

# Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani,

che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante  
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG  
Telefono: 035 541633

---

## **Voglia di Francia: la "Locanda della Corte" porta Parigi ad Alzano**

"Tous les matins il achetait son p'tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas" cantava Joe Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L'amore per la Francia, il desiderio del "goût de France" e la voglia di un tuffo nell'oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla "Locanda della Corte" ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall'ambiente accogliente invita tutti i francofili e chi vuole assaggiare un po' di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

"Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all'iniziativa dell'Institut Français 'Goût de France'. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat", racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest'iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email [info@locandadellacorte.it](mailto:info@locandadellacorte.it)



# Vi presenta:

## Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne  
Zuppa di Cipolle  
Tagliere Misto di Formaggi Francesi  
Fondant au Chocolat  
Champagne Delamotte

*80 euro per persona*  
*incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone*

#GoutDeFrance #GoodFrance  [goodfrance.com](http://goodfrance.com)











GERMAIN  
CROTTIN DE  
CHÈVRE  
- FRANCE -  
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS

GERMAIN  
CROTTIN DE  
CHÈVRE  
- FRANCE -  
FROMAGERIE GERMAIN - 52190 LE MONTSAUGEONNAIS







---

# Non la solita merenda

I bambini in sovrappeso sono sempre più numerosi tanto che l'Organizzazione mondiale della sanità ha lanciato un allarme. Colpa delle troppe merendine confezionate e dei cibi grassi, insieme alla tendenza a muoversi poco e a preferire tv, tablet e videogiochi allo sport all'aria aperta.

Abituare i bambini a portare a scuola uno snack preparato a casa è una buona abitudine per la loro salute. Certo le merendine pronte sono comode, veloci e molto golose per i bambini, ma si possono realizzare a casa ricette veloci e altrettanto appetitose, che assicurano il giusto fabbisogno e non si trasformano in chili di troppo. Ve ne proponiamo cinque, una per ogni giorno di scuola, facili da preparare, colorate, gustosissime e perfette come spuntino di metà mattina.

E il sabato? Frutta fresca, meglio se di stagione.

## Mini cornetti di pane al prosciutto

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



*Ingredienti per 8 porzioni*

- confezione da 240 g di pasta da pizza pronta
- 80 g di prosciutto cotto magro
- 30 g di Grana Padano
- farina

*come si preparano*

Srotolate la pasta da pizza, disponetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con un matterello. Tagliatela in 8 spicchi con un rotella tagliapasta o un coltello affilato, praticate un taglietto al centro della base dei triangoli.

Disponete il prosciutto e una scaglietta di Grana Padano verso la base del triangolo e arrotolate la pasta intorno al ripieno partendo dalla base stessa. Inumidite leggermente la punta con una goccia di acqua e fatela aderire alla pasta sottostante.

Incurvate leggermente le punte dei cornetti, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti o fino a quando risultano dorati. Lasciateli raffreddare prima di servire. Si possono conservare in frigo e in freezer

# Gnocco "fritto" light

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



## *Ingredienti per 3 porzioni*

- 250 g di farina
- 1/2 bustina (8 g) di lievito istantaneo per torte salate
- 7 cl di latte
- olio extravergine di oliva
- sale

## *Come si prepara*

1. Riunite in una ciotola la farina con il lievito, due cucchiaini d'olio, il latte, un pizzico di sale e, mentre impastate con le dita, versate a filo 0,7 decilitri di acqua.
2. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto



omogeneo e dividete il composto in palline della grandezza di un'albicocca. Schiacciate i pezzi di pasta con le mani fino a ottenere dischetti di uno spessore di mezzo centimetro circa.

3. Preriscaldate il forno a 200°. Trasferite gli gnocchi in una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli per circa 10 minuti. Servite gli gnocchi tiepidi o freddi tagliati a metà e farciti a piacere con prosciutto, formaggio, marmellata o addirittura di crema alle nocciole e cioccolato. Si possono preparare in quantità e surgelare già cotti.

