha dichiarato Gian Domenico Auricchio, presidente Unioncamere Lombardia -. Le imprese del settore versano in una situazione molto difficile con una esigenza impellente di liquidità. “Credito ora”, grazie all'ingente intervento della Regione, è un aiuto concreto a chi si trova in difficoltà immettendo liquidità a favore delle imprese con procedure snelle e veloci affidate operativamente al sistema camerale.” “Questo è un settore già molto provato, messo ancora più in crisi dalle incertezze del governo nazionale. Perciò oltre a Credito Ora, misura di grande importanza per il settore, abbiamo realizzato anche l'avviso 1-ter di Si' Lombardia”, ha dichiarato Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.

Il bando Credito Ora

Il bando “Credito Ora” consiste in contributi per

l'abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti di istituti di credito per operazioni di liquidità. E' inoltre previsto un ulteriore contributo a copertura del costo della garanzia, compresi i costi di istruttoria, per le pratiche presentate tramite i Consorzi garanzia collettiva fidi (Confidi), che si impegnino ad applicare tariffe calmierate sulle operazioni oggetto di agevolazione. I finanziamenti agevolati dal contributo devono essere destinati ad operazioni di liquidità, come specificato dal contratto di finanziamento, per far fronte all'attuale situazione di emergenza.

Alle imprese che presentano domanda per il tramite di un Confidi è riconosciuta altresì una copertura del 50% dei costi di garanzia, compresi i costi di istruttoria, fino ad un valore massimo di € 300,00. Per ottenere la copertura dei costi di garanzia, la domanda deve essere obbligatoriamente presentata da un Confidi. I contributi sul costo della garanzia sono erogati congiuntamente al contributo in abbattimento tassi. L'agevolazione è concessa al lordo della ritenuta di legge del 4% ai sensi dell'art. 28 comma 2 del DPR 600/73.

Ogni impresa può presentare una sola domanda relativa a un solo contratto di finanziamento e tale contratto non deve essere già stato oggetto di agevolazione in conto interessi.

Per informazioni

Tel. 0354120262 – info@fogalco.it

Quando il pecorino è made in Bergamo

Nonostante non sia tra le produzioni casearie tipiche e locali, anche a Bergamo c'è qualcuno che ha creduto in questo prodotto e ha provato ad allevare pecore da latte nella nostra provincia, scegliendo razze sicuramente non locali, ma di assoluto pregio. Negli alpeggi bergamaschi era uso avere anche le pecore, ma nonostante ne venisse utilizzato il latte, queste erano prevalentemente atte alla produzione di carne, come la Pecora Gigante Bergamasca, comunemente allevata in provincia. Sono ancora pochi gli allevatori che hanno scelto la pecora da latte, anche perché il clima umido e spesso piovoso soprattutto delle zone alpine non è l'habitat ideale per questi animali, abituati a un clima molto secco e caldo. Ma si può fare e lo testimoniano gli autentici gioielli caseari prodotti da Luigi Bianchessi di Gromo, dall'azienda agricola Bianchessi e dal caseificio Via Lattea, che utilizza sempre il latte prodotto da Davide Bianchessi e dalla moglie Simona nella loro azienda agricola.



Luigi Pietrogalli photo©
Gourmarte.it

Luigi Pietrogalli, le sarde e La Fiaschetteria

Luigi Pietrogalli, 45 anni, ha fatto una scelta di coraggio. A Gromo, zona storicamente dedita alla produzione di formagelle

