

Cake Star: la sfida tra pasticceri arriva a Bergamo

Katia Follesa e Damiano Carrara, la nuova star dell'arte pasticceria, intraprendono un dolce viaggio tra le pasticcerie italiane con "Cake star – Pasticcerie in sfida". Obiettivo finale trovare la "cake star" di ogni città: 3 pasticceri esperti e determinati, 2 soli posti per la golosa sfida finale e un unico vincitore nel firmamento delle pasticcerie d'Italia.

Venerdì 22 febbraio alle 21.10 su Real Time la squadra più dolce d'Italia arriva a Bergamo e la sfida è tra: "[Pasticceria Bonati](#)", "[Mg2](#)" e "[Cortinovis](#)".

In ogni puntata ai tre pasticceri verrà assegnato un punteggio da 0 a 5 stelle. Ogni contendente verrà giudicato per la pasticceria, il cabaret di paste e il "pezzo forte". Solo chi avrà ricevuto più stelle accederà al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari fuori dal proprio laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città e un premio di 2.000 euro.

Chi riuscirà a conquistare il palato degli esperti in questa puntata? Andrea, Matteo o Giancarlo? Si scoprirà Venerdì prossimo.

Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom

Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mologni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mologni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mologni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e

ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a se. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione".

"Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre – commenta la neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il proprio lavoro".

GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI

FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.





Inaugurata la pizzeria al ristorante Da Mimmo ai Colli

Pizza ottima, affettati di altissima qualità, atmosfera allegra, invitati brillanti: tutti presenti all'inaugurazione del ristorante Da Mimmo ai Colli, all'interno del golf club di Longuelo.

La pizzeria più longeva di Bergamo – un'istituzione per la città – ha fatto un salto da Città Alta all'interno del ristorante immerso nel verde del prato a nove buche.

Gestito da Max Amaddeo, figlio di Mimmo Amaddeo che per quasi

60 anni ha conquistato la bergamasca ma anche migliaia di turisti che hanno assaggiato le sue pietanze incoronandolo "re" della cucina, il ristorante diventa ora anche pizzeria e offre ai suoi innumerevoli ospiti una vasta gamma di piatti tutti da gustare.

Più di 300 persone al debutto della pizzeria hanno assaggiato tutte le golosità offerte dallo staff esperto di Da Mimmo.

Roberto Amaddeo, fratello di Max, ha affermato che alla famiglia non interessa l'espansione del ristorante, ma "solo due cose: coltivare la passione per la pizza e valorizzare il luogo in cui siamo. La nostra scommessa è lanciare il ristorante-pizzeria in questo luogo meraviglioso che non è un club esclusivo, ma è per tutti ed è aperto a tutti. Non c'è strumento migliore per dirlo che offrire la pizza: un veicolo di condivisione, di festa".

Contemporaneamente ha introdotto il nuovo progetto della famiglia, il laboratorio gastronomico Lina FoodLab del quartiere di Redona, dove i prodotti lavorati saranno distribuiti nei ristoranti di Mimmo ma anche altrove.

Tra gli illustri ospiti anche Gian Piero Gasperini, l'allenatore dell'Atalanta che dopo aver gustato le eccellenze della cucina si è dedicato a un'interessante partita di biliardo in una delle sale esclusive del Golf Club.

Da non perdere la pizza Margherita DOC, fatta con mozzarella di bufala, pomodori di Pachino, basilico fresco ed olio EVO: prodotti semplici ma di alta qualità come insegna da anni la filosofia Da Mimmo.



Max Amaddeo



Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, con la famiglia Amaddeo









L'allenatore dell'Atalanta,







Solo la metà di noi consuma la quantità di pesce raccomandata: uno studio del Norwegian Seafood Council lo rivela

Un recente studio – il più grande al mondo dedicato al consumo di pesce – realizzato dal Norwegian Seafood Council (NSC) ha rivelato come la popolazione assuma una quantità di prodotti ittici molto inferiore rispetto a quella consigliata. La ricerca, che ha preso in considerazione 30.000 intervistati in 21 diversi mercati, ha svelato inoltre che solo il 51% delle persone mangia pesce due o più volte alla settimana.

