

Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina

straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Venezia) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Aprea il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.

Foraging, quando la spesa si fa nel bosco

Avete mai sentito parlare di tarassaco, silene, acetosa, crescione, borragine? Sono tutte erbe spontanee commestibili che si possono trovare – naturalmente – in natura: in montagna, in pianura, nei boschi o lungo i fiumi. Tutti ottimi ingredienti per la preparazione di minestre, salse e insalate ma anche per accostamenti insoliti, marinature, cotture a freddo, fermentazioni. Provare per credere recita il detto e che il foraging sia un trend del momento è un dato di fatto. Ma non pensiate sia una moda radical-chic, semmai è una filosofia «eco-friendly», una vera e propria frontiera di sperimentazione culinaria per proporre ricette dai contorni nuovi e piatti all'insegna della stagionalità, quella vera. La raccolta, l'utilizzo in cucina e la valorizzazione delle piante spontanee commestibili, il foraging appunto, è infatti il fenomeno gastronomico del momento che mira a contrastare l'omologazione del gusto, dei sapori e delle esperienze.

Tutto merito della nuova cucina nordica, quella del Noma di Copenhagen (più volte in cima alla classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo) e dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina ma anche dell'effetto della crisi economica e della ricerca di nuove tendenze più sostenibili. Gli chef scandinavi hanno infatti scosso l'universo della gastronomia e se là si perlustrano le spiagge nebbiose dei mari del Nord, da noi ritornano nel piatto fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumati e dolci foglie di acetosella. Già perché il foraging porta con sé un approccio alla cucina che si basa su una gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire. Nuovi, si fa per dire. Pensiamo, infatti, alle ortiche tanto care alle nostre nonne o all'aglio orsino, versione selvatica dell'aglio comune.

«Siamo di fronte a un trend che di fatto è un ritorno alle origini – sottolinea lo chef Simone Tognetti, docente dell'Accademia del Gusto e chef giramondo guidato proprio dalla passione per il foraging -. I nostri nonni erano abituati a raccogliere erbe spontanee commestibili e la stessa fermentazione è stato il primo metodo di conservazione del cibo». Da cinque anni esperto raccoglitore di erbe e radici in tutta la Lombardia ma anche in Australia e in Portogallo, Tognetti ha ri-scoperto il foraging dopo aver assaggiato un quadrifoglio la cui esplosione organolettica simile al limone ha aperto allo chef lecchese un mondo di sapori nuovi: «Da allora ho cominciato a sperimentare in cucina riscoprendo tutto il valore del sapore primitivo che, di fatto, è quello essenziale – conferma Tognetti -. Gli ingredienti selvatici sono una parte importante della nostra identità culturale e della nostra tradizione culinaria. Per questo "ci azzeccano" in pieno con la ristorazione. Recuperare queste tecniche e questi ingredienti di origine selvatica, anche nuovi sotto il punto di vista nutrizionale, può essere una scelta contemporanea di recupero dell'identità territoriale e di valorizzazione di concetti attuali come la sostenibilità

alimentare, la tutela dell'ambiente e il sapore primordiale degli ingredienti».

Ma fare foraging non è un hobby: bisogna conoscere bene il territorio e qualcuno che ne capisca. Insomma serve un "know how": sapere cosa raccogliere è ovviamente il punto di partenza e ben vengano corsi, libri, figure professionali come l'etnobotanico e, addirittura, un laboratorio di ricerca e sperimentazione, il Wild Food-Lab di Wood*ing. Cosa serve per il foraging? «Bastano una cassetтина, una forbicetta e qualcosa per scavare le radici – conclude Tognetti -. Il foraging vero non vuol dire infatti acquistare germogli in serra ma andare sul territorio: in questi anni sono riuscito a catalogare oltre 700 erbe spontanee e il mio obiettivo è proseguire ancora».



All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Pasta lovers: 130 ricette del futuro al centro del World pasta day 2019

Cosa mangeremo tra 30 anni? Quasi sicuramente un piatto di pasta. È la domanda a cui prova a dare risposta la 21ma edizione del World Pasta Day. manifestazione, ideata e curata da Unione Italiana Food (già Aidepi) e IPO-International Pasta Organization che ogni 25 ottobre celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea. E quest'anno si concentra su gusto, creatività, attenzione al benessere e passione per il buon cibo che contraddistinguono il modo tutto italiano di mangiarla e dividerla.

