

Un espresso al bar? Facile a dirsi Come sta cambiando la professione

Formazione, condivisione e collaborazione tra torrefazioni e professionisti dei bar sta rivoluzionando un mestiere sempre più ambito dai giovani. L'Istituto Espresso Italiano ha raccolto le voci di alcuni giovani professionisti

Nell'anno della pandemia formazione, qualità e ospitalità hanno saputo fare la differenza. Anche per un semplice gesto come quello di fare un caffè. L'Istituto Espresso Italiano (organizzazione che raccoglie molti protagonisti del settore) ha condotto un'indagine tra i propri associati raccogliendone storie di successo. Si fa presto, infatti, a dire "mi fa un caffè", specialmente se dietro al banco c'è un giovane professionista che viene dalla formazione di nuova generazione. Ma l'Espresso Italiano, uno dei prodotti mito del "made in Italy" nel mondo, è sempre più un bene nelle "mani" di professionisti, i baristi, che oltre a farlo di qualità lo sanno anche raccontare al consumatore finale.

Chi è il barista del futuro

"Il barista ha il delicato compito di accogliere il cliente, capire le sue esigenze e soddisfarle nel migliore dei modi, unendo di fatto la filiera produttiva del caffè con quella del consumatore, un compito difficile, specialmente in un periodo nel quale la qualità e il valore economico si fondono, integrati da un approccio sempre più ecosostenibile del nostro pianeta ed è qui che le torrefazioni possono svolgere un ruolo di supporto decisivo per una svolta importante nella vita professionale dei baristi, grazie alle loro risorse formative ed ai loro prodotti bio e green". È la definizione di un

giovane professionista, Christian Herrera, head barista presso il Costadoro Social Coffee Factory, che è arrivato dall'Ecuador a questo ruolo dopo percorsi formativi, assaggiatore di caffè dello IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè) e corsi di latte art, partecipando a diverse selezioni regionali fino a qualificarsi alle finali nazionali di diversi circuiti di gara.

“È quasi maniacale la ricerca dell'espresso perfetto da servire ai clienti a rispetto del loro denaro e del prodotto che lavoriamo e serviamo – sottolinea Laura Vesco, Store Manager del locale speciale di Costadoro – speriamo di tornare il prima possibile ad aprire le porte a più persone possibili per convogliare il messaggio del caffè di qualità grazie all'aiuto dei nostri bravi e preparati baristi”.

Gli italiani vogliono tornare a godersi il caffè al bar

Il Covid-19 non riesce ad alterare significativamente l'immagine assolutamente positiva che gli italiani hanno del bar. Secondo una indagine realizzata durante il primo lockdown da YouGov per Istituto Espresso Italiano infatti questo rimane per il 25% del campione intervistato l'occasione per passare tempo con gli amici e i colleghi (prima della crisi erano il 33%) e per un altro 25% un momento di pace e relax (stessa percentuale di prima dell'emergenza).

Italiani tra l'altro disposti a pagare un prezzo maggiore per il caffè al bar: il 72% si dichiara pronto a farlo in presenza di una maggiore sicurezza del luogo di consumo, il 68% in presenza di una qualità migliore. Al primo posto tra gli accorgimenti più apprezzati l'igienizzazione continua dei tavoli (42% del campione intervistato) e la pulizia di stoviglie con prodotti particolari (29%).

Il comparto bar: un settore che traina l'economia italiana

Con oltre 149mila bar sparsi in Italia, ogni giorno vengono serviti in media 175 caffè, cioè il 32,5% di fatturato del bar. Il mercato del caffè (bar, ristoranti e hotel) sfiora i 2

miliardi di euro all'anno. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,2% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (43,1%) a quello massimo della Calabria (77,3%). Il 31,3% delle imprese sono società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 13%.

In tempi di crisi c'è persino chi apre nuove attività

È il caso dello storico Gamberini 1907 di Bologna che di recente, grazie alla preziosa collaborazione con il gruppo Filicori Zecchini, ha aperto un nuovo caffè-pasticceria a Firenze. "Cementando una collaborazione di lunga data, che per molti anni ci ha visti fornitori di Gamberini 1907 a Bologna, senza riserve abbiamo appoggiato la loro scelta coraggiosa di aprire un locale a Firenze, nel bel mezzo di uno dei momenti più difficili per il nostro settore, convinti più che mai che l'unico modo per uscire da questo difficile periodo è puntare tutto sulla conoscenza e sulla qualità dell'offerta nonché sull'attenzione da dedicare al cliente" commenta Luca Filicori, AD dell'azienda.

