

# Limone, il sole nel piatto

*Alla scoperta del mondo del limone: dalla sua storia millenaria alle sue sorprendenti virtù in cucina* “Così, quando la tua mano strizza l'emisfero del tagliato limone sul tuo piatto, un universo d'oro tu spargi, un giallo calice di miracoli”. Chi non conosce il limone? Chi non l'ha mai assaggiato? La risposta è semplice: nessuno. Del limone ha scritto, in termini poetici, perfino Pablo Neruda. Del resto, questo frutto che richiama freschezza e acidità lo conosciamo un po' tutti, tra chi lo ama e lo utilizzerebbe anche dove proprio non va usato e chi, invece, lo sopporta molto, molto poco.

## La storia del limone

Si ritiene che la pianta di limone sia originario del sudest asiatico, forse della Malesia. Tutti i frutti di questa famiglia sono probabilmente originari del sudest asiatico, all'interno di un triangolo tracciato dall'India alla Cina meridionale e più a sud fino all'Indonesia. Tra tutti questi frutti, quello d'origine più occidentale sembra essere il cedro, che probabilmente giunse in Persia nel VI secolo a. C., ai tempi di Ciro il Grande, ed era arrivato in Grecia e in Italia alla fine del III secolo.

Probabilmente fece la sua comparsa in Europa verso la metà del I secolo d. C., anche se alcune fonti sostengono che arrivò più tardi. Dato che nelle scritture antiche i tigli, i limoni e i cedri vengono confusi, nessuno può essere sicuro a questo proposito.

Oggi si coltivano in tutto il mondo nei climi adatti, e in particolare nelle regioni mediterranee e in California. Ne esistono numerose varietà, e vi sono anche i cosiddetti limoni selvatici, che possono essere una varietà oppure una specie del tutto diversa. È un campo in cui gli esperti hanno ancora

possibilità di discussione, ma questo non è di grande interesse per il cuoco, a meno che non abiti in Oriente.

Crescono su piccoli alberi spinosi, alti da 3 a 6 m, con fiori odorosi bianchi all'interno, purpurei esternamente. **Tra le piante del genere Citrus il limone è la più bella;** è molto simile all'arancio, **ha foglie di un verde piuttosto pallido, frutti gialli e una delicatezza di forma particolare.**

### **L'agente agro dominante**

Il succo di limone nella cucina europea è, con l'aceto di vino, l'agente agro dominante. Spesso si usa per condire le insalate e soprattutto le verdure cotte in sostituzione dell'aceto, anche se vi è chi lo giudica inferiore al buon aceto di vino perché ha troppo poco aroma da opporre alla propria acidità. Quest'acidità è dovuta in gran parte all'acido citrico, di cui il limone è una fonte cospicua. **A parte i casi di estrema emergenza, in cucina si usa sempre il succo di limone appena spremuto.** Una mescolanza giudiziosa di aceto e succo di limone ravviva magnificamente il gusto di ogni verdura in insalata, cruda o lessata.

**Il succo di limone ha pochissimo aroma, e questo, così come il sapore, deriva soprattutto dalla scorza, che contiene l'olio essenziale di limone; in cucina si ottiene con una grattugia sottile ricavandone un trito finissimo, oppure strofinando la scorza con una zolletta di zucchero** (nel primo caso, bisognerà assolutamente evitare di grattugiare, sia pure in minima parte, la zona bianca della buccia stessa chiamata albedo).

Su scala industriale gli oli essenziali di limone (prodotti soprattutto nell'Italia meridionale, in Sicilia) si ottengono per compressione. Però nel vecchio metodo tradizionale dell'Italia meridionale – col quale si ricavava l'olio essenziale non solo del limone, ma anche dell'arancio e del bergamotto – ci si serviva di una spugna. I frutti venivano tagliati a metà o in quarti, si toglieva la polpa acida e la

buccia veniva pressata a mano contro una spugna che raccoglieva l'olio. Se si prende un pezzo di buccia di limone e la si preme tenendola contro luce, si scorgono facilmente gli spruzzi d'olio che escono dai pori.

### **La buccia e quell'aroma inconfondibile**

L'aroma della buccia di limone è uno dei più importanti nella cucina europea, e piccole quantità contribuiscono efficacemente alla preparazione dei piatti più disparati, dalle torte alle salse. ***La qualità aromatica dipende dalla varietà del limone, dalla sua freschezza e dal grado di maturazione nel momento in cui è stato raccolto.***

Se ad esempio la "quagliata" di limone (apparentemente sconosciuta intorno al Mediterraneo) viene fatta con limoni freschi e maturi, appena raccolti dalle piante, il risultato è davvero favoloso. Ma anche la varietà ha la sua importanza.

Quelli che si trovano in commercio vengono spesso raccolti ancora verdi, perché si deteriorano in fretta se si lasciano maturare sull'albero, e così non sono mai buoni come quelli che si possono raccogliere, già maturi, in un giardino mediterraneo.

Quanto alle essenze di limone, andrebbero usate solo in casi di emergenza; le migliori sono aromatizzate con oli essenziali ricavati dalle scorze di limone fresco, ma ne esistono di qualità più scadenti, magari aromatizzati con oli essenziali d'altra derivazione. Si producono anche liquori con questo frutto molto profumato.

### **I mille utilizzi del limone**

Il limone è un alimento prezioso, questo è risaputo. A testimoniarlo, oltre al senso comune, vi sono anche i suoi preziosi valori nutrizionali. È ricco di vitamina C (come tutti gli agrumi del resto), una sostanza dalle funzioni antiossidanti e in grado di rafforzare il sistema immunitario.

È ricco anche di vitamine del gruppo B, essenziali per l'equilibrio del sistema nervoso e per la salute della pelle. Contiene soprattutto l'acido citrico e i citrati, che sono formidabili regolatori di acidità. Tuttavia, ha tante altre virtù, che riguardano l'alimentazione, l'igiene e persino il gioco. Vi descrivo tutto qui di seguito, a partire dagli usi del limone in cucina.

**Come condimento.** Questo splendido agrume viene utilizzato da sempre per condire i cibi. Insieme all'olio e al sale dà vita a gustose emulsioni ma, come ben sapete, può essere utilizzato anche da solo. Inoltre, è l'ingrediente di alcune creme, come la crema pasticcera. Gli usi, da questo punto di vista, sono davvero numerosi. L'unico imperativo è quello di non usare la parte bianca (chiamata albedo), che risulta amara.

