

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 fonda 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 pasticciere, 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 la tecnica, la manualità, che permette al pasticciere 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.

Made in Bergamo: I love ostrica alla Camera dei deputati con i wwworkers

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online, catering e degustazioni con protagoniste ostriche, crudités di mare e pescato di altissima qualità, fondato dall'imprenditore bergamasco Luca Nicoli, è stato selezionato per partecipare al Wworkers Camp, l'evento realizzato in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare Innovazione per presentare le storie di piccoli imprenditori, artigiani e contadini digitali che stanno reinterprestando il made in Italy grazie alle nuove tecnologie.

La presentazione fa parte del tour (RE)made in Italy promosso dalla job community Wworkers.it con il sostegno di Google, eBay, Edison, Mytaxi e la media partnership di Rainews24: un viaggio fisico e in rete per mostrare il made in Italy che nasce dalla tradizione ma sa migliorarsi con le nuove tecnologie che si concluderà dopo le tappe di Napoli, Torino e Firenze, con l'incontro alla Camera dei Deputati previsto per venerdì 14 dicembre alle ore 9.30 presso la Sala della Lupa.

A selezionare I love Ostrica richiedendone la partecipazione all'evento è stato Giampaolo Colletti, fondatore nel 2010 della community Wworkers.it che aggrega migliaia di lavoratori italiani della rete, nonché autore per Gruppo240re di "Wworkers: i nuovi lavoratori della rete" e per Hoepli di "Sei un Genio".

«Sono molto orgoglioso di essere stato selezionato per partecipare alla presentazione alla Camera dei Deputati e

spero di poter contribuire con la mia testimonianza a far sì che il nostro Paese possa essere sempre più pronto a rispondere alla sfida digitale – dice Luca Nicoli, fondatore di I love Ostrica – I love Ostrica, del resto, rappresenta una scommessa vinta: un business in cui in pochi all’inizio credevano ma che oggi ha reso Bergamo, la città in cui sono nato e in cui I love Ostrica ha sede, la capitale delle ostriche” “Se il Digital Economy and Society Index (DESI) elaborato dalla Commissione Europea collocava nel 2017 l’Italia al 25° posto su 28 in Europa vuol dire che di strada ne abbiamo ancora tanta da fare – aggiunge Nicoli – Ma se riusciremo a migliorarci, molte altre idee apparentemente impossibili come la mia potranno diventare realtà portando valore aggiunto al singolo imprenditore e all’intero sistema Paese».

Nel corso dell’evento, Nicoli presenterà quindi la sua I love Ostrica, realtà nata in seguito a una straordinaria passione personale per le ostriche e per il pesce crudo, iniziata dalle esperienze fatte da Nicoli, da giovanissimo, tra i banchi del pesce della GDO. Esperienze che gli hanno fatto scoprire un prodotto elegante e raffinato come l’ostrica di cui ha subito intuito le potenzialità. E unendo a un prodotto di qualità riconosciuta, le incredibili possibilità offerte dal digitale, Nicoli ha dato vita alla sua azienda, diventando uno dei massimi esperti di ostriche in Italia.

I love Ostrica, infatti, è una realtà che abbraccia il mondo del luxury fish e degli eventi a 360 gradi. Attraverso l’e-commerce si possono ordinare online prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e una trentina di tipologie diverse di ostriche, dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori accuratamente selezionati. L’ordine arriva quindi direttamente a casa o nella location indicata in tempi da record. Questo grazie alla partnership siglata con una delle più importanti

società logistiche del settore così da garantire sempre la massima freschezza del prodotto.

E non è tutto perché I love Ostrica è anche un punto di riferimento per eventi esclusivi – party, wedding catering, cene aziendali e a casa– con anche la possibilità di richiedere chef a domicilio e sushiman. Un'azienda che quindi ha saputo unire reale e virtuale, navigando sia online che offline. «Con un touch portiamo sulle tavole degli italiani i prodotti migliori dei mari e degli oceani. E dall'universo digitale riportiamo l'esperienza di I love Ostrica nella realtà con eventi indimenticabili. Il tutto, diffondendo la cultura di ciò che facciamo con il format delle Oyster Academy, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia. Perché tutto nasce dalla cultura. Anche e soprattutto l'innovazione» – conclude Nicoli, dimostrando come con competenza, ricerca, tradizione e innovazione, sia possibile reinterpretare mestieri tradizionali in chiave 2.0.

I LOVE OSTRICA nasce da La Piazzetta del Pesce, e-commerce e delivery di pesce di alta qualità per ristoranti e privati, realtà fondata nel 2007 da Luca Nicoli, oggi a tutti gli effetti leader nella distribuzione italiana di prodotti di lusso, in particolare ostriche. Considerate che nell'ultimo anno sono oltre 2.000.000 le ostriche distribuite in Italia. L'accurata selezione dei fornitori, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, è alla base dell'alta qualità di ogni prodotto che viene tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal momento in cui viene pescato fino alla consegna. Con I love Ostrica, il portale di lusso che si occupa di eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, le ostriche diventano vere protagoniste, portando all'attenzione di un pubblico curioso e selettivo un prodotto pregiato, tutto da scoprire.



