

“Ristoranti Regionali – Cucina DOC”, protagonista anche il Posta di Gromo



Renato Malaman consegna l'attestato di partecipazione a Chicco Tonoli (a destra) del ristorante Posta al Castello di Trono

Al Best Western Hotel Terme Imperial di Montegrotto Terme, s'è tenuta, di recente, la prima assemblea annuale di “Ristoranti Regionali- Cucina DOC”, associazione no profit che sostiene la valenza culturale dell'enogastronomia regionale. All'insegna del “Piacere di mangiare all'italiana”, questo lo slogan dell'evento, ristoratori provenienti da sei regioni e affiliati al gruppo guidato da Marinella Argentieri, hanno proposto in amichevole confronto le loro specialità. Alcuni riproponendo fedelmente ricette della tradizione, altri creando nuove proposte per valorizzare le eccellenze agroalimentari dei loro territori. Il ricco buffet approntato dall' hotel, innaffiato dal Bera Brut metodo classico Alta langa DOC, ha dato il via al convegno. La cantina piemontese ha presentato diverse etichette della sua produzione in abbinamento ai piatti proposti. In sequenza sono stati serviti: gli Involtini di bresaola con formaggio di malga di Valbrona, specialità del ristorante **Villa Giulia di Lecco**;

l'Imbrecciata Eugubina, succulenta zuppa di legumi già nota in epoca romana preparata dalla **Taverna del Lupo di Gubbio**; le quaglie disossate alla veneta, cucinate dallo chef dell'**Hotel Terme Imperial**, Angelo Colucci; la Treccia Mochena, dolce tradizionale dei Mocheni minoranza linguistica trentina proposto dall'antica **Trattoria Due Mori** di Trento.

Le bollicine del Trento DOC Ferrari Maximum Brut hanno dato il via alla seconda serata di degustazioni, accompagnando la creazione di Giuseppe Prencipe, executive chef del ristorante **Da Pino** di San Michele all'Adige: il Turbante di salmerino gratinato con topinambur e salsa all'aglio dolce. Da Gradara, il ristorante "**Al soldato di ventura**" ha proposto i ravioli di ricotta e radicchio in sugo di sogliola accompagnati dal Rosè di Alghero DOC delle Tenute Sella & Mosca. Il piatto forte del menù è arrivato da Alghero, portando con sé i profumi del mediterraneo: un croccante porchetto al mirto con patate al rosmarino, presentato dal ristorante **Da Bruno** di Fertilia, e accompagnato dal Dimonios Cannonau di Sardegna DOC riserva di Sella & Mosca. Un delizioso semifreddo all'arancia, preparato dal ristorante **Posta al Castello** di Gromo, abbinato al Moscato d'Asti DOCG di Bera, ha concluso il convegno enogastronomico.

Le signore dei casoncelli

Sono il piatto forte della Trattoria del Moro di Ponteranica, il regno di Iosette, Giuliana e Bianca. «Ricetta immutata da quasi quarant'anni». Piacevano anche a Vittorio Cerea

Osio Sotto, il ristorante “La Braseria” diventa anche macelleria



Lo chef Luca Brasi

Raccogliendo la sfida di una proposta gastronomica quanto più al passo con i tempi, cioè versatile e personalizzata, ma sempre condotta sotto l'insegna della qualità, la Braseria di Osio Sotto ha inaugurato la nuova macelleria – posta all'ingresso della sala del ristorante – dove proporre alla clientela l'acquisto delle sue carni pregiate. Chianina, Blonde d'Aquitaine, Fassona, Aberdeen Angus, 100% Wagyu, Scottona Bavarese: queste le pregiate razze bovine, che rappresentano il fiore all'occhiello delle carni servite al ristorante e che da oggi sono in vendita alla Braseria. Si tratta di carni che provengono da allevamenti prevalentemente biologici, con capi allevati al 90% in Italia e carni fatte frollare per un minimo di 60 giorni direttamente nelle due grandi celle frigorifere, che rappresentano l'indimenticabile biglietto da visita della Braseria. Di queste carni in vendita saranno disponibili i tagli più prestigiosi: tra i quali la Costata, la bistecca Fiorentina, il Filetto e il Controfiletto. Ad ampliare l'offerta, lo chef Luca Brasi –

