

PolentOne, a Trieste la polenta alla spina sposa i piatti colombiani

L'idea bergamasca adottata da un locale sudamericano per ampliare e diversificare l'offerta

Cracco, rivoluzione in Galleria



U
n
c
a
f
f
è
b
i
s
t
r
o
t

al piano terra, aperto 7 giorni su 7 dalla colazione al dopo cena; un ristorante gourmet al primo piano, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena; uno spazio al secondo piano dedicato a eventi, mostre, esposizioni e concerti. È questo il progetto di gestione presentato da Carlo Cracco per gli spazi in

Galleria Vittorio Emanuele II che da oggi, dopo l'apertura dell'ultima busta con l'offerta economica (Cracco verserà al Comune un canone annuo di 1.090.000 euro), sono stati ufficialmente assegnati allo chef. "Siamo davvero felici di questa assegnazione – commenta l'assessore al Demanio Daniela Benelli -, il nome di Cracco è esempio di eccellenza del *made in Italy* che vogliamo rappresentare in Galleria. Dopo l'apertura del Mercato del Duomo, con una gastronomia di qualità alla portata di tutti, arriva anche la ristorazione stellata di uno chef italiano di fama internazionale. Un ingresso, quello di Cracco, che arricchirà l'offerta delle funzioni in Galleria e soprattutto sarà in grado di garantire un'apertura sempre più prolungata del Salotto dei milanesi, anche nelle ore serali". Grande attenzione al restauro degli spazi e al recupero dei materiali della Galleria. Il progetto presenta infatti soluzioni architettoniche ed estetiche di pregio, attraverso l'uso di decori e arredi che rispettino l'aspetto esterno del complesso monumentale. Tutti gli interventi saranno a carico dell'assegnatario e sottoposti alla preventiva approvazione del Comune di Milano e della Soprintendenza. Il bando – ricorda ancora palazzo Marino – è stato aperto il 18 marzo scorso, in assegnazione due lotti 'cielo-terra': 1.118 mq su 5 livelli (attualmente occupati, solo al piano terra, da Mercedes) con destinazione ristorazione di qualità; 956 mq su 5 livelli (attualmente occupati, al piano terra, dal Bar Sì) con destinazione commerciale. Con l'apertura della busta con l'offerta economica, si conclude l'iter di gara per il Lotto 2. Per quanto riguarda il Lotto 1, che ha ricevuto 8 diverse proposte, si procederà nelle prossime settimane.

01 Colabiol, a luglio cena di pesce a prezzo promozionale



Per sentirsi al mare anche in città il ristorante pizzeria 01 Colabiol di Verdello propone per tutto il mese di luglio una promozione per una cena a base di pesce.

L'offerta comprende uno stuzzichino d'apertura, carpaccio di spada affumicato con pomodorini e olive nere e gran fritto di calamari, gamberi, sarde e acquadelle. Il tutto accompagnato da vino, acqua e caffè. Il costo è di 20 euro (anziché 33). Se si aggiunge un sorbetto o un gelato il prezzo è 23 euro.

L'offerta è valida tutte le sere solo su prenotazione (tel. 035 4873109).

Il ristorante è in piazza monsignor Chiodi al numero 1. È ospitato in quello che anticamente era uno "stall", una struttura rurale da cui prende il nome. Lo conduce Raniero Ubbiali che in cucina ha collezionato esperienze stellate e nel 2010 ha scelto di aprire un locale suo nella casa abitata da generazioni dalla sua famiglia.

Cucine da Incubo, in onda la

puntata bergamasca. «Macché brutte figure, abbiamo fatto festa»

Il 23 giugno l'episodio registrato al Borgo San Lazzaro in città. Per l'occasione il locale ha messo tavoli all'aperto e schermo tv. Il titolare: «Un gioco per riaccendere l'attenzione sulla nostra attività»

Zim, l'albanese che abbatte le frontiere con la cucina

Dall'odissea in gommone ad un ristorante tutto suo a Grumello del Monte, Gezim Prekaj ha vinto i pregiudizi con pizze e piatti di mare

Gina, sessant'anni di ristorazione e nessuna voglia di smettere

A ottant'anni la fondatrice del locale di Seriate è ancora la prima a mettersi al lavoro: «È la mia vita, alle vacanze ci penserò». Ha servito più generazioni seguendo l'evoluzione dei gusti.