**Come digestivo.** Per sfruttare al massimo le sue peculiarità è sufficiente riscaldare una soluzione di acqua e succo di limone, arricchendola con la scorza e con qualche foglia di alloro. Mi raccomando, la soluzione non deve raggiungere il bollore, solo sfiorarlo. Permette anche la dolcificazione con un po' di zucchero, in modo da risultare più gradevole al palato. Questa preparazione viene chiamata "canarino" in virtù del giallo intenso che la caratterizza.

**Per non fare annerire i cibi.** Il succo di limone può essere impiegato per non far annerire alcuni frutti, come le banane e le mele. In questo caso la vitamina C impedisce l'ossidazione. Il succo di limone può essere impiegato anche per mantenere il riso bianchissimo, magari in occasione della preparazione del sushi e dell'insalata di riso, dei piatti che puntano molto anche sull'estetica. In questo caso è sufficiente spremere un po' di limone nell'acqua di cottura.

**Per cuocere le uova.** È un trucchetto che pochi conoscono, ma che funziona e si rivela molto utile. Quando si preparano le uova sode, vi è sempre il pericolo che si sfaldino, soprattutto nel tentativo di rimuovere il guscio. Ebbene, il

pericolo è scongiurato, se si sprema mezzo limone nell'acqua già bollente. In questo modo le uova saranno veramente sode e il guscio andrà via molto più facilmente. Un dettaglio non da poco, soprattutto quando dalla solidità delle uova dipende la riuscita di una ricetta, come nelle uova sode ripiene e nell'insalata russa.

### **La ricetta di Peppe Guida**

Una delle ricette più famose (e buone) che vede come protagonista il limone? Senza dubbio gli spaghetti all'acqua di limone mantecati con Provolone del monaco dello chef campano Peppe Guida, un vero e proprio trionfo per quel prodotto che nella Costiera Amalfitana viene considerato un gioiello prezioso. La base di questa preparazione è proprio l'acqua di limone, preparata con l'ammollo in acqua (circa 700 ml) della buccia di quattro limoni non trattati per una notte intera. In quella stessa acqua verranno poi cotti gli spaghetti (350 grammi per quattro persone) che, una volta portati a cottura, si dovranno mantecare con 130 grammi di Provolone del monaco, a fuoco spento. Il piatto andrà poi ultimato con un filo di olio, una macinata generosa di pepe e una spolverata di farina di foglie di limone essiccate.

---

## **Caseificio Arrigoni, nuovo marchio per i 110 anni: "Battista 1914" per l'export**

*E i cubetti di quartirolo finiscono in vasetto, con nove versioni aromatiche da scoprire*



Il caseificio di Pagazzano Arrigoni Battista compie, quest'anno, 110 anni. L'iniziativa più importante per festeggiare l'anniversario è il lancio di un nuovo brand, «Battista 1914», pensato per il mercato estero e in onore

dell'avo che ha dato origini a questa bella storia di imprenditoria bergamasca. La novità è in vasetto: cubetti di quartirolo dop in olio di semi di girasole con una durata di 23 mesi, ideali per l'aperitivo e disponibili in nove versioni: al naturale, con erbe, pepe, zenzero, curcuma, curry, peperoncino, tartufo e peperoncini ripieni di quartirolo. «La shelf life lunga – spiega Marco Arrigoni, presidente e amministratore delegato dell'azienda – di un prodotto che non richiede refrigerazione abbassa i costi di trasporto». Uno speciale packaging è in fase di studio per il mercato nazionale. L'azienda è leader nel settore lattiero caseario italiano ed estero. Il fatturato, nel 2023, è stato di 50 milioni di euro con una crescita costante (era di 25 milioni dieci anni fa). Il 30% deriva dall'export (concentrato sul taleggio) in 36 Paesi: tutta Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone, Corea e Australia. I dipendenti dello stabilimento sono 114. La produzione è di seimila tonnellate: il primo prodotto è il gorgonzola, seguito da taleggio e quartirolo lombardo. Il 40% della produzione è per private label, ovvero i marchi di eccellenza della grande distribuzione. L'impresa è da sempre a conduzione familiare (Marco Arrigoni rappresenta la quarta generazione). Le radici della famiglia affondano nella Val Taleggio, attorno all'anno mille. «Secondo alcuni studi – ripercorre Gian Battista Arrigoni, vice presidente di Arrigoni spa – la nostra famiglia è dedita all'arte casearia dal 1200. Nel 1890 mio nonno Battista emigrò in Texas, dove già uno dei suoi fratelli faceva l'allevatore, mentre l'altro si era stabilito nel Wisconsin. Nel 1913 tornò in Italia per essere arruolato; si fermò a Pagazzano e qui conobbe mia

nonna, dando vita nel 1914 all'attività lattiero casearia. Uno dei suoi quattro figli era mio padre». Il caseificio allora era in paese, accanto alle stalle. La produzione, nel 1941, lavorava dai 50 ai 100 litri



l'ora; nel 1950, oltre al taleggio e ai formaggi duri da grattugia, si arricchì di grana padano e gorgonzola. Nel 1987 avvenne la svolta con la creazione della spa. Nel 2003 è nata la nuova struttura produttiva, nella zona industriale di Pagazzano, con impianti di moderna concezione, che si sviluppano su un'area di 60 mila metri quadri, di cui 15 mila coperti. «Abbiamo voluto – precisa Marco Arrigoni – che alcuni procedimenti rimanessero manuali, dunque artigianali, come la salatura del taleggio, per avere controlli mirati sulle singole forme. Il latte è esclusivamente italiano (non standardizzato) e fornito da stalle che si trovano in un raggio di trenta chilometri dall'azienda e che monitoriamo riguardo al benessere animale. Il 20% del latte è della nostra filiera familiare». Tante le idee. «Quindici anni fa – continua Marco Arrigoni – abbiamo recuperato la tradizione lombarda degli anni '50 del gorgonzola al cucchiaino: siamo passati da cinque a mille forme a settimana. Vent'anni fa, siamo stati tra i primi a realizzare una linea produttiva (oggi pari a circa il 5% della produzione) di formaggi bio». Un altro traguardo riguarda la difesa dell'ambiente. Sono costanti gli investimenti verso la sostenibilità. Arrigoni Battista ha iniziato a introdurre imballaggi riciclabili e realizzati con materiale riciclato, monitora attentamente il

