

“Giovane dell’anno”, il premio dei cuochi va a una bergamasca

Francesca Plebani, ventenne di Caravaggio, ha ricevuto il riconoscimento all’assemblea della Fic per l’impegno associativo. «Ho lavorato dietro le quinte e imparato molto»

«I casoncelli? Troppo “strani” per i palati australiani»

Da Palazzago, Riccardo Morlotti, 25 anni, ha raggiunto il nuovo continente per lavorare nella ristorazione, scoprendo che c’è un abisso in fatto di gusti. «Ho cercato di proporre la specialità bergamasca, ma ho ricevuto solo critiche»

Bergamo, alla Domus il ristorante é didattico



L'Istituto alberghiero iSchool varca i confini scolastici di via Ghislandi 57, a Bergamo, e approda negli spazi della Domus Bergamo, in piazza Dante con una mission speciale: «Taste, a School Restaurant Experience»,

il ristorante didattico gestito, dal 6 aprile per un anno, direttamente dagli studenti. A confrontarsi con il nuovo progetto sono gli allievi delle classi seconda, terza, quarta e quinta dell'Istituto Professionale Alberghiero che si alterneranno elaborando piatti della tradizione con il chiaro scopo di concorrere al riconoscimento della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia 2017. I ragazzi possono così mettere alla prova le competenze apprese nel corso di studi in iSchool e confrontarsi con una vera cucina e con veri commensali. Il tutto, contribuendo alla valorizzazione turistica locale in chiave enogastronomica.

«Il ristorante didattico è un'esperienza unica per i nostri studenti: un'occasione di formazione a diretto contatto con il mondo del lavoro. Attraverso la simulazione d'impresa, accresceremo le loro



competenze e li metteremo faccia a faccia con l'operatività di un vero ristorante. Non solo, non saremo concorrenziali rispetto ai ristoratori del territorio, ma con loro lavoreremo in tandem, promuovendo le eccellenze locali e distinguendoci per un servizio dal carattere esclusivamente didattico, con una qualificata formazione professionale, e per la temporaneità della nostra proposta» – dichiara Valentina Fibbi, titolare con Francesco Malcangi di iSchool. Tutte attività che saranno coordinate dai docenti tecnico-pratici, mentre i ragazzi forniranno a ogni commensale una dettagliata illustrazione del menù, dei prodotti che lo compongono e delle

tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, sempre stagionali e non concorrenziali a Slow Food, promossi presso Domus in collaborazione con Mercato della Terra di Slow food e valorizzando la cantina ERG – Regione Gastronomica Europea. In collaborazione con altri esercenti e commercianti della città, inoltre, verranno organizzate iniziative a tema, che prevedranno anche il coinvolgimento dei più piccoli.

Non solo: il ristorante didattico, attraverso Domus Bergamo Off, consentirà agli studenti di conoscere e visitare i produttori con cui Domus crea una relazione preferenziale e nel periodo estivo potranno implementare l'esperienza attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro. Progetto che concorrerà alla formazione professionale dei giovani che dall'impegno in Domus trarranno importanti feedback: alla clientela, infatti, in un punto all'interno dell'esercizio, sarà chiesto di esprimere il proprio giudizio corredato da eventuali suggerimenti. «Da sempre siamo convinti che la formazione lavorativa sia un privilegio e un'opportunità di apprendimento per i nostri studenti. Così, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avviciniamo a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio. Per questo abbiamo deciso di presentare loro questa sfida: in Domus, potranno mettere a frutto le competenze maturate nell'ambito di eventi istituzionali e di piazza, quali ad esempio I Maestri del Paesaggio o la Settimana dell'Energia o gli eventi al Museo delle Scienze Naturali Caffi stimolando ancora di più la loro fantasia e la loro professionalità. Siamo convinti che questa sarà per loro una grande occasione di crescita e che così facendo potremo contribuire sempre più alla creazione di un centro cittadino vivo, fucina di eccellenze e di creatività» – ha concluso Fibbi. Taste conta 35 coperti per il servizio in sala ed è aperto per tutto il periodo estivo, dal martedì al sabato, accessibile su prenotazione attraverso il sito dedicato www.taste.ischool.bg.it sull'app dove saranno sempre consultabili aggiornamenti di menù, preparazioni e

disponibilità, o direttamente c/o Taste. Non solo, in loco sarà attiva una promozione temporary di prodotti degli esercenti locali, preparati con la collaborazione di stagisti iSchool. Il servizio sarà attivo dal martedì al venerdì, dalle 12:30 alle 14 e il meuù settimanale, a 12 euro, sarà composta da un antipasto a buffet servito a vista, da un primo o un secondo (a settimane alterne) con piatto ERG della settimana alternativo al main course, un dolce a buffet servito a vista e un bicchiere di vino

Ritorna Veg+. Sono 19 i locali 2016 dove si può mangiare vegano

Il circuito nato dalla collaborazione tra Ascom e Lav nel 2014 ha rinnovato le adesioni. Le insegne garantiscono in carta piatti senza ingredienti di origine animale, messi a punto dopo un corso di alta cucina

All'Accademia del Gusto arriva lo chef Lopriore.

«Ecco come si riconosce una grande cucina »

Genio creativo e talento sorprendente, terrà una lezione ai professionisti il 4 aprile alla scuola dell'Ascom, a Osio Sotto. Intanto, dopo l'impegno al Tre Cristì di Milano, si appresta ad aprire il suo locale "Il Portico" ad Appiano Gentile: «Sarà la sintesi delle mie esperienze»

Ricette con gli anacardi per aiutare Sierra Leone

Lo chef bergamasco Mirko Ronzoni testimonial del concorso a sostegno del progetto che promuove la coltivazione del frutto nel paese africano. Adesioni entro il 5 maggio

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

Cucina o pasticceria? Con Ascom il corso che fa per te

A Osio Sotto lunedì 29 febbraio al via un percorso di 116 ore per lavorare nella ristorazione. E da martedì 1 marzo cinque incontri per conoscere le basi professionali dell'arte più golosa

Bocuse d'Or Italia, la vittoria al bergamasco Marco Acquaroli

È originario di Sarnico e lavora al Four Seasons di Ginevra. Alle selezioni di Alba si è imposto su altri 11 concorrenti. A maggio la sfida europea. Il premio per il miglior piatto di carne all'altro bergamasco in gara, Francesco Gotti

Bocuse d'Or, il bergamasco Gotti in gara per

rappresentare l'Italia

Le selezioni ad Alba il 31 gennaio e il primo febbraio. Sarà affiancato dal giovane Andrea Tiziani, di Mozzo. «È il concorso per eccellenza, un'occasione alla quale non potevo rinunciare». In lizza anche Marco Acquarioli di Sarnico, al lavoro a Ginevra