Sempre per rimanere in questo ambito, uno studio pubblicato dalla Commissione EAT-Lancet per l'alimentazione, il pianeta e la salute ha esortato i consumatori di tutto il mondo ad adottare una dieta varia e ricca di frutta e verdura, in grado di proteggere la salute umana e quella del Pianeta. Lo studio suggerisce inoltre una sensibile riduzione del consumo di carne rossa, anche fino al 90%, e consiglia di aumentare quello di pesce fino a 200 g a settimana, una quantità in linea con la maggior parte delle linee guida alimentari nazionali di tutto il mondo. In Italia, ad esempio, il peso per una porzione piccola di pesce si attesta sui 100 g*.

Il dato fornito dal Norwegian Seafood Council risulta ancora più preoccupante se si considerano coloro che consumano pesce solo una volta alla settimana: in questo caso la percentuale sale al 70%, dato allarmante sia da un punto di vista di

salute pubblica sia ambientale. La situazione non migliora tra i giovani di età compresa tra i 18 e i 34 anni: solo il 49% di loro dichiara, infatti, di mangiare pesce due o più volte la settimana – un’abitudine molto evidente soprattutto in alcuni mercati tra cui Italia (43%), Portogallo (70%) e Giappone (53%).

«Parallelamente ai consigli offerti da questa nuova dieta “universale”, il nostro studio ha dimostrato come l’aumento del consumo di prodotti ittici potrebbe offrire benefici a ciascuno di noi, sia per la propria salute sia per la salvaguardia dell’ambiente» afferma Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council.

Lo studio EAT-Lancet ha sottolineato inoltre l’importanza di una gestione rigorosa dei prodotti ittici non allevati e di pratiche di acquacoltura sostenibili e ha evidenziato come, in futuro, la crescita di questa tipologia di prodotto dovrebbe derivare dall’acquacoltura, uno dei sistemi di produzione alimentare in più rapido sviluppo a livello mondiale.

«Il modello norvegese per la gestione del pesce pescato e il nostro metodo di acquacoltura moderna sono spesso considerati come il migliore esempio per gli altri Paesi basati su un’economia ittica», sottolinea Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council, «i consumatori di tutto il mondo sono sempre più attenti e interessati a conoscere la provenienza e il metodo di produzione del cibo. Questo scenario è quindi un punto fondamentale per l’industria dei prodotti ittici norvegesi».

Quali sono i migliori cioccolatini italiani?

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalle praline al cioccolato alle colombe alle torte alla crema: 80 dei più bravi pasticceri provenienti da tutta Italia a duello a colpi di glasse, cioccolato e ingredienti a sorpresa.

Dal 24 al 27 Febbraio presso la Fiera del Tirreno CT di Marina di Carrara, prende il via l'evento "I Migliori dolci Italiani 2019" indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC): tre giorni all'insegna della dolcezza e dell'arte della pasticceria durante i quali i concorrenti dovranno dare il meglio di sé cimentandosi in quattro diverse specialità: realizzare la Miglior Pralina, Miglior Colomba, Miglior Gelato al cucchiaino e Miglior Monoporzione. Nell'ultima giornata, infine, verrà stilata la lista delle migliori pasticcerie d'Italia.

"Eleggere i migliori dolci italiani ha lo scopo di mantenere alta la bandiera dell'alta pasticceria italiana – afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare al meglio dolci e gelati della tradizione italiana. Dall'accostamento degli ingredienti alla precisione nelle forme all'equilibrio del risultato finale, ogni dettaglio sarà fondamentale per conquistare il voto della giuria".

Ogni singolo pasticceria dovrà così realizzare un dolce che rispetti la tradizione e che al tempo stesso contenga elementi di innovazione capaci di stupire i giudici. Non verrà data nessuna linea guida e nessun tema, a vincere saranno l'estro, la creatività e la competenza del singolo ma anche la capacità di rispettare tempi, la propria pulizia e quella del piano di lavoro, l'accuratezza nella scelta degli ingredienti.

