

# **Bake Off Italia: Un bergamasco eletto “campione dei campioni”**

Il bergamasco Carlo Beltrami ha trionfato al torneo “Stelle di Natale” di Bake Off Italia ed è stato incoronato campione dei campioni.

Con la sua creazione originale ha conquistato la giuria della trasmissione di Real Time formata da Ernst Knam, Clelia D’Onofrio e Damiano Carrara, guidata da Katia Follesa, e ha vinto l’edizione speciale del bakery show.

Il pasticciere autodidatta di Casnigo ha preparato dolci per Capodanno in monoporzioni e diversi gusti e una torta molto speciale.

Beltrami ha riscosso tanto successo fin dalla sua partecipazione alla trasmissione nell’edizione 2017 della quale è stato proclamato vincitore.

Dopo la vittoria la sua vita è cambiata, mentre insieme alla sua ex rivale televisiva, Rosalind Pratt, hanno aperto a Paratico la pasticceria “BakeLab Italia”.

---

## **Un nuovo socio bergamasco per Ristoranti Regionali – Cucina**

# DOC

Al Ristorante La Piana di Sorisole (BG) è stata consegnata la targa associativa dei Ristoranti regionali-Cucina DOC.

L'elegante locale alle porte di Bergamo è 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.

L'ingresso ufficiale nell'associazione è stato applaudito da giornalisti e gourmet che hanno molto apprezzato il menù della tradizione abitualmente proposto dal locale e cucinato con cura dall'Executive chef Fabio Rubio.

Il ristorante La Piana ha da subito brillantemente dimostrato di condividere lo filosofia di 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.



# Clusone: un paese da scoprire

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l'orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco, per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE



L'Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo

rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L'Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.



## MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

## PAUSA GOLOSA



Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All'azienda agricola Tarangolo, nell'omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori

verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

## DOVE DORMIRE



L'Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l'Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

## Numeri utili

Per visite guidate all'Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier –  
<http://www.turismoproclusone.it>

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

<https://www.parcoavventurafiorine.it/>

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452



INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

\*In collaborazione con Visit Bergamo

---

## Natale in casa Cerea

L'immagine del Natale "Da Vittorio" è rappresentata da mamma Bruna coccolata dall'affetto dei cinque figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo e dei 13 nipoti. Un punto di riferimento e il collante per tutta la famiglia, insieme ad una presenza che si sente ancora forte: la figura del grande Vittorio, imprenditore lungimirante che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella che brilla ancora oggi e che compare quotidianamente nel ricordo e nei pensieri di tutti coloro che frequentano il suo locale alla Cantalupa.

Il trasloco dalla centrale via Papa Giovanni a Bergamo è stata una scelta obbligata, che ha lasciato il segno: da un lato uno choc per tutta la famiglia che alla città era ed è affezionata dopo essere cresciuta negli anni, fino ad affermarsi come una delle tavole più gloriose nel panorama enogastronomico mondiale. "Confermo che io e Vittorio non eravamo convinti dello spostamento – commenta mamma Bruna -. Lasciare Bergamo ci è pesato parecchio e il futuro era ricco di incognite. Grazie all'impegno di tutta la famiglia siamo stati capaci di

crescere come imprenditori e toglierci delle grandi soddisfazioni". Non solo dal punto di vista meramente economico, pur essendo Da Vittorio la prima impresa italiana per fatturato nel settore della ristorazione.

La realtà tristellata è molto di più: un'istituzione che sa regalare emozioni ai suoi ospiti. Sulla collina di Brusaporto la famiglia Cerea ha creato un mondo magico per i suoi ospiti, un grande successo favorito sicuramente dalla grande armonia che unisce tutti i componenti della famiglia.

Anche l'ambiente di lavoro è una grande famiglia e un'occasione di crescita per centinaia di ragazzi che in tanti anni sono passati da qui. "I giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione e dell'accoglienza non devono illudersi con i reality e i format televisivi – prosegue Bruna -. Occorre avere le idee chiare e tanta determinazione per imparare al meglio un mestiere che non deve necessariamente essere lo chef, perché anche un cameriere 'semplice' ha l'opportunità di togliersi grandi soddisfazioni: è un ruolo fondamentale perché può valorizzare o danneggiare il lavoro della cucina. In televisione viene mostrata la parte più ludica e da show ma il lavoro è ben altro, è fatto di sacrifici che si superano solo con la passione giusta per lavorare in brigata o in sala anche 10/12 ore al giorno".