La formazione come risposta alla crisi Covid-19

A Forlì Paolo Hu, nella sua pasticceria Amadori, è riuscito a combattere la crisi del Covid-19 anche grazie a un percorso di affiancamento con la torrefazione Esse Caffè. "All'inizio le problematiche erano tantissime, dagli aspetti tecnici, a quelli economico-finanziari fino alla gestione del personale e della comunicazione del mio locale – dice il giovane barista titolare della pasticceria -. La scelta di collaborare con Esse Caffè si è rivelata fondamentale perché ho trovato un prodotto eccellente e un vero partner con il quale condividere

e affrontare il mio progetto e grazie al suo centro di formazione, composto da veri professionisti, quali docenti, esperti e consulenti, le mie problematiche si sono trasformate in opportunità”.

I Pinguini Tattici Nucleari firmano 30 frasi d'amore per i Baci Perugina

Tra romanticismo e tanta ironia, la band bergamasca ha scritto insieme a Elodie i nuovi cartigli in vista della limited edition pensata per San Valentino

La simpatia fuori dalle righe dei Pinguini Tattici Nucleari, ironici, leggeri e mai banali, si mescola al romanticismo e alla sensualità sofisticata di Elodie. Gli artisti hanno scritto insieme 30 frasi d'amore sui cartigli dei Baci Perugina per la limited edition pensata per San Valentino. Il racconto della loro creazione è affidato a una divertente serie web che vede gli artisti nella veste di attori . Il [teaser è stato pubblicato sui social di Baci Perugina](#). Le altre puntate saranno on line il 25 gennaio, il primo e l'8 febbraio. I fan potranno cimentarsi pure loro, postando contenuti video fantasiosi, tramite le stories di Instagram taggando il profilo di Baci Perugina con l'hashtag #dichiarazioneperfetta. Alcuni filmati saranno raccolti in una clip che sarà pubblicata a San Valentino.

“Sono orgoglioso di questa collaborazione, avevamo solo

incrociato Elodie a Sanremo, abbiamo scoperto un'amica che esprime la simpatia romana, ci siamo molto divertiti sul set, chissà che in futuro non possa nascere una collaborazione artistica" sorride entusiasta Riccardo Zanotti, frontman della band bergamasca, mentre scarta un Bacio, leggendo la loro frase d'autore "Quando sono con te diventa romantico anche un tramonto in circonvallazione".

L'ironia come ingrediente fondamentale

Altro esempio di dichiarazioni, contenute nei cartigli e che strappano un sorriso, sono: "Il tuo profumo mi ricorda mondi lontani anche quando siamo sul divano". Poi ci sono le frasi più sentimentali: "Avevo tante cose prima di te, ora me ne basta una", "L'amore che provo per te è un'emozione incontrollabile, come quando arriva la canzone giusta".

"L'ironia è l'ingrediente fondamentale, fa durare negli anni un rapporto, ma sono stato lasciato pure io e spesso dietro le battute c'è un velo di malinconia", ammette il cantante di Albino che suggerisce come canzone ideale per conquistare la partner la sua "Irene", "perfetta se con quella ragazza vuoi trascorrerci la vita, non va mai persa la speranza di un futuro condiviso", dice.

Un noto detto afferma che la via per l'amore passi per lo stomaco. "A tavola mi conquista la parmigiana – riferisce Elodie, che è fidanzata con il rapper Marracash -. Ma non mi piace e non sono brava a cucinare, anche se mi impegno". Al contrario, Zanotti si diletta ai fornelli. "Ho una ragazza, mi piace stupirla con la pasta al salmone, facile e veloce da preparare – dice -. Poi sono goloso di dolci, panna cotta, tiramisù, creme. Mi si conquista in modo semplice".

Rotary Food Box, il progetto di solidarietà continua a crescere

Continua a crescere «Rotary Food Box», il progetto promosso dal Rotary Club Bergamo Sud in collaborazione con il Comune di Bergamo e altre istituzioni del territorio e che ha preso il via lo scorso dicembre con l'obiettivo di mettere in rete gli operatori economici e le istituzioni bergamasche per dare sostegno alle famiglie che sono in situazione di particolare difficoltà a causa del Covid-19.

