

Sicurezza, pubblici esercizi virtuosi per il 92% degli italiani

E' quanto emerge da una recente indagine condotta da Format Research secondo cui l'osservanza delle norme di sicurezza sanitaria nella ristorazione è stata "molto o abbastanza" soddisfacente

Bergamo, fino al 2 agosto stop alla vendita di bevande d'asporto dopo le 19

In vigore l'Ordinanza comunale che dal 18 giugno al 2 agosto vieta la consumazione su area pubblica o privata all'aperto ad eccezione dell'acqua. Per negozi, market e distributori automatici vendita consentita solo in contenitori chiusi

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati.

Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell'ambito dell'appuntamento gourmet più atteso dell'anno.

Tre stelle

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che "vale il viaggio", e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che "meritano una deviazione", e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella

Sono 328 i ristoranti dalla "cucina di grande qualità, che merita la tappa", dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche

Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con

tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d'adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.

Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l'Osteria della Brughiera (Villa d'Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d'Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno) della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pello Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del voltorno a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les pailletes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio

Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.

Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Bergamo, Schiaccianoci cambia location e apre la cucina

Nuova location con tavoli per la fornitissima boutique alimentare Lo Schiaccianoci, che si è trasferita da via

Sant'Alessandro (dopo 10 anni di successi) in via XX Settembre. I fratelli Giovanni e Filippo Colombi, rispettivamente architetto e ingegnere, hanno a disposizione maggiore spazio e la possibilità di organizzare pranzi e degustazioni.

Nipoti e figli d'arte (il nonno era macellaio e i genitori commercianti), sono riusciti a conciliare la passione per le vacanze enogastronomiche al lavoro. Quando viaggiano selezionano infatti i migliori prodotti da mettere in vendita, importandole direttamente dai paesi d'origine.

Lo Schiaccianoci dispone di tavoli dove poter degustare i prodotto mare/terra abbinati ad uno dei vini presenti in enoteca. Il business lunch viene proposto a 15 euro, ma di fatto si ha la possibilità di mangiare ogni prodotto che si vede esposto in bottega, dalle conserve, al pesce sott'olio (si possono trovare persino plancton e caviale di storione albino), fino alle creme dolci.

L'attività prevede la consegna gratuita all'interno della città di Bergamo. Il locale è stato studiato e ristrutturato dagli stesso gestori, che sono sempre operativi con cucina aperta, dalle 9 alle 21, tranne il lunedì.

Bolle Restaurant, ristorante e showroom insieme

Ristorante e show room sono una cosa sola e ben visibile. Obiettivo raggiunto per Pentole Agnelli – azienda leader in Italia nella produzione di strumenti di cottura – che, sempre a Lallio dove ha sede, ma sulla provinciale per Dalmine, ha aperto un nuovo ristorante di livello con lo chef Filippo

Cammarata. Di origini siciliane e nato a Bergamo, Cammarata ha frequentato anche le cucine di grandi chef come Niko Romito e Massimo Bottura: qualità delle materie prime e maestria nell'abbinamento dei piatti sono assicurati. Il nome scelto per la nuova location in via Provinciale 30 fornisce un'immagine di qualcosa sempre in movimento e in evoluzione.

“Bolle è una grossa pentola nella quale mettiamo gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente, che pian piano si amalgamano creando qualcosa di sublime”. Il vecchio edificio è stato ristrutturato dall'architetto bergamasco Marco Acerbis con la particolarità di aver studiato luci e sfere metalliche girevoli che creano ambiente e privacy tra i commensali.

Menù degustazione da 55 a 75 euro, vini esclusi. Business lunch da 25 euro.

Il locale è aperto tutti i giorni, tranne sabato a pranzo e domenica.

Al Carroponte cinque anni di cucina creativa

Il locale di via De Amicis, che ha occupato gli spazi di una vecchia officina da cui ha preso il nome, è un ristorante, bistrò e wine bar.

Il patron Oscar Mazzoleni, insieme a Silvia Mazzoni, hanno creduto sin da subito in un progetto originale e di qualità, che ha ben presto portato il locale nelle guide più prestigiose. Oscar, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di San Pellegrino, ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002, mentre dal 2017 è stato nominato Chevalier

de L'Ordre des Coteaux de Champagne; Silvia da anni è titolare del Tucans Pub di città alta.