Nel mondo il suo crescente successo è un dato di fatto – in 10 anni il suo consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15 milioni di tonnellate. E in Italia, dove la pasta è solida tradizione, il nostro rapporto con fusilli e maccheroni non mostra cedimenti. 9 italiani su 10 (88%) mangiano pasta regolarmente e 1 su 3 (36%) la porta in tavola tutti i giorni,

nel segno di un approccio curioso verso le novità del mercato – il 10% degli italiani cambia pasta e passa a sperimentare quella integrale, al farro, al kamut, con farine di legumi, anche se la pasta “gialla” continua a vincere alla prova del gusto e della preparazione. Ma c’è di più: secondo la ricerca “Il futuro della pasta”, commissionata da Unione Italiana Food (già AIDEPI) a Eumetra, per gli italiani la pasta è “il vero piatto tipico italiano”, “sazia” ed è “simbolo della buona e sana dieta mediterranea”.

“Al Dente – The Italian way of Pasta”

Per questo la Giornata della Pasta 2019 regala ai pasta lovers di tutto il mondo un appuntamento imperdibile: la kermesse “Al Dente – The Italian way of Pasta” offrirà l’occasione di sperimentare per una settimana (18-25 ottobre) gusti e consistenze della pasta del futuro: 130 ristoranti in Italia e nel mondo proporranno in menù un piatto di pasta ispirato al tema #pasta2050, esplorando le 6 principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni.

Gli appassionati che desiderano sperimentare l’interpretazione d’autore del piatto potranno consultare la lista dei ristoranti che aderiscono all’iniziativa sulla piattaforma digitale <http://aldente.worldpastaday.org>, che fin dal nome racconta la passione italiana per la cottura perfetta.

Pasta, ecco come la mangeremo nel 2050: le 6 tendenze secondo gli esperti

Da un momento di confronto di un panel interdisciplinare di esperti sul futuro della pasta nel contesto dell’evoluzione dell’alimentazione globale, Unione Italiana Food ha identificato 6 tendenze che caratterizzeranno il consumo di

pasta nei prossimi decenni: Io Mangio Classico (La pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo), Io Mangio Etico (pasta, verdure e sostenibilità), Io Mangio Globale (Pasta fusion, un mondo di contaminazioni), Io Mangio Diverso (Pasta con ingredienti tutti da scoprire), Io Mangio Semplice (La pasta sempre più essenziale e salutare), Io Mangio Consapevole (La sfida della corretta informazione). Le tendenze sono state la mappa che gli chef hanno preso come riferimento per interpretare ai fornelli il tema #pasta2050.



In 130 ricette d'autore un assaggio del futuro della pasta nei ristoranti di 4 continenti

Roma, Milano, Londra, Berlino, New York, Shanghai, Parigi, Tokyo, Dubai: sono solo alcune delle "capitali della pasta" dove per una settimana sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d'autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay. Un giro del mondo attorno allo spaghetti a cui

hanno aderito molti giovani cuochi accanto a pesi massimi della cucina come Heinz Beck, i Fratelli Alajmo, Rosanna Marziale. A dimostrare che la “sfida della pasta tra 30 anni” piace. Con una curiosità: la maggior parte degli chef che hanno aderito a “Al Dente” crede che la tradizione sarà protagonista del futuro della pasta. E infatti tra le tendenze del futuro a cui si ispirano molti dei piatti che verranno cucinati, le reinterpretazioni di un grande “classico” come la pasta al pomodoro sono le più gettonate.

L’invito di Unione Italian Food e IPO è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una “spaghettata virtuale” con gli hashtag #pasta2050 e #WorldPastaDay. Tutti potranno postare foto e video della loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment.