«Oggi è il pesce che va di più»

Parbacco, a Parre i ristoranti scendono in piazza



“Parbacco” è il titolo – che gioca con il nome del paese – della rassegna gastronomica in programma sabato 30 maggio, dalle 18, in Piazza San Rocco, nel cuore dell’antico Borgo del Ducato di Parre Sotto, proprio

all’ingresso del paese. Nell’occasione, i vini di tutta Italia si sposteranno con piatti d’eccezione preparati dai ristoranti del paese. Dall’aperitivo al dolce, si potrà gustare la migliore gastronomia italiana negli stand allestiti dal ristorante il Moro, La Pesa, Albergo Belvedere, Bar Sport e Piccolo bar. Un piatto più un calice di vino costeranno 6,50 euro, la bottiglia di vino 18 euro. Farà da colonna sonora la PN Band, il gruppo che dal 1981 si cimenta nella musica funky blues.

A seguire i menù:

Bar Sport

- Piatti: Capriolo al barolo con polenta e Spiedini di pesce con insalatina di pomodori.
- Vini: il Follo prosecco millesimato di Villa Luigia; Montecucco rosso biologico di Colle Massari; 448 bianco fermo di Girlan Vigneti delle Dolomiti

Piccolo Bar

- Piatti: Paella e Fajitas
- Vini: Santa Martina rosso Igt di Tenuta Folonari; Manero rosso di Toscana della Fattoria del Cerro e Chardonnay bianco di Villa Chiopris

Albergo Belvedere

- Piatti: Gnocchi di polenta con fonduta di formaggi parresi e Stufato con polenta
- Vini: Franciacorta rosso e bianco dell'az. agricola Catturich Ducco

Il Moro

- Piatti: Ravioli ripieni cervo e pecorino e Lasagnette al ragù di pesce e zafferano
- Vini: Nobile di Montepulciano rosso della Fattoria del Cerro e Colle di Luni bianco delle cantine Lunae

La Pesa

- Piatti: Trita di Fassona e fonduta di fontina
- Vini: Gran Buchet pinot rose e Barbera d'Asti Superiore rosso di Alfiero Boffa

Ingruppo, donati 16.500 euro alla Casa del Bambino

Consegnata la somma raccolta con la cena benefica promossa in fiera dai 16 ristoratori del circuito. Sosterrà la creazione di una struttura del centro di ospitalità e formazione della Paolo Belli

La Grecia che si... magna

Il panorama dei ristoranti etnici della Bergamasca si è arricchito recentemente di nuove presenze e nuovi sapori. Ai locali cinesi, giapponesi, indiani, thailandesi, brasiliani, messicani, solo per citare i più conosciuti presenti da tempo sul territorio, si infatti aggiunta una proposta greca, che oggi si può trovare in città al Cafe Egeo in via Masone e al fast food Odissea in via Previtali.

Per sperimentare una pausa pranzo diversa dal solito abbiamo fatto tappa in quest'ultimo. È aperto dalla fine di luglio e si definisce fast food, anche se l'ambiente e il servizio sono "da ristorante", con due sobrie salette da 45/50 posti ciascuna, una delle quali, che nella bella stagione costituisce il dehors, è stata recentemente ristrutturata ed abbellita.



L'iniziativa è di **Kola Arben**, 46 anni, di origini greche, in Italia da 23 anni e proveniente da un settore diverso rispetto alla ristorazione. «Sapevo che a Bergamo non c'era un ristorante greco – racconta il titolare del locale –, conoscevo un cuoco del

mio paese e siamo partiti per questa avventura che per il momento ci sta dando delle buone soddisfazioni al punto che presto introdurremo altre novità, come la consegna a domicilio, la pasta greca, il riso greco e il pesce fritto».