A decretare i vincitori delle quattro categorie in gara sarà una giuria attenta e scrupolosa composta dall'Equipe Eccellenze FIPGC (i migliori pasticceri riconosciuti nel panorama mondiale) e dagli attuali Campioni del Mondo di Pasticceria e Cake Design come Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Giuseppe Russi, Fabio Orlando e Claudio Mosca, che valuteranno l'estetica, il gusto e la texture di ogni singola preparazione.

In palio le ambite medaglie d'oro, argento e bronzo FIPGC per chi saprà convincere la giuria del proprio talento e della propria professionalità.

Ma non è finita qui, nei giorni in cui Carrara sarà la capitale della pasticceria, verranno anche nominate le migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie d'Italia.

Oltre 300 pasticcerie concorrenti si contenderanno il titolo "Top Quality" FIPGC, un certificato che testimonia l'alta qualità dell'esercizio in tutte le sue forme: la selezione delle materie prime, la varietà dell'offerta, le tecnologie, il tipo di macchinari utilizzati in laboratorio ma anche l'accoglienza, la gentilezza e la disponibilità del personale nella forza vendita.

Verrà premiata solo l'eccellenza, controllata e certificata in ogni minimo particolare.

La commissione, composta dai professionisti del settore FIPGC, assegnerà così solo alle migliori pasticcerie il famoso riconoscimento della Frusta d'oro, d'argento o bronzo: un certificato di altissima qualità da esporre all'interno del proprio punto vendita.

Per ulteriori informazioni:
<http://www.federazionepasticceri.it/>

Sarà possibile seguire il concorso dei migliori dolci italiani 2019 e Top Quality anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e

Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipfederazione pasticceria/>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.





Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film "Mangia, prega, ama" Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e

pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le

destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata”.

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



Premio Excellent 2019 a Enrico Cerea

Cerea: un nome sinonimo di eccellenza. Lo stile culinario inconfondibile della famiglia Cerea delizia da anni i palati

più esigenti, comunicando la cultura gastronomica con prodotti di altissimo livello qualitativo, integrando la tradizione con le tecniche più moderne.

A Enrico Cerea, lo chef stellato di Ristorante Da Vittorio di Bergamo e dimora Relais & Chateaux, viene assegnato il Premio Excellent 2019 per la sua passione incondizionata e il suo contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo.

«Un nome: Vittorio, ma soprattutto una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali», spiegano del premio.

Il premio, ideato da Mario Mancini (Master Meeting) e dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli, che presiede la giuria, è riservato a imprenditori e manager del turismo e dell'ospitalità, vero asset strategico dell'economia italiana, ma anche a personalità di primissimo piano del mondo della politica, dell'economia, della cultura, dello sport e della solidarietà che si distinguono per il loro contributo alla valorizzazione e alla promozione del brand Italia nel mondo. La premiazione si terrà a Milano, lunedì 11 febbraio 2019.

Vuoi fare il gastronomo? All'Accademia del Gusto c'è il corso

Vuoi fare il gastronomo? Dal 29 gennaio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso in 4 incontri insegna le preparazioni e i segreti del mestiere. Info e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/715 – info@ascomformazione.it –

Spicchi di gusto

L'arte dei pizzaioli napoletani è entrata nel patrimonio Unesco, ma l'idea di fusione tra cucina e pizzeria è nata ben lontana dal Vesuvio. A Verona, Simone Padoan, nel 1999, ha aperto il nuovo millennio con la sua proposta da degustazione. Da allora non si esce solo per una pizza dopo il cinema, ma si sperimentano accostamenti arditi, spicchio dopo spicchio. Chef-pizzaioli si cimentano in tecniche d'alta cucina, lievitazioni da calende greche, farine macinate a pietra e abbinamenti ricercati. Come ogni tendenza, c'è chi la sposa per business senza preparazione e chi alza i prezzi alle stelle in cerca di notorietà. Ne abbiamo parlato con il maestro Padoan e con chi è impegnato ogni giorno a portare la pizza nel mondo, Tiziano Casillo, docente dell'Accademia del Gusto. Non mancano le dritte e gli indirizzi bergamaschi per gustare un'ottima pizza.