L'iniziativa sta attirando l'attenzione di nuove aziende, anche fuori della provincia di Bergamo. Il mondo delle imprese ha risposto alla chiamata, sentendo fortemente la necessità di essere vicino al territorio, e ha cercato attraverso «Rotary Food Box» di dare il proprio contributo per far fronte ad una sfida complessa che la società attuale sta vivendo.

Prodotti alimentari alle famiglie

Attraverso una rete di aziende, enti e associazioni, vengono realizzate delle box, principalmente composte da prodotti alimentari, da destinare a 100 famiglie in modo continuativo per 6 mesi: la prima consegna è stata effettuata ad inizio dicembre 2020 e l'ultima è in programma per maggio 2021.

Il progetto è realizzato in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Bergamo, che si è occupato dell'individuazione delle famiglie, in particolare quelle con minori a carico. A livello istituzionale Confindustria Bergamo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confcooperative Bergamo e Aspan Bergamo hanno confermato la partnership, divulgando ai propri soci l'iniziativa e raccogliendo adesioni. La consegna della box vede in prima linea i volontari della rete «BergamoXBergamo» e i giovani del Rotaract, coordinati da Confcooperative Bergamo.



Nel progetto anche aziende fuori regione

La raccolta e consegna di prodotti alimentari ha coinvolto sin da subito diverse aziende primariamente della provincia di Bergamo, ma con il passare delle settimane il progetto ha incontrato la sensibilità anche di aziende fuori regione, che hanno aderito con generosità ed entusiasmo offrendo i propri prodotti, in particolare segnaliamo l'adesione di Nestlé Italia, che ha offerto i cioccolati dei suoi marchi più noti, e Moser Speck, azienda altoatesina che contribuisce donando speck di alta qualità. Tra le nuove aziende territoriali troviamo infine Salumificio Fratelli Beretta, Caseificio Defendi e Pasticceria La Marianna.

La fornitura gratuita di prodotti e servizi di oltre 30 aziende ha raggiunto complessivamente un valore di circa 100.000 euro, e ciascuna delle box consegnate contiene prodotti pari ad un valore di 150 euro. L'intento del Rotary Club Bergamo Sud è che queste box possano sostituire, almeno in parte, la spesa mensile per la famiglia, che a causa della pandemia si è ritrovata più fragile e vulnerabile.

“Un topo da due parti”: il nuovo libro dello chef Cornali tra arte, filosofia e architettura

I grandi pensatori come Joseph Chilton Pearce, Arthur Schopenhauer, Henry Ford e Luigi Pirandello convivono nella mente creativa di Mario Cornali, classe 1965, cuoco scrittore (è titolare del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo), appassionato di filosofia, capace di affrontare la propria professione con l'attenzione e la curiosità di un antropologo e il gusto di un artista. Non a caso il suo nuovo libro, il sesto, non è un ricettario di alta cucina, bensì un vero trattato filosofico sull'atto creativo. Si chiama “Un topo da due parti” ed è edito da Mediavalue. Un titolo ispirato dal disegno realizzato dalla nipote Ambra, oggi 17 anni, quando ne aveva 9, esempio della visione senza schemi o preconcetti di una bambina.

“Il testo è un viaggio alla ricerca di spiegazioni su come nasca un'opera d'arte dall'apprezzamento che è il risultato sia di elementi oggettivi, sia della percezione personale – spiega lo chef -. C'è chi preferisce Caravaggio e chi Fontana, lo stesso principio vale in cucina. Anche se il libro non è riferito in modo diretto ai fornelli, un piatto ha una forte matrice artistica polisensoriale che combina il gusto, il tatto, la sensazione termica, i ricordi”.

Importante, nell'arte gastronomica, il rapporto dell'autore con l'ingrediente, conseguenza di scelte non solo commerciali o produttive, ma che rappresentano pezzi di storia dell'uomo,

di antropologia. “L’assaggio di un formaggio o di un pesce essiccato, realizzati in quantità limitata da un piccolo artigiano, può condurre dal prodotto al suo creatore, in quanto queste preparazioni descrivono il modo di pensare e di operare di quest’ultimo” si legge nel testo.