cuoco già insignito della stella Michelin con La Lucanda propone numerosi piatti che verranno da lui cucinati e che saranno disponibili attraverso un servizio d'asporto in grado di restituire nelle case, in famiglia o tra amici, tutto il sapore di quei piatti di carne che hanno reso celebre il suo ristorante. Disponibili in pratiche confezioni sottovuoto, la Fracosta di Wagyu laccato, il Reale di Fassone all'extravergine di oliva, l'Ossobuco in gremolada, la celebre Tartare della Braseria rigorosamente battuta al coltello. Oltre al Bollito misto che si cucina su prenotazione e insieme a tanti altri piatti proposti a rotazione o cucinati su richiesta del cliente.



Anche i salumi di qualità costituiscono una delle novità dell'offerta della Macelleria della Braseria. Tra questi la bresaola di Wagyu, il Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, il Salame Nostrano Bergamasco (e a completare il tutto anche gli eccellenti formaggi Fantino). La

Macelleria della Braseria è aperta tutti i giorni – 7 giorni su 7 – all'interno del ristorante. Ed è a disposizione dei clienti con orari quantomai flessibili: dalle 9 alle 14.30. E dalle 17.30 alle 23.00. Mentre solo il sabato dalle 16 alle 23. I cuochi della Braseria, sempre presenti, presiederanno le operazioni di taglio e raccoglieranno le ordinazioni dei clienti. Illustreranno i piatti disponibili e le novità che costantemente ampliano la carta della cucina d'asporto; e al tempo stesso sono disponibili per realizzare i desideri dal cliente. «Voglio cucinare i piatti che amo e che fanno parte della nostra storia e tradizione – dichiara lo chef Luca Brasi – ma che difficilmente oggi si riescono ancora a preparare a casa. Si tratta di piatti che necessitano di cotture lunghe o

di un impegno forse eccessivo per i nostri tempi frenetici. Ma proprio per questo un vero bollito o un buon brasato riescono ancora a scaldare il cuore. Credo nelle carni che seleziono, conosco l'intera filiera produttiva e intendo offrire a ogni cliente curioso, ma soprattutto goloso, quella gioia che provo io stesso a casa, quando con la mia famiglia gusto una carne eccezionale cucinata come si deve».

La Braseria

Tel: 035.808692

info@la-braseria.com

via Risorgimento 17

Osio Sotto (Bergamo)

InGruppo, entra Ezio Gritti. E al ristorante si va con l'autista



Dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, gli chef dei più rinomati locali bergamaschi danno vita alla quinta edizione di InGruppo, il progetto che mette insieme ambienti, gusto, tradizione e innovazione. Diciannove

professionisti della ristorazione bergamasca, con due “escursioni” nelle province di Lecco e Milano, uniranno le forze per rimarcare la loro appartenenza ad un progetto volto alla valorizzazione del moderno ristorante. Lo faranno con prezzi accessibili. Perché il vero obiettivo di Ingruppo è portare nei propri ristoranti quella parte di clientela intimorita dalla spesa eccessiva e la clientela più giovane con l’augurio d’educarla al piacere di una sosta che generi una felicità a tutto tondo.

Le novità

La nuova edizione di Ingruppo si avvale di alcune importanti novità. A unirsi ai ristoratori che da tempo animano Ingruppo (i titolari di A’Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Casual Ristorante, Colleoni & Dell’Angelo, Collina, Nuova Trattoria Dac A Trà, Da Vittorio, Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, Loro, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden Restaurant, Villa Patrizia Ristorante) quest’anno vi sarà Ezio Gritti, col suo ristorante omonimo inaugurato recentemente sul Sentierone, nel cuore di Bergamo. Una new entry attesissima, che fa già gola a tutti gli appassionati di alta cucina e che con le sue ricette, intrise di tradizione e autenticità, darà nuova energia a tutta l’iniziativa.

