

A Curno apre "Il Ristoro". I piatti? Si pagano a peso



Aprire il 31 marzo "Il Ristoro" della cooperativa "Il Sole e la Terra" di Curno. La novità è che i piatti si pagano a peso. Più si mangia più si spende e viceversa. Il sistema permette al cliente di acquistare solo quello che gli serve. Chi vuole,

può bere anche l'acqua pubblica. Tutti i piatti inseriti nel menù saranno serviti a 19 euro al kilo. Prezzo, dicono alla cooperativa all'interno del Centro commerciale Zebra, studiato per andare incontro ai soci, proponendoli ad un costo finale alla portata di tutti, ma anche per dare il giusto valore alle materie prime di alta qualità e offrire un fattivo contributo alla lotta contro lo spreco alimentare. In carta figureranno ricette classiche abbinata a piatti innovativi e originali con gli ingredienti che la coop seleziona dal 1980. Quindi largo al Km0 e valorizzazione della filiera corta, dei piccoli produttori del territorio. La scelta sarà varia: lasagne, insalate di cereali, piatti ricchi a base di legumi, proteine vegetali, verdure cucinate in mille modi. "Puntiamo soprattutto su ingredienti vegetariani e vegani – dicono a Il Sole e la Terra -. Al Ristoro si potranno assaggiare pietanze semplici e specialità tradizionali, locali ed esotiche. Tutti i piatti sono preparati con prodotti provenienti da agricoltura biologica o biodinamica, gli stessi che si trovano sugli scaffali". La cucina de Il Sole e la Terra è riservata ai soci che condividono con la tessera i valori e le scelte della Cooperativa: tutti i giorni al banco gastronomia per portare a casa i piatti pronti o dal martedì al venerdì dalle 12 alle 14 e sabato dalle 12.30 alle 14.30 nel Ristoro.

Al Carroponte si va “A tutto champagne”



Mercoledì 15 aprile, dalle 20.30, al Carroponte di Bergamo si terrà una cena degustazione “A tutto champagne...”. Il menu – studiato da dallo chef Alan Foglieni e dal patron Oscar

Mazzoleni, esalterà al meglio le grandi produzioni vitivinicole francesi – prevede *Philipponnat Royale Réserve Non Dosé* in abbinata alla Degustazione di ostriche bretoni Fine de Claire al naturale, con granita di cetriolo, con jus de canard e quinoa croccante, fritta con crème fraîche all’erba cipollina; *Charton Taillet Brut 2008* con Anguilla Fumè, salsa vichysoisse, sedano rapa e riso soffiato allo zafferano; *Gaston Chiquet Brut 2004 1er Cru* abbinato al Riso mantecato al polpo con la sua salsa; *Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut Les Pierrières* servito con Cochinillo de Segovia, maialino da latte iberico al forno con cipollotti brasati, e XX arrondissement, mela confit, crème brûlée, crumble al cardamomo.

Il prezzo a persona è 75. Al Carroponte Eno-Bistrò – via Edmondo de Amicis 4, Bergamo. Tel. 035 2652180 – www.alcarroponte.it

SlowCooking Tour, cena finale in omaggio per chi completa le 13 tappe

I ristoranti del Tour



Ha preso il via il primo marzo e si concluderà il 3 novembre lo SlowCooking Tour 2015, tour enogastronomico in tredici tappe organizzato dai ristoranti della Lombardia aderenti all'associazione SlowCooking. Nella provincia di Bergamo la manifestazione coinvolge l'osteria al Gigianca di Bergamo, il ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e la

trattoria Visconti di Ambivere. Valorizzazione della la cucina e della cultura del territorio con piatti della tradizione o rivisitati dagli chef, rispetto della stagionalità, accurata selezione dei prodotti, valorizzazione della filiera corta, ma anche ricerca, creatività e soprattutto passione per il buon cibo e il buon bere sono gli ingredienti primari delle proposte dello SlowCooking Tour.

