

Voci del Mare, 25 anni di ristorazione “formato famiglia”

I fratelli Maria Cristina e Vincenzo Amato hanno aperto il locale di via San Bernardino appena ventenni e festeggeranno il traguardo con una ristrutturazione. Tra le iniziative che propongono, servizio a domicilio, menù baby e il gratta e vinci che regala sconti e consumazioni

I ristoratori portano in tavola l'arte di Malevič

Kazimir Malevič stimola la creatività dei ristoratori bergamaschi. Sono infatti otto i locali – cinque in città e tre in provincia – che da oggi fino a gennaio propongono nei loro menù piatti ispirati alla tradizione russa, in omaggio alla retrospettiva sul grande artista che la GAMEC – Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo ospita fino al 17 gennaio.

Le proposte comprendono piatti della tradizione russa rivisitati, menù ispirati alle opere dell'artista e impiattamenti originali.

L'iniziativa rientra nel progetto Tutti Pazzi Per Malevič, promosso dai Servizi Educativi della GAMEC con l'obiettivo di costruire una rete di collaborazioni tra istituzioni, associazioni, enti della Città e della provincia di Bergamo, a cui partecipano Ascom e Confesercenti.

La retrospettiva dedicata al pittore russo è curata da Evgenija Petrova, vice direttore del Museo Russo di Stato di San Pietroburgo, e da Giacinto Di Pietrantonio, direttore della GAMEC. È coprodotta dalla GAMEC e da GAmM – Giunti Arte mostre musei, in collaborazione con il Museo Russo di Stato di San Pietroburgo.

Il percorso espositivo copre 30 anni della produzione artistica di Malevič, dalle prime opere simboliste ai capolavori del periodo suprematista; dalla produzione legata al design e all'architettura ai bozzetti per costumi teatrali, fino ai lavori realizzati negli ultimi anni di vita. A queste si aggiungono lavori di importanti artisti russi di inizio Novecento, documenti e filmati relativi al periodo storico di riferimento.

Questi i ristoranti aderenti

In città

- Enoteca Zanini Osteria – via Borgo Santa Caterina, 90/A
- Gennaro e Pia – via Borgo Palazzo, 419
- I sapori... di terra e mare – via Pitentino, 16
- Da Mimmo – via Colleoni, 14
- Mimì, la casa dei sapori – via Colleoni, 26

E in provincia

- La corte del Noce – via Biffi, 8 – Villa d'Adda
- Sorriso – via Enea Talpino, 79 – Selvino
- Da Nano – via Pietro Cagnoni, 45 – Foresto Sparso

Per informazioni sulla mostra e sulle proposte dei ristoratori: www.mostramalevic.it

Al Vigneto, i profumi d'autunno sposano il Franciacorta



La cucina stellata del ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte (Bg) fa sposare i profumi d'autunno con i vini Franciacorta dell'azienda La Montina di Monticelli Brusati in una serata a tema

in programma giovedì primo ottobre.

Ecco il menù

- Insalatina di porcini e ovuli, crema all'arancia e mandorle tostate
- Lasagnetta di funghi porcini con fonduta di taleggio e piccadilly canditi
- Strozzapreti di pasta fresca con finferli al basilico, nocciole e mirtilli
- Carosello di funghi porcini con polenta morbida
- Friandises
- Cremoso di uva, spuma di banana e gelato al pistacchio

Il costo è di 55 euro a persona, bevande incluse

www.alvigneto.it

Locanda della Corte, serata speciale con il risotto da premio



Due eventi in uno. Giovedì 17 settembre La Locanda della Corte di Alzano festeggia il nono compleanno e la [vittoria ottenuta con il proprio risotto al Trofeo Salera](#).

Il menù ruota attorno alla ricetta che ha conquistato la giuria di esperti lo scorso 7 settembre, tra la ventina di proposte presentate da chef provenienti dalla Lombardia e dal resto d'Italia.

- Entrée – Cappella di Porcino arrostita nelle foglie di vite
- Specialità della Serata – Risotto 1° Classificato al Trofeo Salera – Risotto mantecato alle Bollicine Franciacorta con Carbonada di Bue al Barolo e Crema di Strachitunt
- Assaggio di Formaggio Stravecchio ValBrembana
- Dessert – Novità a sorpresa dello chef pasticciere
- Brindisi con i Locandieri

Il prezzo è di 38 euro (vini esclusi scelti alla carta su consiglio del sommelier)

È richiesta la prenotazione (tel. 035 513007 – info@locandadellacorte.it)

I novant'anni di Mimmo e quel locale comprato in un quarto d'ora

Il compleanno del fondatore del ristorante di Città alta, aperto nel 1956. «Bergamo era un tesoro nascosto, ora arriva gente da tutto il mondo».

Nembro, chiude il ristorante “del manichino”

In divisa da cameriere il testimonial del Coq d'Or è stato un punto di riferimento sulla provinciale della Valle Seriana. Ora i titolari vanno in pensione. E lui? «Lo teniamo sul terrazzo!»

Songavazzo, debutta la festa dei birrifici artigianali

Tre giorni tra spine e cucina nella “Baitenda” del ristorante La Baitella

Ol Colabiol, a luglio cena di pesce a prezzo promozionale



Per sentirsi al mare anche in città il ristorante pizzeria Ol Colabiol di Verdello propone per tutto il mese di luglio una promozione per una cena a base di pesce.

L'offerta comprende uno stuzzichino d'apertura, carpaccio di

spada affumicato con pomodorini e olive nere e gran fritto di calamari, gamberi, sarde e acquadelle. Il tutto accompagnato da vino, acqua e caffè. Il costo è di 20 euro (anziché 33). Se si aggiunge un sorbetto o un gelato il prezzo è 23 euro.

L'offerta è valida tutte le sere solo su prenotazione (tel. 035 4873109).

Il ristorante è in piazza monsignor Chiodi al numero 1. È ospitato in quello che anticamente era uno "stall", una struttura rurale da cui prende il nome. Lo conduce Raniero Ubbiali che in cucina ha collezionato esperienze stellate e nel 2010 ha scelto di aprire un locale suo nella casa abitata da generazioni dalla sua famiglia.

Zim, l'albanese che abbatte le frontiere con la cucina

Dall'odissea in gommone ad un ristorante tutto suo a Grumello del Monte, Gezim Prekaj ha vinto i pregiudizi con pizze e piatti di mare

Gina, sessant'anni di ristorazione e nessuna voglia

di smettere

A ottant'anni la fondatrice del locale di Seriate è ancora la prima a mettersi al lavoro: «È la mia vita, alle vacanze ci penserò». Ha servito più generazioni seguendo l'evoluzione dei gusti.

«Oggi è il pesce che va di più»