benessere dei 7.000 capi di bestiame delle stalle conferenti latte mediante visite periodiche condotte da veterinari specializzati. Dal 2023 è attivo un cogeneratore e, entro l'anno, sarà in funzione l'impianto fotovoltaico: in questo modo l'85% dell'energia sarà autoprodotta. Un'altra iniziativa è la rassegna gastronomica «A cena con Arrigoni Battista», occasione per gustare, nei locali che aderiscono, i formaggi da podio che hanno collezionato 91 medaglie nelle competizioni più prestigiose al mondo, tra cui le tre dop: taleggio, quartirolo lombardo e gorgonzola (dolce, piccante e al cucchiaio). Ci sono anche erborinati particolari, ricette uniche di Arrigoni, come il BerghemBlu, dal gusto intenso non piccante, il Rossini, affinato per un mese e mezzo in vinacce di uva passita, il Lucifero, con aggiunta di peperoncino; e lo stracchino (medaglia d'oro ai World Cheese Awards 2022).

*Credit Photo: tutti gli scatti sono di Tiziano Manzoni*

---

## **Ecceellenze a tavola, presentata la nuova guida gourmet**

*Oltre mille indirizzi nazionali selezionati dove vivere*





*un'esperienza gastronomica appagante*  
È stata presentata ieri sera allo Spazio Redroof del Kilometro Rosso di Bergamo la Guida "Eccellenze a Tavola", nuova pubblicazione edita da Up Italia Magazine di Bergamo che racconta in 520 pagine 1040 indirizzi del mangiare bene in

Italia: ristoranti stellati, ma anche e soprattutto tanti locali, trattorie, enoteche con cucina, agriturismi, pizzerie e alcuni bar e gelaterie che hanno scelto di puntare sulla qualità delle materie prime e su una cucina sostenibile. La parte finale della Guida propone una utile sezione di 24 pagine dove i lettori potranno annotare le proprie recensioni. La Guida sarà stampata in 10mila copie e sarà in vendita al prezzo di 22 euro. Può essere acquistata scrivendo alla mail [info@premioeccellenze.it](mailto:info@premioeccellenze.it). "Eccellenze a Tavola" fa parte del progetto "Premio Eccellenze", creato a Bergamo nel 2016 da Michele Oggioni, editore e direttore della rivista Up Italia Magazine. Il Premio, nato per valorizzare le eccellenze dell'imprenditoria bergamasca, oggi è un riconoscimento nazionale che racconta le imprese che da anni promuovono con passione e successo il Made in Italy. Ha spiegato Michele Oggioni: "La Guida è dedicata al settore della ristorazione ed è indirizzata a tutti gli appassionati gourmet che desiderano conoscere i locali dove mangiare bene nel nostro Paese e assaporare cucine di qualità, tipiche dei diversi territori, ma anche originali e insolite. La pubblicazione fa conoscere le eccellenze della cucina italiana e guida gli appassionati gourmet fra le miriadi di insegne che popolano il mondo del cibo. Allo stesso tempo, racconta con parole e immagini il progetto di numerosi imprenditori e realtà familiari che hanno fatto e stanno facendo la storia della ristorazione italiana. L'intento è di far crescere la guida e farla diventare un riferimento importante anche a livello europeo e mondiale. L'anno prossimo attribuiremo ai locali che più si distinguono

i diamanti". Alla presentazione della Guida Eccellenze a Tavola sono intervenuti anche Mirko Ronzoni, giovane e conosciuto chef bergamasco attivo nel mondo delle consulenze italiane e internazionali e volto dei social, e Mario Mazzoleni, gallerista d'arte e appassionato gourmet. Mirko Ronzoni: "L'obiettivo principale di noi chef, gastronomi, ristoratori, albergatori è appagare e poter coccolare al meglio il cliente. Il nostro cliente ha bisogno di conoscerci e in un mondo che ormai vive di digitale avere qualcosa di tangibile, fatto con un lavoro accurato di ricerca e di selezione è fondamentale. Io sono un amante della lettura su carta, acquisto ancora il giornale, le riviste, amo avere una guida da consultare, da tenere in auto o a casa mia, per scoprire tanti indirizzi interessanti dove ci sono persone e famiglie che investono il loro tempo per raggiungere l'eccellenza. L'eccellenza la si può trovare in un ristorante gourmet, in un wine bar, in un ristorante tradizionale, in una osteria. Il mese prossimo lancerò un nuovo progetto che spero entrerà nella guida Eccellenze a Tavola 2025". Mario Mazzoleni: "Credo che questa guida sia pregevole non solo dal punto di vista tecnico, ma anche e soprattutto perché valorizza chi in Italia lavora con qualità ed eccellenza. Per il mio lavoro di gallerista, e in passato come allenatore di calcio, viaggio e ho viaggiato molto, anche all'estero, e mi sono reso conto che persino in Paesi lontanissimi come Russia, Kazakistan, Azerbaigian, Uzbekistan l'arte e la cucina italiana sono riconosciute e amate. Faccio i complimenti all'editore Michele Oggioni perché per la pubblicazione non è stato chiesto nessun pagamento ai ristoratori e noi ci ritroviamo una guida bellissima e molto utile".

Gli ispettori e i collaboratori della guida hanno esaminato nel più ristretto anonimato centinaia di ristoranti in tutta Italia, con un processo di valutazione che teneva conto della qualità della proposta gastronomica, del servizio e della accoglienza, intesa anche come bellezza del luogo. Per ogni locale è proposta una scheda a colori con fotografia, recapiti e una breve descrizione del luogo e della proposta

gastronomica. I locali in cui ci si può fermare a dormire sono indicati con un simbolo che raffigura l'immagine di un letto. La Guida Eccellenze a Tavola è anche un progetto on line – A fianco della pubblicazione cartacea, la casa editrice Up Italia Magazine ha creato una Guida “Eccellenze a Tavola” digitale che sarà pubblicata e consultabile a partire dal mese di aprile sul portale [www.premioeccellenze.it](http://www.premioeccellenze.it) nella sezione ‘Eccellenze’.