Simone Padoan: "Non chiamatela "gourmet". Oltre i 50 euro è solo provocazione"

Simone Padoan, indiscusso maestro e fautore della pizza da degustazione (odia il termine gourmet, "E' troppo elitario"), ha scelto questa professione per caso: "L'alberghiero di Recoaro era la scuola più vicina alle piste da sci e la discesa libera era la mia vera passione" confessa. A 16 anni abbandona gli studi per lavorare in pizzeria da uno dei suoi otto fratelli. A 23 anni apre il suo locale, I tigli di San Bonifacio, tra Verona e Vicenza: è il 1994 e nel giro di qualche anno, nel 1999, nasce la pizza da degustare a spicchi, realizzata con ingredienti d'eccezione e tecniche d'alta cucina. "La nostra rivoluzione è stata inconsapevole - minimizza Padoan-. Volevamo solo creare qualcosa di diverso per dare valore al nostro mestiere e alla pizza, troppo spesso vista come alternativa al fast food". Si parte dalla lievitazione naturale: "La pasta madre va curata ogni giorno: la complessità aromatica unica ripaga da ogni fatica" spiega. Sette le tipologie di impasti diversi per oltre 25 proposte in carta: "Una base di mais si abbina a baccalà e gambero in ceviche, quella di segale e avena alle verdure, mentre il pan brioche a hamburger e foie-gras. Aggiungo semi all'impasto per burrata e crudo". Non mancano omaggi alle sue origini e alla tradizione veneta, come la pizza con raperonzolo stufato con lardo fuso e pasta di salame: "Non posso scegliere il km zero perché le migliori mozzarelle e burrate arrivano da lontano, ma nella nostra dispensa- con le uniche eccezioni di stoccafisso e foie gras- ci sono solo prodotti italiani". Ogni ricetta ha due, quattro ingredienti al massimo e altri tre per bilanciare e accompagnare: "La mia è una cucina di pancia: il piatto deve regalare un'emozione diretta e viscerale". I prezzi, dato che c'è chi ha in carta pizze che superano i 150-200 euro? "Se ne sentono di ogni, è un modo di farsi pubblicità per un giorno sui giornali- dice con disappunto-. Da noi si va dai 9 ai 36 euro per la versione con i gamberi rossi. La più costosa in assoluto è quella al tartufo bianco, in carta a 50-55 euro. Otto uova di quaglia in camicia, carpaccio di manzo marinato e generose scaglie di tartufo bianco". Simone Padoan propone anche l'abbinamento con vini

naturali a fermentazione spontanea, oltre a qualche birra artigianale. **“I tigli” Via Camporosolo, 11. San Bonifacio (Vr) 045 610 2606**

Gli indirizzi bergamaschi

Pizze da veri re al Castello

Fabrizio Pasinelli ha iniziato più di vent'anni fa come aiuto pizzaiolo a Palazzolo sull'Oglio, prima di aprire il suo primo locale l picari ad Antegnate. Nel 1992 ha cambiato vita e in Umbria ha fondato un'azienda di agricoltura biodinamica. Ma il richiamo della pizza è stato più forte e nel 1998 ha inaugurato a Cividate al Piano la “Pizzeria Castello”. Nel 2008, conquistato dalla rivoluzione di Simone Padoan, ha introdotto in menù pizze “gourmet”, pezzo forte del locale. Da giugno ha raddoppiato con il ristorante: ai fornelli la figlia Francesca , laurea all'Alma e esperienza stellata a La fenice di Ragusa. Lunghi tempi di lievitazione- 48 ore in cella più 16-18 ore di pre-impasto – e cottura in forno a legna (con carpine, frassino, quercia e faggio) sono i segreti della sua pizza. La carta segue la stagionalità di ingredienti selezionati con cura, molti a presidio Slowfood. D'inverno la scarola dei Colli si abbina a sgombro in oliocottura, in primavera le fave fresche danno colore a una cacio e pepe, con guancialetto croccante, d'estate la mozzarella di bufala dà il meglio di sé con San Marzano, filetti di acciuga Cantabrica, zenzero e scorza di limone e un giro di olio siciliano. La burrata si sposa a crudo di Parma Riserva, la cipolla di Tropea si abbina all'nduja per un gusto pieno e deciso.