e stracchini, decide di iniziare con l'allevamento di pecore Sarde. "Non avrei mai pensato di intraprendere questa professione – racconta Luigi – io facevo il panettiere e avevo un panificio di famiglia con i miei fratelli. Ma la pecora mi è sempre piaciuta, un animale che mi ha appassionato fin da bambino, ma che per molto tempo è stata solo una passione avendo alcuni capi di pecora Gigante Bergamasca. A queste poi avevo aggiunto alcuni bovini, ma continuavo per professione a fare il pane". Luigi è una persona con molta voglia di fare e inventiva "fare il formaggio – racconta ancora – era una cosa che mi mancava, che sentivo mia, mi è sempre piaciuto produrre il formaggio. Grazie ad alcuni amici in Toscana, ho venduto le mie vacche pezzate rosse e le pecore da carne per acquistare una quarantina di pecore Sarde". Ecco che circa 8 anni fa Luigi inizia a caseificare e produrre il suo formaggio, una rarità. In estate le porta in alpeggio, "anche se non è semplicissimo, non è una pecora gestibile facilmente come quelle che avevo, anche per le piogge e il clima molto umido e fresco" racconta ancora Luigi. Il suo formaggio è uno solo, prodotto con una cagliata semi-cotta rotta fino alla dimensione di chicchi di riso; dopo la formatura viene salata a secco e stagionata per almeno un mese e mezzo. La stagionatura può anche proseguire, secondo la disponibilità di formaggio. Una pasta morbida, dal sapore dolce predominante, con gli aromi burrosi e che ricordano il fieno. Un dolce ricordo di montagna. E poi c'è la ricotta, sia fresca che stagionata. Il formaggio in città è possibile assaggiarlo a La Fiaschetteria in Borgo Santa Caterina abbinato nel piatto al prosciutto crudo Cà del Botto, per un inusuale punto di vista della valle Seriana gastronomica.

Azienda Agricola Bianchessi a Quintano (Cr)

A pochi chilometri a sud dalla fine della provincia di Bergamo, il sogno di una giovane coppia è diventato realtà. Davide e Simona hanno dato un taglio alle loro "precedenti vite" per dare uno



Azienda Bianchessi
Simona Bianchessi

sbocco alla loro grande passione per le pecore. “La nostra è una passione che abbiamo condiviso da subito – racconta Simona, classe 1986 e con un passato da impiegata – infatti il nostro viaggio di nozze l’abbiamo passato nel sud della Francia, tra allevamenti ovini e caseifici. Abbiamo sempre avuto le pecore da carne, era il nostro hobby e quando abbiamo avuto la terza bambina, abbiamo deciso di fare qualcosa che fosse nostro e che ci permettesse di seguire la nostra passione con tutta la famiglia”. Ecco che nel 2018 il sogno diventa realtà e partiti da zero ora hanno una stalla e stanno finendo l’annesso caseificio e il futuro laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni. Allevano pecore di razza Lacaune francese che vengono nutrite a fieno e erba di prato stabile, non lavorati o concimati. In lattazione hanno 120 animali, per un gregge che conta circa 300 pecore. “Il nostro latte in parte lo vendiamo e in parte lo lavoriamo utilizzando ricette e lavorazioni che ci identificano, che richiamano al territorio (dove in genere si utilizza latte vaccino), ma riprodotte con il nostro latte di pecora”. Dallo yogurt, che si presenta cremosissimo grazie alla marcata presenza del grasso nel latte, fino a una ricotta spalmabile. E poi lo stracchino e il classico pecorino da stagionare. Infine, producono un formaggio simile al quartirolo, sia nella versione fresca che stagionata, robioline, croste fiorite e l’erborinato. Per quanto riguarda la carne di agnello, propongono preparazioni facili e veloci da cucinare, come le polpette o gli hamburger a partire da carne trita, ma anche le

classiche costolette o gli arrostiticini di pecora. I loro prodotti si trovano in azienda oppure ai diversi mercatini a cui partecipano. Sempre meglio prenotare la propria spesa.

Caseificio La Via Lattea e Paganì Antichi Sapori



Bombolone pecora bergamasco

A Brignano Gera d'Adda esiste ormai da molti anni un caseificio artigianale che lavora latte di capra per la produzione di golosità casearie uniche. Da un po' di tempo, grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Bianchessi nella fornitura del latte, produce due perle casearie di pecora: il Quintano e il Bombolone di pecora. Entrambi si possono acquistare Da Paganì, sia online che in negozio a Serina, un progetto di Daniele Cavagna che si propone di valorizzare e commercializzare prodotti caseari unici e locali, ma anche alcuni prodotti tipici selezionati. Il Bombolone di pecora è un formaggio prodotto a partire da latte crudo di pecora, a pasta semi-cotta. Dopo la sua produzione e formatura, viene semi-stagionato o stagionato. Un formaggio che all'assaggio regala un grande equilibrio gustativo, che parte dal dolce e arriva al salato e poi acido. Cilindrico, con la pasta compatta e poca occhiatura ben distribuita. Il Quintano è invece un formaggio a crosta lavata, come il Taleggio, prodotto a partire da latte crudo intero di pecora.

