

I ristoranti omaggiano i formaggi Arrigoni

Dopo il successo dell'edizione 2017/2018 a Milano e della prima edizione bergamasca nell'autunno 2018, ritorna il format evento "A Cena con Arrigoni Battista", un tour itinerante di degustazioni che vede protagonisti i formaggi dell'azienda casearia di Pagazzano. All'iniziativa hanno aderito 11 ristoranti.

La rassegna si apre giovedì 9 maggio e prosegue fino al 12 luglio. Ogni ristorante proporrà ai clienti per due serate una doppia proposta "fuori menù" firmata Arrigoni Battista: un tagliere misto di degustazione e una ricetta creata ad hoc dallo chef con un formaggio a sorpresa di Arrigoni Battista.

Grande novità per questa edizione: special guest delle serate sarà per la prima volta il 'BerghemBlu', l'erborinato recentemente lanciato sul mercato italiano, che ai World Cheese Awards 2018/2019 – alla sua prima apparizione ad un contest internazionale – si è portato a casa la "Super Gold Medal" e recentemente è stato insignito anche del "Premio Speciale all'Eccellenza 2018" ai Formaggi & Consumi Awards.



Sarà un'occasione unica per assaggiare il pregiato formaggio che omaggia proprio la città di Bergamo sia nel nome che nella confezione.

I clienti potranno scegliere se optare per il consueto menù o se degustare una o entrambe le proposte speciali di Arrigoni Battista; per prenotare un tavolo, telefonare direttamente al ristorante.

L'edizione 2019 della rassegna si inserisce in un'annata che è doppiamente importante, sia per l'azienda sia per la città di Bergamo e la sua tradizione casearia: l'azienda festeggia i suoi 105 anni dalla fondazione (1914) e la città il 18 ottobre ospiterà i World Cheese Awards, diventando così la capitale mondiale del formaggio.

Programma delle cene

9 e 10 maggio MonnaLisa – Chef: Luca Mascheretti

Via Francesco Nullo, 17a – Bergamo – tel.: 035.219567

16 e 17 maggio Ristorante Dal Carletto – Chef: Corrado Rondi
Via Antonio Locatelli, 4 – Treviglio – tel.: 0363.45662

18 maggio Vinoteca Treviglio – Chef: Gabriele Ariemma
Viale Monte Grappa, 2 – Treviglio – tel.: 0363.1848199

24 e 25 maggio Il Ducale – Chef: Riccardo La Falce
Via Constantino Beltrami, 12b – Bergamo Alta – tel.:
035.4284223

30 e 31 maggio L'Usteria Della Lella – Chef: Raffaella Caponio
Via dei Mille, 3 – Treviglio – tel.: 0363.41686

6 e 7 giugno Opera Restaurant – Chef: Nicola Locatelli
Via Valli, 20 – Sorisole Bergamo – tel.: 035.4517002

13 e 14 giugno Da Mimmo ai Colli – Chef: Giancarlo Petruzzi
Via Longuelo, 264 – Bergamo – tel.: 035.260768

20 e 21 giugno La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

27 e 28 giugno Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

4 e 5 luglio Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

11 e 12 luglio Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef: Cristiano
Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

Pranzo di Pasqua al ristorante per oltre 6 milioni di italiani

Pasqua alta, alte le aspettative. Nonostante le incertezze metereologiche domenica 21 e lunedì 22 aprile saranno all'insegna del pranzo fuoricasa, secondo le stime della Fipe. Ben 6,3 milioni saranno infatti i clienti che consumeranno il pranzo di Pasqua nei ristoranti del Belpaese, per una spesa complessiva di 328,8 milioni di euro. "Stime in leggera flessione rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo non favorevoli, ma che confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta turistica.

Particolarmente significativi – è il commento di Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe – anche i dati relativi alle aperture, a conferma del tessuto sano delle nostre imprese e di un comparto che ogni giorno opera con professionalità e passione, anche quando tutti gli altri festeggiano o sono in vacanza. Principi che testimoniano un'etica del dovere e del fare che rendono il nostro settore fondamentale per il futuro del Paese".

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno il 90% del totale, in leggera flessione (1,5%) rispetto allo scorso anno a causa dell'incertezza delle condizioni meteo che ancora impediscono alla stagione di decollare. Previsioni che tuttavia potranno risultare pienamente attendibili solo a consuntivo. Per quanto riguarda le presenze sono previsti 6,3 milioni di clienti che consumeranno il pranzo pasquale nei ristoranti del Belpaese. La metà saranno turisti, per la

maggior parte di nazionalità italiana.