Come diceva Gualtiero Marchesi "Siamo tutti cuochi, ma non possiamo essere tutti generali perché servono anche i colonnelli". Imparare l'arte permette anche di viaggiare e i fratelli e i nipoti Cerea sono spesso all'estero, un fatto che mamma Bruna vive con alti e bassi. "Girare il mondo è una grande opportunità che i miei figli hanno sempre saputo cogliere, ma comporta anche il sacrificio di stare lontano dalla nostra grande famiglia. Ogni esperienza permette di crescere e raccogliere nuovi stimoli, per poi tornare a casa e portarsi indietro non solo una valigia ma un bagaglio di conoscenze. Mi auguro che anche i miei nipoti che oggi lavorano lontano, prima o poi rientrino a Brusaporto, anche

perché qui abbiamo bisogno di giovani che mandino avanti l'azienda portando nuove idee e innovazioni".

Chicco e Bobo sono al momento i fratelli che viaggiano maggiormente per eventi e consulenze in giro per il mondo, da Singapore a Macao, dal Brasile alle più vicine Francia e Germania. Ogni esperienza ha pro e contro, ma dipende spesso dallo spirito e dalla positività con cui la si vive. In famiglia ricordano come fosse ieri la prima volta a Giacarta. "Ci chiamarono per una consulenza e i primi ad arrivare furono alcuni collaboratori che tornarono spaventati. Allora ripartì Chicco che, a differenza loro, tornò entusiasta e con il ricordo di un paese fantastico".

Il Natale è il giorno più bello dell'anno per la grande famiglia Cerea che riesce sempre a riunirsi al completo. "È sicuramente la festa più sentita – prosegue emozionata Bruna - . Finito il pranzo con i clienti, ci troviamo tutti insieme per la cena, dimentichiamo la stanchezza e spegniamo tutti i telefoni. Una grande famiglia finalmente riunita".

Consigli culinari per la giornata più magica dell'anno? "Il Natale regala emozioni differenti ad ognuno di noi. È giusto abbandonarsi ai ricordi più belli e ai sapori della tradizione. Ci sono piatti che ognuno di noi ha nel cuore e anche se mangiati una volta all'anno ti regalano emozioni uniche. Con una grande soddisfazione: aver trasmesso a figli e nipoti il senso di unione che permette a tutti noi di andar d'accordo e ai cugini di cercarsi e rincorrersi in giro per il mondo. Ecco la ricetta: quando si è uniti, ci si vuole bene, ci sono lealtà e rispetto, si possono superare tutte le difficoltà".

---

# Regge il turismo di Natale: “Sold out” i ristoranti, bene gli alberghi

Sarà un Natale di festa per ristoratori e albergatori che vedono le prenotazioni per la vigilia e capodanno in linea con quelle dell'anno scorso o addirittura in lieve aumento.

In città le prenotazioni di alberghi per l'ultimo dell'anno sono già al 50% e si prevede un incremento mentre ci si avvicina alla vigilia.

“Natale è tranquillo per quanto riguarda le prenotazioni e difficilmente ci saranno delle variazioni. Invece per l'ultimo dell'anno siamo già al 50% di occupazione, ma è ancora tutto da costruire e chiaramente i conti li dobbiamo fare alla fine”, nota Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo che aggiunge “la clientela è prevalentemente straniera e ci aspettiamo delle richieste last minute, anche se non si riesce a coprire tutto il ponte dell'Epifania. L'offerta di alloggio a Bergamo è variegata, come anche la richiesta, e a seconda della categoria si può spendere fra gli 80 ai 100 euro a notte per una camera doppia con colazione”.

“La maggior parte dei visitatori saranno famiglie che si fermano due-tre notti e che oltre a scoprire la città -con preferenza Città Alta- si spostano a Milano”, continua il presidente che evidenzia la necessità di promozione del territorio della bergamasca come meta turistica anche tra gli italiani perché: “Bergamo non è ancora di richiamo per Natale e dobbiamo investire per promuovere la città soprattutto per i turisti italiani: dobbiamo collegarla meglio sotto l'aspetto della ferrovia, dobbiamo trasformarla in una destinazione turistica sia per stranieri che italiani e dobbiamo farla conoscere oltre che come mera escursione, come luogo di

villeggiatura per due-tre giorni con un effetto traino anche sulla provincia”.

In molte zone della bergamasca c'è già il “pieno” nei ristoranti sia per Natale che per l'ultimo dell'anno. Non sono pochi i ristoratori che propongono menù ricercati e raffinati, anche se la tradizione con piatti tipici non passa mai di moda.

La presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom, Petronilla Frosio, dichiara che “tutti i ristoranti lavorano in questo periodo ma non è una novità, perché da due anni si nota un aumento sui numeri della ristorazione. In mezzo a tante incertezze -sorride Frosio- la pancia piena è una certezza. Riguardo il menù noi cerchiamo un bel equilibrio tra tradizione e innovazione. Bisogna sempre accontentare tutti, non si può estremizzare i piatti e usare dei prodotti che mangiano in pochi, ma in ogni caso cerchiamo di rispettare la tradizione. Ad esempio i tortellini di cappone in brodo non mancano mai, per me sono Natale”. Riguardo le prenotazioni degli alberghi Petronilla Frosio nota che “gli alberghi in montagna vanno meglio rispetto a quelli della città dove c'è più calma in queste vacanze. Dopo Natale però, comincia un bel movimento. Noi abbiamo lavoro legato anche a chi arriva e a chi parte da Orio -di solito dall'Inghilterra, la Francia e la Germania- e fa la settimana bianca e quindi decide di fermarsi qualche giorno a Bergamo”.

Benissimo le prenotazioni al lago che registrano un lieve incremento: Al Cocca Hotel di Sarnico le prenotazioni per Natale sono in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il menù è della tradizione (cappelletti ecc.). Per Capodanno la proposta è a pacchetto: soggiorno – spa e cenone ed è tutto esaurito, come sempre.

A Lovere, che è stato riconosciuto come il borgo più bello da visitare durante le festività, e a Lovere Resort & Spa è tutto completo sia per Natale che per capodanno, mentre c'è ancora

qualche posto per il pranzo di Natale al ristorante Pinocchio che fa parte del complesso alberghiero.

“Sold out” anche a Selva di Gelso a Clusone sia per Natale che per Capodanno, anche se il proprietario dell'albergo e chef della trattoria gourmet, Ivano Gelsomino, sottolinea che “il problema non si nota a Dicembre ma nei mesi dopo le feste quando le strutture nelle valli bergamasche fanno fatica a lavorare, mentre in città l'andamento è diverso”.

Al ristorante Cadei di Foresto Sparso si va sui piatti della tradizione: coniglio, capretto e l'immane polenta. “Le prenotazioni vanno benissimo – dice Andrea Cadei – saranno due settimane di fuoco. Siamo già al completo sia per Natale che Capodanno e ci sono molte prenotazioni anche a Santo Stefano. Avremo molte compagnie da fuori Bergamo, da Milano, da Como. Molti sono clienti abituali che colgono le occasioni di festa per venire a trovarci”.

In linea con quelle dell'anno scorso le prenotazioni per l'albergo ristorante Della Torre a Trescore Balneario e in leggero aumento quelle per Capodanno. “Non proponiamo il cenone, ma un menù ricercato”, commenta lo chef del ristorante, Diego Pavesi.

Sulla stessa linea anche i ristoranti di città: Prenotazioni come l'anno scorso per l'osteria Al Gigianca e come osserva Luigi Pesenti “per Natale c'è il completo, abbiamo dato ieri l'ultimo tavolo. Capodanno va un po' lento, abbiamo poche prenotazioni ma è così da un po' di anni, poi negli ultimi giorni raggiungiamo il tutto esaurito. Molte prenotazioni per il 31 arrivano il giorno prima”.

Anche nella bassa bergamasca i ristoranti lanciano segnali positivi. Il ristorante stellato Saraceno a Cavernago è già al completo da più di una settimana, in linea con l'anno scorso. Per Natale c'è un menù innovativo che cambia ogni anno con piatti come sfere di gambero rosso e risotto agli agrumi,

oppure piatti con il tartufo bianco, mentre per Capodanno non si propone il classico cenone ma i clienti possono gustare piatti molto esclusivi come il risotto in un paesaggio marino, con calamaretti, frutti di mare, piccoli crostacei, che come spiega Maria Morbi, patron e sommelier nonché moglie dello chef, Roberto Proto, “viene mantecato con il plancton marino vegetale, il fitoplancton, un prodotto di nicchia che non si trova nella grande distribuzione”.

---

## **Nasce la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato**

E' stata presentata ufficialmente presso il Convento della S.S. Annunciata di Rovato la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato, Si tratta di un'associazione senza fine di lucro, che è stata costituita nel ricordo della tradizione contadina e patriarcale, con l'obiettivo di far conoscere e promuovere il piatto principe della cucina bresciana.