## Finti gelati di banana e cioccolato

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 5 min



*Ingredienti per 4 gelati*

- 2 banane
- 200 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di codette colorate o di mompariglia (confettini colorati)
- 2 cucchiaini di granella di nocciole o di noci tritate

### *Come si preparano*

1. Sbucciate le banane, tagliatele in 4 tronchetti e infilate ciascun pezzo su uno stecco da gelato (oppure su forchettine di legno). Mettete le codette o la granella di nocciole (oppure noci o pistacchi) in due ciotole separate.
2. Trasferite le gocce di cioccolato in una ciotola di ceramica e fatele fondere al microonde a 300 W di potenza per due o tre minuti, oppure fatele fondere a bagnomaria. Mescolate il cioccolato per renderlo omogeneo e immergete i tronchetti di banana in modo da ricoprirli completamente.
3. Rotolate 4 gelati negli zuccherini e altri 4 nella granella di nocciole. Appoggiateli su un vassoio ricoperto di carta da forno e fateli raffreddare in freezer per circa 5 minuti, finché il cioccolato si sarà rappreso. Si possono conservare in frigorifero.

## **Yogurt con frutta, cereali e miele**

Tempo di preparazione: 10 min



### *Ingredienti per 2 porzioni*

- 2 vasetti da 125 g di yogurt intero naturale
- mezza banana
- 60 g di mirtilli
- 60 g di lamponi
- 20 g di muesli
- 20 g di corn flakes (oppure riso soffiato)
- 1 cucchiaino e mezzo di miele vergine integrale di acacia
- mezzo limone

### **Come si preparano**

1. Sbucciate la banana, tagliatela in 4 nel senso della lunghezza e poi a tocchetti e bagnatela con il succo di

limone per evitare che annerisca.

2. Sciacquate delicatamente i lamponi e i mirtilli e asciugateli con carta da cucina. Scolate la banana e mescolatela con gli altri frutti. Riunite lo yogurt in una ciotola e addolcitetelo con il miele.
3. La ricetta originale prevede di disporre uno strato di frutta in due bicchieri o ciotole, aggiungerne uno di muesli, uno di yogurt e uno di corn flakes e di unire la frutta e lo yogurt rimasto. Dovendolo portare a scuola, noi consigliamo di disporre lo yogurt in un vasetto con il coperchio e di riporre la frutta e il muesli in un contenitore a parte.

### **Crostatine alla confettura di mirtilli**

tempo di preparazione: 20 min

tempo di cottura: 25 min



*Ingredienti per 6 persone*

- 300 g di farina
- 200 g di confettura di mirtilli senza zucchero aggiunto



- 90 g di olio di riso o di semi
- 90 g di zucchero
- zucchero a velo
- 3 tuorli
- 3-4 cucchiaini di succo di mela o di arancia

### *Come si preparano*

1. Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, i tuorli e frullate fino alla formazione di un composto a briciole. Con l'apparecchio in movimento unite due-tre cucchiaini di acqua e, nel momento in cui si forma una palla di pasta omogenea, spegnete.
2. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per 30 minuti in frigo (in questo modo risulta più morbida e non si ritira durante la cottura). Dividetela poi in sei porzioni e stendete ognuna in una sfoglia dello spessore di pochi millimetri. Rivestite il fondo e i bordi di sei stampini da crostatina e tagliate via la pasta eccedente.
3. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, mescolate la marmellata con il succo di frutta e suddividetela negli stampi. Impastate nuovamente i ritagli di pasta e formate dei cordoncini da incrociare sopra la marmellata. Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti e lasciatele raffreddare completamente prima di servirle spolverizzate di zucchero al velo. Si conservano in un barattolo a chiusura ermetica o avvolte in carta stagnola per 3-4 giorni. Potete preparare una dose maggiore di pasta frolla all'olio e surgelarla per poi lasciarla scongelare in frigorifero quando serve.

