Il futuro della ristorazione parla digitale

Dalla gestione del delivery alla piattaforma per trovare personale: ecco sei realtà food tech che stanno rivoluzionando l'Horeca

Tra lockdown, restrizioni, normative e nuove abitudini dei consumatori, nell'ultimo anno il settore dell'Horeca ha dovuto affrontare sfide sempre più complesse per superare le difficoltà del momento e adattarsi alla "nuova normalità" fatta di aperture contingentate, take-away e delivery. In questo contesto, gli strumenti digitali rappresentano un'ancora di salvezza per realizzare un modello di ristorazione innovativo che semplifichi e ottimizzi – soprattutto in una fase così complessa come quella della ripartenza – il lavoro di chef e ristoratori, per gestire più facilmente delivery e take away, aggiornare i propri menù anche a distanza, entrare in contatto rapidamente con produttori e agricoltori, ottimizzare tutti i processi.
Ed è partendo da tali premesse che nasce "Ristorante del Futuro", progetto che affonda le sue radici ancora prima che la pandemia mettesse a nudo i limiti e accelerasse la transizione digitale nella ristorazione. Nato come evento annuale tenutosi nel 2019 e nel 2021 ospitato da Epam-Confcommercio Milano, il progetto si sta infatti evolvendo in una vera e propria associazione che si pone come obiettivo quello di stimolare e promuovere l'innovazione nel comparto Ho.Re.Ca e far emergere giovani realtà food-tech operative al servizio dei ristoratori.

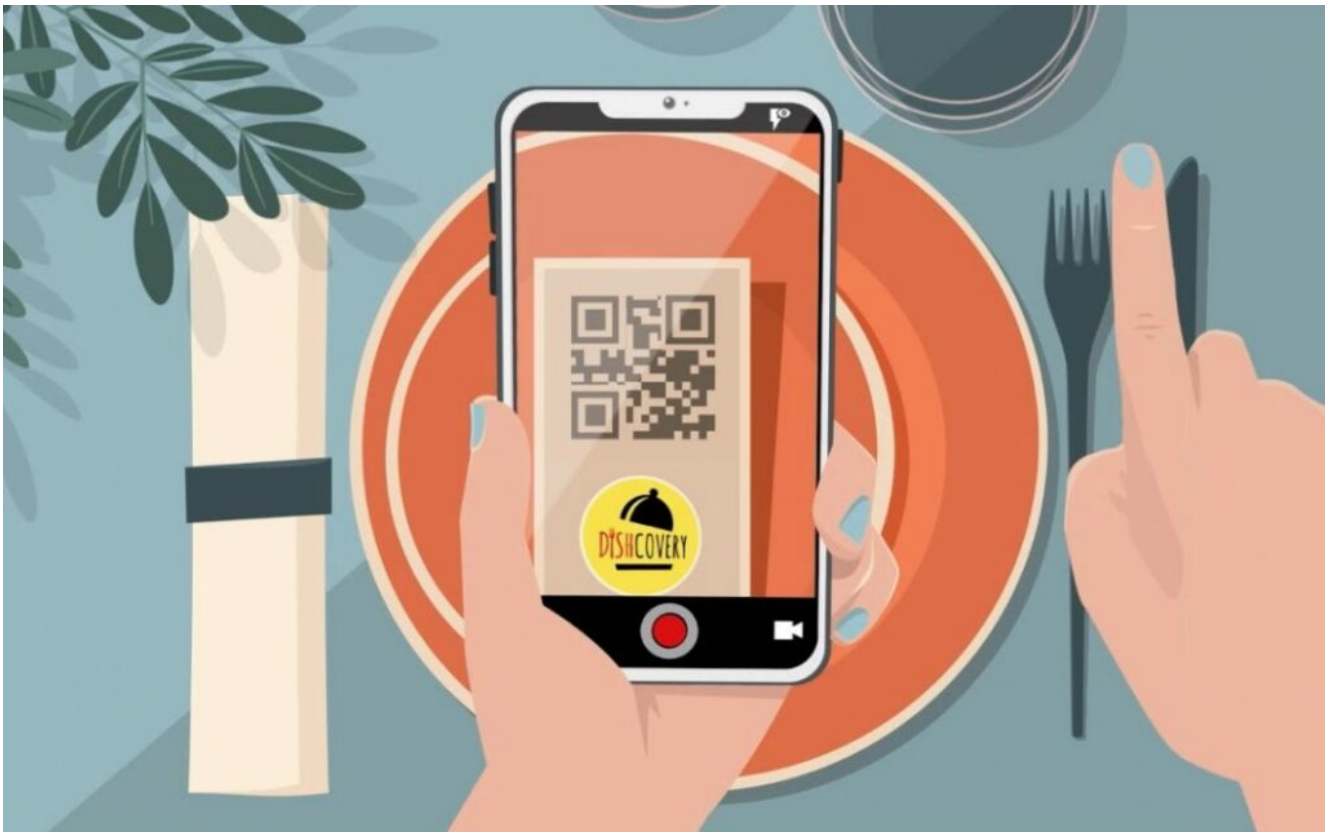
Deliveristo: digitalizzare e snellire la filiera agroalimentare
Digitalizzare il settore dell'Ho.Re.Ca. e la filiera agroalimentare, per semplificare tutti i passaggi, dalla

