

Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana

Venerdì 25 novembre all'albergo Papa di San Pellegrino il debutto del Capel de Monega, accompagnato dall'expo delle chicche del territorio

Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un'arte sarà domani all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all'ordine del giorno

Pizza perfetta in dieci mosse

Tutti la prepariamo in casa, ma siamo sicuri di utilizzare ogni accorgimento perché il risultato sia impeccabile? Con l'aiuto di due esperti abbiamo realizzato una guida dall'impasto al forno per rendere speciale uno dei piatti più amati

Cuochi bergamaschi, la cena di Natale si fa show

Martedì 22 novembre a Curno l'evento tradizionale dell'Associazione cuochi bergamaschi, che si sposta in un autosalone, si anima di isole tematiche ed ha come ospite il macellaio Dario Cecchini

Cuochi, il Trofeo Baroni va a Clusane

Luca Piccinelli, del Relais Mirabella, ha vinto la sesta edizione del concorso di cucina a caldo organizzato in Fiera dall'Associazione cuochi Bergamo. Sul podio i bergamaschi Stefano Ghisleni e Nadia Mazzoleni

Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d'Argon, l'Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto

gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere

Cuochi, sfida in Fiera sul “piatto unico della nonna”

È il tema della sesta edizione del Trofeo Baroni, in programma il primo novembre alla Campionaria. Tre ingredienti obbligatori, gli altri assegnati a sorpresa in panieri misteriosi. Entro il 25 ottobre le iscrizioni

Cucinare la carne, quattro ricette semplici ma di gusto

Le proposte dei macellai dell'Ascom di Bergamo per non sbagliare

Grigliate, ecco che pesci pigliare

La cottura alla brace è una buona occasione per valorizzare rombi, triglie, seppioline, orate, crostacei, sarde, sgombri, spada, tonno e tanto altro ancora. Un modo semplice per

preparare antipasti o secondi piatti estivi, a patto di seguire le giuste regole. I consigli di tre esperti, che il pesce lo maneggiano tutti i giorni

Tra Venezia e Chiasso brillano le “stelle” bergamasche

I cuochi in erba, sempre più di qualche anno fa, cercano di diversificare le proprie esperienze su vari tipi di cucine e così spesso si concedono trasferte fuori provincia (per non dire al di fuori dall'Italia) per crescere e capire meglio quali sono le opportunità che offre il mondo della ristorazione al giorno d'oggi. Magari giusto come apprendistato per poi lanciarsi in prima persona nell'apertura di un proprio ristorante. Ed è questo un processo naturale che va sicuramente oltre il difficile momento che vive l'economia del Mediterraneo o la volontà di guardare fuori dal proprio orto e che, in realtà è figlio dell'estrema facilità con la quale sempre più si viaggia e si ricercano nuove emozioni, o nuove fonti di ispirazioni diverse da quelle circoscritte a un unico territorio. Ne abbiamo parlato un paio di numeri fa con l'esempio di Francesca Parazzi, sous-chef del Marchal di Copenhagen, che, oltretutto, ha già lasciato il vecchio ristorante per aprire insieme al cuoco Christian Gadiant il nuovissimo Spontum, sempre nella capitale danese. Un segnale inequivocabile di come tutto ormai accada più rapidamente e le opportunità per crescere, specie su piazze più dinamiche e meno tradizionaliste, siano all'ordine del giorno. Restando invece più vicini a casa, i bergamaschi d'asporto ai fornelli iniziano a diventare un piccolo e nutrito gruppo. Ma non solo,

oltre a farsi le ossa, spesso si fanno notare per la bravura, per la dedizione al lavoro e per le capacità di fare gruppo.