“Anni fa introdussi il fieno in un piatto perché avevo il desiderio di trasporre e condividere sensazioni legate all’infanzia”, aggiunge Cornali che intervalla le sue riflessioni a 15 novelle che hanno la stessa funzione della “maionese sul petto di pollo”. Cornali, inoltre, descrive il preingrediente che riguarda le scelte che hanno reso peculiare un elemento nei vari passaggi. Dal tessuto delle novelle trovano propulsione le opere di Cesare Rota Nodari, classe 1935, architetto che ha realizzato edifici pubblici e privati, designer e ideatore di presepi. Le sue le immagini accompagnano il libro, creando un dialogo di metodo. L’architetto con le immagini e lo chef con le parole, hanno fatto di questo loro particolare sguardo, applicato in ambiti diversi, un metodo con cui approcciarsi alla quotidianità e ottenere in cambio forme e sapori, spesso impensati, con cui colorare la vita.

Con Affari di Gola le mascherine “Rinascero, Rinascerei” a sostegno dell’ospedale di Bergamo

Ascom Confcommercio Bergamo presenta un’iniziativa a scopo benefico a sostegno dell’ospedale Papa Giovanni XXIII di

Bergamo. Nata dal progetto "Rinascerò Rinascerai" di Roby Facchinetti e Stefano D'Orazio, l'iniziativa prevede in abbinamento e come supplemento alla rivista di enogastronomia Ascom "Affari di Gola", la vendita (a 9,90 euro) delle mascherine con la scritta "Rinascerò, rinascerai", titolo della canzone dedicata a Bergamo da Facchinetti e D'Orazio.

L'iniziativa si è concretizzata grazie anche alla collaborazione di Onis Italia, azienda di Spirano specializzata in abbigliamento sportivo e da lavoro che ha realizzato le mascherine in quattro diverse versioni, e Dif Spa, Agenzia Diffusione Pubblicazioni di Orio al Serio. Significativi i numeri dell'iniziativa ai nastri di partenza: oltre 400 le edicole coinvolte per un totale di 2400 mascherine. I proventi dello sfruttamento del marchio saranno devoluti direttamente all'Ospedale Papa Giovanni XXIII.

«Abbiamo sposato senza esitazione l'iniziativa, non appena se n'è presentata l'occasione: "Rinascerò, rinascerai" è infatti un vero e proprio inno alla vita e alla rigenerazione, un auspicio per il territorio e per tutto il mondo del commercio e dei servizi – commenta **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** (a destra nella foto insieme a Marco Daminelli, organizzatore di eventi, e Monica Cereda, amministratore Onis Italia) -. Per avere la massima e capillare diffusione sul territorio, abbiamo coinvolto le edicole, veri e propri presidi di vie, piazze e quartieri e Dif Spa, distributore unico giornali. Nonostante l'imminente avvio della massiccia campagna di vaccinazione su scala globale, le mascherine continueranno a essere indispensabili ancora per molti mesi e indossare i versi della canzone simbolo della pandemia, nata nella città che ha visto i giorni più bui, rappresenta un segno di vicinanza ai medici e a tutto il personale del Papa Giovanni che ogni giorno hanno lottato e lottano contro il virus. Al nostro ospedale andranno infatti gran parte dei proventi ricavati dalla vendita delle mascherine».

«L'utilizzo del marchio "Rinascero, rinascerai" legandolo alla solidarietà era un obiettivo che insieme a Stefano c'eravamo prefissati da tempo – aggiunge **Roby Facchinetti, cantautore e compositore** -. Dopo aver visitato Onis Italia e valutato la qualità dei loro prodotti abbiamo capito che potevamo concretizzare la nostra iniziativa : un gesto ricco di solidarietà e di significato anche adesso che l'ospedale di Bergamo non è in piena emergenza ma comunque in difficoltà».

«E' un progetto che abbiamo particolarmente a cuore perché veicola la celebre strofa per la rinascita della nostra città, proposta in quattro versioni stilistiche diverse di mascherine al 100% "made in Bergamo", sostenendo quindi l'ospedale di Bergamo, impegnato in prima linea nel contrasto del virus» sottolinea **Monica Cereda, amministratore Onis Italia** che durante il lockdown ha riconvertito la produzione in mascherine.

«Abbiamo coinvolto circa 400 edicole e a pochi giorni dal lancio dell'iniziativa abbiamo già avuto richieste di nuovi riassortimenti – afferma **Giorgio Corno, titolare DIF spa** – Distributore unico giornali -. C'è infatti stata subito un'impennata di vendite nell'edicola dell'ospedale dove venerdì sono state vendute più di una ventina di mascherine. Numeri che ci fanno ben sperare per il successo di quest'iniziativa».