I menù e i piatti

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto menù “a degustazione” (nel 63% del totale), perlopiù composti da sei portate ad un prezzo medio di 53 euro con bevande incluse, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 37% degli esercenti offrirà invece menù alla carta di tre portate ad un prezzo medio di 50 euro, bevande escluse. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. La spesa complessiva viene stimata in 328,8 milioni di euro. Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel 76,5% dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, all’insegna dei piatti tipici del periodo come l’agnello. Per quanto riguarda i primi piatti non mancherà la pasta fresca, declinata principalmente nella variante delle tagliatelle e dei ravioli; venendo al dessert sarà un trionfo di dolci tipici come pastiere, colombe e cassate, mentre molti piatti avranno la fragola come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. Un ristorante su quattro ha invece pensato a menù con rivisitazioni creative e reinterpretazioni della gastronomia locale. Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini, con menù dedicati ai più piccoli nel 37,5% dei ristoranti. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di intolleranze alle persone vegetariane o vegane: il 14,7% degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo.

Parola d’ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiattino

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiattino per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni

caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato.

I dati per Pasquetta

Presenze e aperture

Lunedì 22 aprile l'82,2% dei ristoranti sarà operativo, un dato leggermente inferiore rispetto al 2018 (-1,1%), tenendo conto della Pasqua molto alta che, meteo permettendo, potrebbe favorire le gite fuori porta. Per quanto riguarda le presenze sono attesi 4,7 milioni di clienti, in linea con i numeri dello scorso anno: per il 59,6% saranno turisti e per il 41% clienti "autoctoni".

I menù

A Pasquetta il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte, in generale composti da tre portate. I menù degustazione avranno invece un prezzo medio di 46,50 euro con bevande incluse. Per il giorno di Pasquetta si stima una spesa complessiva di 229,1 milioni di euro.

Le aperture per il 25 aprile e il 1 maggio

Per le festività del 25 aprile e del 1 maggio gli esercenti mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il 98,2%) che sarà aperta.

Ultime settimane per assaggiare l'alta cucina a modico prezzo

Manca meno di un mese al termine della settima edizione di InGruppo, l'iniziativa che, dal 15 gennaio al 30 aprile, riunisce 19 ristoranti bergamaschi (e non solo) in nome dell'alta cucina a modico prezzo. Raffinatezza e accessibilità sono le parole d'ordine che, anche quest'anno, stanno conquistando i palati più esigenti e curiosi ma anche una clientela giovane e generalmente lontana dalle tavole dell'alta ristorazione.

Partito nel 2013 con 15 ristoranti fra Bergamo e provincia, InGruppo è arrivato a coinvolgere anche ristoranti al di fuori della provincia orobica: A'Anteprima (Chiuduno – Bg), Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg), Casual Ristorante (Bergamo), Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg), Da Vittorio (Brusaporto – Bg), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago – Bg), La Caprese (Mozzo – Bg), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario – Bg), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg), Posta (S. Omobono Terme – Bg), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole – Bg), Pomiroeu (Seregno – MB), Sadler (Milano) e Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo). Con l'esclusione del 21 aprile (giorno di Pasqua), nei ristoranti InGruppo è possibile consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 60,00 euro a persona. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui il costo è di 120€ a persona. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "INGRUPPO": info@ingruppo.bg.it – www.ingruppo.bg.it.

Per il secondo anno consecutivo gli chef di In Gruppo si sono messi in gioco al fianco dell'Istituto Mario Negri in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare 2019, il 28 febbraio. "Siamo molto grati a tutti gli Chef aderenti a InGruppo e a tutti i clienti che, scegliendo di cenare in uno dei loro ristoranti il 28 febbraio, Giornata internazionale delle malattie rare, hanno contribuito a sostenere la ricerca dell'Istituto Mario Negri – dice Ariela Benigni, coordinatore delle ricerche dell'Istituto a Bergamo, che aggiunge – La somma raccolta, superiore a 3.000 euro, servirà per contribuire al potenziamento del Laboratorio di Immunologia e Genetica delle Malattie Rare presso il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare Aldo e Cele Daccò, di Ranica. La maggior parte delle malattie rare infatti ha una causa genetica; l'analisi del DNA con le tecnologie più avanzate è fondamentale per scoprirne le cause, per una corretta diagnosi e per identificare approcci terapeutici sempre più mirati".



La formula InGruppo piace ogni anno di più. I 19 ristoratori

spiegano che INGRUPPO negli anni ha avvicinato ai ristoranti una nuova clientela diventata poi nel tempo molto spesso una clientela fissa e una fascia di consumatori che va dai 30 ai 50 anni. L'affluenza di questa edizione mostra già il segno "più" rispetto alle edizioni precedenti. Un'attenzione che corre anche via social, grazie al profilo Facebook ufficiale dell'iniziativa (7 mila i followers, con una media di 10 mila visualizzazioni a post) e al sito web (www.ingruppo.bg.it), che attira, in media, 1.800 visitatori al giorno. Un successo – secondo i ristoratori – dato non solo dai vantaggi in termini di prezzo, ma anche per la volontà e il piacere di conoscere una cucina particolare e di alta qualità.

