Scrivere di cibo: che passione!

Cosa hanno in comune una bibliotecaria, una giornalista, un’avvocatessa e una graphic designer? La passione per la cucina e il desiderio di condividere tramite le loro pagine web ricette succulenti,
storie golose e fotografie che fanno venire l’acquolina in bocca. Spadellatissima, A Thai Pianist, Senza Sale ma con Gusto e Il Grande Cocomero sono i diari di cucina di quattro bergamasche che
ogni giorno raccontano i loro piatti preferiti accompagnandoli agli aneddoti della loro vita da donna, mamma, lavoratrice e viaggiatrice. Tante ricette spiegate passo dopo passo e corredate dalle
immagini che fanno venire la voglia di mettersi ai fornelli. Buon appetito.

Lina D’Ambrosio, la graphic design con la passione per gli gnocchi

È nata a Bergamo, ma vive a Milano. La sua passione per la cucina si è sviluppata grazie alla nonna che le ha insegnato a fare gli gnocchi. Nonostante i suoi studi e la sua carriera come graphic designer, il suo amore per la gastronomia non è mai finito. Anzi, è cresciuto ed è diventato un progetto colorato, profumato e saporito: Spadellatissima.com è un blog pieno di ricette sfiziose e di foto 'golose' che fanno venire l'acquolina in bocca.

Come è nata la tua passione per la cucina?
Per merito della mia famiglia. La mia è sempre stata una casa

di ‘golosi’, amanti del buon cibo e delle tavolate chiassose. Quando ero piccola passavo molto tempo con la mia nonna materna. Con lei ho sempre avuto un contatto ravvicinato con il cibo, perché fin da piccola mi coinvolgeva in cucina e preparavamo un sacco di cose: la marmellata, il gelato, gli gnocchi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?
Mi è sempre piaciuto leggere ricette. Piano piano mi sono detta che invece di leggerle e basta potevo aprire un mio blog da usare come una sorta di diario dove appuntare le ricette che preparavo e che mi piacevano. Mai però avrei pensato che anche gli altri iniziassero a leggerlo sul serio. Invece col tempo i lettori aumentavano e iniziavano a commentare i post, a scrivermi, a fare domande.

Perché hai deciso di chiamarlo così?
Trovare il nome è stata un’impresa. Un giorno mi è venuto in mente Spadellatissima, che è un mix fra il mio mondo di ‘padelle’ e qualcosa di un po’ pazzo e divertente.

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?
Il mio primo post era un’introduzione sull’inizio di questa strana e nuova avventura, ho pubblicato il 29 settembre del 2011 la foto della mia gatta sul balcone in mezzo alle piantine di basilico. La prima ricetta è stata una marmellata di mele e cannella senza foto di preparazione; la prima vera ricetta completa di foto, anche se veramente inguardabile, era un tortino di riso venere e zucchine.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?
La maggior parte delle volte sono le ricette che cucino a casa, banalmente sono i miei pasti o i dolci che preparo per la colazione. Poi c’è una piccola percentuale di ricette che invece sono state pensate per qualche occasione specifica, qualche concorso o qualche “gioco” tra blogger con un tema

definito da rispettare. Ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram che tutti i giorni determinano “la voglia della giornata” tramite quello che pubblicano.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?
Aiuto…golosa come sono potrei avere almeno 20 piatti preferiti! Però se devo proprio ridurre la rosa dei pretendenti al titolo, posso arrivare a due piatti pari merito, tra questi proprio non saprei scegliere e piacendomi così tanto potrei anche metterli tra i miei cavalli di battaglia. Sono gli gnocchi al pomodoro e basilico, uno dei miei comfort food per eccellenza. E poi Sua Maestà la parmigiana di melanzane, fatta alla napoletana, con le melanzane impanate con l’uovo e fritte, con il sugo fatto in casa con pomodoro fresco e tanto basilico…che meraviglia, sto immaginando il profumo e mi viene fame solo a pensarci!

A chi ti ispiri?
Principalmente ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram per esempio, che tutti i giorni determinano “la voglia della giornata” tramite quello che pubblicano. Le immagini hanno un grande potere su di me, se vedo la foto di una cosa che mi fa venire l’acquolina, stai sicura che di lì a poco tempo proverò a prepararlo.

Qual è il tuo segno distintivo?
Non lo so. È una domanda difficile perchè non ho una tipologia di cucina che preferisco, mi piace spaziare e sperimentare in più campi. Mi sposto dal dolce al salato, passando dalla tradizione alla cucina etnica in base a quello di cui ho voglia, come fosse il vestito della giornata che cambia quotidianamente. Il denominatore comune è sicuramente cercare di fare piatti che siano sempre replicabili a casa, fattibili da tutti e con le attrezzature che comunemente ci sono nella maggior parte delle cucine.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?
Legata legata no, nel senso che i piatti di casa mia erano altri e quindi sono più legata agli gnocchi, ai risotti o alle polpette di mia nonna, ma mi piace molto la cucina bergamasca e vado matta per un buon piatto di casoncelli fatti bene. Mi piace tantissimo anche la polenta taragna ben condita e accompagnata dallo strinù!

Qual è la tua ricetta più apprezzata?
Sul blog la più cliccata è il pollo al curry con riso basmati, è una ricetta semplice che riesce sempre, io poi lo adoro quindi lo faccio molto spesso.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?
Inviterei Frida Kahlo: è un personaggio che mi piace moltissimo, una grande donna che non si è mai arresa nonostante la vita le abbia remato contro prepotentemente. Le preparerei uno dei miei cavalli di battaglia, la parmigiana di melanzane.