## **I numeri della Guida**

La Guida raccoglie 1042 insegne sparse per l'Italia: 198 in Lombardia, 28 in Valle d'Aosta, 95 in Piemonte, 73 in Veneto, 30 in Trentino Alto Adige, 20 in Friuli Venezia Giulia, 56 in Liguria, 48 in Emilia Romagna, 62 in Toscana, 25 nella Marche, 15 in Abruzzo e Molise, 78 nel Lazio, 61 in Campania, 33 in Umbria, 24 in Basilicata, 25 in Calabria, 54 in Puglia, 71 in Sicilia, 44 in Sardegna. Relativamente alla Lombardia: 54 nella Bergamasca, 54 nella provincia di Brescia, 48 nella provincia di Milano, 22 nella provincia di Como, 6 nella provincia di Varese, 3 in provincia di Sondrio, 2 nel Pavese, 2 nella provincia di Lecco. I ristoranti con camere (alberghi, resort e b&b) segnalati sono 220: 5 in Valle d'Aosta, 22, in Piemonte, 14 in Veneto, 16 in Trentino Alto Adige, 7 in Friuli Venezia Giulia, 40 in Lombardia, 6 in Liguria, 9 in Emilia Romagna, 18 in Toscana, 4 in Abruzzo e Molise, 17 nel Lazio, 19 in Campania, 11 in Umbria, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 11 in Puglia, 10 in Sicilia, 6 in Sardegna.

---

**100 birre nel castello,**

# degustazione al Castello di Malpaga

*Quattroerre promuove la selezione con produttori ed esperti, oltre a un menù a tutta birra. Lunedì 18 e martedì 19 marzo*



19 birrifici, 100 birre da degustare (di cui 43 alla spina) in un contesto storico unico come il Castello di Malpaga di Cavernago, scrigno d'arte e cultura bergamasca, sede

storia  
de



l condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano di ventura agli ordini della Repubblica di Venezia. Un contesto esclusivo che già aveva ispirato l'edizione speciale del birrificio Otus, Malpagus, oggi scelto da Quattroerre Group di Torre de' Roveri, dagli anni Ottanta pionieri nella selezione di birre speciali oltre che produttori, per presentare agli addetti ai lavori una selezione unica. Due giornate intere, dalle 11 alle 18, il 18 e 19 marzo, a tutta birra, dedicate agli operatori del settore Ho.re.ca., pronti a scoprire dall'incontro con i produttori da Austria, Belgio, Germania e Italia, tecniche e segreti di produzione. Alla selezione di birre in bottiglia si affianca quella alla spina, mentre una pausa gastronomica nelle sale del castello, con ricette che impiegano in modo creativo un ingrediente versatile come la birra, suggerirà abbinamenti inediti. Lo staff tecnico e commerciale di Quattroerre supporta bar, pub, ristoranti e locali nell'individuazione delle birre più adatte allo stile di ogni pubblico esercizio. Un'occasione per comporre una carta delle birre differenziante

e competitiva. L'evento coinvolgerà oltre 1000 responsabili di hotel, ristoranti, caffetterie, bar, pub in un'atmosfera informale e spumeggiante.

---

## **Gourmantico, fino ad aprile menù d'autore in 21 tra i migliori ristoranti**

*L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme" lancia il progetto che apre le porte dei locali alla convivialità a portata di tutti*



L'alta ristorazione bergamasca e alcuni indirizzi rinomati fuori provincia offrono menù d'autore a un prezzo accessibile. Fino alla fine di aprile (San Valentino e Pasqua esclusi) sul sito [www.gourmantico.it](http://www.gourmantico.it) è già possibile scegliere la propria

esperienza, tra i menu d'autore proposti. L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme", costituita lo scorso ottobre da 21 ristoranti lombardi, lancia il progetto Gourmantico, con lo scopo di valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta Ristorazione, di promuovere iniziative ed eventi che favoriscano la crescita dell'ospitalità e del servizio degli associati, il coinvolgimento dei giovani e la ricaduta positiva in termini di immagine e consenso per il movimento della ristorazione e dell'enogastronomia. In poche parole: aprire le porte dei

migliori ristoranti della Lombardia ad una convivialità alla portata di tutti. A fare gli onori di casa Beniamino Tomasoni direttore dell'Hotel Excelsior San Marco con Camillo Rota del Ristorante Antica Osteria dei Cameli, Presidente dell'Associazione e il vice presidente Maria Morbi del Ristorante Il Saraceno, che hanno spiegato gli obiettivi dell'Associazione e della nuova manifestazione. "L'obiettivo è di avvicinare il grande pubblico all'alta cucina- afferma il presidente Camillo Rota -. Ogni ristorante della nostra Associazione proporrà un menù completo dall'antipasto al dolce ad un prezzo calmierato e accessibile alla maggior parte delle persone. Vogliamo che tutti possano vivere l'esperienza dell'alta cucina e coglierne le peculiarità qualitative." Ciascun ristorante promuoverà il suo menù degustazione completo, dall'antipasto al dolce comprese le bevande, a un'unica tariffa (75 euro). I numeri che sono stati presentati da Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia sono: 21 ristoranti coinvolti, 4 province della Lombardia, 97 piatti studiati, provati e stagionalmente modificati; 44 preparazione con pesci tra acqua dolce e salata; 32 piatti con preparazione di terra tra vegetali e animali; 21 dolci di fantasia con frutta, spezie, bacche. Tra le novità l'ingresso dello chef Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio (Como): "L'unione fa la forza. Ho aderito all'Associazione proprio perchè se ognuno di noi mette a disposizione un pezzettino della sua competenza e della sua realtà, noi ristoratori possiamo offrire al pubblico un'opportunità nuova e al nostro comparto una chance per sperimentare nuove formule." "C'è un grande interesse per questa manifestazione e per l'attività culturale dell'associazione Insieme, che ha scelto come sede la nostra Confcommercio" sottolinea Oscar Fusini direttore Ascom Confcommercio Bergamo. "Nel nostro territorio il 92,5% delle persone che lavorano nel turismo sono nel comparto ristorazione. Questa nuova associazione avrà un ruolo determinante per valorizzare una cucina lontana dagli stereotipi. Dobbiamo difendere 25mila persone che lavorano in questo settore e che dobbiamo educare alla qualità. Il mio

plauso va agli chef dell'associazione che si mettono a disposizione per il bene del territorio". Anche Carlo Loffreda, direttore della Coldiretti di Bergamo, ha sottolineato quanto la qualità del cibo derivi dalla qualità dei prodotti agricoli del territorio e quanto la cucina d'autore, proposta dai 21 ristoranti, possa generare un incredibile volano per tutto il comparto agricolo. "Oggi il consumatore è più attento e noi non dobbiamo perdere i piatti locali che raccontano i territori, la cultura, la tradizione, la bontà."