Ad ogni tappa ogni locale si racconterà con i propri saperi e sapori. Sei le provincie coinvolte: da Bergamo a Sondrio, da Brescia a Como, passando per Lecco e la provincia MonzaBrianza, ognuna con le proprie peculiarità culinarie e le bellezze del territorio. Ecco come funziona lo SlowCooking Tour: i partecipanti riceveranno dal primo ristorante visitato una scheda che attesta la partecipazione al tour e, tramite l'apposizione del timbro, la conferma delle tappa effettuata.

Ad ogni sosta gastronomica il commensale, al termine del pasto, riceverà un omaggio gastronomico del territorio e la

possibilità di partecipare alla grande cena finale in programma il 4 novembre al ristorante San Gerolamo di Vercurago. La cena finale, preparata dai cuochi dei locali aderenti all'iniziativa, sarà gratuita per chi avrà visitato tutti i tredici ristoranti aderenti al tour, o scontata in proporzione variabile in base al numero di quelli visitati. Tra le numerose e varie proposte culinarie, lo SlowCooking Tour dà, per esempio, la possibilità di gustare i Casoncelli fatti in casa, i Nusecc, la Pecora Gigante Bergamasca ed i Formaggi delle Valli Orobiche per la provincia di Bergamo, il Missoltino del Lario essiccato al Sole, la Pecora Brianzola, il Risotto al Pesce Persico, la Luganega Monzese e gli Asparagi di Mezzago per la Brianza ed il Lago di Como, i Pizzoccheri della Val Chiavenna, la Brisaola artigianale, il Bitto Storico per la provincia di Sondrio, il Manzo all'Olio e lo Spiedo di Pollo per la provincia di Brescia.

I tredici ristoranti aderenti allo SlowCooking Tour 2015 sono, oltre ai tre bergamaschi già citati: Osteria Sali e Tabacchi di Mandello del Lario (Lc), agriturismo La Costa di Perego (Lc), San Gerolamo di Vercurago (Lc), Osteria del Crotto di Morbegno (So), Cantinone a Madesimo (So), Osteria al Dosso di Aprica (So), Trattoria Uomo Selvatico di Chiavenna (So), Crotto del Sergente di Como, La Madia di Brione (Bs) e la Piana da Gilberto di Carate Brianza (Mb).

**Ai Burattini – La nostra
prova**



Ai Burattini di Adrara San Martino il “prezzo fisso” diventa menù degustazione nel senso che l'all inclusive viene proposto sia a mezzogiorno sia alla sera da lunedì a venerdì. Ci sono due varianti: 11 euro per un piatto a scelta dalla

lista del giorno, 18 euro per due piatti. Sono sempre compresi l'acqua e un calice di vino di buona qualità, il dolce (tutti fatti in casa tranne il gelato) ed il caffè.

Noi manteniamo fede alla nostra linea che per questi servizi (pranzi per necessità appunto) ci impone di tener d'occhio anche il portafoglio. Ecco quindi che scegliamo il menù da 11 euro. Sulla lavagnetta sono elencati: crudo di Parma con carciofi, antipasto tipico (salame e pancetta nostrani), casoncelli alla bergamasca, ravioli alla zucca con burro e pinoli, straccetti di manzo all'aceto, scaloppine al vino bianco, baccalà in umido e formaggi misti con mostarda.

Ci attirano i casoncelli alla bergamasca e ci viene offerta la possibilità di un bis sullo stesso piatto con i ravioli alla zucca. Tra i dolci sfilano salame al cioccolato, torta di pere e cioccolato, tiramisù e cantucci. Ci propongono cantucci e cioccolatini, di cui il locale offre un'ampia scelta. Il vino era un Valcalepio riserva con la bottiglia che è rimasta sul tavolo e probabilmente il solo bicchiere non è poi così tassativo.