scelta di nuovi prodotti al confronto dei prezzi: è questa la formula promossa dalla startup Deliveristo, marketplace digitale B2B che mette in contatto diretto ristoratori e chef con i fornitori. L'obiettivo principale di Deliveristo è quello di snellire i rapporti lungo l'intera filiera agroalimentare grazie alla messa a disposizione di un mercato in grado potenzialmente di ospitare tutti i fornitori garantendo un unico punto di fatturazione, gestione del pagamento e della logistica, oltre che un servizio di assistenza e consulenza sempre operativo.
Tra le realtà bergamasche che hanno scelto Deliveristo spicca Lina Food Lab della famiglia Amaddeo, che da sempre gestisce lo storico Da Mimmo di Città Alta: "Siamo stati tra i primi a credere in questa piattaforma digitale che offre un'interessante selezione di prodotti di assoluta qualità ed eccellenza – conferma Roberto Amaddeo -. Del resto oggi un ristoratore ha sempre meno tempo per la ricerca e poter contare su un servizio che mette a disposizione tantissimi prodotti un'unica piattaforma è molto vantaggioso e consente anche di arriva prima degli altri".

EatsReady: i buoni pasto diventano digitali
Prima azienda in Italia ad emettere buoni pasto digitali, EatsReady opera tramite una piattaforma che abilita pagamenti smart e servizi di mobile ordering per connettere aziende, dipendenti e operatori del settore della ristorazione e della Gdo. La soluzione assicura ad aziende e dipendenti un'esperienza nuova, semplice e intuitiva per offrire welfare benefit ai propri collaboratori, sostituendo l'utilizzo dell'app alle carte elettroniche o buoni pasto cartacei. E attraverso la creazione di valore per gli esercizi convenzionati, EatsReady riduce le commissioni e rende l'accettazione dei buoni pasto un processo rapido e privo di complicazioni a livello operativo.

Hotbox: il futuro delle consegne a domicilio
Nata nel 2016 a Maranello, Hotbox è l'azienda che ha creato

l’omonimo forno professionale ventilato per le consegne a domicilio, alimentato a batteria con un cervello elettronico in grado di controllare la temperatura fino a 85°C ed eliminare l’umidità in eccesso, mantenendo intatta la fragranza e il calore del cibo durante il trasporto. Uno strumento tecnologico altamente innovativo, utile a migliorare la qualità del food delivery poiché consente a ristoranti, pizzerie e gastronomie di preservare la qualità dei piatti e della loro cucina durante le consegne, evitando che vengano serviti freddi e gommosi.