La clientela affezionata è cresciuta negli anni e le esperienze di gusto hanno caratterizzato la gestione con piatti della cucina locale, ma anche di pesce fresco giornaliero. Segnaliamo inoltre i finger food, anch'essi studiati in modo da coniugare tradizione e innovazione.

Al Carroponte è aperto da pranzo a tarda sera, sia per pranzi di lavoro che per aperitivi o cene. Molto fornita la carte dei vini che conta più di 100 etichette, tra le quali si annoverano numerosi Champagne. Il ristorante dispone di un ampio dehor estivo e di un parcheggio privato. Chiuso la domenica.



Al Carroponte
via De Amicis 4 – Bergamo
tel. 035.2652180
info@alcarroponte.it
www.alcarroponte.it

Al Sorriso di Selvino lumache, anguille, baccalà e i piatti orobici

La famiglia Cortinovis, che gestisce il locale dal 1969, è stata tra le prime ad introdurre il lievito madre nella lavorazione della pizza che, usando un termine moderno, poteva competere con le migliori pizze gourmet del giorno d'oggi. La richiesta di piatti più elaborati da parte della clientela è poi aumentata nel corso del tempo: da qui l'idea di trasformare la pizzeria in ristorante. Intuizione vincente e lungimirante portata avanti da Paolo Cortinovis, chef con importanti esperienze alle spalle, e dalla moglie Michela Tomasoni, sommelier e molto attenta alla gestione della sala. Al ristorante Sorriso si può pranzare o cenare alla carta ed è in arrivo un menù degustazione. Il locale è aperto in inverno venerdì sera, sabato e domenica (pranzo e cena), mentre in estate (da metà giugno fino ai primi giorni di settembre) è sempre operativo, sia a pranzo che a cena.

I lavori di ristrutturazione, che hanno preceduto la trasformazione da pizzeria a ristorante, hanno portato la cucina allo stesso piano della sala; elegante e curata nei minimi particolari, può ospitare 40 commensali, con l'opportunità di mangiare anche all'esterno durante il periodo estivo.

Dal primo marzo 2015 sono arrivate molte soddisfazioni grazie ad una cucina creativa, di carattere e personale. Sul sito internet del ristorante compare una citazione del grande chef Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla diventare arte".

Per ogni piatto vengono utilizzati pochi ingredienti, ben bilanciati e mai banali. La carta comprende sei piatti per

ogni gruppo di antipasti, primi e secondi.

Tra le chicche non mancano anche alcune particolarità come le lumache, l'anguilla, il foie gras, per arrivare al più classico merluzzo e baccalà. Così come sono presenti i piatti della tradizione orobica, a partire dal casoncello alla bergamasca, per finire con i formaggi della Val Brembana. Consigliamo vivamente di concludere l'esperienza culinaria con uno degli ottimi dolci preparati da Paolo Cortinovis: ne uscirete stupiti e appagati.

La Carta vini, che riposano in una cantina tutta nuova, comprende una selezione della produzione DOC del territorio (Valcalepio e Terre del Colleoni), molto richiesta dai turisti, per un totale 120 etichette.

Ristorante Sorriso

via Talpino, 79 – Selvino

Per informazioni tel. 340 885 3242

Sito www.ristorantesorrisoselvin



A Osio Sopra il kebab è Made in Bergamo

Qual è la ricetta per stare sulla cresta dell'onda e dimostrare di poter competere e proseguire con soddisfazione la propria attività pluridecennale come gastronomia e piccolo negozio di alimentari? Semplice: un panino tutto made in Bergamo.

KebaBG è l'idea portata avanti da Omar Mottini, titolare insieme alla famiglia (il fratello Daniele si occupa dell'edicola annessa) e alla mamma Giovanna Dalmaggioni della

gastronomia Le Delizie di Osio Sopra, un'attività storica aperta nel 1958 dalla nonna di Omar, Caterina Cassotti.

In un momento di crisi globale delle attività commerciali nei centri storici, Mottini ha inventato un nuovo prodotto, partendo da un dato di fatto: il proliferare di kebab in bergamasca. Ecco che è bastato aggiungere un BG che sta per provincia di Bergamo e il risultato si è tradotto in successo. Tutto è studiato nei minimi dettagli, dal pane realizzato insieme ad Aspan, l'associazione panificatori, solo con farine bergamasche. Il ripieno del KebaBG è formato da pasta di salame alla griglia, straccetti di roast beef scelto, speziato e cotto dai Mottini, e pancetta affumicata. E anche la carne utilizzata per il KebaBG proviene da allevamenti bergamaschi. Completano la ricetta altri ingredienti indispensabili come pomodoro, insalata (persino la lattuga è coltivata da ortolani della nostra provincia), cipolla, salsa allo yogurt e salsa piccante, prodotte direttamente in gastronomia ad Osio Sopra.