Gourmantico sarà infatti l'occasione migliore per fare un viaggio in Lombardia, dalla scoperta dei sapori del territorio Bergamasco, ai profumi del Lago d'Iseo, passando per la Brianza, Como e la Val Chiavenna. Sarà un'esperienza unica per i foodlovers, alla scoperta di location eleganti e coccolati dalla cucina firmata dai migliori chef tra cui i noti stellati: Enrico Bartolini, Pierantonio Rocchetti, Giancarlo Morelli, Stefano Arrigoni, Umberto De Martino, Roberto Proto, Camillo Rota, Stefano Masanti, Cristian Fagone. Patron di grande esperienza come Antonio Lecchi, Francesca Mauri, Maria Morbi, Mirko Magoni, vi accoglieranno nei loro locali esclusivi e confortevoli. In cascate cinquecentesche o in eleganti locali dal design minimal, gli ospiti potranno gustare piatti ricchi, equilibrati nei loro ingredienti, talvolta anche esotici e con sapori di regioni più lontane come la Campania e la Sicilia, che ogni ristoratore interpreta con creatività nel sapore al palato. Le parole d'ordine di questa nuova associazione di ristoratori sono: qualità, passione e convivialità.

---

# La cucina de La Marianna protagonista a “0 anche no” su Rai 3

*Domenica 14 gennaio, ore 10.20, va in onda il servizio curato da Edoardo Raspelli, che ha fatto tappa- a sorpresa- in Città Alta*



Ed  
oa  
rd  
o  
Ra  
sp  
el  
li  
ra



conta la cucina del ristorante La Marianna di Città Alta nel programma di inclusione sociale, disabilità e diritti fondamentali, «0 anche no», in onda domenica 14 gennaio alle 10.20 su Rai Tre e in replica all'1.15 della notte tra lunedì 15 e martedì 16. La trasmissione, per la regia di Gabriele Mammarella, è realizzata con la collaborazione di Rai per la Sostenibilità e Rai Pubblica Utilità. «Si tratta di un programma – afferma il cronista della gastronomia – meravigliosamente interessante e vivo, un fiore all'occhiello del servizio pubblico che racconta storie incredibili, dalle donne operate di tumore al seno che grazie a un gruppo di volontari fanno canoa ai ragazzi autistici che lavorano in pizzeria. La conduttrice Paola Severini Melograni, che è autrice con Eugenio Giannetta e Valeria Zanatta, mi ha chiesto di collaborare e sono felice di poter contribuire con la mia rubrica».

Nel suo spazio Raspelli entra nei ristoranti, ordina i piatti,



li fotografa, gira un breve filmato e, soprattutto, ne valuta l'accessibilità. E' un ospite inatteso. I titolari (pur riconoscendolo) non sanno, infatti, delle sue intenzioni. «Il locale non viene nominato, per la scelta di non fare pubblicità, buona o cattiva che sia – spiega il critico -. La



Marianna è però facilmente riconoscibile: non solo è in Città Alta, ma ricordo che fu al centro di un caso di cronaca (il rapimento di Mirko Panattoni nel 1973, il primo bambino a essere sequestrato a scopo estorsivo in Italia, ndr). Qui scoprirò un'ottima cucina, prezzi buoni,

calore umano e anche un'attenzione speciale verso i nostri amici a quattro zampe». Raspelli ha consumato il pasto in compagnia, gustando, tra i vari piatti, crudo di pesce, molluschi e crostacei, tuorlo fondente con salsa al pecorino e tartufo, insalata di puntarelle, polpo al vapore con crema di ceci, battuta di manzo, casoncelli, ricciola con i broccoli, baccalà in salsa tonnata, fiorentina al manzo irlandese e strudel di pere.

Nella puntata di domenica Paola Severini Melograni e il campione paralimpico Daniele Cassioli saranno nella sede milanese de Il Bullone insieme al suo fondatore, Bill Niada. La redazione del giornale ogni mese riporta riflessioni e inchieste nate da incontri, interviste, esperienze condivise, storie, esempi ispiratori per i giovani e per un mondo migliore.

Mario Acampa sarà in provincia di Roma, a Grottaferrata, alla cooperativa sociale Agriturismo Capodarco, dove le persone con disabilità abbandonate dalla società ricevono cure, assistenza, lavorano e riacquisiscono la loro dignità. Dopo un periodo difficile durante il quale la struttura generale ha avuto una serie di problemi economici e di

gestione, si è tornati da dove Capodarco era partito grazie alle scelte coraggiose di un ultranovantenne, don Franco Monterubbianesi.

Ylenia Buonviso sarà a Lido di Ostia per mostrare che cosa accade quando le famiglie che si ritrovano a vivere la disabilità si uniscono. Si parlerà dell'associazione Comitato di Disabilità del X Municipio di Roma, dove i ragazzi e le loro famiglie si frequentano e condividono esperienze attraverso l'arte, il teatro e la musica. Inoltre, ci saranno le rubriche di Ivan Cottini, Guido Marangoni e Roberto Vitali. Immancabili la musica dei Ladri di Carrozzelle e i disegni di Stefano Disegni.

