

Il panettone? Lo faccio io

Mercoledì 21 e giovedì 22 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle 19 alle 23 un corso insegna a realizzare panettoni a regola d'arte. Info e prenotazioni Ascom Formazione tel. 035.4185706/707 – mail info@ascomformazione.it

Il GattiMassobrio 2019 fotografa una ristorazione in fermento

Giunta alla sua quarta edizione e in continua interazione col web (IlGolosario.it) e l'app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio e dei loro 90 collaboratori, nasce dall'esigenza di fotografare una ristorazione sempre più eterogenea, contaminata e in evoluzione, raccontando non solo i migliori ristoranti ma anche le migliori trattorie, che hanno una tipologia di offerta diversa, fino alle pizzerie moderne.

Nell'edizione 2019, dei 3.300 locali recensiti, le corone sono in tutto 335, mentre i faccini radiosi 567, a segnalare che più di un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento, ovvero sulla soglia del radioso, e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono tante le tipologie di locali raccontate: 230 pizzerie, 67 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 145

agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti, in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Ad aggiudicarsi la miglior tavola dell'anno quest'anno è in Piemonte: La Madernassa di Guarene (Cuneo), che in cucina vede all'opera Michelangelo Mammoliti.

A Bergamo i locali premiati con la corona radiosa sono: Al Carroponte e Arti di Bergamo, Frosio di Almè, Collina di Almenno San Bartolomeo, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Da Vittorio di Brusaporto, Saraceno di Cavernago, Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate Sopra, Osteria del Conte di Dalmine, Al Vigneto di Grumello del Monte, Cucina Cereda di Ponte San Pietro, Trattoria Falconi di Ponteranica, Opera Restaurant di Sorisole, Loro di Trescore Balneario, La Corte del Noce di Villa d'Adda e l'Osteria della Brughiera di Villa d'Alme.

Con circa 10mila referenze in tutta Italia

Per i cultori delle cose buone, l'appuntamento dell'anno è con la nuova edizione de ilGolosario, la guida del giornalista Paolo Massobrio che da 25 anni racconta in 1.000 pagine il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Un unicum che si è evoluto nel tempo e che ha trasformato le botteghe alimentari in imprese complesse; una gamma ampia di negozi che spaziano dalle boutique del gusto alle gastronomie, dalle pasticcerie alle macellerie ai negozi di frutta e verdura, categorie apparentemente distanti l'una dalle altre, ma tutte accomunate dalla ricerca della qualità di prossimità nelle proposte e dalla professionalità dei loro artigiani.

“Dal 1994, prima edizione del Golosario, all'anno 2000, che segna la pubblicazione annuale fino a oggi – spiega Massobrio – l'offerta enogastronomica è cambiata. Il Golosario ne è lo specchio fedele, tant'è che dalle 200 pagine iniziali è arrivato a quasi 1.000 pagine. E tutto nacque da quell'incontro fortuito con Giorgio Onesti, il guru delle cose buone d'Italia che di fatto è stato il mentore di questo

libro: ha selezionato i migliori artigiani italiani, ma li ha anche fatti conoscere a quei negozi di alimentari che sono diventati nel tempo le boutique del gusto. Per questo ilGolosario ha da sempre una doppia sezione, con il corollario corposo delle migliori cantine e delle aziende che producono olio. Ma per i 25 anni abbiamo voluto stilare un Manifesto dedicato al cuore del Golosario, che è un punto di professionale valorizzazione di tutta questa qualità: la bottega”.

Ebbene, con circa 10.000 referenze, ilGolosario 2019 (Comunica Edizioni, 25.00 euro) vuole portare il vessillo della qualità diffusa italiana, confermandosi un libro cult che negli anni è diventato un punto di riferimento per gli enogastronomi del Bel Paese, sempre più curiosi e attenti all’origine e alla qualità dei prodotti. Tante le novità di questa edizione, ufficialmente la ventesima, che vanta la presenza di oltre 1.875 produttori di qualità, suddivisi in microbirrifici, acetifici, torrefazioni, liquorifici, caseifici, salumifici, produttori ortofrutticoli, artigiani del dolce, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farine, pastifici e riserie, trasformatori di prodotti ittici e produttori di sfiziosità. Quindi 4.374 Botteghe e Boutique del Gusto che costellano il territorio italiano, oltre 700 produttori di olio e 2.771 cantine, simbolo della qualità diffusa del vino italiano; tra queste anche i 1.500 Top Hundred selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma a contraddistinguere ilGolosario è anche l’interattività con il portale ilgolosario.it, la versione online di questo vademecum del gusto, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time tutte le scoperte fatte da Paolo Massobrio e dal suo staff di collaboratori, compresi gli ispettori del GattiMassobrio, il taccuino dei migliori ristoranti d’Italia.