Dishcovery: l’avanguardia nella gestione del menu

Startup modenese con sede a Bologna, Dishcovery rappresenta l’avanguardia nella gestione dei menù proponendo un modello digitale, interattivo e multilingua per tutti i ristoranti italiani: l’obiettivo è quello di fornire un innovativo sistema gestionale su tutti i touch point digitali in tempo reale. Permette inoltre di superare le barriere linguistiche tra ristoratore e cliente straniero attraverso una soluzione tecnologica che traduce i menù in formato digitale, senza tralasciare i dettagli sugli ingredienti che compongono

ciascun piatto ma rendendolo, facilmente condivisibile via mail, instant messaging, sms, social.

Scloby: addio ai vecchi registratori di cassa

Pmi innovativa nata nel 2013 e ora parte del Gruppo Zucchetti, Scloby ha creato un punto cassa e una piattaforma cloud multipiattaforma che sostituisce i vecchi registratori di cassa con un semplice tablet, smartphone o computer per una gestione smart delle vendite nel locale ed online. Ristoranti e negozi possono così gestire la propria attività in maniera efficace, integrando tutti i canali di vendita, ed amministrare anche da remoto operazioni quotidiane come l'emissione degli scontrini, la fatturazione, la gestione del magazzino. Ciliegina sulla torta la possibilità di realizzare siti ecommerce per mettere online i propri prodotti e ricevere gli ordini direttamente in cassa. I clienti possono così consultare i prodotti e il menù e ordinare direttamente online, scegliendo sia il tipo di consegna (asporto o delivery) che la modalità di pagamento (alla consegna o in anticipo tramite il sito).

"Oltre a essere molto intuitivo è anche un sistema completo – commenta Paolo Chiari, chef patron del ristorante Lalimentari in Città Alta -. Dal sistema cassa agli ordini al tavolo, dal magazzino alle prenotazioni. Ci ha consentito di agevolare e snellire il managment del locale anche se ovviamente o va tenuto sotto controllo e necessita di una buona connessione internet. Può essere controllato anche da remoto e questo consente di tenere tutto monitorato anche senza essere fisicamente nel locale".

Bergamo, Alba e Parma: tre Ascom insieme per promuovere la creatività gastronomica

Siglato il protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia: in arrivo azioni comuni per ristorazione e turismo

È stato siglato ieri, venerdì 21 gennaio, presso la Sala del Consiglio comunale di Alba il "Protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia" tra Associazione Commercianti Albesi, Ascom Bergamo e Ascom Parma. L'accordo segue la firma di un analogo documento avvenuta in ottobre tra le tre città italiane, uniche a essere insignite del riconoscimento che premia la creatività culinaria.

La firma in calce all'intesa è stata apposta dai presidenti delle tre Ascom: per Alba Giuliano Viglione, per Bergamo Giovanni Zambonelli, per Parma Vittorio Dall'Aglio, presenti anche il direttore e il vice direttore ACA, Fabrizio Pace e Silvia Anselmo, il direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero Elisabetta Grasso e i direttori di Ascom Bergamo Oscar Fusini e di Ascom Parma Claudio Franchini, nonché gli organi di informazione. L'impegno comune sarà quello di realizzare iniziative ed eventi che colleghino ulteriormente i tre territori italiani all'insegna della loro vocazione, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale.

«L'incontro di oggi – afferma il **presidente di Ascom Bergamo, Giovanni Zambonelli** – sancisce l'unione di tre territori ad alta vocazione enogastronomica che condividendo una visione desiderano dare un ulteriore sviluppo alla cultura

del settore ed aumentare l’attrattività turistica. L’estate scorsa ci ha insegnato quanto sia forte il desiderio di tornare a viaggiare, con un ritorno di un turismo estero (Francia, Svizzera, Germania che avevamo un po’ perso) e con un’esplosione di flussi dai Paesi dell’Est, particolarmente sensibili al richiamo enogastronomico».

«Bergamo, Alba e Parma si promuovono come un’unica, allargata destinazione turistica creando collaborazioni e alleanze tra le rispettive associazioni di categoria, gli operatori economici e le istituzioni formative, a conferma che la relazione tra le amministrazioni comunali può essere rafforzata attraverso alleanze tra i “corpi intermedi” delle rispettive città, interessati al tema enogastronomico, anche, quindi, commerciale e turistico – sottolinea **Giorgio Gori, sindaco di Bergamo** -. Non posso che ringraziare Ascom di aver colto questa opportunità, dando l’esempio perché queste sinergie possano svilupparsi anche nell’ambito di altre categorie».