Qual è la tua destinazione "food" preferita?
Appena ho letto questa domanda ho pensato a qualche gita fuori porta o a qualche weekend gastronomico e mi è venuta subito in mente la Toscana. Poi mi son detta che forse non era questo ciò che mi chiedevi e allora ho pensato ad un ristorante…però onestamente non riesco a trovarne uno specifico, la destinazione food preferita, indipendentemente da dove mi trovo, è una buona trattoria casereccia. Adoro gli ambienti casalinghi, informali e amichevoli. Le signore che impastano la pasta fresca e vengono al tavolo a dirti cosa ti hanno preparato di buono come se fossi una nipote che non vedono da tanto. Mi piace l'ambiente caldo, semplice e accogliente che questi posti regalano. A Bergamo, mi ricordo che quando ero piccola con mio papà andavo spesso a mangiare alla "Osteria D'Ambrosio Da Giuliana", che giuro non è mia parente anche se abbiamo lo stesso cognome!

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?
Progetti ce ne sono parecchi ma non solo per il mio blog. Spadellatissima è un mio spazio che continuerò a coltivare con passione e che spero di riuscire a far crescere sempre di più, ma il progetto con la P maiuscola lo stiamo portando avanti in un altro modo. Con altre 4 amiche food blogger abbiamo deciso di aprire una società e di lanciare un portale che si chiama Say Good. La community racchiude molte blogger provenienti da tutta Italia e su saygood.it scriviamo di cibo, viaggi, eventi e molto altro. Abbiamo in cantiere nuovi progetti e siamo molto felici di poter lavorare con una passione comune che ci lega. Se volete rimanere aggiornati seguitemi sui social cercando i profili "Spadellatissima" e "Say Good".

Roberta Lochis, la bibliotecaria gourmet

Roberta Lochis classe 1975 di Credaro è una food blogger un po' per caso. Laureata in Scienze dei Beni Culturali alla Cattolica di Brescia, sposata con una figlia di 8 anni di nome Viola, di professione fa la bibliotecaria. Un anno fa ha creato Senza sale ma con gusto, contenitore di ricette

apprezzato da chi segue diete ipotoniche ma anche da vegetariani e cuochi alle prime armi o con poco tempo a disposizione.

Come è nata la tua passione per la cucina?
Mi è sempre piaciuto cucinare. Mia mamma è una brava cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Quando ero al liceo preparavo torte e le vendevo per pagare la gita. Negli anni dell'Università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho migliorato la tecnica.

Cosa c'entrano i libri con la cucina?
Mi rilassano entrambi. E poi negli ultimi anni i libri che parlano di cucina sono molto richiesti, anche in biblioteca. Consiglio a tutti di leggere "Alla tavola di Yasmina" un romanzo storico in cui la protagonista seduce il sovrano Ruggero I con i suoi racconti e la sua cucina da Mille e una notte.

Come è nata la tua passione per la cucina?
Me l'ha trasmessa mia mamma, è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante gli anni del liceo realizzavo torte e le vendevo per raccogliere fondi per la gita e quando studiavo all'Università ho fatto esperienza lavorando nella cucina di un servizio catering.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?
È stata una conoscente a darmi l'idea. L'ho creato con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire un'alimentazione iposodica. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Non mi piaceva nulla senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene. Nel blog mostro come creare o modificare ricette per rendere gustosi piatti senza usare il sale.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare bene e con gusto anche senza sale. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e con alcuni trucchi si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. In famiglia mangiamo tutti senza sale, anche la mia bambina. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?
Degli hamburger di verdure veramente molto buoni. Li ho impiattati con cura e li ho postati sul mio profilo personale.
Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri? Seguo il blog "Fatto in casa da Benedetta", riprendo ricette vecchie di Benedetta Parodi, preparazioni prese da riviste, articoli letti a caso. Alcuni piatti li invento di sana pianta. Li sperimento con mio marito e mia figlia, se piacciono li pubblico.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?
I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane e dei panini con grana, che sono piaciuti molto.Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti? Il Re Sole, alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei 'L'arrosto del commendatore', una ricetta di mia mamma. È un arrosto semplice accompagnato da una salsina fatta con tantissime verdure frullate insieme al brodo.

Come è nata la tua passione per la cucina?
Durante il periodo del liceo ho coltivato la passione della cucina grazie anche a una vendita di torte per raccogliere fondi per la gita. La mia mamma è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai
fornelli. Durante l'università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho fatto esperienza.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?
In verità è stata una conoscente a buttarmi l'idea. L'ho fatto con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire una dieta iposodica. Senzasalemacongusto nasce

dall’esigenza personale di creare e/o modificare ricette per rendere gustosi anche dei piatti senza sale. All’inizio della dieta avevo ridotto all’osso le cose che mangiavo. Nulla mi piaceva senza sale. Quando non ce l’ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene.

Perché l’hai chiamato così?
Per trasmettere il messaggio che si può mangiare senza sale ma con gusto. Si pensa non sia possibile, ma ci sono molti escamotage. All’inizio non è facile ma ci si abitua presto e si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. La mia bambina mangia senza sale come noi. Tutta la nostra famiglia mangia senza sale. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica. Io cucino così
anche per i miei invitati. Poi metto in tavola il sale per chi lo desidera, ma molti finiscono con non usarlo. I miei lettori non necessariamente hanno problemi di dieta e apprezzano i piatti molto semplici senza avere particolari abilità.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?
Ho fatto degli hamburger di verdure veramente molto buoni, li ho impiattati in modo carino e li ho postati sul mio profilo personale…

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?
La cucina ai giorni nostri ci circonda, la troviamo dappertutto in tv, in edicola, sui social. Mi piacciono le ricette semplici, a portata di tutti o quasi. Seguo “Fatto in casa da benedetta”, tante
ricette vecchie di Benedetta Parodi, 55Winston55. Ricette prese da riviste quando sono in coda, articoli letti a caso o che mi invento di sana pianta.