La pasta è cruda ed è molto simile allo stracchino: forma parallelepipedica e una crosta di colore arancio simile al mattone. Una pasta morbida da godere, soprattutto grazie alla proteolisi che rende cremosa la pasta sotto crosta. Aromi lattici, accompagnati dal sottobosco e da note vegetali. La pecora si sente, ma regala sentori piacevoli e mai fastidiosi. Questo formaggio è arrivato sesto su oltre 1000 formaggi al World Cheese Award di Bergamo a ottobre 2019.

Luigi Taglienti re della cucina vegetale



Luigi Taglienti Lume
Restaurant

Luigi Taglienti ha ricevuto il premio “Best Vegetable Restaurant” durante la 19° edizione degli Award organizzati da We’re Smart Green Guide, riferimento mondiale nel mondo culinario delle verdure. Chef Luigi Taglienti, del Lume Restaurant di Milano, 1 stella Michelin, si è aggiudicato il premio – per il quale erano in competizione 13 Chef provenienti da tutto il mondo – grazie alla sua raffinata cucina vegetale. L’anno scorso la giuria di We’re Smart® ha visitato centinaia di ristoranti in tutto il mondo. Il team

giudica i ristoranti in base alla proporzione di frutta e verdura nei menu, ma anche alla creatività culinaria, all'impronta ecologica e alle sorprendenti combinazioni di gusto. Ogni anno la giuria incorona anche le aziende che si impegnano in modo eccezionale a favore di cibi e progetti sani e sostenibili. "L'obiettivo della mia cucina è quello di conferire al mondo vegetale l'importanza di un piatto principale allo stesso livello di una carne, di un pesce o di un primo – conferma Chef Luigi Taglienti – Un linguaggio quasi inedito concepito sotto forma di protagonista di un intero menù: un percorso composto da sette piatti centrali ognuno rappresentato da declinazioni diverse, creati senza regole e con il massimo apporto di spontaneità e creatività. La possibilità di spostare una verdura dal suo luogo comune coniugarla attraverso nuove armonie del tutto insolite e inaspettate, ridandole la sua giusta dignità gastronomica: questa è la nostra 'nuova' avanguardia." "L'Italia è sicuramente il Paese degli ortaggi – dichiara Frank Fol, The Vegetable Chef® e founder di We're Smart® – ed Enrico Crippa di Piazza Duomo ne rappresenta perfettamente lo spirito. È più che evidente che nelle sue creazioni parte dalla verdura per poi pensare al corretto abbinamento non solo di gusto ma anche nutritivo. Pietro Leeman e il ristorante Joia – prosegue Fol – incarnano l'alta cucina vegetariana nel Belpaese: tutto ciò che è vegetale non ha più segreti in questo "vecchio tempio". Luigi Taglienti, infine, ci ha conquistato con la sua cucina creativa alla cui base ci sono prodotti di qualità che vengono coltivati in modo etico e sostenibile".

“Il Borgo in Piazza”: in

Città Alta debutta il dehors condiviso dai commercianti

Da ostacolo (che rimane) a volano (per una volta) per la ristorazione e il commercio. Il Covid è ovviamente un boccone amaro da mandar giù ma per una volta la pandemia e le relative norme anti-covid strizzano l'occhio agli esercenti: l'azzeramento dei costi di gestione di dehors ha infatti consentito di dar vita al progetto "Il Borgo in Piazza", iniziativa che nasce dall'idea di poter mettere in condivisione per le attività commerciali di Bergamo Alta che non possono avere suolo pubblico occupato, uno spazio centrale in un luogo simbolo della città come Piazza Vecchia, e precisamente lo spazio all'aperto davanti all'ex Taverna Colleoni.

Un centinaio tra avventori e commercianti del centro storico si sono ritrovati ieri sera per brindare al nuovo progetto di condivisione tra esercenti. Al momento sono cinque le attività coinvolte, con finalità commerciali e coinvolgimenti differenziati: Il Fornaio di Pesenti e Consonni; Il Sole in Bocca; Bar Ristorante Lalimentari; Stekko; Profilo Abbigliamento.