Ottimo servizio, ottima la cucina ed in questo caso la qualità supera senz'altro la quantità. Lasciamo il locale pienamente appagati.

Ai Burattini – ristorante enoteca

via Madaschi 45

Adrara San Martino

tel. 035 933433

chiuso martedì sera e mercoledì tutto il giorno

www.aiburattini.it

Ai Burattini, la tradizione nelle mani dei giovani

Bisogna andare a cercarlo, ma ne vale la pena. Il ristorante enoteca Ai Burattini di Adrara San Martino non è collocato infatti né in un grosso centro né su una via di grande traffico ma nel tempo è riuscito a ritagliarsi spazio e visibilità nel panorama della ristorazione bergamasca. Tanto da essere inserito quest'anno nella guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, "sussidiario del mangiare all'italiana" a prezzi che per antipasto, primo, secondo e coperto non devono superare 35 euro.



Gianmarco Bellini

Un riconoscimento che arriva gradito, anche se la storia del locale è molto lunga e va avanti da quattro generazioni. Sono stati i bisnonni – Giacomo Plebani con la moglie Maria – dell'attuale patron Gianmarco Bellini, 36 anni, a dare inizio

all'attività. La coppia ha avuto quindici figli ed è stato il nonno di Gianmarco, Nino Plebani con la moglie Agnese Tiraboschi, che ha portato avanti l'attività. Poi il locale è passato di mano per un breve periodo, nel 2001 è stato ristrutturato e dal 2009 è gestito da Gianmarco che si avvale anche della collaborazione in sala della moglie Annamaria Zambelli.

«Siamo cresciuti qua – racconta Gianmarco Bellini, che per inciso è fratello di Gianpaolo, calciatore e bandiera dell'Atalanta –, asciugando sin da piccoli i piatti in cucina, si dava una mano tutti. C'è tanta passione in questi anni di storia e penso che il riconoscimento ottenuto da Slow Food vada in parte anche a quanti ci hanno preceduto. Non abbiamo vanificato i loro sacrifici. Certo, nella povertà si cucinava alla buona, ora bisogna seguire altri canali».

“La tradizione e la qualità” è lo slogan di Ai Burattini (nome non casuale in quanto nel cortile in passato si tenevano, appunto, gli spettacoli di burattini) che Gianmarco interpreta così: «Ricerchiamo i prodotti Slow Food, abbiamo quindi la scottona piemontese, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobianche, l'Agri di Valtorta, il mais di Rovetta rostrato rosso, tanto per fare degli esempi, e adesso aspettiamo la sardina essiccata del lago d'Iseo».



L'originale “carta” dei vini
a vista



Luca Costa e Michael Capoferri

In cucina ci sono due baldi giovanotti: Luca Costa di 20 anni e Michael Capoferri che ha qualche anno in più ed è nel locale da sei anni, quindi da quando è passato in gestione a Gianmarco. Così come il menù ha la sua particolarità, essendo scritto sulla lavagna, anche la carta dei vini (con buona rappresentanza di bergamaschi, franciacorta e piemontesi) è originale: le bottiglie sono collocate in vista sui ripiani di uno scaffale con tanto di cartellino del prezzo: si passa e si sceglie. Il locale è intimo con due salette da 20 – 25 posti ciascuna per una capienza quindi di 45 coperti. Per la bella stagione c'è un dehors delle stesse dimensioni ma i due ambiti vengono usati in alternativa.

Per un menù da 35 euro, come richiede la guida, cosa consiglierebbe, dunque il padrone di casa? «Premesso che tutta la pasta è fatta in casa, anche i grissini e i dolci – sottolinea Bellini –, suggerirei un antipasto tipico, poi i casoncelli alla bergamasca o il risotto con i funghi quindi tra i secondi il filetto allo Strachitunt, il coniglio con la polenta, lo stracotto di asino o cinghiale oppure il baccalà in umido o in insalata».