Qual è il tuo segno distintivo?
Direi che l’omettere il sale dalle ricette è un bel segno distintivo. E’ difficile abituarsi ad apprezzare il gusto degli alimenti senza sale.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?
I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane. Ricordo anche dei panini con grana con più di 500 like! Dalla dieta iposodica sono esclusi tutti gli insaccati, per questo i vegetariani mi amano. Anche se la carne la cucino e la mangio.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?
Direi che la sacher torte mi esce molto bene! Difficile dire quale sia il mio piatto preferito. Amo le verdure. Forse tra le ricette che ho provato, si sono rivelate una vera sorpresa le zucchine
ripiene di carne, ma anche il cavallo con trevisani, gli hambugher di melanzana.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?
Mi piace tantissimo andare a Monte Isola e mangiare il persico del lago panato e fritto! Anche se fritto è buono tutto! Così, magari insieme a degli amici prima si fa una bella passeggiata e poi
si mangia. La cucina è stare insieme.

Qual è la tua destinazione "food" preferita a Bergamo?
Se intendi Bergamo città…mi metti in difficoltà. In provincia mi piace la "Cascina Latini" a Grumello del Monte perchè hanno un'ottima scelta di secondi di carne, anche ai Burattini ad Adrara San Martino mi piace andare per la ricerca accurata della materia prima cucinata in modo semplice.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?
Il Re Sole. Alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei l'arrosto del commendatore, una ricetta di mia mamma. Ha fatto la cuoca per un commendatore
e gli preparava spesso questo piatto che poi ha preso il suo titolo. È un arrosto semplice ma accompagnato da una salsina fatta da tantissime verdure frullate insieme al brodo. Per una

cena con gli amici mi piacciono tanto i finger food che permettono di mangiare e conversare insieme, muoversi, servirsi del vino. All'ultima cena per 5/7 persone che ho organizzato ho
preparato del chili con carne, con la ciotola da servizio al centro del tavolo, le varie salse e ognuno che si serviva da solo.

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?
Ultimamente è stata dura seguire la pagina Facebook. Ho un lavoro che in alcuni periodi dell'anno mi occupa anche tutta la gioranta. Per cucinare serve veramente tempo e oltretutto ho
molti interessi tra cui giostrarmi. Cucinare senza sale resterà una costante nella mia vita, per questo mi piacerebbe fare altri corsi di aggiornamento. Ho frequentato dei corsi in Bakelab a
Paratico con Rosalind e Carlo vincitore dell'ultima edizione di Bakeoff (mi piace molto questa trasmissione). Ho fatto dei corsi anche con "Dai Cuciniamo con la Iaia". Ora mi piacerebbe fare
qualcosa per migliorare la qualità di miei lievitati. Forse questa passione un giorno diventerà il mio lavoro. Nella vita non si sa mai come va a finire.

Laura Ceresoli, la giornalista blogger che ama le torte

Laura Ceresoli è una giornalista con una grande passione per la cucina, la musica rock e la scrittura. Laureata in Lingue e letterature straniere con indirizzo in Scienze dell'editoria, ha collaborato con L'Eco di Bergamo, Il Corriere della Sera, il settimanale nazionale Visto, e anche per la nostra rivista. Ora scrive per Bergamo Post, vive ad Azzano San Paolo con la figlia Margot e cura Il Grande Cocomero, blog di cucina, itinerari golosi e interviste gastronomiche a personaggi famosi.

Come è nata la passione per la cucina?
Da piccola osservavo mia nonna Anna mentre impastava gnocchi e ravioli a mano. Anche mia madre Lori preparava spesso torte fatte in casa e mi divertivo ad aiutarla. Il mio sogno era di aprire una cioccolateria come quella del film "Chocolat". Invece nel 2012 mi sono trasferita per un breve periodo a Nizza e ho aperto un ristorante. Un'esperienza ormai conclusa che però mi ha dato la possibilità di far conoscere alcuni dei miei piatti ai francesi. Perché hai deciso di scrivere un tuo blog di cucina? Quando mi recavo in una città nuova amavo visitare i ristoranti tipici, scoprire i segreti delle ricette

locali. Tornata a casa cercavo di riprodurre a modo mio alcuni dei piatti che avevo assaggiato. Prima annotavo le ricette su un quadernetto. Poi, dieci anni fa, ho iniziato a fotografare i miei piatti e a diffondere le ricette attraverso un blog collegato alla mia pagina Facebook, in modo che tutti potessero consultarle, condividerle e lasciare qualche commento.

Perché l'hai chiamato così?
Sono sempre stata un'appassionata lettrice dei fumetti di Charles M. Schulz, il creatore di Snoopy e Charlie Brown. La saga del "Grande Cocomero" è ricorrente nelle strisce dei Peanuts che festeggiavano Halloween travestiti da fantasmi e andavano di casa in casa chiedendo"dolcetto o scherzetto?". La zucca, con la sua polpa duttile adatta sia alle preparazioni dolci che salate, ha una certa connotazione magica che mi affascina da sempre, forse perché sono nata ad ottobre.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?
Probabilmente una delle mie torte.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?
Quando sei mamma, devi per forza essere creativa a tavola. Per fare apprezzare le verdure a mia figlia ho iniziato a sperimentare: gnocchi di zucca, ravioli ricotta e spinaci, frittatine a forma di Hello Kitty. A volte il pomeriggio prepariamo insieme dolci o biscotti e le foto finiscono immancabilmente sul blog. Alcuni piatti invece sono ispirati alle ricette del cuoco e conduttore televisivo Jamie Oliver, che amo molto.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?
Lo strudel di pasta frolla alle mele.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?
L'attore bergamasco Alessio Boni. Visto che ha interpretando il ruolo di Don Chisciotte a teatro potrei sorprenderlo con una cena spagnola a base di paella e sangria.

Vatinee Suvimol, dalla Thailandia alla toga e ai fornelli

La sua vita sembra tratta da un romanzo o un film Hollywoodiano. Ha la Thailandia nel cuore ma da anni la sua città è Bergamo. Nata a Bangok, si è trasferita in Italia con la mamma. È diventata avvocato e ha cominciato la sua avventura nel mondo digitale della gastronomia per un bisogno di esprimersi e un desiderio di raccontare la sua storia personale. Ha dedicato il suo blog “A Thai Pianist” al padre thailandese che non ha mai conosciuto ma da sempre immagina come un’artista, un pianista. Il suo ‘diario’ ha avuto enorme successo e Vatinee Suvimol è ormai una tra le foodblogger più

apprezzate in rete.