La vera pizza napoletana di Davide Civitiello

Il 22 e il 23 ottobre Ascom Formazione propone un corso di 14 ore sulla Pizza Napoletana con il maestro pizzaiolo Davide Civitiello – INFO: info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

Il Club dei Buongustai fa tappa al Pampero

Il Club dei Buongustai Bergamo, l'associazione nata nel 1984 per scoprire e valorizzare la migliore ristorazione orobica, ha fatto tappa a Ranzanico, sul Lago di Endine. La riunione conviviale ha permesso ai partecipanti di conoscere e apprezzare il locale che da 40 anni è guidato con grande amore e professionalità dai fratelli-patron Ferrari, Tiziano (in cucina) e Celestino (in sala e cantina). La bella serata di giugno ha permesso di godere anche della terrazza estiva con vista sul giardino privato con laghetto e sullo sfondo il lago di Endine. Ben organizzato il servizio, a cominciare dal ricco aperitivo che ha proposto un Olubra extra dry Metodo Classico, spumante prodotto dalla cantina Torre Fornello di Ziano Piacentino, vinificato con vitigno Marsanne al 90% e un Malvasia di Candia aromatica al 10 per cento che si è rivelato per i commensali una piacevole sorpresa. Ricchi e di qualità gli assaggi in abbinamento.

Il convivio ha proposto la filosofia del locale, il "Pesce secondo Pampero": crudité di salmone, ricciola e tonno, totanetti in guazzetto bianco, piovra, rostì di patate, aceto

balsamico e gamberi, piselli e pesche, abbinamento singolare ma efficace.

La personalità dello chef Tiziano si è espressa al massimo nel risotto “Carnaroli, pesce persico, paruch, ristretto di Franciacorta”: è stato un ottimo gemellaggio tra la montagna (i fratelli Ferrari sono originari di Castione della Presolana) e il lago; dalla montagna, raccolto fresco, il parùch (spinacio selvatico) e dal lago il pregiato persico. Applausi strameritati. Altro piatto notevole la “Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche, con sugo di pomodoro e basilico”, un insieme che ha convinto tutti sull’eccellenza di questo locale. A accompagnare i piatti, un vino bianco interessante, il Nosiola dell’azienda Le Frate di Pravis in Trentino.

A fine serata il presidente del Club, Ernesto Tucci, ha consegnato ai fratelli Ferrari il diploma di benemerenza che premia i locali dove l’associazione si è trovata bene. I fratelli Ferrari hanno donato a ciascun partecipante uno stopper personalizzato, a ricordo dei 40 anni di vita del Pampero.

Nella foto, da sinistra, Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugini, Annamaria Belotti.

All’Accademia del Gusto sfida ai fornelli sui piatti di Mirko Ronzoni

Lunedì 21 maggio ore 21 all’Accademia del Gusto di Osio Sotto un laboratorio pratico con Mirko Ronzoni. I partecipanti divisi in due brigate si sfideranno nella preparazione di alcuni dei piatti più famosi del celebre ristorante televisivo

Hell's Kitchen. Info e prenotazioni, 035 4185706 o
info@ascomformazione.it

Val Brembana, cuochi e produttori alleati per valorizzare le eccellenze

A Camerata Cornello la seconda edizione del Convivium che ha coinvolto trenta aziende. Ai fornelli Ezio Gritti, Andrea Tiziani e l'associazione cuochi per un menù con le specialità locali

Salone del Mobile, i blogger esaltano gusto e design

Il tour "iFood inStore" è approdato alla Fiera di Bergamo, nello stand Scavolini, con le ricette per le Feste di Lina D'Ambrosio e Marco De Padova. Ospite Vatinee Suvimol che vive e lavora in città

Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv

Nel nuovo programma di Alessandro Borghese, il cuoco della trattoria Come una volta di Albino ha superato il primo turno preparando il piatto tipico bergamasco. «Ai provini sono piaciuto, scelto per rappresentare la Lombardia»

Bergamo conquista la decima stella Michelin. Premiato il Florian Maison di San Paolo d'Argon

Nel gotha della ristorazione bergamasco baciato dalla Michelin entra anche il "Florian Maison" di San Paolo d'Argon. Da Vittorio si tiene strette le tre stelle e resta una delle cucine più blasonate d'Italia. Confermati anche gli altri otto ristoranti, dove brilla una stella anche per il 2018: "Frosio" (Almè), "Antica osteria del Cameli" (Ambivere), "Il Saraceno" (Cavernago), "Casual" (Bergamo), "A'anteprema" (Chiuduno), "LoRo" (Trescore), "San Martino" (Treviglio), "Osteria della Brughiera" (Villa d'Almè). Salgono così a quota 10, cifra tonda, i locali premiati dalla 63esima edizione della "rossa"

Da Albino al nuovo programma di Alessandro Borghese, Walter difende la cucina Lombarda in tv

Lo chef della piccola trattoria "Come una volta" sarà in onda venerdì a Cuochi d'Italia, contest dedicato alle cucine regionali su Tv8