**Le ricette sono tratte dal "Grande Cucchiaino d'Argento" pubblicato da Editoriale Domus**

**Roberta Zanardini (biologa-nutrizionista): “Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 a 250 chilocalorie”**



L'incognita della merenda a scuola perseguita molti genitori di bambini che iniziano le scuole primarie. La scelta dello spuntino giusto diventa complicata perché la colazione spesso è non adeguata o assente e questo ha fra i molti esiti quello di ribaltare il piano alimentare giornaliero, nonché di essere uno dei principali fattori di rischio per l'obesità infantile. Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 kcal in 1^ fino a 250 kcal in 5^.

Cosa fare quindi? Scelgo una merenda equilibrata e gustosa: una ciotolina di frutti di bosco o uno yogurt, anche da bere per essere più pratici. Oppure una fetta di torta preparata la domenica, l'intramontabile pane e cioccolato fondente (>70%) e una volta ogni tanto pane e affettato.

Se invece opto per l'alternativa rapida e facile, una merenda confezionata e modaiola, attenzione all'etichetta, evitate olio di palma e olio di cocco, conservanti, coloranti, aromi, sale e zuccheri aggiunti, tutto molto saporito ma con scarso valore nutrizionale.

Lo sapevate che il miglior strumento educativo, anche in

nutrizione, è l'esempio? Mamma e papà partiamo con una cena non tardiva, leggera e digeribile e poi, dopo un bel sonno riposante, mostrate ai vostri figli che la sveglia non è poi così tremenda se ad aspettarci c'è una ottima colazione.

---

## Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone "Marzo di gran gusto", quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo "Buono come il pane" che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le "Bollicine", dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al "Il piacere del caffè e non solo" al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 "Gelato per sempre" alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la "Cena del quinto quarto" in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: [www.slowfoodbassabg.it](http://www.slowfoodbassabg.it)



## MARZO DI GRAN GUSTO

**4** INCONTRI RAVVICINATI  
CON IL PANE, IL VINO,  
IL CAFFÈ E IL GELATO

### "BUONO COME IL PANE"

**Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30**

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...  
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione  
Prenotazioni: 340 7735115 • [prenotazioneventisfasbg@email.it](mailto:prenotazioneventisfasbg@email.it)  
**Quota partecipazione 10 € • Posti limitati**

### "BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

**Giov 14 Marzo • ore 21,00**

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare  
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar  
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • [prenotazioneventisfasbg@email.it](mailto:prenotazioneventisfasbg@email.it)  
**Quota partecipazione 15 € • Posti limitati**

### "IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

**Sab 23 Marzo • ore 15,00**

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato  
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva  
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • [prenotazioneventisfasbg@email.it](mailto:prenotazioneventisfasbg@email.it)  
**Quota partecipazione 10 € • Posti limitati**

### "GELATO... SEMPRE"

**Mer 27 Marzo • ore 21,00**

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza  
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI  
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • [prenotazioneventisfasbg@email.it](mailto:prenotazioneventisfasbg@email.it)  
**Quota partecipazione 10 € • Posti limitati**



### Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga  
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella  
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • [prenotazioneventisfasbg@email.it](mailto:prenotazioneventisfasbg@email.it)  
**Info e menu sul sito: [www.slowfoodbassabg.it](http://www.slowfoodbassabg.it)**



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: [www.slowfoodbassabg.it](http://www.slowfoodbassabg.it)

# I formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco

Quest'anno, in occasione di FORME, Bergamo ospiterà i World Cheese Awards, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere



bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria entro il 18 marzo 2019 direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it)

o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili. La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30 Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG).

**FORME**  
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI



**ONAF** Delegazione di Bergamo, **FORME**  
e **Comune di Romano di Lombardia**  
hanno il piacere di invitarVi all'incontro

# I FORMAGGI DEI MONDIALI: IL MEDAGLIERE BERGAMASCO



**Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30**  
**Rocca viscontea - Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)**



Quest'anno, in occasione di **FORME**, Bergamo ospiterà i **WORLD CHEESE AWARDS**, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.