---

## **La Trattoria Visconti porta i primi "3 gamberi" in Bergamasca**

*Il riconoscimento, che solo 38 locali italiani hanno raggiunto, va al primo locale bergamasco*



## Ristoranti d'Italia 2024

Per la prima volta viene assegnato ad un ristorante bergamasco il prestigioso premio “Tre gamberi” assegnato dalla nuova guida “Ristoranti d'Italia 2024” del Gambero Rosso, Il premio va alla Trattoria Visconti, storico indirizzo di Ambivere che, forte della sua cucina di stagione e dell'orto e della sua tradizione nell'ospitalità che dura da quasi un secolo, ha conquistato l'ambito riconoscimento di cui possono fregiarsi solo 38 locali italiani. Il premio è stato ritirato dalla famiglia a Roma, da Fiorella Visconti che guida l'attività con a fianco il marito Giorgio Caccia e i figli Daniele, in sala, e Roberto in cucina. La famiglia Visconti guida il locale da quattro generazioni, tra tradizione e innovazione, facendosi autentica interprete della cucina del territorio, dalla selezione di materie prime a km zero alle antiche ricette di famiglia, a partire dai casoncelli di nonna Ida, preparati sempre rigorosamente a mano da Fiorella. Il nuovo premio arriva dopo una serie di riconoscimenti, tra cui anche il premio per la migliore carta dei vini d'Italia di Slow Food, assegnato nel 2020.

---

# Forme Cult, dal 20 al 22 ottobre Bergamo capitale dei formaggi in Città Alta

*Da Piazza Vecchia al Circolino, dal Sole a Palazzo Terzi: convegni, lab eventi e mercati per celebrare il formaggio in tutte le sue Forme*



Dal 20 al 22 ottobre Bergamo omaggia i suoi formaggi e le cheese valleys con l'ottava edizione di Forme. Il concept dell'edizione targata 2023 è "Forme Cult": l'obiettivo è quello di sottolineare come la cultura sia alla base del

progetto, ma anche evidenziare il valore emblematico della manifestazione che è diventata un vero e proprio "cult event" per il settore e per il pubblico di appassionati di formaggio e food. Il naming dell'ottava edizione è inoltre un omaggio a Bergamo e Brescia nominate Capitale Italiana della Cultura 2023 e rappresenta l'occasione per valorizzare anche Bergamo come città creativa Unesco per la gastronomia, in gemellaggio e sodalizio con Alba e Parma, attraverso le tre associazioni Confcommercio dei territori. La manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura che si pone l'obiettivo di perseguire il progetto dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano, si snoda in Città Alta tra Piazza Vecchia, Circolino e Palazzo Terzi. Durante questi tre giorni, appassionati e intenditori avranno la possibilità di partecipare a numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario, in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Per questa ottava edizione sono diverse le novità: i

Cheese Labs, ben 25 masterclass dedicate al formaggio, quest'anno guidate direttamente dai più autorevoli e pluripremiati professionisti del settore. Ulteriore novità la presenza di imperdibili labs internazionali, da Inghilterra, Francia, Spagna, Svizzera e Ucraina. Un'occasione unica per scoprire prodotti introvabili e abbinamenti sorprendenti, tra grandi formaggi, vini, birre, acque aromatizzate, sidri e prodotti agroalimentari d'eccellenza, in affascinanti location storiche in Bergamo Alta come il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole. Nei giardini del Circolino sarà poi possibile degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) nel "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana". Non mancheranno poi convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, il concorso caseario internazionale "Stupore ed Emozione", la mostra organizzata con Coldiretti sulle grandi battaglie combattute a difesa del Made in Italy, i docufilm "I guardiani delle Cheese Valleys" di Ferdy Wild e "Living matter: Bergamo and the Cheese Valleys" a cura dell'Ufficio Unesco del Comune di Bergamo, il "Red Party", il talk "Parole al vino" di Ascovilo, l'evento di Charity organizzato da ARMR a favore della ricerca del Mario Negri, momenti didattici, l'iniziativa "FORME Cheese Ambassador" e la tradizionale Piazza Mercato del Formaggio nella meravigliosa cornice di Piazza Vecchia, con le degustazioni di prodotti tipici di Regione Lombardia, il laboratorio sensoriale di Slow Food e quello di caseificazione con la Scuola Casearia di Pandino e molto altro. "Quest'anno FORME ha un ruolo chiave non solo per la città di Bergamo ma anche a livello nazionale, essendo, insieme a Brescia, Capitale della Cultura 2023 – dichiara Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME – Partendo dalle nostre Cheese Valleys, FORME sta diventando sempre più un evento con risonanza nazionale e quest'anno ospiterà anche esperti europei provenienti da Regno Unito, Spagna, Francia, Svizzera e Ucraina. L'elemento davvero differenziante è rappresentato proprio dal fatto che le masterclass dei Cheese

Labs di quest'anno saranno tenute dai veri e propri protagonisti dell'arte casearia italiana e europea: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai. Saranno quindi i veri protagonisti della filiera lattiero-casearia a tramandare ai nostri visitatori informazioni e curiosità. L'evento vuole rappresentare un processo dinamico che si fonda su conoscenze da condividere e rielaborare per far nascere continuamente nuovi stimoli e opportunità per tutti". "FORME CULT mutua il suo nome dalla radice della parola 'cultura', in un anno particolarmente importante in cui Bergamo è con Brescia Capitale Italiana della Cultura. FORME è infatti soprattutto un prodotto culturale, e dalla cultura, che diventa conoscenza diffusa e quindi valore vogliamo partire per promuovere un prodotto straordinario come il formaggio, con il suo sapere millenario, il radicamento sul territorio, il gusto che non è mai uguale perché contiene tutta la ricchezza della sua terra, le erbe, i fiori, l'acqua, il respiro delle stagioni. - afferma Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME - Formaggio come cultura quindi, ma anche come opportunità economica e occasione per fare networking: questo è FORME e ogni anno ci impegniamo a fare di questa manifestazione un appuntamento unico per appassionati e professionisti del settore. E a ogni edizione il programma di FORME si arricchisce e siamo orgogliosi che istituzioni e associazioni di categoria supportino il progetto. Ci tengo quindi a ringraziare Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per l'importante supporto e tutte le associazioni di categoria, quest'anno con una menzione particolare per Coldiretti che ha prodotto la mostra "Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy", i consorzi e gli enti territoriali che da sempre sostengono il progetto". **Carlo Mazzoleni**, Presidente Camera di Commercio di Bergamo, sede scelta per presentare l'iniziativa, ha ribadito il valore della manifestazione: "FORME è diventata un prodotto culturale, frutto di un processo dinamico di studio e condivisione delle conoscenze. Per la Camera di commercio, che la sostiene fin