Ma non è tutto: per la nuova, attesissima, stagione, Ingruppo ha deciso di attivare una speciale convenzione che darà la possibilità agli avventori dei propri ristoranti di lasciare a casa l’auto. Ingruppo, infatti, ha voluto fare sistema con il territorio, contribuendo alla promozione dell’eccellenza enogastronomica locale su strade più sicure, attraverso una mobilità più efficiente e sostenibile: per questo, i clienti di Ingruppo potranno evitare corse e code per i parcheggi e affidarsi ad autisti professionisti, evitando di mettersi alla guida al termine della cena. Il tutto, ad un prezzo speciale.

La formula

Per il quinto anno consecutivo Ingruppo conferma la sua formula: dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, con l'esclusione del 14 febbraio e del 16 aprile (giorno di Pasqua), i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menù completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce con, c'è da scommettere, golose sorprese degli chef) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 55 euro a persona per 16 dei 19 ristoranti coinvolti. Mentre il costo sarà di 110 euro a persona per tre di loro (A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec). La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menù "Ingruppo".

Al Gigianca, l'osteria in città

Un orto proprio, attenta selezione di materie prime e vini, ma anche il "pallino" per la valorizzazione della pecora bergamasca: così il locale di via Broseta di Gigi Pesenti e Alessia Mazzola si è confermato anche quest'anno sulla guida Slow Food

Bar e specialità alimentari, ad Antegnate un nuovo scrigno di sapori

Dolcefreddo Cafè è la sfida a rinnovarsi e diversificare della storica azienda di surgelati. «Vogliamo valorizzare il made in Italy che tutto il mondo ci invidia»

A Medjugorje l'hotel che parla e cucina bergamasco



Venanzio Poloni

A Medjugorje, in una zona tranquilla immersa nel verde, c'è da qualche mese un hotel in cui si parla bergamasco. Si chiama Stella Maris e a gestirlo c'è un seriano che in fatto di ristorazione la sa lunga. Classe 1956, Venanzio Poloni è albergatore da oltre 30 anni ed è titolare dell'albergo Centrale di Fino del Monte. Negli ultimi 20 anni ha

accompagnato tantissimi pullman di pellegrini come capogruppo in vari santuari mariani. Di qui l'idea di lasciare la Valle Seriana per la Bosnia Erzegovina, per stare più vicino alla Madonna e trasmettere agli altri, anche attraverso il lavoro di ristoratore, la sua testimonianza cristiana.

È alla guida dell'hotel Stella Maris a Medjugorje dallo scorso primo aprile e sta già riscuotendo parecchi consensi tra i clienti, non solo per la qualità delle camere ma anche per l'ottimo servizio di ristorazione. Qui Poloni offre infatti molti piatti tipici della tradizione orobica, dai Casoncelli fatti in casa al capù con carne trita e verza. C'è poi la trippa bergamasca, che all'albergo Centrale di Fino del Monte è un classico da gustare in ogni periodo dell'anno e così a Poloni è venuta naturale l'idea di proporla anche a Medjugorje. «È stata una bella sfida ma i clienti apprezzano - rileva -. Nel menù ho tante specialità della mia terra d'origine capaci di dare conforto non solo agli italiani ma anche a inglesi, tedeschi, francesi, spagnoli, portoghesi».

Quella di Venanzio è una storia di fede, viaggi e cucina che parte da lontano. La sua è una famiglia di albergatori e fin da bambino è cresciuto respirando il profumo confortante dei sughi, degli intingoli e dei ripieni preparati tra le mura domestiche. Ancora adolescente,



ha iniziato ad accumulare esperienze in giro per il mondo. Dopo aver studiato l'inglese a Cambridge, è diventato prima cameriere di bordo a Montecarlo e poi caposala sulle navi da crociera americane con destinazione Polinesia, Alaska, Caraibi. Tornato a casa, è diventato titolare dell'albergo storico di famiglia nel cuore di Fino del Monte ma la devozione alla Vergine Maria è da sempre il suo primo pensiero. Così è nato il progetto di aprire un luogo di sosta

e ristoro per i pellegrini di Medjugorje. Nell'ampia sala da pranzo dell'hotel, si vedono ogni giorno gruppi di fedeli che pranzano spensierati, condividendo lunghi tavoloni imbanditi di specialità.