I ristoranti di Curno omaggiano la polenta

A Curno ritorna “Ristocurno polenta e... 2.0”, la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei 12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria “del Tone”
Trattoria Taiocchi
Ristorante “Al Sorriso”
Ristorante La Meneghina
Ristorante Bettinelli
STEAK Restaurant

Al Galletto D'Oro
Al Bistrot forno con cucina
Ristorante Casanova
COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar
Pizzeria Ellemme
Pizzeria Da Carmine

Birra, tra moda e voglia di qualità

Birre strutturate, gustose, piuttosto alcoliche ma soprattutto artigianali. È questa la moda che negli ultimi tempi si sta diffondendo in Bergamasca. A solleticare i palati sono in particolare le bionde da degustazione che a tavola vengono abbinate al giusto piatto, dall'antipasto al dolce, alla stregua di un vino d'annata. Il consumo di birra nel nostro Paese ha segnato un aumento nel primo semestre del 2018 del 4 per cento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Anche il numero di produttori è cresciuto: nel 2017 il totale dei birrifici attivi in Italia è arrivato a quota 667 e quello delle beerfirm (*figure che producono birre all'interno di impianti non di proprietà*) ha raggiunto le 284 unità. "Sul territorio orobico tra birrifici e beerfirm sono presenti 25 attività che producono circa 25.000 ettolitri. Il prezzo di vendita della birra va dai 3,5 ai 5 euro il litro, per un ricavo totale di una quindicina di milioni di euro – illustra Giorgio Marconi, Unionbirrai Beer Taster e giudice birraio –. Le birre più ricercate sono quelle di Hammer, Elav, Valcavallina, Endorama, Hop Skin, Via Priula che ora è una beerfirm ma da ottobre aprirà il birrificio".

SI ABBINA COME IL VINO

A poco più di vent'anni dalla nascita del movimento della birra artigianale, l'attenzione verso queste bevande sta diventando sempre più forte. In particolare stanno facendo capolino le birre in abbinamento al cibo, sia in casa che nella ristorazione. "Non esistono regole infallibili per l'abbinamento – dice Alfonso Del Forno di Unionbirrai Beer Taster – Bisogna valutare la struttura e la persistenza del piatto. Queste due caratteristiche devono trovare equivalenza nella birra, dove vanno valutati il corpo, la complessità e la persistenza. Anche la speziatura e l'aromaticità devono essere paragonabili tra cibo e birra, per evitare che uno dei due prevalga sull'altro". "Nel caso di dessert – consiglia l'esperto – si possono abbinare birre a tendenza dolce che hanno aromaticità e struttura molto simili. Se a fine pasto ci viene voglia di abbinare una birra al dolce, possiamo divertirci ad esempio con una Stout o una Porter quando ci troviamo nel piatto una fetta di torta caprese o un tiramisù, oppure una Barley Wine con le paste di mandorla".

TRADIZIONE DELLE RICETTE E MODERNITÀ TECNOLOGICA

Chi ha fatto del binomio cibo e birra una filosofia di vita è il Birrifico Lemine, nato non a caso proprio all'interno di una gastronomia: la FLG Gastronomia Fumagalli, che dal 2003 a Almenno San Salvatore produce e distribuisce prodotti freschi della cucina Italiana. Nel 2014 il titolare Luca Fumagalli, dopo essersi cimentato nella preparazione casalinga di alcune ricette di birra (chi lo fa viene chiamato homebrewer) ha deciso di installare nei locali attigui alla gastronomia un impianto di produzione birra da 2,5 hl. "La realizzazione delle nostre birre avviene artigianalmente, secondo il metodo tradizionale tramite tino-caldaia e filtro trebbie – spiega – utilizziamo solo materie prime selezionate, acqua, malti, luppoli e lieviti di qualità, senza aggiunta di additivi o conservanti e senza nessun processo di filtrazione o pastorizzazione. Proprio come si fanno in casa, ma con attrezzature professionali".

A SARNICO I KIT FAI DA TE

A proposito di birre home made, c'è anche chi come Luca Colosio del Birrificio del Lago di Sarnico ha pensato di mettere in commercio kit per realizzare bevande fai-da-te "Da noi si trova tutto il necessario, materie prime, fermentatori, materiale inox, strumenti, libri, idee, due chiacchiere e se serve anche qualche suggerimento. Gli ingredienti fondamentali sono: acqua, malto, luppolo e lievito. Il kit costa qualche decina di euro".