«Creative Cities – sottolinea il **presidente ACA Giuliano Viglione** – è un network nel quale sono state ammesse 295 località di tutto il mondo, nei vari settori dell’economia e della cultura. Uno dei temi che l’Unesco pone alla base di questa rete è la collaborazione per una crescita comune, attraverso regolari scambi di esperienze. Tredici sono le città italiane riconosciute per le proprie peculiarità e Bergamo, Parma ed Alba sono quelle individuate per l’enogastronomia, una fama che le accomuna: la firma del protocollo di intesa rinsalda la volontà di cooperare con azioni condivise».

«In un Paese come l'Italia – aggiunge **Vittorio Dall'Aglio, Presidente Ascom Parma** – primo nel mondo proprio per l'eccellenza e la qualità dei suoi prodotti enogastronomici, queste tre città si ritrovano oggi accumunate da un prestigioso riconoscimento che deve essere promosso e valorizzato il più possibile. Cultura del cibo e qualità dei prodotti gastronomici costituiscono infatti un grande patrimonio di visibilità che, unitamente agli altri punti di forza che queste città naturalmente possiedono (come arte, storia e natura) deve essere valorizzato e messo a sistema per attrarre flussi di turismo principalmente dai mercati internazionali. L'accordo sottoscritto oggi conferma ancora una volta che unire le forze nella promozione turistica dei nostri territori è l'arma vincente».

«Ci fa piacere che le Ascom di Alba, Bergamo e Parma abbiano deciso di firmare la loro alleanza nella nostra città – considerano il **sindaco di Alba Carlo Bo** e **l'assessore albese alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla** -. Il network delle Città Creative nasce proprio per creare sinergie e collaborazioni e questa iniziativa dimostra ancora una volta che il grande lavoro svolto in rete contribuisce a rafforzare i territori. Il Comune di Alba, insieme all'Associazione Commercianti Albesi, sta investendo molto nel

settore della gastronomia, che rappresenta sempre più un prodotto turistico da valorizzare in modo coordinato con tutti gli enti e le istituzioni locali: nel 2022 ci aspettano grandi sfide e l'alleanza tra Alba, Bergamo e Parma è uno strumento in più per affrontarle al meglio».

Nell'occasione, oltre ai vertici delle rispettive realtà associative di ambito Confcommercio-Imprese per l'Italia, hanno partecipato il **presidente** e il direttore generale di **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), **Lino Stoppani** e Roberto Calugi. «Alba, Bergamo e Parma – afferma Stoppani – sono i tre lati di un distretto gastronomico italiano unito da materie prime e prodotti tipici straordinari. Ma sono anche tre territori con una storia e un potenziale eccezionale dal punto di vista della ristorazione, dove qualità, creatività e cultura si uniscono creando quel patrimonio dell'umanità che l'Unesco tutela e promuove. Fipe è felice di far parte di questa storia di valore e valori, interpretati dai pubblici esercizi quali "beni culturali viventi" e raccontati anche dalla nostra Carta dei Valori della ristorazione che mettiamo a disposizione di questo progetto».

A cena, in due e prenotando da app: come cambiano le abitudini al ristorante in tempi di Covid

Quanto durerà la ripresa e quali saranno i trend gastronomici del nuovo anno? The Fork fa un bilancio del 2021 e traccia le

prossime tendenze nella ristorazione

È un bilancio della ristorazione italiana in chiaro scuro quello tracciato da The Fork, piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, che ha analizzato le performance in termini di domanda e risultati e ha identificato quali saranno le tendenze della ristorazione, al fine di definire alcuni dati rilevanti, utili ai ristoratori per uscire dalla situazione di crisi e assicurarsi una ripresa durevole.