Come è nata la tua passione per la cucina?
In realtà non sono un’esperta di cucina, ma mi mancano tanto i piatti thai e ho pensato di provare a proporre le ricette tipiche per cercare di ricordare la mia infanzia attraverso il cibo, i profumi e i gusti tailandesi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?
Ho iniziato a scrivere il blog perché avevo il desiderio di parlare della mia storia. Sono diventata mamma e avvocato e cercavo di ricostruire un po’ la mia vita partendo dalle mie origini: dall’infanzia in Thailandia, la mancanza del mio padre e una vita vissuta in povertà. Ho creato la pagina pensando che nessuno l’avrebbe letta. Invece a mio stupore sono state tantissime le persone che l’hanno letta. Tra cui anche i miei genitori che erano rimasti male perché non volevano che si parlasse della nostra vita. Ho dovuto virare quindi e ho cominciato a scrivere ricette tailandesi.
Sono stata molto perfezionista e ho capito che per avere consenso era presentare bene le ricette, quindi accompagnarle con fotografie. Allora ho pensato di rendere il piatto molto bello e suggestivo che facesse venire l’acquolina in bocca. Quindi mi sono messa a studiare fotografia in modo dilettante e ho comprato la macchina fotografica, senza fare corsi, ma mi sono informata sul web e ho fatto foto molto belle. Molti bloggers si fermavano sul mio blog per le foto ampie, molto nitide e luminose. Ho iniziato a condividere il mio backstage su come fotografavo perché non mi interessava nascondere tutto ciò che ho imparato. Cosi ho creato una piccola community su Facebook e in poco tempo siamo arrivati a 400 foodbloggers. Essendo già avvocato tutelavo i loro diritti sul copywrite ecc.

Perché hai deciso di chiamarlo così?
Ogni volta che vedo un pianoforte mi emoziono, quindi ero convinta che mio padre facesse il pianista. Ho chiamato quindi

il blog “A Thai Pianist”. Chi ha letto il mio libro si è emozionato così tanto che ha cercato di aiutarmi a trovare mio padre. Una delle mie amiche è riuscita a rintracciarlo: vive in Thailandia e fa… il pianista!

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?
Una delle prime ricette che ho pubblicato e una delle più cliccate è il riso col pollo molto semplice che l’ho imparato dalla mia nonna che mi insegnava a mangiare tre bocconi grandi-grandi di riso perché costava poco e solo un pezzettino di pollo perché era caro.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?
Non so cucinare bene, ma mi focalizzo sui piatti tailandesi. Mi piace provare le ricette delle mie amiche bloggers e poi le fotografo.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?
Il curry tipico tailandese con la noce di cocco. È un piatto molto facile da fare e chi lo prepara lo ripete.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?
Il riso col pollo ovviamente.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?
Inviterei Giorgio Gori, il sindaco di Bergamo e mi piacerebbe preparargli un piatto thailandese.

Qual è il suo segno distintivo?
Le foto. Ci sono persone che riescono a riconoscerle. Tra i bloggers anche ChiaraPassion, che è molto famosa ma si è ispirata a me. Ha visto le mie foto e le ho dato i consigli per il suo blog. Come lei, ho preso anche tanti altri bloggers sotto la mia ala. E questo ha portato alla nostra crescita. Come in un classico film americano eravamo molto affiatiate e all’improvviso è arrivato l’editore di Giallo Zafferano chiedendoci di creare un bellissimo progetto con delle foto

bellissime. E così è stato. Siamo arrivati a un milione di visite al mese. Nel 2018, però, sono uscita dalla piattaforma e con me sono venute anche tutte le bloggers. Quindi, ho creato Say Food con le food bloggers e ho pubblicato tre libri, tra cui “La mia storia Thai”.

Qual è il tuo piatto preferito della tradizione bergamasca?
I casoncelli e polenta con coniglio.

Qual è la tua destinazione food preferita a Bergamo?
Al ristorante San Vigilio perché ci mangio molto bene, e ha un atmosfera molto romantica, di altri tempi. Ci ho portato anche la mia mamma per festeggiare il suo compleanno.

Quali i tuoi progetti futuri?
Un nuovo libro che si pubblicherà a dicembre prossimo dove condivido con tutti il mio percorso e miei consigli su come fotografare.

Convegno. La sfida dell’innovazione per il commercio

Convegno. La sfida dell’innovazione per il commercio. Tre imprenditori raccontano la loro esperienza. L’appuntamento è promosso dai Giovani Imprenditori Ascom martedì 154 maggio dalle 14.30 nella Sala Galeotti dell’Università degli Studi di Bergamo. Info e iscrizioni: www.ascombg.it

---

Vava77: “Inviterei a cena Freddie Mercury e gli cucinerei i casoncelli”

“Vava77, pò cunusit come Ol Vava. L’è ü creadùr de parodie in bergamasch che lü al realìsa in furma de dopiàgio e de cansù”. Inizia così, in bergamasco perfetto, la descrizione su Wikipedia di Daniele Vavassori, in arte Vava77. Musicista, doppiatore, cantante, attore. Chi è Vava77 che spopola in rete, rivisitando unicamente, la canzone “We Are The World” che segnò una delle tappe più importanti nel mondo della musica? Un John Belushi all’italiana che con la sua straordinaria capacità di esprimersi utilizza la lingua e le note per creare video divertenti e ironici in bergamasco doc mantenendo viva la tradizione e il dialetto. Ma qual è la sua relazione con la cucina? Quale la pietanza italiana a cui non resiste? Sarà bravo ai fornelli come nei video che crea? Vava77 ha parlato con noi e ha raccontato tutto.

A quali piatti della cucina bergamasca non rinunci? Forse ai casoncelli visto che gli hai dedicato anche una canzone?
In realtà c’è un altro piatto che non è bergamasco ma nazionale: pasta aglio, olio e peperoncino. Lo adoro. Mia moglie, però, non è contentissima perché puzza tutta la casa e io (ride).