LE BIRRE AGRICOLE

Ma se è vero che le birre artigianali e alcoliche spopolano, qualche produttore orobico preferisce andare in controtendenza e proporre bevande rinfrescanti e godibili per tutti i palati. È il caso del Birrificio Asta di Ardesio che propone una birra realizzata con materie prime coltivate in terra ardesiana dal proprietario dell'azienda agricola Prat di Bùs. "Il mercato della birra segue due direzioni – spiega Silvia Lodetti – quella da cui nasce la birra come bevanda fresca, leggera, dissetante e solitamente a bassa gradazione, e quella che fa il verso al vino, con birre molto strutturate, da degustazione, cariche di profumi e anche più pesanti. Noi abbiamo sposato la prima strada". "Il valore aggiunto della nostra birra – dice – è che, oltre a essere artigianale è agricola: infatti produciamo noi l'orzo che si trasforma in malto e abbiamo un pozzo di acqua di fonte. L'offerta prevede la bionda Valcanale, la rossa Montesecco, la Weizen Cacciamali e La Stagionale. C'è inoltre l'ambrata senza glutine Valzella".

SI MOLTIPLICANO LE MANIFESTAZIONI E I CORSI DEDICATI

La birra artigianale italiana sta diventando uno dei prodotti di traino anche nel settore del turismo legato ai piaceri della gola. Ne è un esempio la manifestazione nazionale "Birrifici Aperti" organizzata da FederBirra e patrocinata dal

Ministero dell'Agricoltura che lo scorso 15 e 16 settembre ha permesso a diversi locali lombardi di aprire le proprie porte per promuovere il Beer Tourism. E per chi desidera entrare a far parte dell'articolato universo delle bionde e diventare un vero e proprio mastro birraio, il Beerghem-Birreria Via Priula di Bergamo sta organizzando un corso di degustazione birra di primo livello targato Unionbirrai che si concluderà il 28 novembre.

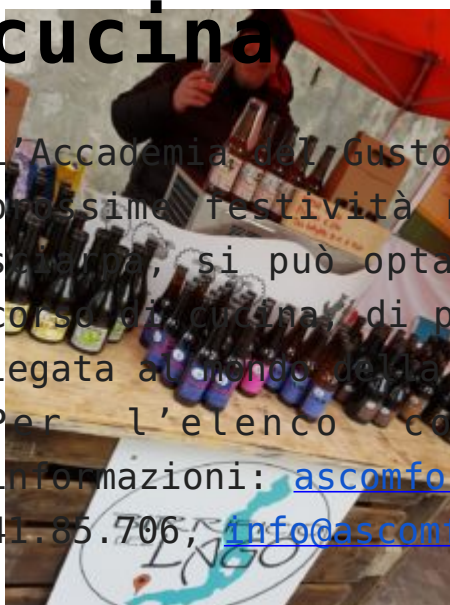


da sin, Giorgio Marconi, Luca Fumagalli, Luca Colosio

A Natale regala un corso di cucina

L'Accademia del Gusto propone pacchetti regalo in vista delle prossime festività natalizie. Per non regalare la solita spugna, si può optare su un'idea originale e creativa: un corso di cucina di pasticceria o di ogni tipologia formativa legata al mondo della gastronomia.

Per l'elenco completo dei corsi e tutte le informazioni: ascomformazione.it/accademia-del-gusto/ tel. 035 41.85.706, info@ascomformazione.it



Gourmarte premia le eccellenze del territorio

Sandra Midali del ristorante K2 di Foppolo ha ricevuto il premio alla carriera all'interno della manifestazione Gourmarte, che si è svolta alla Fiera di Bergamo lo scorso fine settimana. Il riconoscimento è stato consegnato dalla presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, per il lavoro portato avanti in valle brembana in tema di sviluppo turistico. Pioniera dell'imprenditoria al femminile, è ai fornelli da più di 50 anni, operando per lo più dietro le quinte nella massima discrezione.

Insieme ad Alessandra Midali accompagnata dalla figlia Gabriella, a Gourmarte è stato premiato, in collaborazione con il Gustavo di Elio Ghisalberti e L'Eco di Bergamo, anche il giovane pasticciere Matteo Manzotti come "Giovane under 30 dell'anno", che proprio durante la fiera dedicata all'enogastronomia ha presentato un prodotto innovativo, ideato e già brevettato, il tiramisushi, un tiramisù scomposto e confezionato in otto piccole porzioni con roll di pan di Spagna e mousse al mascarpone accompagnato da un vasetto di bagna al caffè e le irrinunciabili bacchette per mangiarlo in compagnia. Matteo Manzotti gestisce il Caffè Milano a Treviglio, insieme alla sorella Francesca.