Pizzeria Castello, Piazza Castello, 4- Cividate Al Piano. Tel. 0363 976815

La lanterna, riflettori puntati sul territorio

La pizza d'autore si spinge fino in quota: La lanterna di Dorga, a Castione della Presolana, è un indirizzo ormai di riferimento per scoprire a seconda della stagione versioni gourmet e a km zero. **Ian Spampatti**, dopo la scuola alberghiera

di Clusone, dove ha studiato da chef e uno stage da Luca Brasi alla Braseria, seguito da un'esperienza da Cesira al Passo della Presolana, ha deciso di continuare la tradizione di famiglia nella ristorazione, aprendo quattro anni fa il ristorante pizzeria "La Lanterna". Negli ultimi sei mesi la scelta di puntare esclusivamente sulla pizzeria tradizionale, da degustazione e in pala alla romana. Il campione MasterPizza omaggia il territorio, dai formaggi della Val di Scalve alla farina di mais rostrato rosso di Rovetta, proposti con salsiccia sbriciolata. Asparagi verdi, bianchi e viola cotti sottovuoto e passati in padella si abbinano a pomodoro Petrilli di lucera, fonduta di parmigiano e polvere di capperi di Pantelleria. Non mancano versioni veg, come quella con carota e ravanello marinati in aceto di lamponi e pomodoro arrostito al forno.

**La lanterna, Via Fantoni, 4, Dorga- Castione della Presolana.
Tel: 0346 32196**

Il posto giusto dove trovare i campioni della pizza

Inevitabile per uno chef proporre la sua idea di cucina su pizza. **Salvatore La Porta**, siciliano di Piazza Armerina, con alle spalle una lunga gestione di locali, tra cui "La Cascina dei Frati" di Brusaporto, da otto anni si è dedicato alla pizzeria, nel suo Al posto giusto di Tagliuno a Castelli Calepio, che gestisce con la figlia Valentina. Il loro ultimo riconoscimento è l'argento ai Mondiali della Pizza di Parma, con "Anteprima": base in pala alla romana, fior di latte, caponata scomposta al profumo di fieno, petali di baccalà al finocchietto selvatico, gambero di Mazara del Vallo e guanciale croccante. In carta altre pizze d'autore, alcune dedicate alla famiglia, tra cui quella alla moglie Donatella. Il petto d'oca si abbina all'aceto balsamico e il crudo affumicato del Trentino al pomodoro pendolo del Vesuvio. Da non perdere la Fra' Ambrogio, con gambero rosso di Sicilia, julienne di seppie e bottarga.

Al posto giusto, Via Aldo Moro, 19, Tagliuno-Castelli Calepio

(Bg). Tel: 035 848411

L'esperto

Tiziano Casillo: "La pizza perfetta si fa con orologio e bilancia"

Tiziano Casillo è impegnato, tra un volo intercontinentale e l'altro, a diffondere tecniche e cultura della buona pizza nel mondo. La versione gourmet, in continua ascesa, contribuisce ad innalzare la qualità. "Ci si avvicina così alla cucina, dalla selezione delle materie prime al rispetto della stagionalità. Molti la propongono perché di moda, ma pochi la preparano a regola d'arte".

Oltre al topping le attenzioni partono dall'impasto: "La farina a doppio zero cede il posto a integrali e semintegrali. Si allargano gli orizzonti ad altri cereali, dal farro all'avena, all'orzo e persino al riso venere". Casillo smonta convinzioni e luoghi comuni: "Partiamo dalle lievitazioni lunghe: non sono necessariamente sinonimo di qualità. Devono essere corrette più che lunghissime e comunque non superare le 24 ore". Anche il lievito madre non è di per sé indice di qualità: "È difficile da gestire e richiede competenze che in pochi posseggono. Molti lo utilizzano con il lievito di birra a supporto della lievitazione". Casillo fa ordine anche su pre-impasti e bighe: "Si parla spesso a sproposito di biga per definire un pre-impasto. Pochissimi hanno un "ferma-biga", cella di lievitazione che la mantiene 16-18 gradi per 16-18 ore. Per tutti gli altri c'è il frigorifero". Anche il forno a legna, che da sempre viene segnalato sin dall'insegna, non è una garanzia: "È l'elevata temperatura a fare una buona pizza e non la combustione del legno. La pizza napoletana richiede da disciplinare il forno a legna, l'unico in grado di portare la temperatura a 450 gradi. Ma ormai i forni elettrici raggiungono queste temperature infernali". Nelle pizze gourmet si parla spesso di doppia cottura, prima al vapore e poi in forno: "La pizza, come il pane, cuoce per evaporazione della