dalla sua prima edizione, rappresenta un'occasione concreta di sostenere gli operatori della filiera casearia e di favorire il consolidamento dell'attrattività del territorio. La consapevolezza di possedere in questo ambito un punto di forza e una caratteristica identitaria arricchisce i motivi per cui celebriamo quest'anno Bergamo Brescia Capitale italiana della cultura 2023". Il sindaco **Giorgio Gori** ha sottolineato l'unicità del territorio: "In Italia esistono 53 Dop per quanto riguarda i formaggi. A Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Per questo credo che l'appuntamento di Bergamo sia di grande importanza: perché consente alla nostra terra di valorizzare quel che di importante sa produrre. Da anni lavoriamo perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è e farsi conoscere non solo in ambito nazionale, ma anche internazionale. Aumentare la consapevolezza tra i cittadini, gli operatori e i visitatori dello straordinario patrimonio che questo territorio sa offrire è di fondamentale importanza. Lo è anche in ottica di creazione di una rete di istituzioni che collaborano insieme per valorizzare il territorio e il patrimonio della città. Tra questi vi sono, appunto, i formaggi. I nostri, frutto di un sapere antico di secoli, rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. Lo abbiamo fatto con FORME, lo abbiamo fatto ottenendo il riconoscimento UNESCO Città Creative per la Gastronomia e con molto lavoro e impegno da parte di tante persone". **Roberto Amaddeo**, consigliere Provinciale con delega al Turismo ha aggiunto: "Il progetto FORME rappresenta il modo migliore per qualificare e approfondire il valore dell'enogastronomia italiana. Parlare di formaggi significa parlare di montagna, di transumanza, di dialetti, di abbigliamento, di canti, di antiche pratiche che trovano in questo vero e proprio festival

un'espressione moderna della connessione tra terre alte e città. Bergamo è la città dei formaggi ed è grazie a questo che UNESCO ha voluto premiarci come Città creativa per la gastronomia, titolo che condividiamo con città come Parma e Alba con le quali abbiamo stipulato un protocollo d'intesa. E se di UNESCO dobbiamo parlare ricordo che oramai quasi tutto il menù italiano è diventato patrimonio UNESCO a partire dalla dieta mediterranea, alle colline del Barolo e del Monferrato, all'arte di fare la pizza, alle colline del Prosecco, alla vite ad alberello del Passito di Pantelleria. Mancavano giusto i formaggi".

## **Bergamo città creativa Unesco, con Alba e Parma al Circolino**

A Forme Cult 2023 non poteva mancare il progetto "Tipicamente uniche", nato dalle tre [città creative Unesco per la gastronomia](#): Alba, Bergamo Parma. L'iniziativa è il frutto di un protocollo sottoscritto nel gennaio del 2022 dalle Confcommercio delle tre città con l'intento di realizzare iniziative ed eventi che uniscano i tre territori italiani a partire dalle loro vocazione enogastronomica, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario. A Forme cult "Tipicamente Uniche" troverà spazio al "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana" nell'inedito market che si terrà nei giardini del Circolino di Citta`Alta. Lì troveranno casa i prodotti più identitari e profondamente legati alla cultura e alla storia delle tre province; video e pannelli illustrativi racconteranno i luoghi, i consorzi e i prodotti stessi. Spazio ai prodotti e ai consorzi delle tre città verrà dato anche in Piazza mercato del Formaggio. I visitatori potranno cogliere in unico spazio i sapori delle Langhe, della "Food valley" parmense e della provincia orobica, terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire insieme alla storia di ogni prodotto, delle persone che lo lavorano e del territorio in cui è nato. "Tipicamente



Uniche” è un progetto triennale che ha fatto il suo esordio nell’edizione 2022 di Forme, quest’anno parteciperà il 4 e 5 novembre alla 93a Fiera internazionale del Tartufo Bianco di Alba e il prossimo anno sarà protagonista di un evento dedicato all’enogastronomia che si svolgerà a Parma. Fiore all’occhiello del progetto è la realizzazione di un itinerario comune che vede nelle tre città una vera unica attrattiva: destinazione enogastronomica. Un itinerario che si snoda tra Bergamo, Alba e Parma costituita da un pacchetto turistico che comprende pernottamenti in ogni città, visite ai borghi storici, paesaggi, castelli, incontri con i produttori e approfondimenti sulla conoscenza dei prodotti, degustazioni e cene, oltre che le più rappresentative esperienze nei vari territori.

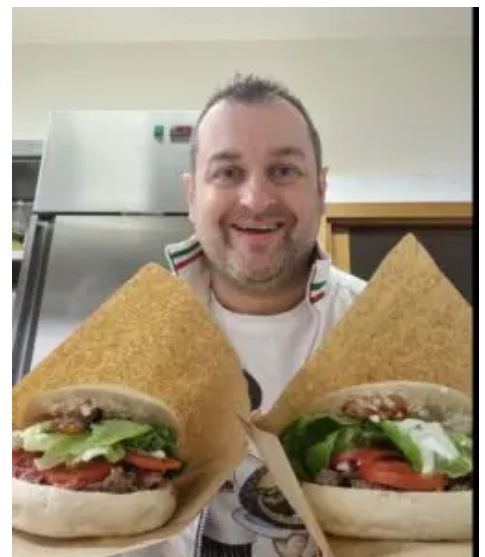
---

## **Street Food, tre insegne bergamasche nella Guida del Gambero Rosso**

*In città Bugan Farina, in provincia Le delizie di Osio Sopra e Casabase di Treviglio*



Mauro Innocentini



Omar Mottini

Riconoscimento prestigioso per tre attività bergamasche che sono stati recensite nella Guida Street food 2024 del Gambero Rosso, una mappa che orienta i lettori tra le antiche tradizioni gastronomiche italiane e i progetti più innovativi del settore. Tante sono, infatti, le sfaccettature del cibo di strada, dai chioschi ai mercati rionali, dalle friggitorie ambulanti alle osterie vecchie e nuove, passando per le sempre più eccellenti declinazioni dello street food dal mondo. In città entra nella Guida del Gambero Rosso Bugan Farina, una bottega piccola dagli aromi che invadono tutta via Sant'Alessandro che somiglia alle bakery delle capitali

europee e dei Paesi nordici. Il merito del riconoscimento è della pizza alla pala (da provare la Margherita, fiore all'occhiello del locale), delle focacce pugliesi, dei maritozzi alla panna e dei cinnamon rolls consigliati dalla guida. Qui il pane è prodotto rigorosamente con lievito madre e farine di prima qualità 100% biologiche e macinate a pietra, il pan brioche (dolce o salato) è soffice come una nuvola, il pane all'uvetta, dolci e biscotti conquistano anche i palati più esigenti dei golosi.