Il senso degli italiani per la pasta: ne mangiamo 1,4 milioni di tonnellate all’anno. e quasi 2 milioni vanno all’estero

L’Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale. Secondo i dati elaborati dai Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, nel 2018 i nostri pastifici

ne hanno prodotto 3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017). Siamo il Paese che ne consuma di più (con 23 kg di pasta pro capite) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana. I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia. "Dopo cinquanta anni di lavoro con gli industriali pastai italiani, europei ed a livello internazionale posso affermare con assoluta convinzione che la pasta è stata e continuerà ad essere la regina della tavola – afferma Raffaello Ragaglini, Segretario Generale International Pasta Organization e Segretario Generale Onorario Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA). La pasta è il prodotto che meglio interpreta una cultura alimentare salutare, sicura, consapevole e attenta alle tematiche della sostenibilità ambientale. Possiamo così riassumere la vera essenza della pasta: passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. Il grande regista Federico Fellini amava dire che la vita è una combinazione di magia e pasta. Aggiungo io che questi due elementi si portano dietro il sogno di un futuro migliore per l'intera umanità".

ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia”.



Beppe Acquaroli

L'evoluzione di trentacinqueuro

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: "Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo", continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, "studiate per chi a tavola vorrà vivere un'esperienza

a 360 gradi", spiega Acquaroli.

"RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell'anima".

L'idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l'estro e l'interpretazione di RistorantiBergamo. "Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell'elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura", commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

Menù legati ad eventi: si comincia con Forme

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo www.ristorantibergamo.com, nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare www.ristorantibergamo.com e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.

Forme al via, con Ascom ottobre è il mese del formaggio

Forme ma non solo. Tutto il mese ottobre è dedicato al formaggio e i prodotti caseari sono protagonisti nei menù dei ristoranti e nei negozi, con iniziative ad hoc organizzate da gastronomi, fioristi, panificatori e salumieri. Il messaggio è chiaro: il formaggio si conferma un elemento che valorizza l'attività nel suo complesso, driver dell'offerta distributiva e leva di sviluppo per il turismo, l'ospitalità alberghiera e, quindi, per tutta l'economia del territorio.

Parola di Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, dal 2017 un «pilastro» del progetto Forme: «Forme ha una forte valenza identitaria perché aiuta a riconoscere il patrimonio e l'eccellenza di un territorio nelle sue diverse sfaccettature – conferma Zambonelli -. In un sistema commerciale sempre più globalizzato, la forza di un territorio emerge proprio dalla sua capacità non solo di produrre ma anche di trasmettere l'identità di un luogo attraverso i suoi prodotti. L'enogastronomia è dunque un comune denominatore che unisce turismo, commercio e servizi e può essere una motivazione importante di spesa del consumatore-turista. Non è un caso, infatti, che tra le medie città italiane solo quelle come Bergamo sono cresciute grazie al turismo e a una solida rete di negozi di eccellenza».



Giovanni Zambonelli

Consapevole del proprio primato caseario, Bergamo è anche chiamata a non esaurire l'impegno nei quattro giorni di Forme: «Il legame territorio-cibo abbinato alla ricerca di qualità deve contraddistinguere il modus operandi delle nostre imprese – aggiunge il direttore Oscar Fusini -. In quest'ottica Forme interpreta il cambiamento in atto e legato al fatto che i piccoli esercizi stanno puntando sulla specializzazione e sulla qualità dei prodotti. Qualità che rappresenta l'unica possibilità di competizione rispetto alla standardizzazione dell'offerta delle medie e grandi superficie di vendita».

Infine, Forme si conferma un grande volano di informazione e cultura del consumatore: «la manifestazione offre la possibilità al pubblico di apprezzare prodotti nuovi, spesso di nicchia e che normalmente si trovano solo nei loro territori di riferimento – prosegue Fusini -. Valorizzando le piccole produzioni, Forme può fare da cassa di risonanza alla rete distributiva di questi formaggi, rappresentando uno stimolo competitivo in più per le nostre imprese, chiamate a portare a Bergamo gioielli caseari che difficilmente si trovano sugli scaffali».