Chi inviteresti a cena?
Bellissima domanda. Inviterei Freddie Mercury. Lui aveva dei gusti molto speziati, ha fatto anche la scuola a Bombay, quindi gli cucinerei qualcosa di quel tipo. E ovviamente i casoncelli.

Cucini? Qual è il tuo cavallo di battaglia?
Aglio, olio e peperoncino. È l’unico piatto che mi riesce. È un piatto povero, con pochi ingredienti ma difficile da

realizzare e basta poco per rovinarlo.

C’è un ingrediente che ami in cucina e nella vita?
Il peperoncino.

Raccontaci una storia legata alle tradizioni e alla cucina che ricordi dalla tua infanzia.
Le croste di polenta da staccare dallo stegnat, il paiolo della polenta.

Ristorante o trattoria?
Trattoria.

Qual è la tua preferita nella bergamasca?
L’Osteria “Al Gigianca” che è di un mio amico e ci vado molto volentieri.

Hai mai partecipato a un concorso di cucina?
Sì, a quello dell’Accademia del Gusto di Ascom. Puoi immaginare cosa ho cucinato: aglio, olio peperoncino (ride). Mi confrontavo con degli chef di alto livello. Uno dei giudici era Pierangelo Cornaro, “Chef Patron” del Ristorante Colleoni in Città Alta e mi diede qualche dritta sulla cottura. Andò bene.

Parliamo del tuo successo assoluto: la rivisitazione bergamasca di “We are the world” che ha ricevuto 5.300 likes, 13.000 shares e 457.000 views. Perché ha avuto così tanto successo secondo te?
Sicuramente c’è l importanza del brano, che è uno dei più famosi degli ultimi 50 anni. Credo che la “viralità” sia stata data dall’accostamento tra questo mastodonte della musica e dal fatto di averlo portato con i piedi per terra in un contesto locale. Mi piace sempre giocare con il dialetto e la contrapposizione con i pezzi così famosi e storicamente grandi. In realtà, spesso ci si aspetta che quello che viene dal dialetto sia un pò rozzo, poco strutturato. Invece noi abbiamo lavorato questa canzone in un modo molto serio, professionale e ognuno di noi ha dato il massimo. Le voci a

cui ho chiesto di partecipare sono tutte molto importanti. Credo che ce l'abbiamo fatta. Siamo riusciti a far venire la pelle d'oca anche se i contenuti sono parodistici.

"Orgoglio bergamasco", "Sei fantastico", "Mi piace da matti", ma anche "Non penso sia il modo migliore per valorizzare il nostro dialetto", "Luoghi comuni e occasione sprecata", sono alcuni dei commenti sulla tua pagina. Cosa rispondi a entrambi?
Questi sono pareri. Sull' "occasione sprecata" credo volessero dire "hai in mano un pezzo così bello perché non usare un tono consono?". Io rispondo di no perché si può anche scherzare con serietà e responsabilità. Se sono consapevole di una parodia non vuol dire che questa non ha dignità. Può non piacere, però se uno va più a fondo, aldilà del linguaggio da bar, si rende conto che io ho parlato di una certa tipologia di atteggiamenti che sono condivisibili dal mondo femminile. Non punto il dito per distruggere, faccio parodia. Non c'è una demonizzazione della donna, anzi la stessa presenza delle donne nella canzone è proprio a dire "guardate che queste mezze f…e non sono le donne, ma una tipologia. Ci sono anche i mezzi uomini". La classica che "se la tira" dà fastidio sia alle donne che agli uomini.

Sei riuscito a riunire 40 bergamaschi, tra calciatori, cantanti, musicisti per il solo scopo di divertirsi e fare divertire. È questo che manca dalla nostra vita quotidiana? La leggerezza e il divertimento?
Vedo l'utilizzo che la gente fa dei social. È una bella cosa quando si crea un'interazione costruttiva. Quando però ci si confronta sui social come leoni da tastiera diventa sempre brutto. Sicuramente c'è da sorridere un po', bisogna anche sforzarsi. Uno che sorride non vuole dire che ha il vuoto nel cervello, a volte costa fatica sorridere ma è anche bello cercare di farlo, ovviamente con una certa educazione.

Sei considerato una super star nella provincia di Bergamo. Non vuoi superare i confini della bergamasca? Hai rifiutato

l’invito ad una nota trasmissione televisiva perché non volevi fare il “solito cliché bergamasco”.
Quando vuoi una cosa non è detto che succede. Il fatto che io utilizzi il dialetto non è sempre un confine per forza, a volte capita che io faccia delle cose in dialetto che vanno a “bucare” oltre Bergamo, perché probabilmente comanda il pezzo, come “We are the world”. La lingua nel fatto musicale non è un limite così grosso. Quanti sono i tormentoni che ascoltiamo e non capiamo nulla?Riguardo la TV, ha ancora un effetto leva sulla gente, però non è che se vado in onda ho un’occasione per forza. Se ti chiama un autore che a malapena sa chi sei ma sa che hai qualche numero e lo può sfruttare per muovere il proprio stagno, e tu devi fare il pagliaccio per 30 secondi non ha senso. Ho risposto se devo fare il cretino faccio quello che dico io (ride). Questo è stato interpretato come un mio essere virtuoso. Invece no, è una questione di volere fare una cosa e la TV non fa bene per forza.

Facebook è stata la catapulta e tu sei arrivato a migliaia di followers. Come hai gestito inizialmente la situazione di essere diventato famoso?
La rete è impressionante. Fai delle cose, le pubblicizzi e non ti rendi conto di quanta gente le veda. La gente ha cominciato a fermarmi per strada, a salutarmi e a sorridermi. Questo è bellissimo, quando mi parlano è meraviglioso. “Bello l’ultimo video che hai postato”, mi dicono. L’altro giorno hanno mandato in onda la canzone su RadioDeejay e hanno commentato la parodia che ho fatto sui Golden Globes durante la premiazione di Rami Malek. Dopo la trasmissione ho scritto un’email a Linus ringraziandolo e mi ha risposto: “SuperVava, avresti dovuto fare tu Bohemian Rapsody”.

