

# Baioni 45, elogio della trattoria

Dino Sartirani ha un'idea ben chiara dell'atmosfera e della cucina del suo locale: piatti semplici, dialogo con i clienti e prezzi adeguati. «La nostra vocazione è il pesce, ma non mancano i classici della tradizione»

---

# Il bocconiano dice addio all'Alta finanza, «meglio “La Polenteria”»

Laurea alla Bocconi, anni in un grande gruppo bancario londinese, Gabriele Vitali, di Pizzino, ha mollato tutto e ha aperto il suo locale a Soho. Ed è stato subito un successo. Le farine? Arrivano dal molino Nicoli

---

# Bù, anche Bergamo ha il suo cheese bar

Prendono spunto dai “bar à fromage” francesi e mettono al centro dell'offerta gastronomica il mondo caseario. In città fa parlare di sé il locale aperto in piazza Dante con un'offerta importante di prodotti bergamaschi e non solo. La regia? Della Latteria Sociale di Branzi

---

## **Il rifugio più “goloso”? Lo gestisce una bergamasca**

Roberta Silva guida il “Roda di Vaèl” in Val di Fassa, uno dei primi cinque in Italia stando alla stampa specializzata. La cucina tra i punti di forza: piatti trentini, con spazio anche ai casoncelli. «È la qualità il segreto del successo»

---

## **Una “Scaletta” che si tuffa nel Mediterraneo**

A Capriate dal 1995, Filippo Coglitore cucina pesce spaziando dai sapori della terra d’origine, la Sicilia, ad una personale versione della paella, il piatto più gettonato del locale. Noi lo abbiamo testato, invece, per la pausa pranzo

---

## **Una serata a tutta birra. Artigianale e bergamasca**

All’Avalon di Bergamo degustazione di sei prodotti del birrificio Via Priula guidati dal mastro birraio

---

# **Verdure come strumenti musicali, al ristorante arriva il “Conciorto”**

Venerdì 18 marzo da In dispArte, a Bergamo, lo spettacolo di Bagini e Carlone (leader della Banda Osiris) che fa suonare melanzane, peperoni e zucchine grazie alle nuove tecnologie

---

# **Caffè perfetto e stuzzichini da chef, due corsi per dare una marcia in più ai bar**

Due proposte dell'Accademia del Gusto per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale. La prima è in calendario giovedì 17 marzo ed ha per titolo “Stuzzichini al bar: stupire con poco”. Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo in programma invece “La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni”

---

# **Asian Mix, la mediatrice culturale che fa scoprire il gusto dell'Asia**

Con il marito Lin ha aperto in via Don Luigi Palazzolo, a Bergamo, un take away di piatti cinesi e giapponesi. «Cerchiamo di attenerci alle ricette originali, ma alcuni gusti li abbiamo dovuti adattare ai palati italiani»

---

# **“La Tana”, l'arte di valorizzare il formaggio**

Il locale guidato dai fratelli Rodeschini si sta guadagnando spazio nel panorama della ristorazione in Città Alta. Oltre ai piatti della tradizione bergamasca, in evidenza anche le chicche casearie. Sono nate così due ricette con l'Alben di Vedeseta e l'Agrì di Valtorta create apposta per Affari di Gola