Alessandro Borghese e il suo Cacio e pepe

Alessandro Borghese, chef e personaggio televisivo conosciutissimo per il programma 'Quattro ristoranti', si racconta per la prima volta ad Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera. Un ritratto intimo e inedito che parla delle ricette più amate e delle persone importanti della sua vita: il padre Gigi che l'ha spronato a fare quello che amava, la madre Barbara Bouchet, da cui ha preso l'estro un po' bohémien, le figlie e le persone che hanno lavorato con lui.



**Cacio e pepe. La mia vita in 50 ricette
di Alessandro Borghese e Angela Frenda
Solferino Editore, 2018**

**Giornata mondiale
dell'autismo. Per i bar e i
ristoranti c'è la tovaglietta**

in simboli

Giornata mondiale per la sensibilizzazione dell'autismo. Ascom invita i gestori ad adottare nei propri locali le tovagliette-menù in simboli, che permettono a chi è in difficoltà a esprimersi di fare il proprio ordine in autonomia. Info: tel. 035.4120.124 /202 – mail giorgio.lazzari@ascombg.it

L'arte della caffetteria e della miscelazione all'Accademia del Gusto

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone 3 corsi per baristi e barman: La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni (da martedì 9 ore 14-19); Latte art advanced: le decorazioni (lunedì 14 e martedì 15 aprile ore 14-18); e La miscelazione: cocktail e drink (da lunedì 13 maggio ore 14-19). Si possono avere finanziamenti per la frequenza. Info e prenotazioni, Ascom Formazione tel. 035 41.85.706 – info@ascomformazione.it

Al ristorante La Piana di Sorisole c'è il tavolo per il

fast lunch

Il Ristorante La Piana di Sorisole rappresenta la realizzazione del sogno di Sabrina Casadoro, imprenditrice dell'ospitalità, nata a Clusone da famiglia milanese-veneziana, che ha dato il via nel 2008 alla sua attività in ambito ricettivo.

Nel 2017, individuato un piccolo albergo ristorante a Sorisole, lo ha ristrutturato ed ha iniziato con entusiasmo un nuovo capitolo della sua vita. La passione è sicuramente la cifra distintiva di Sabrina che unita alla sua capacità imprenditoriale le ha permesso, in poco più di un anno dall'apertura, di fidelizzare una buona clientela. Idee chiare alla base del suo lavoro: in cucina prodotti di qualità a KM 0, in sala servizio ben organizzato e veloce specialmente per i pranzi settimanali, interessante la proposta del "Fast Lunch 30" che evidenzia il tavolo dei clienti che dispongono solo di mezz'ora di tempo per pranzare.

La figlia Alessandra, diplomata all'Istituto Alberghiero di Stato di San Pellegrino Terme, è il braccio destro di mamma Sabrina e si occupa della gestione dell'hotel La Priula, che completa il ristorante. La nuora Elisabetta collabora all'impresa familiare.

Il ristorante La Piana fa parte dell'associazione Ristoranti Regionali -Cucina DOC, l'associazione no profit nata in provincia di Bergamo nei primi anni settanta con il fine di valorizzare la cucina del territorio come elemento indispensabile per l'offerta turistica di qualità che trova nel locale di Sorisole un eccellente punto di accoglienza.





Ristorante La Piana
via Martiri della Libertà, 32
Sorisole
Tel.035.0346405

Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia

Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019.

Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile "unico", rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio – fondato nel 1966 dai genitori dei due chef – sta proprio nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la tradizione gastronomica italiana all'evoluzione della modernità. Enrico – detto Chicco – ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto – Bobo – dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a base di carne, salumi e formaggi.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi ieri 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il "Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato". Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e

riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.



Nella fotografia da sin: Trym Eidem Gundersen (Direttore Italia del Norwegian Seafood Council), Roberto Cerea, Margit F. Tveiten (Ambasciatore di Norvegia a Roma), Francesco Cerea, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Presidente di Giuria per l'Ambasciatore dello Stoccafisso)

Pranzo al ristorante St. Hubertus

Appuntamento con il Convivium lunedì 18 marzo. La trasferta gustosa dell'Accademia del Gusto fa tappa al Ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia. Sarà lo chef pluristellato Norbert Niederkofler ad accogliere i partecipanti del Convivium nel suo ristorante elegante, misurato, con solo 11 tavoli, a cui proporrà le sue creazioni. La partenza sarà dalla sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it www.ascomformazione.it

Malattie rare. Gli chef aiutano la ricerca

In occasione della Giornata internazionale delle malattie rare, giovedì, per il settimo anno, i venti ristoranti di Ingruppo destineranno 15 euro da ogni menù all'Istituto Mario Negri