Alba Rizzo (prima a destra) è chef al Venissa

E' il caso, ad esempio, di Alba Rizzo, ventitreenne originaria di Verdellino che da neanche un mese rappresenta il 25% di un team affiatato e giovane, impegnato in quel di Venezia sull'Isola di Mazzorbo, nella cucina del ristorante Venissa (www.venissa.it). Alba, infatti, si occupa dei primi (soprattutto paste fresche e ripiene) in una brigata di quattro cuochi (caso forse unico al Mondo di un ristorante con un stella Michelin che mette in fila otto mani distribuite su antipasti, primi, secondi e dolci), nell'oasi di quiete creata qualche anno fa da Gianluca Bisol, uno dei più conosciuti produttori di prosecco. Qui ci si trova tra gli orti curati dai pensionati del luogo, circondati da bucolici paesaggi lagunari, con la vicinissima Burano a un tiro di schioppo visto che basta attraversare un ponte per raggiungerla, e la curiosità di una microproduzione di vino che vede qualche migliaio di bottiglie, il relax un po' contadino oltre a una cucina di ispirazione decisamente local. Alba ha lasciato, almeno per ora, la campagna bergamasca dopo un lustro trascorso tra il Civico 17 a Ponteranica e la Braseria di Luca Brasi a Osio Sotto.

“Ed è stata una scelta meditata” dice ora “perché volevo mettermi alla prova e uscire dal guscio. Certo, questo non è

il ristorante classico e turistico di Venezia. Lo si raggiunge con un po' di fatica in mezz'ora di vaporetto e a Mazzorbo si è sempre un po' isolati, ma forse è anche un vantaggio quello di non avere troppe distrazioni, almeno per me, così ho il tempo di pensare un po', di ragionare sui piatti in modo di trovare con la giusta tranquillità la mia strada. Oltretutto sono finita a lavorare in un team giovane e spigliato, con altre due ragazze, una serba e una napoletana, e anche se io sono l'ultima arrivata il feeling è quello giusto. A Venissa mi occupo dei quattro primi, che di solito sono una pasta fresca, una secca, un risotto e uno gnocco, quasi sempre presenti nel menù". Uno dei primi che Alba prepara è l'ottima pasta Verde Mare, con spaghetti Benedetto Cavalieri in salsa di zucchine e menta, con colatura e alici marinate cui si aggiunge un crumble di pinoli tostati.

Lasciando poi la laguna e avvicinandoci alla nostra provincia, Mauro Boroni invece, altro bergamasco doc, ha scelto la Svizzera, ed è diventato ormai da qualche tempo l'uomo di fiducia di Andrea Bertarini, cuoco stellato del ristorante Conca Bella di Vacallo, una frazione di Chiasso(www.concabella.ch). Forse è proprio questa la miglior cucina che si può incontrare oggi nel Canton Ticino, con i suoi piatti moderni e di grande fascino estetico, ma ricchi di sapore e che sanno affidarsi a un piglio rustico quando questo serve, vedi il caso dei Ravioli ripieni con capretto alle erbe, spugnone, mandorla e aglio nero, o dell'originalissimo Piccione di Bresse in doppia cottura, con rabarbaro e Campari.



Mauro Boroni

Oltretutto approfittando di una cantina di tutto rispetto, riconosciuta come una delle meglio fornite in Svizzera e che, se non bastasse l'ottima cucina, da sola vale il viaggio. Il trentenne Boroni a dire il vero non è alla sua prima esperienza in un grande ristorante, visto che prima di passare al Conca Bella ha frequentato Aimo e Nadia a Milano e prima ancora ha seguito nelle sue scorribande Chicco Coria, sin dall'apertura della sua locanda Salvia e Rosmarino in quel di San Pellegrino Terme. Poi un altro bergamasco, Dario Ranza, altro orobico da esportazione e storico titolare della cucina dell'Hotel Villa Principe Leopoldo di Lugano da qualcosa come un quarto di secolo lo ha introdotto al Conca Bella. Ora, e almeno per i tre mesi estivi, Mauro Boroni ritorna al lago a spadellare sul rooftop del ristorante Panorama ospitato all'interno dello Swiss Diamond Hotel, dove si trasferisce temporaneamente la cucina del Conca Bella approfittando della bella stagione.