

“GourmArte per Expo”, un poker di chef stellati atterra nel centro di Bergamo

Presentata l'edizione speciale della manifestazione firmata dalla Promoberg. A settembre e ottobre appuntamenti con Bottura, Cuttaia, Féolde ed Esposito. Il finale alla Cantalupa con i fratelli Cerea

Pasticcini o piatti salati? Gotti lascia di stucco i piccoli MasterChef

Le creazioni “ingannevoli” dello chef bergamasco, ospite della trasmissione, hanno dato lo spunto per la sfida tra i giovani concorrenti

Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell'Albo d'oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Un vetrina per fare esperienza all'esposizione milanese e inserirsi nel mondo del

Fornelli in tv, il bergamasco Ronzoni nella bolgia di Hell's Kitchen

Il 24enne di Dalmine, docente anche dell'Accademia del Gusto, sfiderà 15 concorrenti nel talent di Sky guidato dal "temibile" chef Carlo Cracco. Giovedì 21 la prima delle otto puntate. «Tensione e pressione alle stelle»

Federazione cuochi, Bergamo protagonista

La Lombardia e Bergamo hanno un ruolo di primo piano all'interno della Fic, la Federazione italiana cuochi, che il 20 aprile a Roma ha rinnovato il direttivo nazionale eleggendo alla presidenza **Rocco Pozzulo**, chef e docente dell'istituto alberghiero di Potenza, già project manager della Federazione.



Andrea Tiziani e Francesco Gotti

Vicepresidente vicario eletto per acclamazione è stato **Carlo Bresciani**, presidente della Fic di Brescia, mentre tesoriere è stato confermato il cosentino **Carmelo Fabbricatore**. Nel Consiglio siede invece **Fabrizio Camer**, vicepresidente e segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, nonché vicepresidente dell'Unione dei cuochi regione Lombardia. Nel corso dei lavori è arrivata anche la notizia della nomina di **Francesco Gotti**, già portacolori della Nazionale italiana cuochi, a manager del team Junior, del quale è entrato recentemente a far parte un altro bergamasco, il 21enne **Andrea Tiziani**. In tema di competizioni, da registrare inoltre il successo del bresciano **Cristian Spagnoli** al Global Chef Sud Europa appena concluso.



Il nuovo presidente nazionale della Fic, Rocco Pozzulo

«Il programma non può che muovere dalla valorizzazione

ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta – ha annunciato il neopresidente Pozzulo, che succede a Paolo Caldana e resterà in carica per quattro anni -. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare un futuro diverso. Di fronte al rischio incombente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Ritengo che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere le sfide dell'innovazione e del cambiamento».

Anche a livello locale non manca la voglia di potenziare le iniziative e la collaborazione. È infatti in fase di realizzazione un nuovo sito (www.cuochibergamo.it) che conterrà anche una sezione cerco/offro lavoro ed è cominciato l'aggiornamento tramite newsletter. Proseguono inoltre gli appuntamenti formativi. Lunedì 4 maggio all'Enaip di Como si svolgerà il primo corso artistico con l'utilizzo della pasta frolla, mentre martedì 26 maggio presso Love Kitchen di Casirate (via dell'industria, 16) è in programma un corso base sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Accademia Italiana del dessert con lo chef Andrea Marin (gratuito per i soci Fic, al costo di 40 euro per i non associati, info: 328 2767257).

Per quanto riguarda le cene, invece, martedì 12 maggio c'è l'appuntamento ormai classico "Il sentiero delle erbe" all'hotel ristorante San Marco di Schilpario, con un menù a base di erbe spontanee e fiori e la presentazione e degustazione di prodotti tipici della Valle di Scalve (il costo è di 30 euro, prenotazioni Hotel San Marco tel. 0346 55024).

I grandi chef da bambini? Ecco cosa mangiavano

Chicco Cerea sputò la sua prima ostrica e Roberto Proto, oggi specialista del pesce, da piccolo non lo voleva nemmeno provare. Conquistati dalle ricette di famiglia Enrico Bartolini e Daniel Facen. Così si è formato il palato di alcuni maestri della nostra cucina

Martinengo va oltre la sagra. Tre giorni con menù gourmet

Da venerdì 17 a domenica 19 aprile, il centro sportivo si trasforma in un'elegante sala banchetti dove va in scena "A Martinengo con gusto!" Al lavoro chef, gastronomi e pasticceri del paese e del circondario

InGruppo, la cena benefica è già a quota 500



Oltre 500 adesioni sono già pervenute alla sede del comitato organizzatore dell'evento promosso dai 16 chef stellati aderenti a InGruppo, che si svolgerà martedì 10 marzo, dalle 19.30, all'interno della Fiera di Bergamo.

Una manifestazione all'insegna della solidarietà, che si avvia a superare il successo della prima edizione e che quest'anno si avvale della collaborazione con il Rotary Club Bergamo.

