

“Premiate trattorie italiane”, nel club entra anche la Visconti di Ambivere



Da sinistra: Alessandro Rota, Roberto e Daniele Caccia, Fiorella Visconti e Giorgio Caccia

La capacità di trasformarsi senza perdere la propria vocazione ha portato qualche settimana fa alla Trattoria Visconti un importante riconoscimento: l'ammissione all'associazione "Premiate trattorie italiane", un sodalizio di osti dal Friuli alla Puglia legati da una filosofia comune, la salvaguardia delle tradizioni e lo sguardo al futuro. L'associazione è nata nel 2012 e raccoglie otto osti, premiati – di qui il nome – dal tempo, dalla storia e dalla clientela. Insomma, il gotha delle osterie italiane. Dopo essersi ritrovati per anni a incontri e premiazioni, serate gastronomiche e convivi, hanno deciso di dar vita a questa singolare associazione che ha lo

scopo di innovare la tradizione e proiettarla nel futuro. La trattoria di Ambivere si aggiunge a insegne come Amerigo 1934 a Savigno (Bologna), Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (Milano), Antichi Sapori a Montegrosso di Andria (Barletta-Andria-Trani), Caffè la Crepa a Isola Dovarese (Cremona), La Brinca a Ne di Valgraveglia (Genova), Locanda Devetak a Savogna di Isonzo (Gorizia) e La Locandiera di Bernalda (Matera). I requisiti per diventare soci sono rigidi: forte identità gastronomica locale, prodotti poveri del posto, ricerca delle materie prime e del modo di lavorare, impegno a far conoscere il proprio territorio ai clienti. Un altro paletto fondamentale è il prezzo: per le Premiate Trattorie Italiane, un menù della tradizione composto da antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, acqua e caffè non deve superare i 50 euro a persona. Per festeggiare il nuovo ingresso bergamasco, i premiati osti si riuniranno nell'annuale cena dell'associazione alla Trattoria Visconti. La cena si terrà lunedì 27 giugno e sarà realizzata, come di tradizione, a più mani da tutti i ristoratori del sodalizio. «Siamo molto felici di far parte di questo gruppo perché ci consente uno scambio di conoscenze con gli altri patron – commenta Daniele Caccia -. Spostandoci di pochi chilometri, abbiamo modo di assaggiare dei piatti diversi, modi di cucinare diversi. È un arricchimento prezioso». «Il nostro lavoro – aggiunge – rimane lo stesso di sempre, cucinare i piatti regionali o locali e valorizzare il nostro territorio. Ogni zona ha delle tradizioni uniche, l'importante che si continuino a cucinare e non vadano perse. È la filosofia dell'associazione che tutti noi condividiamo».

La tradizione si racconta anche sul web



Trattoria Visconti, dettagli

Uno si immagina che le trattorie – quelle vere, che puntano sulla filiera e sul rispetto religioso per la cucina locale – siano l'ultimo baluardo/avamposto, il più tenace, delle tradizioni e quindi le realtà più lontane dall'innovazione. Non è così. L'Ascom, nel corso dell'ultima assemblea annuale, tenutasi poche settimane fa a Bergamo, ha scelto proprio un oste come esempio di imprenditore proiettato al futuro, tra tutti i patron di ristoranti del territorio. «La Trattoria Visconti di Ambivere ha dimostrato che anche il ristorante più legato al passato può aprirsi al futuro senza rinnegare la propria anima ha spiegato il direttore Oscar Fusini. La trattoria, aperta nel 1932, ha conservato lo spirito di un tempo, ma ha saputo cogliere le novità del mercato in evoluzione. Fiorella Visconti e Giorgio Caccia insieme ai figli Roberto e Daniele sono riusciti nella sfida, in apparenza impossibile, di conciliare tradizione e cambiamento. «La prima e vera innovazione – dice Daniele Caccia – è stato andare controcorrente nella proposta,

preparare le ricette storiche della Bergamasca e della famiglia in risposta all'appiattimento dei sapori».