Le materie prime sono strettamente di origine greca (esiste un centro di distribuzione a Bologna), mentre la clientela è molto variegata. Si va dai membri della comunità greca

residenti a Bergamo alle persone che hanno trascorso vacanze in Grecia per arrivare agli studenti del vicino polo universitario e del Liceo Aeronautico. In effetti molti piatti si prestano anche al consumo tipo street food e quindi vanno bene per gli studenti, ma anche per chi non ha molto tempo e deve tenere d'occhio la spesa o semplicemente per chi vuole variare la pausa pranzo o trascorrere una serata diversa. La lista è molto ampia e ben illustrata con la fotografia e l'indicazione degli ingredienti per ciascun piatto, oltre naturalmente al prezzo, che nella media si può considerare contenuto.

Impossibile qui fare l'elenco di tutte le pietanze, che sono molte. Ci limitiamo quindi a ricordare quello che abbiamo assaggiato e alcuni dei riferimenti fondamentali. Si parte dalla pita che è il pane greco di forma circolare, tipo piadina, se vogliamo, ma leggermente più spesso e morbido. Arrotolata a cono, la pita accoglie i gyros, una sorta di kebab ma fatti con un solo tipo di carne, a scelta tra il maiale e il pollo, ai quali si aggiungono pomodoro fresco, patatine, cipolla e salsa tzatziki che è a base di yogurt, cetrioli e aglio. Poi ci sono gli spiedini – souvlaki – che possono essere di maiale, pollo e agnello, e quindi una lunghissima serie di piccoli piatti, dal costo medio di 3 euro circa ciascuno, costituiti da crocchette, polpette, dolci e chi più ne ha più ne metta. Nella lista ci sono poi insalate (quella greca con pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e feta, ma anche di pollo o di tonno) e piatti vegetariani.

Tra tanta scelta, abbiamo tenuto fede al nostro ruolo di clienti del prezzo fisso di mezzogiorno e non abbiamo avuto difficoltà ad orientarci. Abbiamo scelto infatti il piatto unico con carne di pollo proposto a 10 euro a testa se l'ordine è per



due persone e a 11.90 se per una. Ci siamo trovati di fronte a una abbondante portata con pita, spiedini souvlaky, gyros, crocchette, feta (l'unico ingrediente che forse non necessita di eccessive presentazioni), pomodori, insalata, olive kalamata (nere, greche) e patatine fritte con formaggio. Tutto in dose non certo parsimoniosa ed in grado senz'altro di saziarci. La spesa è stata di 13 euro, dei quali 1,10 per l'acqua minerale.

E il gusto della cucina greca? Beh, questa è una bella domanda e dovrebbero essere gli autentici esperti a dare una risposta. Innanzitutto abbiamo assaggiato solo una piccolissima parte del vasto repertorio e non possiamo dare perciò un giudizio globale. Di certo ci ha soddisfatti, questo è vero, e se vogliamo tentare degli accostamenti pensiamo ad una cucina mediterranea estesa, con qualche sapore e aroma in più rispetto al nostro meridione ma senza trovarci di fronte a degli eccessivi sbalzi di gusto. Si può provare tranquillamente senza restare delusi.

«L'idea sta funzionando – ha concluso Kola Arben –, ci stiamo facendo conoscere sia col take away che con il servizio al ristorante. Vogliamo mantenere la nostra caratteristica e per questo abbiamo, oltre ad una buona selezione di vini italiani, sei vini greci e la birra greca Mythos. Siamo pronti ad ampliare anche l'offerta di piatti vista la buona accoglienza di questo tipo di proposta».

Odissea fast food greco

via Previtali, 43

Bergamo

tel. 035 400374

sempre aperto

Happy Salad, frutta e verdura rivoluzionano il take away

Antonio Tornitore e Davide Reposo cercavano proposte sane e leggere per la pausa pranzo e la cena d'asporto. Alla fine hanno scelto di aprire un locale con queste caratteristiche. È a Bergamo in via Masone