“Anche quest’anno è stato particolarmente difficile per il settore, ma vogliamo continuare a essere fiduciosi: la tanto attesa ripresa sembra essere finalmente vicina e i nostri utenti ancora una volta mostrano il desiderio di andare al ristorante anche in un contesto sanitario non ancora del tutto stabile – spiega Damien Rodière, Country Manager Italia di TheFork – La nostra missione è quella di sostenere i ristoratori nella digitalizzazione delle loro attività e di contribuire alla loro crescita. Per tornare definitivamente ai livelli pre-Covid e superarli, continueremo sulla via dell’innovazione, soprattutto sul fronte dei pagamenti digitali con il nostro servizio TheFork PAY, ribadendo il trend positivo e portando ancora più clienti nei ristoranti”.

Le prenotazioni in Italia tornano a crescere

La riapertura dei ristoranti nel 2021 ha portato risultati incoraggianti: nel 2021 TheFork Italia ha registrato infatti +11% di prenotazioni rispetto al 2020. In particolare, nonostante l’iniziale incertezza dovuta all’introduzione del pass sanitario, i livelli di prenotazione in Italia hanno iniziato a risalire nel trimestre estivo, registrando da giugno a agosto un +15% di prenotazioni rispetto al 2020, con un picco in agosto (+4,5% rispetto allo stesso mese del 2020 e, soprattutto, +4%

rispetto al 2019). Trend che è proseguito anche nei mesi successivi grazie alla nuova edizione del TheFork Festival, evento che sostiene il settore con uno sconto del 50% valido in più di 2.000 ristoranti in Italia e che ha consolidato la tendenza positiva della scorsa estate. In ottobre, infatti, TheFork ha registrato in Italia il record di prenotazioni: +31% rispetto allo stesso mese del 2020 e +5% rispetto al 2019.

Per quanto riguarda il turismo in Italia, il 14% delle prenotazioni sono state effettuate da stranieri, tornando ai livelli del 2019 (nel 2020 erano al 9%). Nell'intero anno il numero di prenotazioni effettuate da stranieri è cresciuto del 46% rispetto al 2020. La provenienza dall'estero degli utenti di TheFork è molto variegata e copre diversi Paesi europei e non solo: Francia (2%), Canada e Stati Uniti (1,6%), Germania (1,6%), Svizzera (1%), Spagna (0,9%), Regno Unito (0,7%). Nei tre mesi estivi del 2021 sono state effettuate +75% prenotazioni di coperti da parte di stranieri rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Guardando in valore assoluto le prenotazioni nell'intero corso del 2021 in Italia, la top 5 delle regioni in cui si è prenotato di più sono: Lombardia, Lazio, Toscana, Piemonte e Campania. Le città con più prenotazioni, invece, sono Roma, Milano, Firenze, Torino e Napoli.

Le abitudini al ristorante: a cena, in due e prenotando da app

Nel 2021 il 30% degli utenti di TheFork ha prenotato per pranzo ma è la cena a confermarsi il momento prediletto per recarsi al ristorante: nella prima parte dell'anno il tasso di prenotazione era al 52%, passato al 76% nei sei mesi successivi. Anche quest'anno il sabato risulta essere il giorno preferito per prenotare fuori (26%), seguito dalla domenica (19%) e dal venerdì (15%). Il 41% degli utenti della piattaforma tende a prenotare con 4 ore o meno di anticipo (la media dell'anno è di 6,7 ore) e nel 2021 sono stati

soprattutto i tavoli da 2 persone (61%) a esser favoriti, seguiti da quelli per 4 o più persone (22%) e da quelli da 3 (13%). Per quanto riguarda il tipo di cucina preferita, il 15% degli utenti ha scelto la cucina mediterranea, il 13% le pizzerie, il 12% la cucina italiana, l'11% i ristoranti di pesce e il 6% quelli giapponesi.