Il ricavato della serata, che prevede anche una lotteria con tanti e prestigiosi premi in palio, andrà a sostegno di un progetto che darà vita alla Casa del Bambino, una nuova struttura del Centro d'Ospitalità e Formazione Paolo Belli – La Nuova Casa del Sole.

Il costo di partecipazione alla serata è di 55 euro. Per le ulteriori informazioni e prenotazioni: www.ingruppo-casadelbambino.it, cell. 331/9538130. I biglietti d'ingresso sono disponibili nella serata stessa e acquistabili anche alla cassa della Fiera.

Questi i ristoranti che partecipano a InGruppo e i patti che cucineranno in diretta nella speciale serata: A' Anteprema (Maccheroncini alla carbonara, verza e tartufo nero), Al Vigneto (Cannolo siciliano 2015), Antica Osteria dei Cameli (Ravioli di polenta e cotechino, spinaci e grana), Colleoni & Dell'Angelo (Insalata di rombo ai semi di senape e limone candito), Collina (Lachburger), Da Vittorio (Spinato di Gandino con baccalà mantecato, meringa al lime e ajo bianco),

Devero Ristorante (Patata soffice uovo e uova), Frosio (crocchette di lingue di merluzzo), Il Saraceno (Ricci-ola), La Caprese (Catalana di pesce azzurro), Lio Pellegrini (Lasagne), LoRo (Manzo nel giardino), Osteria della Brughiera (Sacher-torte 2015), Posta (Spuma di zabaione al Marsala, briciole di torta sbrisolona e gelato al marzapane), Roof Garden Restaurant (Bavarese al cioccolato bianco ivoire e cocco, cuore di lamponi, cialda croccante all'arancia), Villa Patrizia Ristorante (Calamaretti su spuma verde e pane nero tostato).

**Isola bergamasca, la cucina
tiene banco alla fiera del
libro**



Si è aperta all'insegna della cucina la nona edizione della Fiera del Libro dell'Isola Bergamasca, promossa da PromoIsola, in collaborazione con il Comune di Calusco d'Adda, il Sistema Bibliotecario Area Nord-Ovest, la Provincia di Bergamo, Ascom e Turismo Bergamo.

Il via alla manifestazione – che ha come tema “Il libro e/è la tua passione: arte, vita e cultura” – è stato dato nel pomeriggio di sabato 7 marzo da **Silvano Ravasio**, presidente PromoIsola, **Roberto Colleoni**, sindaco di Calusco d'Adda, **Massimo Cocchi**, assessore alla cultura di Calusco d'Adda e **Luigi Trigona**, direttore dell'Ascom e presidente Turismo

Bergamo.

È seguita la consegna del Premio in Memoria di Francesco Arrigoni, giunto alla sua IV edizione e promosso da PromoIsola in collaborazione con Ascom e Camera Commercio di Bergamo. Il premio, nato per rendere omaggio a Francesco Arrigoni, noto giornalista bergamasco del settore enogastronomico scomparso nel 2011, è stato attribuito quest'anno a **Camillo Rota** e **Loredana Vescovi** dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, eccellenza del territorio dell'Isola bergamasca. Il riconoscimento è stato consegnato dalla moglie di Arrigoni, Antonella.

A chiudere lo chef **Carlo Cracco**, intervistato da **Max Pavan**, giornalista di Bergamo Tv, ha presentato il suo ultimo libro "Dire fare brasare", edito da Rizzoli.

La Fiera, ospitata dal Comune di Calusco d'Adda, nel Centro Civico San Fedele (Chiesa Vecchia) prosegue fino al 15 marzo 2015.

**Anche Maria Acquaroli alla
cena benefica in fiera**



Due testimonial femminili della cucina made in Bergamo saranno le madrine della Festa di Beneficenza organizzata dai sedici ristoranti che aderiscono a InGruppo, martedì 10 marzo, alla Fiera di Bergamo. Hanno infatti garantito la propria partecipazione la blogger di cucina e organizzatrice di eventi Maria Acquaroli, recente concorrente del talent "Masterchef" su Sky, e Giuliana D'Ambrosio, l'amatissima

ristoratrice titolare dell'omonima osteria di via Broseta 58, in città.

Durante la serata, che ha come protagonisti i 16 piatti realizzati dagli chef, sarà effettuata una lotteria il cui ricavato andrà a sostegno di un progetto che creerà, all'interno della nuova struttura della Paolo Belli, una Casa del Bambino per iniziativa del Rotary Club Bergamo.

La serata prevede inoltre l'intrattenimento musicale offerto dalla "Bb band", gruppo composto da 17 professionisti bergamaschi e dal "mitico" DJ Albertino King Carrara. I vini in abbinamento ai piatti sono offerti dall'associazione Sette Terre