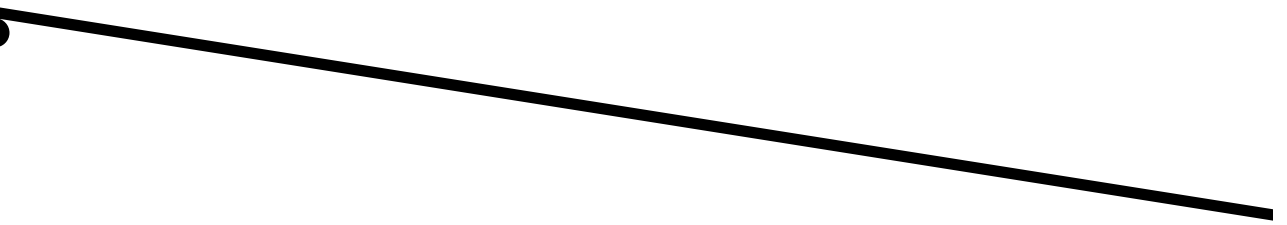
Oscar Fusini

Un centinaio le attività coinvolte. Dai taglieri ai centrotavola fino ai menù dedicati

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi protagonisti dentro e fuori Forme. Ciascuna categoria omaggerà infatti i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: promuovere i formaggi bergamaschi e italiani (le attività aderenti sono riconoscibili da una vetrofania dedicata). Per tutto ottobre i gastronomi salumieri proporranno ai clienti «Il tagliere di Forme»: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf. Sempre in collaborazione con Onaf, Ascom propone «Il centrotavola di Forme»: oltre a quello ad uso domestico, ci sarà un centrotavola ad uso professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non potrà mancare la proposta della ristorazione e i ristoranti proporranno «Il formaggio al ristorante» arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani. Infine, c'è anche la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan e che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.





Festa di compleanno per il

Carroponte

L'Eno Bistrò Al Carroponte di via De Amicis a Bergamo ha festeggiato i suoi primi 5 anni con una grande festa che ha coinvolto amici e clienti.

Da settembre 2014 gli spazi di una vecchia officina ospitano un locale che garantisce alta gastronomia, sposata allo spirito del bistrò. Il carroponte che sovrasta il bancone del wine bar (da cui prende il nome il locale) è il simbolo della filosofia dei proprietari: coniugare tradizione e innovazione. Il patron Oscar Mazzoleni, impeccabile padrone di casa, insieme alla moglie Silvia Mazzoni, hanno accolto i suoi ospiti con un'offerta di finger food e una degustazione di decine di etichette provenienti da Italia e Francia. Dopo l'aperitivo si è dato il là al taglio della torta e al brindisi finale per altri cento di questi giorni.

Segnaliamo la prossima serata degustazione in programma martedì 24 settembre con gli Champagne Laurent-Perrier, abbinati ad un menù studiato dagli chef del ristorante.

Al Carroponte si trova a Bergamo, in via Edmondo de Amicis al civico n. 4. Per informazioni e prenotazioni basta contattare lo 035.2652180 o scrivere a info@alcarroponte.it

Il locale rimane chiuso la domenica.

foto di Riccardo Melillo

**Forme, anche ristoranti,
gastronomi e fioristi in**

primo piano

Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani. Tutte le attività aderenti saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

Aspettando il Franciacorta al Balzer di Bergamo c'è Bolle & Sapori

Venerdì 6 settembre dalle 18, appuntamento con la seconda edizione di “Bolle e Sapori, Aspettando il Festival di Franciacorta”. Intorno allo storico locale Balzer, nella zona del Quadriportico, si avrà la possibilità di degustare i vini di una 40 di cantine franciacortine, abbinati ai piatti di importanti chef come Gustavo Vandsberg del ristorante Gu, Oscar Mazzoleni del Carroponte, Alessia Mazzola del ristorante Gigianca; Alan Foglieni e Nafije Dizdari dell'One Love; Francesca Pasinelli e Stefano Schininà del ristorante Al Castello di Civate al Piano, Tommaso Spagnolo del N.O.I. Restaurant, Ivan Gelsomino del Ristorante Selva di Clusone, Filippo Cammarata del nuovo ristorante Bolle di Lallio, Da Cesira di Colere, La Staletta di Zogno con lo chef Claudio Rubis, Stefano Zanda del ristorante Burro di Alzano, Polisena l'altro agriturismo di Pontida con Ezio Gritti e Brosetti Trattoria di Bergamo.

Non mancherà la creatività del padrone di casa, lo chef Vittorio Fusari che nell'occasione presenterà ufficialmente il

panettone Donizetti, un'evoluzione del dolce dedicato al grande Maestro.

“Siamo alla seconda edizione che registra una crescita del prestigio delle aziende e dei ristoranti – commenta lo chef Fusari -. Piazza Piave è allestita a verde in collaborazione con i Maestri del Paesaggio e abbiamo studiato percorsi sempre più coinvolgente per il territorio. Ci aspettiamo una grande festa con numerosi negozi che rimarranno aperti per l'occasione”.