sua acqua. L'umidità dà solo la possibilità di svilupparsi di più". L'impasto della pizza in pala alla romana, con oltre l'80 per cento di acqua, è la nuova tendenza: "Si presta molto per pizze "gourmet". Nella classica e popolare versione allungata della pala e' ideale al taglio, in stile street food". Sulla farcitura le regole seguono la qualità: "Un equilibrio tra ingredienti freschi e di stagione, giuste consistenze e un contrasto tra sapidità e acidità'. L'abc? Una buona mozzarella, un buon pomodoro e un buon olio. La mozzarella deve essere fatta con il latte e non con cagliate estere. Non può costare 4 euro al chilo, per intenderci, perchè un litro di latte non costa 37 cent". La ricetta della pizza perfetta? "E' realizzata in modo tecnicamente corretto e segue procedure standardizzate. Servono basi certe, bilanciamenti, rispetto dei tempi e grammature. La mal gestione della mozzarella, ad esempio, può far perdere ad una pizzeria 12 mila euro".

Tenuta Casa Virginia

Chiusa l'avventura al Rustico Villa Patrizia, Antonio Lecchi con la sorella Patrizia e la moglie Floriana, hanno aperto la nuova location Tenuta Casa Virginia.

Dopo esattamente trentanni, oggi si festeggia l'apertura di una nuova realtà, che prende il nome dalla mamma di Antonio e Patrizia, immersa nel verde di terreni vocati alla coltivazione della vite sulle colline di Villa d'Almè.

Nel 2002 Antonio acquistò quella che era una cascina diroccata e nel corso del tempo è riuscito a trasformarla in un luogo gradevole e accogliente, baciato dal sole da mattina a sera. Due ampie sale accolgono gli ospiti e i banchetti, mentre a

piano terra trova posto la cantina.

Da mercoledì a domenica Casa Virginia è aperta sia a pranzo che a cena, con una formula che prevede tre piatti scelti liberamente dalla carta a 40 euro. La cucina, tradizionale e innovativa al tempo stesso, utilizza molti prodotti coltivati nei terreni di proprietà, salumi e formaggi stagionati in loco e il vino prodotto nell'azienda.

Nel menù d'autunno trovano spazio in menù la bresaola prodotta dalla tenuta, il tenero capocollo con patata affumicata ed erbetta, gli gnocchi di zucca e gli involtini di verza (i famosi nusecc o capù) ripieni di ceci con tre mais e la guancia di manzo cotta nel Violino (uno dei pregiati vini di casa Virginia) con cioccolato e purea di patata. La proposta per Natale prevede un menù a 65 euro, mentre per capodanno è prevista una formula a 90 euro compresi i vini in abbinamento. Con l'anno nuovo verrà proposto il carrello con sette bolliti serviti in pirofila abbinate alle diverse salse. Servizio anche da asporto.

Il poliedrico Antonio Lecchi – imprenditore e cuoco-contadino, come ama definirsi -. È anche enologo autodidatta. Nel 2018 Tenuta Virginia ha raddoppiato gli ettari di vigneto e la produzione di vino è passata a 20mila bottiglie di ottima qualità grazie ai vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni, Cabernet Franc e Shiraz. Tenuta Virginia fa parte dell'associazione dei viticoltori indipendenti Sette Terre insieme alle aziende Caminella, Eligio Magri, Sant'Egidio, Valba.

Tenuta Casa Virginia si trova a Villa d'Almè, in via Cascina Violo n.1.

Per maggiori informazioni basta telefonare al numero 035.571223 o visitare il sito www.tenutacasavirginia.it