Il Manzo all'olio di Rovato è un'istituzione da difendere nata nel lontano 1500 – tanto che ha appena ricevuto il riconoscimento di De.co, denominazione comunale, dal Ministero delle Politiche Agricole – così come le diverse ricette culinarie e i vari modi di preparazione, gli abbinamenti gastronomici e i vini.

La sede legale della Confraternita, che ha aperto il sito [www.manzoalloliodirovato.it](http://www.manzoalloliodirovato.it), è presso la Trattoria del Gallo. Gli appassionati di cucina tipica hanno da oggi la possibilità di seguire questa nuova associazione che si impegna a far bene e a diffondere la cultura dei piatti della tradizione.

Merito dei soci fondatori Alberto Bittu, Diego Zafferri,

Adriano Stefani, Claudio Tonelli, Giuliano Zambelli, Massimo Robolini, Giorgio Giovanni Caffi, Pier Emilio Zanetti, Valerio Vezzoli, Gianbattista Ludovico Scalvi, Gianbattista Botticini, Renato Bonassi, Gianluigi Zanotti, Vito Fanizza, Sergio Iore, Alvaro Tonelli e Gabriella Pe.

“L’obiettivo è quello di diffondere l’arte e la cultura di un paese come Rovato attraverso un piatto della tradizione – afferma il gran maestro Alberto Bittu, imprenditore e gestore del ristorante Trattoria del Gallo -. Si tratta di un modo per pubblicizzare e aumentare il turismo abbinando le bellezze architettoniche con l’enogastronomia. La nostra Confraternita è aperta a tutti perché non è vincolata al solo commercio, ma si rivolge soprattutto al privato. Le prime adesioni sono giunte da tutto il territorio, ma anche dall’estero”.









Confraternita Manzo all'Olio  
di Rovato



**BOVIS  
OLEATI  
TERRAE**



---

## **Al Palafeste di Grumello la solidarietà è servita in tavola**

Venerdì 14 dicembre al Palafeste di Grumello del Monte ore 20 ritorna la tradizionale cena “La solidarietà a tavola per donare una speranza”, organizzata da soci e volontari di Parent Project onlus, l’associazione di pazienti e genitori con figli affetti da distrofia muscolare di Duchenne e Becker. La serata di raccolta fondi, che ogni anno coinvolge diverse

centinaia di partecipanti, sosterrà diversi progetti di ricerca legati a questa patologia rara.

Le donazioni raccolte andranno, in parte, a finanziare due progetti attraverso Parent Project. Il primo sarà "Caratterizzazione del profilo genetico dei FAP durante la progressione della DMD e il trattamento con inibitori delle HDAC", coordinato dal Prof. Pier Lorenzo Puri presso la Fondazione Santa Lucia di Roma e il Sanford Burnham Medical research Institute in California. Il secondo sarà "La protein chinasi C theta (PKC $\theta$ ) come bersaglio terapeutico per contrastare le complicazioni tardive della DMD", coordinato dalla Prof.ssa Marina Bouché presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Una parte del ricavato andrà a sostegno dell'attività condotta dal Dr. Marcello Villanova presso l'Ospedale Villa Nigrisoli di Bologna.

Anche per questa edizione l'associazione si avvarrà della preziosa collaborazione dell'Istituto Alberghiero "A.Sonzogni" di Nembro: studenti e insegnanti organizzeranno e gestiranno tutte le fasi della serata, dalla scelta del menù al servizio in sala ai clienti. Diverse aziende locali contribuiscono ogni anno all'iniziativa donando materie prime per la realizzazione dell'evento.

Per prenotazioni e informazioni: Monica Curnis – tel. 348/5403776

---

## **I ristoranti di Curno omaggiano la polenta**

A Curno ritorna "Ristocurno polenta e... 2.0", la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno

e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei 12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria "del Tone"

Trattoria Taiocchi

Ristorante "Al Sorriso"

Ristorante La Meneghina

Ristorante Bettinelli

STEAK Restaurant

Al Galletto D'Oro

Al Bistrot forno con cucina

Ristorante Casanova

COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar

Pizzeria Ellemme

Pizzeria Da Carmine

---

## **Gourmarte premia le eccellenze del territorio**

Sandra Midali del ristorante K2 di Foppolo ha ricevuto il premio alla carriera all'interno della manifestazione Gourmarte, che si è svolta alla Fiera di Bergamo lo scorso fine settimana. Il riconoscimento è stato consegnato dalla presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, per il lavoro portato avanti in valle brembana in tema di sviluppo turistico. Pioniera

dell'imprescindibilità al femminile, è ai fornelli da più di 50 anni, operando per lo più dietro le quinte nella massima discrezione.