In effetti gli assomigli. Il baffo sembra ispirato proprio da Freddie.
È parecchio ispirato da Freddie, anche se il mio papà ha sempre avuto il baffo quindi è di famiglia.

Grazie ai tuoi nonni hai imparato il dialetto locale, che è

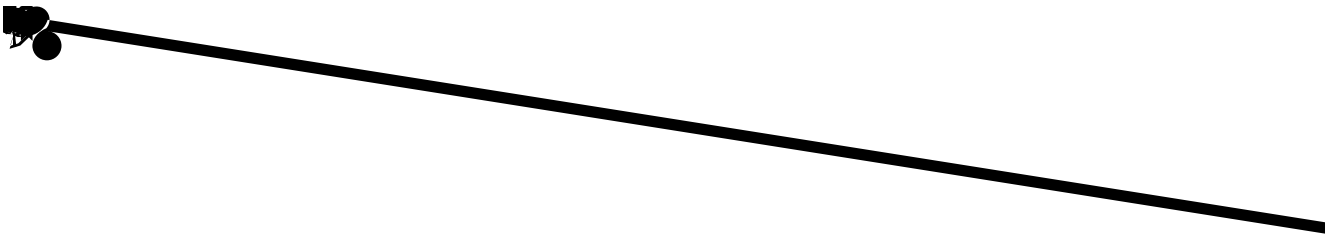
una vera e propria lingua ma che sta scomparendo tra i giovani. Potrebbe sopravvivere anche grazie a te?
Non sono legato al dialetto in maniera forzata. Faccio anche delle cose che non c'entrano col dialetto. Grazie ai miei nonni l'ho imparato, sì. Spero di dare un piccolo contributo. Ci sono tanti adolescenti che mi seguono e che magari non sono quelli della città. L'adolescente che vive in città è molto diverso da quello che vive in un paese piccolo. Il vero lavoro è di non allargare molto la macchia di scomparsa del dialetto, di oblio. Secondo me sarebbe bello se i ragazzi capissero che è un arma in più. Cent'anni fa si parlava in dialetto perché era l'unico strumento per comunicare, adesso abbiamo tanti strumenti e lingue da imparare e in questo scenario il bergamasco è un'arma in più, che magari non ti porta in America, ma è un contatto con le nostre radici.

Nonostante il bergamasco aspirato, la tua pronuncia britannica è perfetta. Hai vissuto in Inghilterra?
Ho avuto amicizie e ho vissuto in Inghilterra. Tutto il mio inglese salta dalla musica. È passione. Se ti piace una cosa in qualche modo ce la fai.

*Vava77 con capelli e baffi neri e denti sporgenti si mette di nuovo nei panni di Freddie Mercury e prepara un remake tutto italiano della canzone "Somebody to love" per i 20 anni dello Zoo di 105. Il testo per la sigla è stato scritto da Vava77 con lo spirito e l'umorismo che lo contraddistingue, mentre il video divertente che accompagna la rivisitazione della canzone vede partecipi anche tutti i membri della trasmissione radiofonica più ascoltata in Italia nella fascia pomeridiana.

Sergio Fiana Fotografie 2018 ©

MAL DE GÒ
i mèse fighe



Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di

delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant'Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti un uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?
La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine '800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?
Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?
Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?
Perché e una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non e raffinata ed

è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?
Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?
Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.

Dolci & Delizie: Da panificio a laboratorio per la produzione di dolci

Da panificio a laboratorio artigianale per la produzione di dolci e leccornie, il passo è stato breve per i fratelli Gotti. Da un’attività storica fondata da nonno Orazio negli anni Cinquanta, la famiglia ha creato una vera e propria chicca del panorama gastronomico conosciuta anche al di fuori dei confini nazionali.

Dolci & Delizie condensa esperienza e capacità, elementi che non mancano certamente alla famiglia Gotti.

Panettoni, veneziane, colombe, panfrutti e biscotteria di alta qualità rappresentano il nuovo core business di Flavio (fornaio e pasticcere) e Piera Gotti (responsabile commerciale). Fratello e sorella si integrano molto bene: il fratello cura con dedizione la produzione, mentre la sorella ha grandi capacità relazionali e sa indicare le tendenze del momento. Da quest’anno è entrata in azienda anche la figlia di Piera, Eleonora Gritti, che si occupa delle vendite on line e dell’estero. Dolci & Delizie è anche socio di Cober, il

consorzio nato in collaborazione con Aspan per promuovere le eccellenze del territorio oltreconfine.

Ogni giorno il laboratorio di Scanzorosciate inventa qualcosa di nuovo, sperimenta e cerca di creare nuovi abbinamenti e nuovi gusti per i suoi affezionati clienti, che sono decisamente in crescita.
I riconoscimento non tardano ad arrivare, con il secondo posto conquistato al “Panettone Day” e una produzione che anche quest’anno è in continua crescita.

Migliaia di pezzi sfornati lo scorso anno, quest’anno si punta ad incrementare la produzione grazie a nuove varianti e alle numerose richieste che iniziano ad arrivare anche dall’estero, con le prime spedizioni che hanno raggiunto Francia, Germania, Finlandia e Russia, senza contare la soddisfazione per lo sbarco a Los Angeles grazie ad un distributore locale. Il tutto senza mai dimenticare l’unico comune denominatore: la qualità degli ingredienti che vengono impiegati nella produzione.

La partecipazione a fiere e manifestazioni sta contribuendo a far crescere la nuova realtà orobica che per il Natale 2018 propone due golose novità: la Veneziana con mela e cannella e il “Lionardo”, un panettone tradizionale Milano che è stato pensato e creato in omaggio al genio di Leonardo, con uvetta al Moscato di Scanzo, canditi e agrumi di Sicilia. Un’attenzione particolare al packaging e la dicitura “I dettagli fanno la perfezione, la perfezione non è un dettaglio” rendono il prodotto unico e inimitabile.