Nella guida entra anche la gastronomia Le delizie di Osio Sopra, in via Mazzini. A gestirla è Omar Mottini, inventore del KebaBg, il kebab a base di prodotti bergamaschi, marchio registrato all'Accademia del panino italiano. Ed è proprio per questa invenzione, a base di pasta di salame cotta sulla piastra oppure roastbeef, pancetta croccante, verdure fresche e salse, che ha conquistato la menzione nella prestigiosa guida. Un'altra sua invenzione è, invece, un dessert: il Cioccopaesalam, il panino (con farine a chilometro zero) imbottito con abbondanti fette di salame di cioccolato e guarnito con crema al mascarpone.



Paolo Belloli

A Treviglio meta dello street food è Casabase, negozio di alimentari aperto in via Zanda nell'aprile del 2022 da Paolo Belloli con Giulia Santinelli. Piccolo e colorato, ricco di profumi, bottiglie e vasetti: è un negozio dove trovare prodotti d'eccellenza da portare a casa come la pasta di Gragnano Afeltra, dopo aver degustato un calice di buon vino,

accompagnato da taglieri e deliziosi panini imbottiti. Alla base una filosofia legata alla ricerca di piccoli produttori e vitigni autoctoni dove la gestione della vigna è la più naturale possibile ovvero nel rispetto del territorio e senza trattamenti. I salumi sono pregiati, i formaggi delle vere rarità come la Tuma persa, un formaggio palermitano dalla ricetta che, come dice il nome, andava persa, realizzato con latte vaccino, di pecora e capra.

---

## Bergamasco Experience, tour gourmet per strade secondarie

*La Fiaschetteria La Cave Bohemienne di Borgo Santa Caterina lancia un itinerario turistico di due giorni*



Un viaggio slow tra degustazioni e strade poco battute alla scoperta del nostro territorio e di alcune eccellenze gastronomiche. La Fiaschetteria, locanda alpina in Borgo Santa Caterina, lancia un pacchetto turistico gourmet alla scoperta di tradizioni e gesti antichi e prodotti unici, che oltre a vedere nascere, crescere o affinarsi in loco, si caricano in auto per rivivere e prolungare a casa il piacere dell'esperienza in loco. Il pacchetto "Bergamasco Experience" si

articola in due giorni in cui mettersi al volante, dimenticando cellulare e navigatore per affidarsi a un Road Book in pieno stile gara di regolarità, rigorosamente in carta e illustrato con gusto dall'illustratore Alessandro Adelio Rossi. I ritmi sono tanto slow quanto serrati: 160 i

chilometri da percorrere al giorno per circa 4 ore d'auto tra vie e valli secondarie, da San Gallo alla Val Brembilla e Val Taleggio, dalla Valle Rossa e quella di Endine.

“La Bergamasco Experience è una giustificazione poetica alla geografia, un percorso a tappe, diluito su due giorni, pensato per viaggiatori che vorranno perdersi nelle nostre vallate per scoprirne sapori e colori- spiega Gianni Danesi, patròn de La Fiaschetteria- . Si viaggia a ritmi lenti, su strade secondarie per andare



a scovare persone e luoghi dove nascono eccellenti prodotti enogastronomici, da portare a casa come un bottino goloso”.

Tra questi, vini dalla Valcalepio, formaggi della Val Taleggio, il salame bergamasco, ragù e stracotto di pecora gigante bergamasca, farina, biscotti e gallette di mais rostrato rosso di Rovetta, olio del Lago d'Iseo e “Scarpinocc di Parre” fatti a mano”. L'idea di un percorso particolare in cui fare scoprire la bellezza e ricchezza del nostro territorio è nata durante il primo lockdown: “In quelle giornate buie e di chiusura ho iniziato a immaginare un percorso fuori dalle principali rotte turistiche che fosse in grado di raccontare al meglio il nostro territorio e portasse con sé il ritorno della voglia di viaggiare, spostando anche l'anima e condividendo la strada con un compagno- navigatore, pronto a seguire nei dettagli il road book (e a lasciarsi incuriosire da deviazioni e itinerari secondari proposti)- continua Danesi- Ora il percorso, diventato finalmente realtà, conquista soprattutto italiani. Ma non mancano i primi



stranieri. C'è chi ha scelto di percorrere il percorso su due ruote e chi lo farà con auto d'epoca: a breve l'itinerario sarà battuto da una bellissima Morgan".

La "Bergamasco experience" è prenotabile in due giorni settimanali che vanno dal martedì al sabato e non per forza consecutivi, oltre a (giorno 1 da martedì a venerdì mentre giorno 2 da martedì a sabato). Nel roadbook sono indicati suggerimenti su dove fermarsi a mangiare o su luoghi di visita extra per chi,

nonostante le giornate piene, avesse un po' di tempo in più a disposizione.

Sono sei (tre al giorno) le visite garantite: nel primo giorno si scoprono Bonaldi Cascina del Bosco, Casarrigoni e Cà del Botto; nel secondo giorno Frantoio del Sebino, Azienda Agricola Cà di Lene e Azienda agricola Massimo Balduzzi.

Il bottino goloso prevede una bottiglia di Valcalepio bianco e una di rosso di Bonaldi Cascina del Bosco, una box di formaggi tipici di Casarrigoni, due salami bergamaschi Cà del Botto, due bottiglie d'olio del Sebino, farina di mais rostrato rosso di Rovetta, biscotti e gallette di mais Rostrato rosso, un vasetto di ragoût di Pecora Gigante Bergamasca e una confezione in vasocottura di stracotto di bocconcini di agnellone di Pecora Gigante Bergamasca Massimo Balduzzi; ravioli artigianali Scarpinocc di Parre Famiglia Scainelli.

Il costo de l'experience è di 250 euro. La dimensione ideale per la condivisione del viaggio è la coppia, dove chi naviga diventa fondamentale per chi guida, ma nulla esclude di condividere allo stesso prezzo l'esperienza in famiglia o con amici (fino a 4 persone), a patto di accontentarsi di un bottino goloso più risicato.