I piatti della tradizione e le ricette di bisnonna Ida negli ultimi anni sono state affiancate da un menù vegano. La cantina si è allargata dai vini blasonati, alle etichette più nuove sino alle birre. Al ristorante si è aggiunto un orto di erbe. Infine, l'innovazione più grande: la trattoria ha portato la sua tradizione in rete. Tre mesi fa ha fatto debuttare un nuovo sito web (il quinto), facilissimo da gestire. Grazie alla collaborazione con la start up bergamasca Onlime, infatti, le news del sito si aggiornano automaticamente dai post sulla pagina Facebook. Il sito web si propone come una vetrina del ristorante: dà la possibilità di entrare nel locale, pregustare i piatti, conoscere i volti di chi lavora in sala, in cucina, sapere delle novità di stagione, ma anche di prenotare e di regalare un cena con pochi click. «Ci mettiamo la faccia, indichiamo chi siamo e cosa facciamo» dice Caccia che avvisa: «Sul web occorre dare le informazioni che interessano di più, come orari, giorno di chiusura e soprattutto i prezzi. Noi facciamo i casoncelli con la ricetta della bisnonna Ida e diciamo che costano 10,50 euro. Chi va sul sito è contento di sapere quanto sono buoni, ma lo è ancora di più se sa quanto spende». Per ora il sito propone soprattutto testi e immagini ma la trattoria è decisa a puntare sui video «perché sono quelli che funzionano di più». Il filmato della patron Fiorella che prepara i casoncelli e spiega ingredienti e passaggi in dialetto bergamasco, con sottotitoli in italiano ha avuto un successo clamoroso ed è diventato presto virale registrando più di 30mila visualizzazione e 250 condivisioni.

Numero uno al mondo, Bottura: «È la cultura l'ingrediente principale in cucina»

Incoronato nella notte al vertice della classifica "50 Best Restaurant", lo chef modenese ribadisce un concetto chiave del proprio percorso. Ce lo aveva illustrato in un'intervista che vi riproponiamo

“La Toscana a tavola”, serata a Porta Osio



Chi vuole gustare una cena tipica Toscana, alla ricerca dei sapori di una volta con una scelta di piatti tradizionali, da veri buongustai, si annoti la data del 26 maggio, alle 20. Il locale Porta Osio, a Bergamo, guidato da Pier Aresi, propone

infatti la serata “La Toscana a tavola” con un menù ad hoc. Si parte con Crostone di pane con fegatini di coniglio, a seguire La nostra Panzanella, quindi I Pici del Pastificio Morelli con sugo d’anatra, timo e pecorino e, infine, l’Arista di Cinta Senese con crema di carote e lavanda. Lo Zuccotto a modo nostro con cioccolato fondente e canditi chiude la proposta insieme al Caffè e cantucci. Il prezzo a persona è di

35 euro, bevande escluse. La serata é organizzata per un numero massimo di 35 persone ed è quindi gradita la prenotazione. Informazioni: Ristorante-Enoteca Porta Osio, via G.B. Moroni 180, info@portaosio.net – Tel. 035-219297

Accademia del Gusto, le agenzie di viaggio scoprono la Thailandia



L'Accademia del Gusto incontra la Thailandia. Giovedì 19 maggio, a partire dalle ore 19, la Scuola di cucina di Ascom ospita trenta agenzie di viaggio che si sfidano nella preparazione di un menù thailandese. Conoscenza e gusto dello stile thai diventano così veicolo di un territorio meta di molti italiani e bergamaschi. All'evento sono presenti rappresentanti dell'Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. L'iniziativa è promossa dal tour operator Amo il Mondo, divisione di Settemari spa, operatore attivo da oltre 30 anni nell'outbound turistico, che ha lanciato COOKING LAB, un format di incontri con le agenzie di viaggio, che si rifà alle proposte esclusive di turismo esperienziale, caratteristiche della propria programmazione.

