

Enrico Bertolino: «Se v'invito a cena non chiedetemi cosa si mangia»

Il comico sarà al Creberg Teatro per lo spettacolo di Capodanno. Ci ha raccontato dei suoi gusti e della voglia di sperimentare sapori nuovi

L'architetto, l'antiquaria e la passione per le torte: ecco DuLcis

Ad Almé Laura Crotti e Simona Sai hanno dato vita a un laboratorio di pasticceria che vanta già collaborazioni con noti ristoranti bergamaschi. «La nostra idea di dolce? È quella della classica torta italiana e della pasticceria tradizionale, ma al tempo stesso ci piace adattare qualche preparazione alle novità proposte dal cake design»

Rivera: «Vi svelo i due piatti che porto nel cuore»

L'ex golden boy del calcio italiano racconta il suo rapporto con la tavola, dai pranzi prepartita agli incontri con Nereo

Rocco, Veronelli e Zanella. «Oggi sto più attento a quel che mangio – rivela -. Evito gli zuccheri e i cibi col glutine. Ma non rinuncio agli Agnolotti e al risotto alla milanese con l'ossobuco, due ricette che mi accompagnano da una vita»

Le scivolate dei clienti tra “Tachipirinha” e whisky “Johnnie Wayne”

Non è vero che siamo diventati tutti esperti di enogastronomia. Strafalcioni, errori e cadute di stile sono sempre all'ordine del giorno nei locali. Ce ne siamo fatti raccontare alcuni da chef, ristoratori, docenti e barman bergamaschi

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante “Valentino”, nel lussuoso casinò hotel “Venetian” di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all'amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada “Dolce Vita”, un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all'ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent'anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino – ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda

Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».



Luciano Pellegrini e il socio
Salvatore Cesareo

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei,

nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successo e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.

Alimentari Turani, quando dietro al banco vince la tradizione

Il negozio di Valbrembo, aperto nel 1920, è l'ultimo rimasto dei cinque storici del paese. Serena, figlia di Germano, rappresenta la terza generazione. «Ho imparato tanto dai miei genitori, soprattutto a tenere fermo l'obiettivo della qualità a prezzi giusti»

Da Ghisalba a Nocera Umbra per rilanciare le birre “trappiste”

Giovanni Rodolfi è l'anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d'ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitologia

Il Questore: «A Bergamo ho trovato una ristorazione di qualità»

Parla Girolamo Fabiano, raffinato gourmet, che sottolinea: «Mi hanno colpito i valori e la passione. Purtroppo in pochi praticano la cucina tipica bergamasca». «Un'eccellenza? I vini di Casa Virginia di Antonio Lecchi»

“Pioniere” del Valcalepio, a Falconi di Villongo l'onorificenza di Cavaliere

L'azienda, nata nel 1952, ha utilizzato il nome della Valle prima dell'arrivo della Doc e lo conserva. Al titolare Angelo il riconoscimento dell'Ordine “Al Merito della Repubblica Italiana” in occasione della festa del 2 giugno

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

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