Altri riconoscimenti sono andati all'apicoltore Walter Volpi di Adrara San Rocco per il prodotto dell'anno, il miele di millefiori di alta montagna; ai fratelli Cornolti dell'azienda Cor-Market di Sorisole, che sono stati eletti bottega dell'anno; a Gustavo Vandsberg del ristorante Gù di Bergamo come novità dell'anno; al vignaiolo Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia di Villa d'Almé, che si è aggiudicato il premio come vino dell'anno grazie al Bergamasca IGT 2015 "Il Drago di Santa Brigida"; al pizzaiolo Ian Spampatti del ristorante La

Lanterna di Dorga come miglior pizza dell'anno; alla famiglia Cristini del ristorante Tre Noci di Spirano come miglior piatto della tradizione 2018 (trippa in umido con carciofi); a Stefano Gelmi e Stefano Arrigoni del ristorante La Brughiera di Villa d'Almè per il piatto dell'anno (zuppa toscana di coratella di agnello da latte, tataki di capriolo al pesto di pistacchi, tè matcha e wasabi) ed infine Mario Cornali e Giovanni Beretta del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo per la categoria Pranzo dell'anno grazie al "Lucioperca in olio di cottura con menta e lime candito; dentro il bosco; lumache, ceci e prezzemolo; agrumeto.



Il Natale del cuoco in ricordo del presidente Roberto Benussi

E' stata una serata diversa dalle solite, nella quale hanno prevalso le emozioni e i ricordi del presidente Roberto Benussi, recentemente scomparso a causa di una breve malattia.

Parole toccanti e ricche di affetto hanno scandito la serata, cui hanno preso parte più di 300 ospiti tra chef, amici e sponsor.

Il vicepresidente Fabrizio Kamer ha sottolineato come "quella di quest'anno è l'edizione più difficile. Siamo andati avanti perché sappiamo che questa era la volontà di Roberto ed era il suo desiderio. In questi giorni abbiamo ricevuto centinaia di attestati di stima, arrivati in federazione dal mondo dei cuochi. Un'ulteriore dimostrazione di come la forza e gli insegnamenti, che ci ha dato Roberto negli anni della presidenza, rimarranno vivi in tutti noi".

Per ricordare il presidente è stato deciso di devolvere in beneficenza parte del ricavato della lotteria per la ricerca contro il cancro. Dopo aver ringraziato la famiglia e il figlio presenti in sala, anche il presidente nazionale dei cuochi, Rocco Pozzulo, ha ricordato Roberto come compagno di avventure che si dava da fare quotidianamente sul territorio, senza mai trascurare la formazione degli allievi. "Se ne va un pezzo importante di storia e un grande uomo" – ha concluso Pozzulo. Emozionante anche l'intervento del presidente regionale e amico di Roberto Benussi, Carlo Cranchi "Sono sicuro che l'associazione dei cuochi bergamaschi crescerà in memoria di Roberto, che per me è stato come un fratello e a cui veramente tutti volevano bene".

Il programma culinario ha visto la partecipazione degli chef

Philippe Léveille del Miramonti L'Altro e di Giancarlo Morelli del Pomiroeu e degli allievi della scuola alberghiera di San Pellegrino.

Durante la serata è stata celebrata anche la vittoria di Francesco Gotti e della nazionale italiana cuochi (Nic) che ha concluso in Lussemburgo la Culinary World Cup con un ricchissimo medagliere: oro e argento con la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane, oltre ad una serie di altri prestigiosi premi nelle diverse categorie.

Sullo sfondo la casacca del presidente Roberto Benussi.







Artisti del panettone: L'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia ingolosisce Milano

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce

natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro Iginio Massari, Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana e Maurizio Bonanomi, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea Tortora dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi Biasetto, mentre a Torino si incontra Fabrizio Galla. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di Gino Fabbri a Bologna e Paolo Sacchetti a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso Pepe e Sal De Riso e il lucano Vincenzo Tiri.

I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell'evento, disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il Panettone al Cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossible per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora

Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di Gazzagolosa e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito

un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su destinationgusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione enogastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Comprital, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugina, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: Cook (il mensile food del Corriere della Sera), La Gazzetta dello Sport, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di MN Holding

Biglietti: 8 euro (disponibili anche con prevendita online), Palazzo dei Giureconsulti (Piazza dei Mercanti, 2)

Contatti: www.artistidelpanettone.it
[facebook.com/artistidelpanettone](https://www.facebook.com/artistidelpanettone) Instagram:

L'enogastronomia traina il turismo internazionale

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non mancano i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell'ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l'Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d'Italia.

Nell'indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l'82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare – secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell'associazione da lui rappresentata per offrire quanto più

possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.

L'alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell'omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l'happy hour

benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all'Istituto Sant'Alessandro da "L'Essenza – Alimentiamo il Benessere", associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto "Noi col Fiocco Rosa", dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l'esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l'occasione cucinerà ravioli di farina integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)