Insieme ad Alessandra Midali accompagnata dalla figlia Gabriella, a Gourmarte è stato premiato, in collaborazione con il Gustavo di Elio Ghisalberti e L'Eco di Bergamo, anche il giovane pasticciere Matteo Manzotti come "Giovane under 30 dell'anno", che proprio durante la fiera dedicata all'enogastronomia ha presentato un prodotto innovativo, ideato e già brevettato, il tiramisushi, un tiramisù scomposto e confezionato in otto piccole porzioni con roll di pan di Spagna e mousse al mascarpone accompagnato da un vasetto di bagna al caffè e le irrinunciabili bacchette per mangiarlo in compagnia. Matteo Manzotti gestisce il Caffè Milano a Treviglio, insieme alla sorella Francesca.

Altri riconoscimenti sono andati all'apicoltore Walter Volpi di Adrara San Rocco per il prodotto dell'anno, il miele di millefiori di alta montagna; ai fratelli Cornolti dell'azienda Cor-Market di Sorisole, che sono stati eletti bottega dell'anno; a Gustavo Vandsberg del ristorante Gù di Bergamo come novità dell'anno; al vignaiolo Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia di Villa d'Almé, che si è aggiudicato il premio come vino dell'anno grazie al Bergamasca IGT 2015 "Il Drago di Santa Brigida"; al pizzaiolo Ian Spampatti del ristorante La Lanterna di Dorga come miglior pizza dell'anno; alla famiglia Cristini del ristorante Tre Noci di Spirano come miglior piatto della tradizione 2018 (trippa in umido con carciofi); a Stefano Gelmi e Stefano Arrigoni del ristorante La Brughiera di Villa d'Almé per il piatto dell'anno (zuppa toscana di coratella di agnello da latte, tataki di capriolo al pesto di pistacchi, tè matcha e wasabi) ed infine Mario Cornali e Giovanni Beretta del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo per la categoria Pranzo dell'anno grazie al "Lucioperca in olio di cottura con menta e lime candito; dentro il bosco; lumache, ceci e prezzemolo; agrumeto.



---

# Il Natale del cuoco in ricordo del presidente Roberto Benussi

E' stata una serata diversa dalle solite, nella quale hanno prevalso le emozioni e i ricordi del presidente Roberto Benussi, recentemente scomparso a causa di una breve malattia.

Parole toccanti e ricche di affetto hanno scandito la serata, cui hanno preso parte più di 300 ospiti tra chef, amici e sponsor.

Il vicepresidente Fabrizio Kamer ha sottolineato come “quella di quest’anno è l’edizione più difficile. Siamo andati avanti perché sappiamo che questa era la volontà di Roberto ed era il suo desiderio. In questi giorni abbiamo ricevuto centinaia di attestati di stima, arrivati in federazione dal mondo dei cuochi. Un’ulteriore dimostrazione di come la forza e gli insegnamenti, che ci ha dato Roberto negli anni della presidenza, rimarranno vivi in tutti noi”.

Per ricordare il presidente è stato deciso di devolvere in beneficenza parte del ricavato della lotteria per la ricerca contro il cancro. Dopo aver ringraziato la famiglia e il figlio presenti in sala, anche il presidente nazionale dei cuochi, Rocco Pozzulo, ha ricordato Roberto come compagno di avventure che si dava da fare quotidianamente sul territorio, senza mai trascurare la formazione degli allievi. “Se ne va un pezzo importante di storia e un grande uomo” – ha concluso Pozzulo. Emozionante anche l’intervento del presidente regionale e amico di Roberto Benussi, Carlo Cranchi “Sono sicuro che l’associazione dei cuochi bergamaschi crescerà in memoria di Roberto, che per me è stato come un fratello e a cui veramente tutti volevano bene”.

Il programma culinario ha visto la partecipazione degli chef Philippe Léveille del Miramonti L’Altro e di Giancarlo Morelli del Pomiroeu e degli allievi della scuola alberghiera di San Pellegrino.

Durante la serata è stata celebrata anche la vittoria di Francesco Gotti e della nazionale italiana cuochi (Nic) che ha concluso in Lussemburgo la Culinary World Cup con un ricchissimo medagliere: oro e argento con la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane, oltre ad una serie di altri prestigiosi premi nelle diverse categorie.

Sullo sfondo la casacca del presidente Roberto Benussi.