«Ringrazio a nome di tutta la ASST Papa Giovanni per la vicinanza e per la finalità benefica dell'iniziativa – sottolinea il **direttore generale Maria Beatrice Stasi** -. Un'espressione di solidarietà che va aggiungersi agli innumerevoli gesti di grande generosità nei nostri confronti. La musica e il testo di "Rinascero, rinascerai", composti durante la prima ondata della pandemia e la nuova dimensione dell'iniziativa ci fanno sentire la vicinanza di tantissime persone che, sono certa, contribuiranno allo sviluppo di un progetto nato sulle note di grande umanità di Roby Facchinetti e del compianto Stefano D'Orazio».

Lockdown. La rivincita delle botteghe

Omobono Alessandro Maroni con la moglie Piera Maria Giussani del negozio La Piazza dei Sapori di Vidalengo

L'emergenza sanitaria e il confinamento stanno cambiando la geografia del commercio e offrendo la possibilità concreta di recuperare il patrimonio delle botteghe di vicinato.

Il lockdown ha valorizzato i punti forti del commercio di prossimità che sono la relazione e il servizio, in particolare di consegna a domicilio. Ha dato l'opportunità di scoprire – ma è più corretto dire riscoprire – le botteghe vicino a casa e di allacciare con i negozianti del paese e del quartiere nuove alleanze, che adesso, nel bisogno, sentiamo calde e umane.

Nel rapporto di forza tra grande distribuzione e commercio tradizionale che negli ultimi anni ha visto primeggiare la prima, si è creato un – momentaneo – rovesciamento di potere.

Tra tutte, abbiamo raccolto la testimonianza di un nostro lettore che esprime bene il sentimento della categoria in questo momento. Omobono Alessandro Maroni, titolare del negozio La Piazza dei Sapori di Vidalengo vicino a Caravaggio ci scrive: “Sono un commerciante, di 68 anni. Ho ancora tanta voglia e grinta di lavorare per me e ahimè, in questo momento, anche per per mia figlia che lavora solo tre ore per le consegne a domicilio in un ristorante chiuso e ha una figlia di 17 anni da mantenere. A causa di questo maledetto virus il mio settore lavora il doppio. Il confinamento ci ha restituito il mercato che le liberalizzazioni degli ultimi decenni ci

avevano sottratto. In questi anni siamo stati tutti spettatori impotenti della distruzione sistematica del ceto medio in generale e del commercio in particolare. La rete commerciale del nostro paese, costruita in quasi 200 anni con grandi sacrifici dai nostri nonni e padri, in soli 23/24 anni è stata spazzata via. Trasferendo in continuazione la ricchezza dalla classe media alle grandi multinazionali abbiamo svuotato i centri storici e abbiamo costruito cattedrali del consumo sfrenato, smodato, compulsivo.

Da anni il sabato pomeriggio è un deserto; la domenica non si riposa. Non abbiamo la possibilità di pagare qualcuno per tenere aperto per nulla. Ora invece no, non ci si può spostare più di tanto e il nostro mercato è ritornato. Siamo troppo pochi ormai, negli anni abbiamo fatto molta fatica, ci siamo indebitati per stare a galla solo perché credevamo nella nostra passione. Ora ci dicono che l'alimentari e la vendita di tabacchi sono servizi fondamentali. Noi lo sapevamo anche prima del confinamento. Se penso che in questi anni poteva essere tutto diverso, che le nostre figlie invece di scappare dalla nostra attività potevano essere qui con noi e portare avanti il negozio...Invece per restare in sella abbiamo continuato ad indebitarci; la passione, gli impegni già presi ci hanno costretto a continuare. Il mio auspicio è che i clienti numerosi che vediamo in questo periodo rimangano anche dopo che questa emergenza è finita”.

Un auspicio che hanno tutte le moltissime attività di vicinato che in questo momento stanno sostenendo le famiglie e le persone fragili con grande sacrificio e dedizione.