Per maggiori informazioni basta visitare il profilo <https://www.facebook.com/events//>

The poster for the 'Bolle & Sapori' festival features a central illustration of a hand holding a tray with a glass of wine and a grater. The glass contains a scene of two people dancing. Surrounding the glass are various kitchen utensils like forks and knives. To the left, the 'balzer 1850' logo is present, along with text indicating '10+ RISTORANTI BERGAMASCHI' and '40+ CANTINE FRANCIACORTA'. The date '06 SETT 2019' and time '18.00-24.00' are prominently displayed. The main title 'BOLLE & SAPORI' is in large, bold letters, with '2ª EDIZIONE' above it. A vertical banner on the right reads 'ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA A BERGAMO'. At the bottom left, it says 'UNA SERATA ESCLUSIVA DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA AL QUADRIPORTICO DEL SENTIERONE'.

balzer 1850

10+ RISTORANTI BERGAMASCHI

40+ CANTINE FRANCIACORTA

06 SETT 2019

18.00-24.00

BOLLE & SAPORI

2ª EDIZIONE

ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA A BERGAMO

Franciacorta

UNA SERATA ESCLUSIVA DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA AL QUADRIPORTICO DEL SENTIERONE

Esplode la Pokemania

Colorato, fresco, salutare, magro, pratico e, soprattutto, buono. Dalle onde dei surfisti della West Coast americana, il poke ha conquistato le tavole internazionali, compresa la nostra, tanto da far dimenticare il sushi. Il piatto tipico delle Isole Hawaii è un'insalatona di pesce, ideale da

consumare nella stagione estiva: in origine era il cibo povero dei pescatori, che consisteva spesso in scarti tagliuzzati a dadini e insaporiti con sale marino, spezie e alghe. La sua pronuncia è “po-kay”, che significa, infatti, “tagliato a pezzi grossi”. Ma non è semplicemente pesce crudo. Gli altri ingredienti che compongono la maxi ciotola che lo contiene o bowl sono altrettanto importanti. Amatissimo da Barack Obama che lo mangiava da ragazzo sulle isole dove è cresciuto, e arrivato

in Italia un paio d'anni fa, il poke è oggi tra i piatti più trendy. E anche a Bergamo si sta facendo conoscere e apprezzare.

COSA C'E' NELLA POKE BOWL

Il poke è un piatto a base di pesce crudo, in genere piovra, tonno o salmone, senza lisce, con verdure, come cipolla, pomodoro e cetriolo, condito con olio di sesamo e salsa di soia. Comodo e pratico, si consuma anche a temperatura ambiente, mangiandolo come un take away, stando seduti alla scrivania dell'ufficio. La regola prevede la presenza di pesce crudo o marinato, una base che in genere è il riso, il condimento di unasalsa, più altri ingredienti che danno una sferzata di sapore. Nelle isole d'origine, si può gustare ovunque da bar a ristoranti e perfino stazioni di servizio, preparato con l'aggiunta di cipolla dolce del Maui e altri sapori che in genere sono avocado, noci Macadamia, peperoni, peperoncino, a volte alghe o uova di pesce. Immaneabile, il condimento Inamona, che si ritrova anche nella cucina Thai, ricavato dalle noci tostate del kukui, albero delle Hawaii, o noci delle Molucche.

POKEMANIA IN ITALIA (E A BERGAMO)

Il boom è scoppiato agli inizi del 2018 con un'invasione di locali soprattutto a Milano e Roma. La specialità esotica sta avendo un ottimo riscontro anche a Bergamo tanto che, lo scorso novembre, in via Papa Giovanni XXIII, ha aperto il locale della catena Hawaii Poke. In via Matteotti si trova,