L'atmosfera è calda, accogliente. Spesso qualcuno prende la chitarra e intona una canzone per rendere omaggio a Gesù, trasformando un momento conviviale in una vera e propria festa. «A Medjugorje senti

proprio la presenza soprannaturale della Madonna che poi ti dà la forza di andare avanti nella tua quotidianità», spiega Poloni. La conversione di fede di quest'uomo semplice e spontaneo ha colpito anche la scrittrice clusonese Angela Grignani Scainelli che nel 2013 ha raccolto la testimonianza di Venanzio e l'ha trasformata in un libro dal titolo "A Medjugorje Dio ha Parlato al Mio Cuore" (Edizioni Paoline). In questo testo vivido e profondo trapela tutta la devozione di Poloni che ogni giorno, attraverso il suo lavoro e la sua fede, ama donare tempo e risorse al prossimo.

Coop di Calvenzano, assegnata la gestione della trattoria tipica



Il Consiglio della Cooperativa Agricola di Calvenzano ha scelto il vincitore del Bando lanciato nel giugno scorso per l'assegnazione agevolata di un immobile nel centro di Calvenzano da destinare a Trattoria dedicata alla ristorazione tipica del territorio. L'immobile è stato assegnato a condizioni d'affitto molto convenienti a [Omar](#)

[Buttinoni](#), in passato già gestore di locali nella provincia di Bergamo e fuori provincia, titolare di un negozio di Treviglio per la confezione e vendita di prodotti di pasta fresca.

La Trattoria si chiamerà "Antica Trattoria l'Albero degli zoccoli", con chiara dedica alla tradizione contadina locale, di cui la stessa Cooperativa è forte e diretta testimonianza, dato che nel 2017 entrerà nel suo 130esimo anno di vita, ininterrottamente dedicata all'agricoltura e ad attività sociali (è la più antica cooperativa agricola ancora in servizio in Italia dal 1887).

In applicazione al Bando lanciato nella scorsa estate, dal titolo significativo "Se hai il profilo giusto, ti diamo un ristorante", la Cooperativa ha trovato la proposta di Buttinoni la più pertinente alle condizioni richieste: imprenditore giovane, proveniente dalla Bassa bergamasca, disposto a valorizzare esclusivamente le tradizioni locali, non solo nel menù che proporrà, ma anche nell'utilizzo di materie prime e personale del territorio.

Il locale dato in locazione ha sempre ospitato in passato un ristorante con queste caratteristiche. Ultimamente, con la denominazione "Antica Trattoria Tricù", aveva conosciuto un certo successo proprio per la tipicità dell'offerta. Lo stesso farà la nuova Trattoria "L'Albero degli zoccoli", che si è

impegnata con la Cooperativa a rispettare regole contrattuali molto precise di aderenza ad un protocollo che dovrà riflettere l'idea di fondo: rilanciare Calvenzano e la sua offerta agroalimentare. Il locale, in questi giorni in via di ristrutturazione, ospiterà un angolo con prodotti tipici, in particolare della Latteria Sociale di Calvenzano, partner dell'iniziativa, e con la collaborazione attiva della locale condotta di Slow Food, particolarmente attenta ai risvolti tradizionali e di rispetto dei valori enogastronomici più corretti. Il tutto a prezzi convenienti e con agevolazioni per i socio della Cooperativa e della Latteria Sociale. L'apertura ufficiale del locale è prevista dopo la metà di gennaio 2017.

Kalika, a Treviglio la pizza è anche solidale

Il locale di via Milano sforna ottime pizze e il ricavato sostiene anche l'acquisto di una casa per disabili

E nell'ex manicomio arrivò il bistrò

Inaugurato a maggio, il bar tavola calda ha un obiettivo speciale: offrire opportunità di inserimento lavorativo alle persone fragili. «Un locale aperto alla città, con piatti di stagione, biologici e a chilometro zero»