La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria **entro il 18 marzo 2019** direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al **3392334029**, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Con il contributo di



Con il supporto e il patrocinio



Partner tecnico



Media Partner



Organizzazione



---

# Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle

associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

“È una delle più importanti manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio” ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

“Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e ‘sfruttare’ per farci conoscere e ammirare” ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall’industria, al turismo, dall’artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all’agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell’iniziativa e per le sue ricadute sull’economia del nostro territorio”.

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: “Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l’aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese”.

## **I numeri della Lombardia**

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l’Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:



- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
  - 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
  - 580 mila vacche;
  - 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
  - 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.
- 

## **A Brescia gli chef si trasferiscono al museo**

Il Museo di Santa Giulia di Brescia ospita sei grandi chef per incontri ravvicinati tra arte e cibo. L'iniziativa è promossa da Fondazione Brescia Musei e Comune, nell'ambito di East Lombardy. Il primo incontro è martedì 26 febbraio con Vittorio Fusari, chef del Balzer di Bergamo e si intitola «Tramandare ricette di felicità»: cultura nomade e cultura stanziale saranno il tema della conversazione, partendo dall'idea del monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere. Si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di Enrica Senini raccolti nel progetto wAnders. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il 5 marzo toccherà a Roberto Abbadati, chef freelance; il 12 marzo sarà protagonista Philippe Léveillé del Miramonti l'altro; il 19 marzo Michele Valotti; il 26 Roberto Camanini di Lido 84; il 2 aprile Laura Mascherpa di Nonna Dori.

Al termine, sarà offerto l'aperitivo grazie a Strada del Vino Colli Longobardi, Strada del vino dei sapori del Garda, Strada del Franciacorta.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno presso la White room del

Museo di Santa Giulia alle ore 18 con ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria (tel. 0302977833-834; santagiulia@bresciamusei.com) fino a esaurimento posti disponibili.

Solo in occasione dell'incontro del 5 marzo con lo chef Roberto Abbadati si richiede, oltre alla prenotazione obbligatoria, un contributo di 10 € a persona.

## **Gli incontri di marzo e aprile**

### **martedì 5 marzo**

Professionista dell'ospitalità sartoriale

**Roberto Abbadati**, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

### **martedì 12 marzo**

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

**Philippe Léveillé**, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

### **martedì 19 marzo**

Il tesoro dietro l'angolo

**Michele Valotti**, *chef* de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

### **martedì 26 marzo**

Erudito poeta del gusto

**Riccardo Camanini**, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

### **martedì 2 aprile**

Tradizione trasgressione

**Laura Mascherpa**, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

---

# Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).

---

# Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi

oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUIH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.



La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la pasticceria Balzer, on line su [shop.balzer.it](http://shop.balzer.it) o [www.balzer.it](http://www.balzer.it) oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

---

## **Ritorna Caccia in cucina: un mese dedicato ai piatti di selvaggina**

Ritorna a Bergamo dal 25 febbraio al 24 marzo 2019 'Caccia in cucina' la rassegna gastronomica dedicata alle carni selvatiche. La manifestazione è promossa da Ascom Bergamo Gruppo Ristoratori in collaborazione con Anuum e ha l'obiettivo di recuperare la tradizione gastronomica venatoria. Per un mese 15 tra ristoranti, osterie e trattorie sparsi tra la città e la provincia caratterizzeranno la loro proposta in carta con piatti di selvaggina.

Questa è la XVII<sup>a</sup> edizione, un traguardo che fa capire come l'evento sia ormai un appuntamento consolidato e apprezzato sia dai ristoratori che dal pubblico. In Bergamasca la tradizione venatoria è radicata e i piatti di cacciagione continuano ad essere apprezzati, anche dai giovani.