Aperto fino al 31 ottobre

Aperto fino al 31 ottobre, il Borgo in Piazza funzionerà tutti i giorni dall'ora di colazione fino all'ora di chiusura fissata come da bando alle 24, con un servizio di bar e ristorante di qualità. Nessun tipo di attrezzatura per la cottura dei cibi sarà allestito nello spazio concesso. "Ogni operatore coinvolto porterà al progetto una o più sue caratteristiche: potrebbero essere dei prodotti, dei servizi o delle competenze, mettendo "in rete" con gli altri un vero effetto condivisione a costo zero – spiega lo chef Paolo Chiari del ristorante Lalimentari, base logistica del progetto per la sua vicinanza alla piazza -. Noi mettiamo a

disposizione il nostro personale e integriamo nel nostro menù i prodotti che ci forniscono le altre attività capofila del progetto. Il menu de Lalimentari sarà infatti itegrato e modificato in parte, aggiungendo dei prodotti peculiari che identificheranno per tutta la durata della concessione o in modo temporaneo, i soggetti coinvolti”.

Alcuni esempi? “Il Fornaio famoso per le sue pizze in teglia, lievitate lentamente e farcite con prodotti di qualità freschi di giornata, che nei suoi spazi originali non può garantire un servizio al tavolo in esterno, vedrà in questo modo realizzata la possibilità di consumazione direttamente sulla Piazza Vecchia, con uno standard di servizio degno del luogo – prosegue Chiari -. Il Sole in Bocca, noto per le sue granite siciliane realizzate con prodotti freschi come mandorle e pistacchi, caffè e gelsi neri, impossibilitato nei suoi spazi originali a garantire un servizio al tavolo in esterno potrà farne godere nel luogo simbolo della città, con lo standard di qualità che meritano. E anche Stekko, laboratorio artigianale di gelati di alta qualità in stecco che nei suoi spazi non può garantire un servizio al tavolo avrebbe in questo modo garantito un servizio ai tavoli in esterno degno dei suoi prodotti. È coinvolto è anche il Panificio Fratelli Nessi forno storico del borgo che produce artigianalmente il dolce tipico e folcloristico e cioè la Polenta e Osei, dove gli ucellini diventano di cioccolato”.



Borgo “aperto” a tutti i commercianti

Questi sono gli esempi dati dai capofila de Il Borgo in Piazza, ma la stessa modalità di coinvolgimento può essere applicata a qualsiasi operatore commerciale di Bergamo Alta. È importante sottolineare che al progetto potranno partecipare in modo attivo se lo vogliono tutte le attività di Città Alta. È il caso di Profilo, co-ideatore del “Il Borgo in piazza” e specializzato in abbigliamento e accessori, che farà da coordinatore di attività di co-marketing che si svilupperanno nello spazio acquisito e potranno dare la possibilità anche alle attività no-food di offrire a loro clienti e amici, momenti piacevoli di promozione del proprio punto vendita o di singoli prodotti, in serate o altri momenti della giornata (no attività di vendita o di intrattenimento). Il tutto senza costi di locazione del luogo e per questo motivo accessibile a tutti.

L'adesione al progetto "Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" dell'architetto Albano

Il progetto, che vedrà concesso il patrocinio de La Comunità delle Botteghe di Bergamo Alta, aderisce all'"Identità verde nei dehors in Piazza Vecchia" a cura dell'architetto Paolo Albano presentata in coordinamento con ogni locale che occuperà con dei tavoli e delle sedie la piazza nei prossimi mesi. Si tratta di un progetto di arredo verde temporaneo e coordinato nel rispetto delle linee guida emanate e che andrà a integrare la manifestazione dei Maestri del Paesaggio in programma a settembre e che avrà come sempre la sua installazione principale vicino alla Fontana del Contarini. L'area sarà sempre presidiata, ordinata, pulita e sanificata dal personale de Lalimentari che vista la breve distanza sarà il soggetto preposto al adeguamento del servizio e del luogo anche in seguito a futuri cambiamenti disposti per legge in merito all'emergenza Covid19.