Da luglio 2015 la richiesta del panino bergamasco è andata crescendo, con ottimi riscontri anche dalla clientela proveniente da fuori provincia. E sono numerose le aziende, anche nel milanese, che ordinano KebaBG come pranzo da asporto.

L'utilizzo dei social ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere il nuovo prodotto che viene venduto in tre versioni, small, medium e large per un pasto completo.

La gastronomia, con annesso negozio alimentare di vicinato, ha ottenuto il riconoscimento di negozio storico da Regione Lombardia nel 2017 e il KebaBG è stato accreditato dall'Accademia del Panino Italiano, la fondazione culturale nata per definire l'identità e promuovere l'unicità del panino italiano nel mondo, che viene valorizzato fino a renderlo icona del made in Italy.

Gastronomia Le Delizie

via Mazzini, 4 – Osio Sopra

Tel. 035.500228

Sagra del casoncello a Castro: serata dedicata ai bambini

La Sagra del Casoncello, giunta alla 19a edizione, è una delle sagre più partecipate dell'alto lago d'Iseo.

Come dice il nome stesso, il piatto principale è proprio il casoncello bergamasco, piatto ricco di tradizione e di gusti legati al territorio.

In occasione dell'evento, che quest'anno si tiene fino a domenica 23 giugno, si prevede che saranno serviti dai volontari della Pro Loco Castro circa 1.300 kg di casoncelli, accompagnati da altri piatti della tradizione e da ottimi vini locali da degustare in una location mozzafiato con splendida vista sul lago d'Iseo. Presso l'area feste sul lungolago di Castro, ci saranno 400 mq di stand adibiti a ristorante dove poter assaggiare i rinomati casoncelli anche nella formula "take away" che permetterà a chiunque, anche nelle serate più affollate, di ordinare un piatto di casoncelli ed assaggiarlo seduto in riva al lago, nel prato o a casa propria.

Oltre alla qualità del cibo, la sagra è sempre più "eco-friendly": il servizio, infatti, viene effettuato con stoviglie da ristorazione in ceramica e acciaio, l'acqua viene servita in contenitori in vetro e la plastica utilizzata è

biodegradabile e compostabile.

Per tutte le serate della manifestazione ci saranno intrattenimenti musicali per tutti e spettacoli per bambini.

Stasera, mercoledì 19 giugno dalle 21.00 in poi si terrà lo spettacolo per bambini "Magic Bunny Show".





Gromo. Al Posta al Castello

40 anni di tradizione in cucina

Il ristorante Posta al Castello di Gromo ha festeggiato 40 anni con il riconoscimento consegnato dall'associazione Ristoranti Regionali – Cucina DOC, presieduta da Marinella Argentieri. Tutto ha avuto inizio con la partecipazione ad una rassegna enogastronomica organizzata dall'Ascom di Bergamo per valorizzare le ricette delle valli orobiche.

Il piccolo ristorante era sulla piazza medioevale di Gromo e solo nel 1979 si è trasferito nel duecentesco palazzo Ginami, cambiando il suo nome in Posta al Castello. Vittorino Tonoli, prematuramente scomparso, si è adoperato per promuovere la conoscenza dei luoghi attraverso la cultura enogastronomica, affiancato dall'insostituibile moglie Alba che, ancora oggi, è responsabile della cucina, anima del locale guidato dai figli Mauro e Chicco. Specialità del locale i funghi porcini, protagonisti in ogni stagione, gli insaccati (tra i quali segnaliamo il prosciutto crudo "a km 0" Ca' del Botto di Ardesio) e i piatti di carne. Per concludere il pasto non può mancare uno dei dolci fatti in casa.

Posta al Castello è a Gromo, in piazza Dante n. 2. Tel 0346.41002

nella foto di apertura da sinistra: Chicco Tonoli, Marinella Argentieri, Alba Tonoli, Alberto Lupuni e Mauro Tonoli



Alba e Vittorino Tonoli