I ristoranti aderenti:

In Città

Il Pianone

via al Pianone 21 – Bergamo

tel. 035 216016

info@ilpianone.it

chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

- Tortelli di capriolo in crema di taleggio di grotta con mandorle sfogliate e gocce del suo fondo
- Filetto di cervo in panatura di frutti secchi

In provincia

Albergo Ristorante della Torre

piazza C. Cavour 26/28 – Trescore Balneario

tel. 035 941365

diego.pavesi@albergotorre.it

chiuso lunedì e domenica sera

- Tortelloni con la fagianella ai profumi del bosco
- Costoletta di cervo al ginepro con mousse di castagne

Albergo Ristorante Quadrifoglio

via D. Alighieri 780

Urgnano – Fraz. Basella

tel. 035 894696

info@hotelquadrifoglio.it

- Tagliatelle all'uovo (pasta fresca) al salmì di lepre
- Polpa scelta di cinghiale con funghi porcini e polenta

Corona

via San Rocco 8 – Branzi

tel. 0345 71042

hotelcorona@valbrembanaweb.com

chiuso martedì e mercoledì

- Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
- Cervo alle erbe aromatiche e castagne con polenta taragna

Da Pacio

via Giuseppe Verdi 21 – Spinone al Lago

tel. 035 810037

info@ristorantedapacio.it

chiuso le sere di martedì e mercoledì

- Bis o tris di selvaggina con polenta taragna e /o funghi

porcini

- Pasta fresca fatta in casa con ragù di selvaggina

Da Tandy

via 8 marzo 15 – Ponteranica

tel. 3331744516

tandyristorante@gmail.com

chiuso mercoledì

- Straccetti di pasta fresca al timo con ragù di fagianella
- Bocconcini di cinghiale alle olive

Trattoria del Moro

via Castello 42 – Ponteranica

tel. 035 573383

info@trattoriadelmoro.com

chiuso lunedì

- Foaide al ragù di lepre
- Cinghiale con verdure e polenta

Hotel Ristorante Ambra

via L. Querena 22 – Clusone

tel. 0346 21314

info@hotellambracclusone.com

sempre aperti

- Bocconcini di capriolo in umido profumati ai porcini con polenta di rostrato rosso
- Tortelli di cinghiale al Valcalepio con scaglie di formaggio di monte

Isola Zio Bruno

via Serio 24 – Albino

tel. 035 751687

info@ristoranteisolaziobruno.com

chiuso lunedì

- Risotto mantecato, con pernice rossa al profumo di tartufo
- Cinghiale stufato al vino bianco con polenta e trifolata di funghi

La trattoria del Brugo

località Burro snc – Alzano Lombardo

tel. 327 1503032

info@trattoriadelbrugo.it

chiuso lunedì, martedì e mercoledì

- Bocconcini di cervo in salmì
- Pappardelle al ragù di cinghiale

Locanda della Corte

via G. Mazzini 72 – Alzano Lombardo

tel. 035 513007

info@locandadellacorte.it

aperto da martedì a sabato la sera

domenica a pranzo – lunedì chiuso

- Foiade al ragù d'anatra e funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta rustica

Osteria Ol Pustesi

via Giovanni Scotti 1

Viadanica

tel. 035 928515

osteria.olpustesi@gmail.com

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Brasato di cinghiale con polenta

Ristorante da Gianni

via Tiolo 37 – Zogno

tel. 0345 91093

hotel@albergodagianni.com

chiuso lunedì

- Tagliatella saracena al ragù di lepre
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna

Ristorante Gromo

via Papa Giovanni XXIII – Gromo

tel. 0346 41119

hotel.gromo@alice.it

chiuso mercoledì



- Ravioli al sugo di capriolo/fettuccine sugo selvaggina
- Bocconcini di capriolo/lepre in salmì

Trattoria Bolognini

via Divisione Alpina Tridentina 11 – Mapello

tel. 035 908173

[info@trattoriabolognini.it](mailto:info@trattoriabolognini.it)

chiuso martedì

- Tagliatelle al ragù di cinghiale
- Bocconcini di cervo in salmì con sformato di mais