Il concept originale è stato pensato per far vivere ai partecipanti una serata divertente e mirata a conoscere uno degli aspetti più autentici della cultura di un territorio, la sua gastronomia, prendendo parte attivamente, in una vera scuola di cucina, alla realizzazione di un menù tipico,

seguito da una degustazione dei piatti preparati. “Abbiamo accettato con molto entusiasmo la sfida di Amo il Mondo nel proporre una serata a tema con un percorso didattico esperienziale che risultasse al contempo ludico – dichiara Daniela Nezosi, direttore di Accademia del Gusto –. Insieme alla chef Francesca Marsetti, che vanta molte esperienze curricolari fusion, abbiamo studiato un menù tipico thailandese, calandoci nell’atmosfera thai e curando ogni dettaglio: le materie prime provengono direttamente dalla Thailandia e la serata inizierà sorseggiando il tè Chan-Yen e terminerà offrendo agli ospiti un Fortune Thai Cookie. Non mancherà un allestimento floreale di orchidee, studiato con il presidente del Gruppo Fioristi Ascom, Adriano Vacchelli, ed un ricco buffet realizzato direttamente dai partecipanti al format”. Il format prevede un cocktail di benvenuto, seguito da un briefing di presentazione della Thailandia alla presenza dei rappresentanti dell’Ente del Turismo Thailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. Al termine della prima parte della serata, gli agenti di viaggio si trasferiranno in cucina e s’impegneranno nella creazione di piatti guidati dalla chef Francesca Marsetti. A conclusione dell’evento, una degustazione delle pietanze preparate, decreterà il gruppo vincitore, quello che meglio avrà rappresentato lo stile thai nel gusto e nell’impiattamento.

“Il principio ispiratore delle proposte di viaggio di Amo il Mondo – commenta Roberto Servetti, Direttore Prodotto Amo il Mondo – è quello di far vivere autenticamente le destinazioni. Per i nostri momenti di formazione dedicati alle agenzie abbiamo voluto creare un’esperienza analoga, qualcosa di nuovo, capace di trasmettere lo spirito più vero di un territorio. Abbiamo dato una valenza esplorativa a un classico del team building, la cooking session, trasformandola in un modo simpatico ma creativo e fortemente interattivo per conoscere un paese.”

Nel menù

Kaeng ka ri kung – Zuppa di gamberi al curry giallo

Cucumber relish – Insalata di cetrioli

Nuea tot sa mun prai – Manzo fritto

Moo sateh – Maiale in salsa Satay

Paw pia thawt – Spring rolls

Poo jaa – Crocchette di granchio e maiale

Pat thai – piatto tradizionale con gamberi

Coconut rise – Riso basmati al cocco

Per ulteriori informazioni:

Accademia del Gusto – info@ascomformazione.it

Dal castello ai grattacieli, la scalata di Christian ai fornelli

Cresciuto a Palazzo Fogaccia, a Clusone, ha aperto decine di locali negli Stati Uniti e lavorato con chef famosi. Dopo 13 anni a New York ora vive a Chicago. Il ristorante che guida, Rpm Italian, è nei top 50 di Tripadvisor su oltre 7mila insegne della città

«Vi racconto cosa significa lavorare in un ristorante stellato»

Parla Alessandro Negrini, chef da "Aimo e Nadia" in coppia con Fabio Pisani. «Rigore, passione e creatività in cucina, ma senza esagerare: ecco gli ingredienti per durare a lungo». «Il grosso problema resta tuttavia la formazione: gli istituti alberghieri non sempre sono all'altezza del loro compito». «A chi bussava alla nostra porta per uno stage chiediamo serietà e curiosità»

Cucinare con i fiori, quattro piatti da premio

I vincitori del concorso "Un fiore nel piatto", abbinato alla rassegna florovivaistica "Darfo Boario Terme in Fiore". Dall'antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio

Il risotto “solidale” degli avvocati bergamaschi



Dall'arte oratoria all'arte culinaria. E' un salto deciso quello che una mezza dozzina di avvocati bergamaschi ha compiuto lo scorso 15 aprile aderendo alla gara gastronomica promossa dall'Associazione Provinciale Forense (presieduta da Franco Uggetti) con il patrocinio del Club dei Buongustai di Bergamo. Smesse le toghe, indossate le parannanze, i legali hanno sfoderato la passione per i fornelli e si sono sfidati

in una competizione che ha dato spazio al gusto ma anche al cuore, giacché l'evento aveva come finalità la raccolta fondi a favore dell'Associazione Aiuto Donna Onlus guidata da Oliana Maccarini. Teatro della manifestazione, le cucine e le sale dell'I.S.B di Torre Boldone messe gentilmente a disposizione dalla preside Gabriella Savoldi. Qui – sotto l'abile regia dell'avvocato Ernesto Tucci, presidente dei Buongustai – la gara si è sviluppata con un tema conduttore: il riso.



Leonilde Gagliardini

Mentre infatti gli allievi dell'Istituto Alberghiero hanno preparato gli antipasti e i dolci, i sei avvocati in gara si sono cimentati col cereale, preparando altrettante ricette al vaglio della giuria tecnica formata da esperti del settore: oltre alla preside Gabriella Savoldi, tre giornalisti, il presidente dei cuochi bergamaschi, Roberto Benussi, i vicepresidenti del Club dei Buongustai di Bergamo, Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier, e Oliana Maccarini. In sequenza, ai tavoli sono arrivate le proposte di Roberto Mazzariol (risotto cremoso con asparagi e grana), Leonilde Gagliardini (riso venere con seppioline al sapore d'Oriente), Maria Cristina Ghilardi (risotto con gorgonzola e pere caramellate), Ernesto Nicola Tucci (risotto con salsiccia e carciofi), Ernesto Tucci (risotto alla milanese con arrosto e barba di frate) e Michele Torri (risotto alla milanese con cotoletta). A tutti è andato un diploma di benemerenzza rilasciato dal Club dei Buongustai, ma a spuntarla, secondo il verdetto della giuria, è stato il

piatto preparato da Leonilde Gagliardini. Sua la proposta che ha maggiormente convinto, sia per la presentazione che per il gusto. A pari merito le altre cinque proposte.



Il momento della premiazione della vincitrice Leonilde Gagliardini

**Week end all'insegna del
Formai de Mut in 11
agriturismi**



Un weekend alla scoperta del prodotto simbolo dell'arte casearia bergamasca: il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP. E' l'iniziativa proposta a Terranostra Bergamo in collaborazione con il Consorzio dei produttori del prestigioso formaggio per valorizzare e promuovere uno delle chicche casearie dei gioielli

dell'agricoltura orobica. Il 16 e il 17 aprile prossimi, 11 aziende agrituristiche proporranno nel loro menù una degustazione o un piatto che abbia tra i propri ingredienti il Formai de Mut, che grazie alla creatività degli "agrichef" potrà essere gustato in tutte le sue sfumature. Le aziende agrituristiche che hanno aderito al progetto sono: Casa Eden di Morali di San Giovanni Bianco, Agricola San Fermo di Martinelli di Calcio, Alle Baite di Ceruti Roberta di Branzi, Cascina Oglio di Cressi Giovanni di Sarnico, Az. Molino dei Frati di Vecchi e Donini di Trescore Balneario, Cascina Lama di Rotoli Paolo di Clusone, Casc. Capetone di Facchinetti di Brignano Gera D'Adda, Agriturismo Marco di Battaglia di Bergamo, Ferdy di Quarteroni Ferdinando di Lenna, La Grande Di Venturini di Misano Gera d'Adda e Il Montizzolo di Caravaggio.

Per la realizzazione dei piatti le aziende agrituristiche avranno a disposizione il Formai de Mut stagionato fino a 4-6 mesi e – in via del tutto eccezionale – il Formai de Mut alpeggio 2014 stagionato più di 20 mesi e il Formai de Mut alpeggio 2015 stagionato più di 8 mesi.

Non solo Scaropinòcc, Parre recupera gli “Gnòch in Còla”

Sabato 16 aprile 2016 debutta la sagra dedicata al piatto delle nonne, fatto solo con acqua e farina e condito con abbondanti burro, salvia e formaggio