Dolci & Delizie ha realizzato anche una parte dedicata all’esposizione dei prodotti aziendali e della regalistica, un vero atelier del gusto che può essere visitato accanto al laboratorio artigianale.

Via Brenta n. 11, frazione di Negrone. Per informazioni 035.664045

Bake Off Italia: Un bergamasco eletto “campione dei campioni”

Il bergamasco Carlo Beltrami ha trionfato al torneo “Stelle di Natale” di Bake Off Italia ed è stato incoronato campione dei campioni.

Con la sua creazione originale ha conquistato la giuria della trasmissione di Real Time formata da Ernst Knam, Clelia D’Onofrio e Damiano Carrara, guidata da Katia Follesa, e ha vinto l’edizione speciale del bakery show.

Il pasticcere autodidatta di Casnigo ha preparato dolci per Capodanno in monoporzioni e diversi gusti e una torta molto speciale.

Beltrami ha riscosso tanto successo fin dalla sua partecipazione alla trasmissione nell’edizione 2017 della quale è stato proclamato vincitore.

Dopo la vittoria la sua vita è cambiata, mentre insieme alla sua ex rivale televisiva, Rosalind Pratt, hanno aperto a Paratico la pasticceria “BakeLab Italia”.

Ernst Knam: Sono come in tv

Tedesco di nascita e milanese di adozione, Ernst Knam è uno dei volti più popolari della pasticceria italiana nonché uno

dei migliori maestri dell’arte dolce d’Italia. Pasticcere, autore di libri (a gennaio uscirà un nuovo titolo dedicato al cioccolato, edito da Mondadori) e personaggio televisivo, è il giudice più temuto di Bake Off Italia talent di pasticceria in onda su Real Time, che conduce insieme a Benedetta Parodi, Clelia d’Onofrio e Damiano Carrara. Dalla sua pasticceria di via Anfossi a Milano ci ha raccontato come è nata la sua passione per i dolci e il cioccolato, le sue preferenze a tavola e un aneddoto divertente.

Da dove nasce la sua passione per i dolci?

Mia mamma circa un mese prima di Natale sfornava i biscotti speziati, tipici della tradizione natalizia tedesca. In tutta la casa si diffondeva un profumo e una fragranza che ancora per me oggi significano “Natale”. Facevo a gara con i miei fratelli per scoprire dove venivano nascosti e rubarne alcuni nell’attesa delle Feste. Oggi spero di riuscire a portare nelle case di chi acquista i miei prodotti la stessa gioia e soddisfazione.

Quali sono i piatti che ama di più?

Sono curioso di natura, non c’è un solo piatto che prediligo in assoluto; mi piace assaggiare e provare pietanze diverse, da quelle dolci a quelle salate, soprattutto quando viaggio. Scoprire materie prime sempre nuove, abbinamenti inusuali e a volte anche azzardati è per me fondamentale per poi creare nuove ricette e continuare un percorso di evoluzione della mia cucina e pasticceria. Ho invece un dolce preferito, è legato a un ricordo di infanzia, quando la mia tata tedesca preparava la foresta nera, una ricetta tedesca di cui oggi propongo la mia versione.

C’è un ingrediente che proprio non tollera?

Cerco sempre di trovare la giusta composizione nella ricetta. Tra gli ingredienti che non utilizzo molto, c’è il kiwi.

Come è Ernst Knam in cucina?

Dietro ai fornelli bisogna cercare di mantenere sempre la calma. Quello che dico sempre, anche ai miei collaboratori, è che quando si entra in laboratorio bisogna prendere l'ansia, l'agitazione, il nervosismo, metterli in un cassetto e chiuderlo finché non si esce. Solo così si riuscirà a lavorare e a portare a termine un piatto, una scultura o una torta che sia.

È partito dalla Germania, il suo Paese natale, fino ad arrivare in Giappone e poi in Italia, quale di questi Paesi ha i dolci più buoni?

Tutti i luoghi in cui sono stato hanno delle peculiarità che rendono i loro dolci unici, sia nella forma che nell'accostamento di sapori. Il Giappone è sicuramente uno dei Paesi che mi ha lasciato qualcosa in più rispetto agli altri, infatti è proprio da qui che ho preso spunto e ispirazione per creare ricette particolari come la Sakura Cake, che è stata presentata in una prova a Bake Off Italia e che uscirà tra le tante ricette nel mio nuovo libro.

Preferisce il ristorante o la trattoria?

Dipende dalla compagnia e da come ho intenzione di trascorrere la serata.

Vino o birra?

Li apprezzo entrambi, in momenti diversi. La birra, preferisco sorseggiarla davanti alla televisione mentre guardo una partita del Bayern Monaco o dell'Inter. Per quanto riguarda il vino, preferisco le bollicine, che accompagnano un aperitivo o un'ottima cena.

Parliamo finalmente di cioccolato. Come e con quale altra pietanza ama mangiarlo?

Uno degli abbinamenti che preferisco è con la frutta,

soprattutto se rossa come i lamponi o i frutti di bosco. Tra le mie torte più richieste e amate, dai bambini in particolar modo, c'è la fondo nero con lamponi: base di frolla nera, crema pasticcera al cioccolato, ganache e infine, uno strato di lamponi freschi.

L'esperienza televisiva l'ha resa una persona molto conosciuta. C'è un aneddoto che può raccontarci a questo riguardo?

È ancora molto strano per me quando le persone mi riconoscono per strada, mi fermano per una foto o…mi rincorrono in bagno. In questi anni mi è successo anche questo e non finisco mai di sorprendermene.

In TV appare come un giudice severo e incute soggezione. Esigenza televisiva o è davvero così?

Molte persone pensano che dietro al grande schermo ci siano delle regole o delle etichette da indossare come appunto quella del 'giudice severo'. Non ho mai avuto particolari difficoltà davanti alla telecamera, neanche quando ho iniziato il mio primo programma televisivo, "Il Re del Cioccolato". Quindi, il Knam che vedete a Bake Off Italia è il Knam pasticcere, quello che incontrate per strada, agli eventi, nel negozio di Via Anfossi 10 e non un attore come tanti possono pensare. Per me Bake Off Italia è come una scuola di cucina in cui i concorrenti partecipano per imparare, osare, rischiare e soprattutto sbagliare. È quindi opportuno essere anche severi, ma non troppo, per cercare di fornire buoni insegnamenti e un metodo a chi vuole realmente imparare questo mestiere.