invece, il franchising Mahalo (che in hawaiano significa grazie) Poke, inaugurato lo scorso aprile. Il cliente può sbizzarrirsi con la fantasia, creando la sua bowl come desidera, divertendosi a mettere insieme gli ingredienti. Il risultato appaga sia il palato, sia la vista, tanto che il poke è tra i piatti più “instagrammabili” del momento. Le combinazioni proposte dai due locali permettono di scegliere tra il formato: il regular (da due proteine) o il large da tre, tra salmone, tonno, branzino, tonno sott’olio, polpo, tofu e pollo. Abordabile il costo: 9,90 per il primo, 12,90 per quello più corposo. Poi viene la scelta della base, che può essere riso bianco, integrale, insalata o metà e metà. I condimenti (o marinatura) vanno dallo zenzero al mais, dall’ananas a edamame, rapanelli, alghe nori, sesamo, oltre ai classici pomodori, cipolla, carote, cetrioli, finocchio. Per le salse ci si può sbizzarrire tra soya, ponzu con aceto di riso, succo di limone e soia, teriyaki con soia, mirin (sake da cucina) e zucchero, sriracha a base di peperoncini, salsa di sesamo. Sono considerati extra sfiziosi avocado, mango, alghe wakame, mandorle, tobiko, polpa di granchio. Il più richiesto dai bergamaschi è la bowl con riso integrale e insalata, salmone e tonno, cetrioli, pomodorini, cipolle croccanti e avocado.

VARIANTI SPECIALI

L’ahi poke è il più comune, nato nel 2012 in California, composto da tonno rosso o a pinne gialle, condito con sesamo e olio di soia. L’he’e poke è a base di polipo, il lime poke ha, invece, un forte sapore di lime. E ancora si può gustare lo shoyu poke, la versione piccante con salsa di soia e cipolle dolci. Il poke si può trovare anche marinato in salsa di zenzero, con wasabi o alghe, peperoncino fresco o essiccato e cipollotti. C’è chi usa la carne al posto del pesce e la quinoa in sostituzione del riso. Altre combinazioni sono salmone con salsa spicy, tonno al naturale o tataki, pesce spada per una versione ispirata ai sapori mediterranei. E, per completare, uova di pesce, avocado, carote, fagioli edamame,

cipolle e ravanelli tagliati sottili.

IL TREND DEL PESCE CRUDO

Se negli anni '90 il sushi era ancora sconosciuto ai palati, in un decennio si è moltiplicato fino a diventare una preparazione che si trova nei banchi del supermercato. Grazie alla moda giapponese è stato rispolverato anche il crudo di mare del Sud Italia. Poi è stata la volta del ceviche peruviano servito con tanto limone, cipolla e un pizzico di peperoncino. La moda del poke è partita dalle isole paradisiache del mare incantato, sbarcando a Londra, Parigi e in Italia. In realtà, gli hawaiani sostengono che del poke si stia perdendo la vera essenza. A rivisitarlo, per prima, è stata la cucina giapponese con riso e salsa di soia. Proprio l'eccesso di contaminazione, soprattutto negli Stati Uniti, avrebbe trasformato l'esotica pietanza in un pretesto per mescolare in modo arbitrario zucchine, pomodori, quinoa, ravanelli e altri ingredienti in un insalatone svuotafrigo.

APPORTO NUTRIZIONALE

Leggero, fresco e a basso contenuto calorico, il poke è considerato un fast food salutare. Garantisce un ottimo apporto proteico, è digeribile e ricco di grassi buoni (gli omega 3), mentre il riso fornisce i carboidrati e le verdure la fibra, minerali, vitamine e antiossidanti. Una pausa pranzo a base di poke è, dunque, un toccasana per non ingrassare. Contiene nutrienti fondamentali per la salute della pelle e del metabolismo come la vitamina B1 o tiamina, B2 o riboflavina, l'acido pantotenico (vitamina B5) e il tocoferolo (vitamina E). Tutte sostanze sensibili al calore: quando consumi un poke, quindi, assorbi una quantità maggiore di nutrienti proprio perché è crudo.

ATTENZIONE AI RISCHI NEL PIATTO

Il pesce crudo, proprio come nel sushi, richiede cautela perché può essere soggetto a contaminazione, ad esempio di Anisarkis, il parassita sempre più diffuso. È importante che

gli esercenti facciano attenzione all'aspetto igienico sanitario e alla conservazione del pesce nel frigorifero. Come per il sushi, il poke può stancare e non essere adatto a palati che non hanno confidenza con i sapori nudi e crudi, appunto. È sempre bene chiedere informazioni sulla provenienza e la conservazione del pesce per non incorrere in pericolosi rischi per la salute.