C'era una volta il mescündit

Tra le vivande bergamasche a serio rischio di estinzione, quelle che si annoverano con maggior struggimento sono senza dubbio le minestre montane a base di erbe silvestri. Da un lato *viaröl*, *mescündit* e *zuppa dei prati di Parre* configurano probabilmente l'unica cifra gastronomica certa del territorio di Bergamo (sulla matrice autoctona di altre cibarie tipiche si può disputare all'infinito), dall'altro il loro salvataggio rappresenta un caso quasi disperato, dato che la perizia necessaria ad assicurare l'approvvigionamento delle materie prime per la loro preparazione è ormai quasi del tutto estinta.

Se *viaröl* e *mescündit* dovevano evidenziare, almeno alle origini, una chiara caratterizzazione monovarietale (le voci in vernacolo indicano rispettivamente le essenze spontanee note come *borsa di pastore* e *bistorta*), la *zuppa dei prati di Parre* – detta anche *zuppa delle venti erbe* – possiede da sempre un chiaro afflato miscellaneo, che nel tempo si è trasmesso alle consorelle. E così tra i germogli utilizzati si annoverano anche quelli di acetosa, achillea, aglio orsino, barba di becco, licnide, menta, malva, nontiscordardimè, ortica, parietaria, primula, salvia dei prati, silene rigonfia e tiglio. Il modesto apporto nutrizionale degli erbaggi viene irrobustito con l'aggiunta ad ogni porzione di minestra di una fetta di polenta cosparsa di cacio di monte grattato, ed arricchendo il brodo con uova sbattute e burro. Il *mescündit* mostra altresì tratti di più rustica opulenza, prevedendo il concorso tra gli ingredienti di pasta di salame e costine di maiale.

Per quanto di inequivocabili radici montane, è attestato che almeno il *viaröl* fece breccia anche nella cucina del capoluogo. Il suo nome compare infatti in un elenco settecentesco di approvvigionamenti del collegio Mariano di Bergamo, lasciando intendere che venisse acquistato già pronto

al consumo assieme alle uova da incorporare al momento del servizio. E quanto grato sarebbe ritrovarlo, in luogo magari del profluvio di polenta taragna che assai meno giova alla salute delle coronarie quanto alla preservazione della nostra identità gastronomica, anche nella lista delle vivande di qualche locanda.

Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia. Sono fatti nascere per essere uccisi.

C'è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così

facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità, sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi siete carnivori?"

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglirei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: "La frase più bella che ricordo nella mia vita l'ha detta un bambino quando parlava di un disegno: "E' un'idea con intorno una linea". Il

cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza "Tapum! La storia delle armi", il suo primo cortometraggio d'animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l'attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per "Quark". Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario "Bozzetto non troppo" di Marco Bonfanti.





Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la

tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia. Sono fatti nascere per essere uccisi.

C'è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno

intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità, sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi

siete carnivori?

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglirei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: “La frase più bella che ricordo nella mia vita l’ha detta un bambino quando parlava di un disegno: “E’ un’idea con intorno una linea”. Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza “Tapum! La storia delle armi”, il suo primo cortometraggio d’animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l’attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per “Quark”. Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario “Bozzetto non troppo” di Marco Bonfanti.





Foto di Adriana Merisio

Antonia Klugmann, la cuoca che ama l'orto

Molti la ricorderanno a Masterchef dove è stata la prima giudice donna. I più fortunati per i suoi piatti creativi ed ecosostenibili. Antonia Klugmann, chef triestina, 40enne patron del ristorante L'Argine a Vencò, frazione di Dolegna del Collio, sul confine tra Italia e Slovenia, è una delle espressioni più interessanti della ristorazione italiana. E anche l'esempio di come in una manciata di anni si possa rivoluzionare la propria vita e passare dal fare la lavapiatti alla stella Michelin. Mica da tutti.

In realtà saresti dovuta diventare avvocato, cosa ti ha spinto a scegliere la cucina? I miei genitori e i miei nonni sono tutti laureati, lo studio è sempre stato importante nella mia famiglia e l'ho sempre vissuto non come un dovere ma come una cosa bella, un modo per realizzarsi. Iscrivermi a giurisprudenza era il percorso più corretto dopo che avevo fatto gli studi classici. Sapevo che avrei fatto bene qualsiasi lavoro perché sono una persona seria che si impegna. Ma mi sono chiesta: "sarò felice?". Facendo l'avvocato tutto un aspetto legato alla mia creatività veniva sacrificato. Mi sono resa conto che le ore dedicate ai fornelli erano le più belle della giornata.

La tua famiglia come l'ha presa?

Quando ho detto ai miei genitori che volevo entrare nel mondo della ristorazione la loro prima domanda è stata: "E come si fa?", allora non c'erano tante scuole e cuochi come adesso. Ho cominciato come cameriera e lavapiatti. Ho trovato uno chef nei Colli Orientali, ho capito che era di talento e mi sono appiccicata a lui come una zecca. Mi sono avvicinata tardi alla cucina, dopo cinque anni di apprendistato, ho aperto in pochissimo tempo il mio locale. Essere imprenditore mi permetteva di esprimere la mia creatività e di guadagnarmi da

vivere sul campo.

Chi ti ha trasmesso l'amore per i fornelli?

Ho una famiglia molto variegata. Un nonno medico di origine ebraica con la moglie di Ferrara e un altro nonno, Antonio, pugliese con una moglie triestina. A tavola c'era un mix incredibile di ricette. Questa differenza culturale ha riempito la mia infanzia e mi ha fatto appassionare al cibo.

Quale piatto ami di più?

In punto di morte sicuramente chiederei lo spaghetti al pomodoro, come lo preparo io. Ma in base al periodo in cui mi trovo risponderci un piatto diverso. Gli chef di solito sono affezionati all'ultima ricetta, l'ultima che ho creato è una entrée di asparago bianco, bambù e nocciola.

Hai un dolce preferito?

Al ristorante non c'è un pasticciere, propongo i dessert che mi rappresentano. Ho una linea per le colazioni dove propongo ricette legate alla mia storia personale come la torta di mele di mia mamma, le marmellate. Per la sera l'ultimo dolce che ho inserito in lista è un semifreddo di ricotta con gelato di miele e polline, spugna di clorofilla fiori nascosti fermentati di ciliegio e sopra una cialda fatta con il polline.

Ti piace mangiare fuori?

Lo adoro, amo andare dai miei colleghi. Purtroppo ho poche occasioni perché quando il ristorante è chiuso lo sono anche gli altri. Tutte le mie uscite sono molto ben calcolate, le faccio combaciare con i miei impegni.

Sei stata il primo giudice donna di Masterchef, che esperienza è stata?

Mi ha messa in gioco sotto molti aspetti e mi ha arricchita moltissimo. Ho dovuto trasferirmi per un po' a Milano, avendo più tempo libero mi sono messa a dieta e ho fatto sport. Ho lavorato su me stessa più che in altri momenti della mia vita.

Ti vedremo ancora in TV?

Non farò più Masterchef. Milano è troppo lontana dal mio ristorante dovrei sacrificarlo e non voglio. Il mio è un piccolo ristorante di provincia in mezzo alla campagna .Quando non ci sono è chiuso.

In televisione ti hanno definita "asburgica", per il tuo stile rigoroso. Sei davvero così severa? A parlarti non sembrerebbe...

Credo di essere apparsa così perché da una donna ci si aspetta un atteggiamento materno. In realtà in cucina sono come gli uomini. Sicuramente hanno giocato anche il ruolo di giudice e le esigenze televisive. È un gioco.

Con chi hai legato di più, Bruno Barbieri, Joe Bastianich o Antonino Cannavacciuolo?

Sono tutti e tre ragazzi splendidi.

La tua cucina nasce dalla terra, cosa rappresenta per te l'orto?

Cucino quello che offre la natura. L'orto è fonte di ispirazione. Finché non si coltiva una verdura non si comprende quanta fatica c'è dietro. Per questo non voglio sprecare niente. Consiglio alle mamme di far coltivare ai propri bambini perché insegna a rispettare il cibo. Vedere i frutti che crescono in campo è bello e la bellezza è di ispirazione.

Cosa ha significato ricevere la stella Michelin?

È stata una felicità per tutta la famiglia e una spinta importante. È arrivata dieci mesi dopo l'apertura del ristorante. Sono proprio grata. È stato difficilissimo costruire il locale, ci sono voluti diversi anni ed è stata una scommessa aprire qui in Collio.

È uscito per Giunti il tuo primo libro "Di cuore Di coraggio", ce lo racconti?

Ci sono 60 ricette che sono importantissime per me, quelle che abbiamo fatto al ristorante in questi anni. Mostro il lavoro

che c'è dietro e riporto alcuni racconti che spiegano chi sono, come è nata la scelta di fare il cuoco. È un libro per tutti, non solo per i professionisti.











Foto di Francesco Orini Photographer