Chi inviterebbe a cena e perché?

Tom Hanks, è un attore che mi piace molto, sia per le sue interpretazioni nei film che per la sua intelligenza e simpatia: penso che da una cena tra di noi potrebbero nascere tante idee, tanti spunti. Inoltre ho letto che, come me, è una buona forchetta…

Quali sono gli ingredienti per fare un buon dolce?

Conoscenza, apprendimento e tecnica: non sono commestibili, ma rappresentano secondo me le pratiche fondamentali per fare questo mestiere. Alla base di un buon dolce c'è la conoscenza delle materie prime, essenziali per comprendere ed eseguire ogni ricetta. Subito dopo viene l'apprendimento. Corsi di aggiornamento, convegni, fiere e tanti altri eventi possono essere un ottimo strumento per accrescere le proprie competenze. Dopotutto, non si smette mai di imparare. Infine, c'è è la tecnica, la manualità, che permette al pasticcere di eseguire con precisione e accuratezza la preparazione che prima era solo nella sua mente.

Qual è l'errore più grande in pasticceria?

Non saper ascoltare e andare avanti per la propria strada, ignorando i consigli dei maestri, ma anche rimanere intrappolati nella tradizione senza osare mai qualcosa di nuovo che vada oltre gli schemi.

Conosce la pasticceria bergamasca?

Nel mio libro La Versione di Knam, edito da Giunti, ho raccolto ricette rivisitate di alcuni dei dolci della tradizione da tutte le regioni italiane. Ho ripreso la ricetta degli inizi del '900 di polenta e osei, con qualche leggera modifica: la mousse al cioccolato con le nocciole caramellate al posto della crema al burro e nocciole e la bagna del pan di Spagna con il rum invece che con il cognac.

Premiate tre attività food storiche

Tre attività storiche del settore alimentare bergamasco sono state premiate ieri con il riconoscimento di attività storica ieri, 13 novembre nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia. Sono la salumeria Rossetti di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, la pasticceria Gamba di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, il bar Torre di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco.

La salumeria Rossetti ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La pasticceria Gamba a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono

ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'orologeria Ceroni a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il bar Torre a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da

tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Andrea Vitali: Le ricette sono il mio segnalibro

È uno degli autori italiani più amati e più letti degli ultimi anni, nonché il più prolifico, insieme ad Andrea Camilleri. Nei suoi romanzi racconta di intrighi di paese, personaggi dai nomi bizzarri e di cucina. Il libro 'Le tre minestre' è addirittura tutto dedicato ai cibi della sua infanzia, con tanto di ricettario finale. Sarà anche per questo che un ristorante della città in cui vive – Il cavallo bianco di Bellano – ha riportato la copertina dei suoi romanzi nei menù. L'abbiamo incontrato questa estate alla Mondadori di Lovere dove era ospite della rassegna 'Incontri d'autore'. Magrissimo e dai modi decisi, ci ha svelato le sue abitudini a tavola e ha spiegato perché gli piace tanto parlare di cucina nei suoi libri.
"Non sono un gourmet, ho un rapporto umile con il cibo. Mantengo le abitudini alimentari che mi hanno insegnato: quando posso mangio cibi poveri, passati di moda, il rognone trifolato, le lumache, il lesso, la polenta con la cacciagione. Le cucine nuove non mi convincono a pieno".

Ha un piatto preferito?
La peperonata. La mangerei sempre, con qualunque cosa. Da

qualche tempo ho imparato ad apprezzare il minestrone.

E il più odiato?
Non posso soffrire il riso al prezzemolo, mi dà l'idea del collegio, della malattia.

Come se la cava in cucina?
Malissimo. Per fortuna ho una moglie che cucina molto bene. Quando sono a casa da solo, ma capita raramente, confesso che mi nutro di tonno e minestrone in scatola.

Qual è la sua cena tipica quando è in viaggio per presentare i libri?
Non mangio. In auto ho sempre cracker e acqua. Insieme mi saziano.

Preferisce il vino o la birra?
Vino, ma lo bevo solo la sera quando sono a casa.

C'è un alimento che non deve mai mancare nella sua dispensa?
Il pane, preferibilmente fresco. Generalmente lo acquisto io, mi piace uscire presto la mattina. Durante la strada non resisto: mangio due michette, sbriciolando per tutta l'auto.

Che ruolo ha il cibo nella sua scrittura?
Un senso geografico, uso le ricette per caratterizzare l'ambiente. A maggior ragione per noi comaschi che non abbiamo una grande cucina e mutuiamo molti piatti dalla Valtellina, quelle poche ricette che ci caratterizzano diventano un segnalibro importante.

Trattoria o ristorante?
Trattoria, senza dubbio. Al di là della cucina, è vl'ambiente che mi affascina. Anche se è una tradizione in declino. Un tempo si sceglieva tra due piatti. Ora ci sono liste lunghissime, mi mettono in imbarazzo, tanto che finisco con il chiedere la cotoletta in Sicilia. In generale però sono molto domestico, non sono curioso di conoscere ristoranti nuovi. A mezzogiorno non mangio quasi mai, la cena è un rito di

chiusura della giornata.

Le piace la cucina bergamasca?
Quando mi capita di venire a Bergamo, mangio volentieri i casonsei.

Chi inviterebbe a cena e perché?
Tra le persone che conosco Pupi Avati, ammiro la sua intelligenza narrativa. E poi uno scrittore che non c'è più, Friedrich Dürrenmatt per la sua capacità di inventare trame. Starei completamente zitto ad ascoltarlo.

Fabrizia Meroi del "Laitem" di Sappada è la chef dell'anno per la Michelin

Nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin