

# Ingruppo, donati 16.500 euro alla Casa del Bambino

Consegnata la somma raccolta con la cena benefica promossa in fiera dai 16 ristoratori del circuito. Sosterrà la creazione di una struttura del centro di ospitalità e formazione della  
Paolo Belli

---

## La Grecia che si... magna

Il panorama dei ristoranti etnici della Bergamasca si è arricchito recentemente di nuove presenze e nuovi sapori. Ai locali cinesi, giapponesi, indiani, thailandesi, brasiliani, messicani, solo per citare i più conosciuti presenti da tempo sul territorio, si infatti aggiunta una proposta greca, che oggi si può trovare in città al Cafe Egeo in via Masone e al fast food Odissea in via Previtali.

Per sperimentare una pausa pranzo diversa dal solito abbiamo fatto tappa in quest'ultimo. È aperto dalla fine di luglio e si definisce fast food, anche se l'ambiente e il servizio sono "da ristorante", con due sobrie salette da 45/50 posti ciascuna, una delle quali, che nella bella stagione costituisce il dehors, è stata recentemente ristrutturata ed abbellita.



L'iniziativa è di **Kola Arben**, 46 anni, di origini greche, in Italia da 23 anni e proveniente da un settore diverso rispetto alla ristorazione. «Sapevo che a Bergamo non c'era un ristorante greco – racconta il titolare del locale –, conoscevo un cuoco del

mio paese e siamo partiti per questa avventura che per il momento ci sta dando delle buone soddisfazioni al punto che presto introdurremo altre novità, come la consegna a domicilio, la pasta greca, il riso greco e il pesce fritto».

Le materie prime sono strettamente di origine greca (esiste un centro di distribuzione a Bologna), mentre la clientela è molto variegata. Si va dai membri della comunità greca residenti a Bergamo alle persone che hanno trascorso vacanze in Grecia per arrivare agli studenti del vicino polo universitario e del Liceo Aeronautico. In effetti molti piatti si prestano anche al consumo tipo street food e quindi vanno bene per gli studenti, ma anche per chi non ha molto tempo e deve tenere d'occhio la spesa o semplicemente per chi vuole variare la pausa pranzo o trascorrere una serata diversa. La lista è molto ampia e ben illustrata con la fotografia e l'indicazione degli ingredienti per ciascun piatto, oltre naturalmente al prezzo, che nella media si può considerare contenuto.

Impossibile qui fare l'elenco di tutte le pietanze, che sono molte. Ci limitiamo quindi a ricordare quello che abbiamo assaggiato e alcuni dei riferimenti fondamentali. Si parte dalla pita che è il pane greco di forma circolare, tipo piadina, se vogliamo, ma leggermente più spesso e morbido. Arrotolata a cono, la pita accoglie i gyros, una sorta di kebab ma fatti con un solo tipo di carne, a scelta tra il maiale e il pollo, ai quali si aggiungono pomodoro fresco, patatine, cipolla e salsa tzatziki che è a base di yogurt,

cetrioli e aglio. Poi ci sono gli spiedini – souvlaki – che possono essere di maiale, pollo e agnello, e quindi una lunghissima serie di piccoli piatti, dal costo medio di 3 euro circa ciascuno, costituiti da crocchette, polpette, dolci e chi più ne ha più ne metta. Nella lista ci sono poi insalate (quella greca con pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e feta, ma anche di pollo o di tonno) e piatti vegetariani.

Tra tanta scelta, abbiamo tenuto fede al nostro ruolo di clienti del prezzo fisso di mezzogiorno e non abbiamo avuto difficoltà ad orientarci. Abbiamo scelto infatti il piatto unico con carne di pollo proposto a 10 euro a testa se l'ordine è per



due persone e a 11.90 se per una. Ci siamo trovati di fronte a una abbondante portata con pita, spiedini souvlaky, gyros, crocchette, feta (l'unico ingrediente che forse non necessita di eccessive presentazioni), pomodori, insalata, olive kalamata (nere, greche) e patatine fritte con formaggio. Tutto in dose non certo parsimoniosa ed in grado senz'altro di saziarci. La spesa è stata di 13 euro, dei quali 1,10 per l'acqua minerale.

E il gusto della cucina greca? Beh, questa è una bella domanda e dovrebbero essere gli autentici esperti a dare una risposta. Innanzitutto abbiamo assaggiato solo una piccolissima parte del vasto repertorio e non possiamo dare perciò un giudizio globale. Di certo ci ha soddisfatti, questo è vero, e se vogliamo tentare degli accostamenti pensiamo ad una cucina mediterranea estesa, con qualche sapore e aroma in più rispetto al nostro meridione ma senza trovarci di fronte a degli eccessivi sbalzi di gusto. Si può provare tranquillamente senza restare delusi.

«L'idea sta funzionando – ha concluso Kola Arben –, ci stiamo facendo conoscere sia col take away che con il servizio al

ristorante. Vogliamo mantenere la nostra caratteristica e per questo abbiamo, oltre ad una buona selezione di vini italiani, sei vini greci e la birra greca Mythos. Siamo pronti ad ampliare anche l'offerta di piatti vista la buona accoglienza di questo tipo di proposta».

**Odissea fast food greco**

**via Previtali, 43**

**Bergamo**

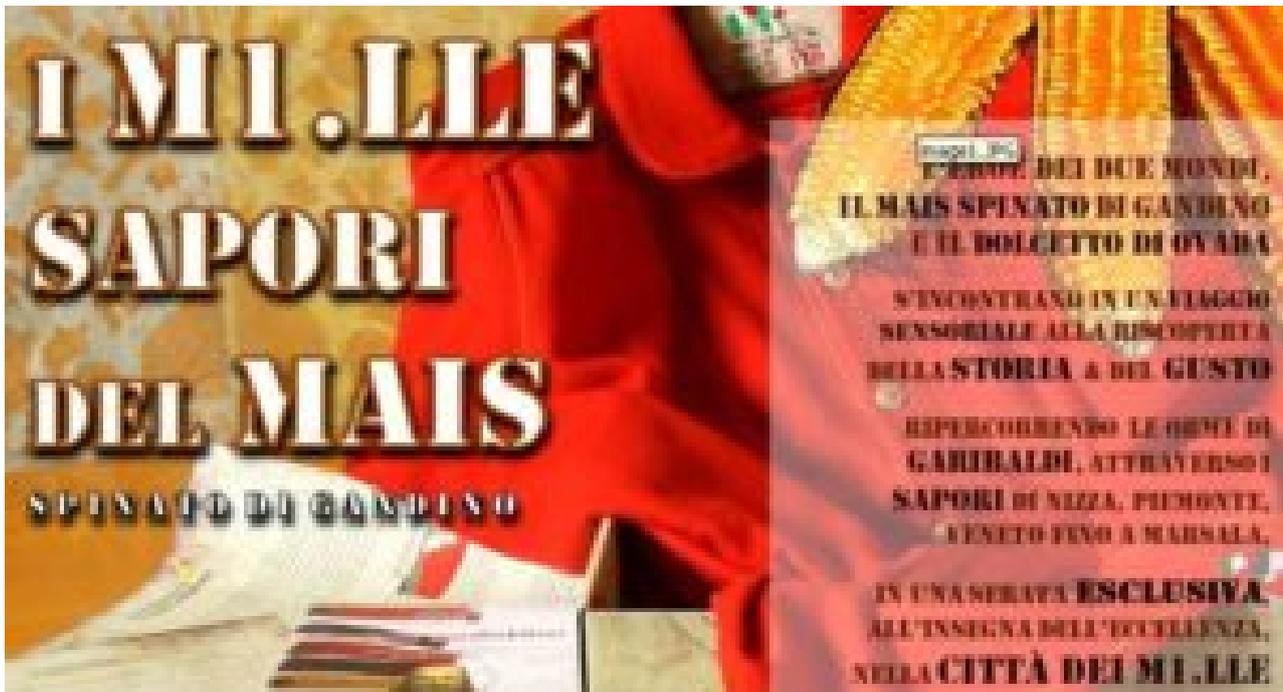
**tel. 035 400374**

**sempre aperto**

**[www.odissea-fastfood.com](http://www.odissea-fastfood.com)**

---

**Mais Spinato e Dolcetto  
d'Ovada: da Mille una serata  
sulle tracce di Garibaldi**



Il mais Spinato di Gandino prosegue il proprio tour in città sulle orme dei grandi del passato. “Sposato” a Palma il Vecchio nella proposta gastronomica dedicata alla mostra del ristorante Da Mimmo in città alta, in città bassa si lega invece a Garibaldi nella serata “I Mille sapori del Mais spinato di Gandino”, in programma mercoledì 15 aprile. L'appuntamento è al ristorante Mille Storie e Sapori di viale Papa Giovanni XXIII ed ha come filo conduttore l'eroe dei due mondi, che, affascinato dallo scarlatto di Gandino, fece tingere proprio in valle le camicie rosse delle proprie formazioni. La biografia e le imprese del condottiero ispirano un viaggio sensoriale attraverso i sapori di Nizza, Piemonte, Veneto fino a Marsala. In primo piano, oltre allo Spinato locale, il Dolcetto di Ovada dell'azienda agricola Rossi Contini di San Lorenzo d'Ovada. Il rapporto tra la Comunità del mais e il ristorante proseguirà niente meno che a Expo. Lo chef Giampaolo Stefanetti sarà infatti impegnato negli showcooking che affiancheranno la presenza del progetto gandinese nel cluster dei cereali.