Una prenotazione su quattro è stata rivolta ai ristoranti della selezione INSIDER e il 4% verso i ristoranti della Guida MICHELIN. Passando allo scontrino medio, il 70% degli utenti ha speso tra i 25 e i 50 euro e il 27% meno di 25 euro. Poco meno della metà delle prenotazioni (45%) è stata effettuata usufruendo di sconti mentre la quasi totalità (90%) è avvenuta tramite l'applicazione, con solo il 4% da desktop e il 6% da sito mobile. Da gennaio a dicembre 2021 notevole crescita anche per il metodo di pagamento contactless TheFork PAY, il cui utilizzo è raddoppiato.

I trend della ristorazione nel 2022

Negli ultimi due anni abbiamo assistito a molti cambiamenti a causa della pandemia che ha completamente stravolto abitudini e stili di vita, il tutto acuito da un incremento dei problemi ambientali ma anche da un ulteriore sviluppo di tecnologie in cui il mondo virtuale continua a soppiantare il nostro rapporto con la realtà. Questi cambiamenti stanno mettendo gli individui di fronte a un contesto incerto, si tratti di salute, ambiente, economia o identità. La nostra società è come sospesa tra due tendenze opposte: una slow, in cui hanno la precedenza l'ascolto di sé stessi e degli altri così come la conservazione delle risorse, e una fast, per cui le nostre relazioni sono sempre più modificate dalla tecnologia in chiave di velocità e immediatezza. TheFork, in collaborazione con NellyRodi, ha decifrato l'impatto di queste evoluzioni nel mondo della ristorazione e del food individuando quattro macro tendenze.

Ritorno alle origini: la riscoperta di prodotti antichi e la rinascita delle cucine del mondo diventano una presa di coscienza culturale. In un contesto incerto il ritorno ai valori e ai prodotti di un tempo corrisponde al bisogno di sicurezza e stabilità. Cereali antichi, pane e prodotti di panificazione, caffè sono alimenti rifugio che stanno riconquistando centralità. Il ritorno alle origini coinvolge anche le tradizioni culinarie, con l'affermazione di nuove scene gastronomiche come quella africana e sudamericana.

Cibo per un futuro migliore: l'evoluzione delle pratiche sostenibili viene fatta propria dai protagonisti e dai talenti del mondo food, supportati dalla tecnologia, per promuovere processi responsabili e consapevoli. Poiché la richiesta globale di cibo genera dal 22 al 37% di emissioni di gas serra, le abitudini alimentari e produttive devono cambiare in una prospettiva più virtuosa e tutti gli operatori del settori possono avere un ruolo fondamentale. Riduzione degli sprechi,

coltivazioni urbane, prodotti plant-based e progetti sostenibili sono i trend di un movimento che vuole rendere il cibo più rispettoso dell'ambiente. Anche i grandi nomi del mondo gastronomico stanno prendendo consapevolezza del loro impatto e vogliono porre rimedio. David Humm, chef tre stelle MICHELIN del ristorante 11 Madison Square di New York, ha deciso di non servire più carne, consapevole del suo impatto ambientale e ha aperto una mensa per i poveri. In Francia Nadia Sammut è la prima chef gluten-free ad aver ottenuto la stella MICHELIN, nel suo tentativo di rivendicare una cucina slow food fatta di ingredienti biologici, locali, stagionali e da filiera sostenibile.

Self Food: l'impatto del cibo sul nostro benessere, sia psichico che fisico, è sempre più importante. Nel contesto di una crisi sanitaria globale, l'importanza del benessere personale e del prendersi cura di sé (self care) è sempre più centrale nella nostra società. La cura personale dipende molto dalle nostre fonti di energia e il cibo è la risorsa primaria da cui attingere le energie migliori. Tra le tendenze in questo senso troviamo la creazione di certificazioni che attestino la qualità del cibo offerto, forniture alternative agli alcolici e alcune limitazioni ai piaceri della tavola.

Cibo oltre al piatto: le più recenti innovazioni tecnologiche possono portare benefici al mondo del food. Nel bene e nel male il Covid-19 è stato un acceleratore della trasformazione digitale già in atto. L'urgenza di agire di fronte alla pandemia ha dato a molte aziende l'opportunità di fare innovazione ma anche di trovare nuovi modi per attirare utenti in cerca di nuove esperienze quando le limitazioni contraevano le opportunità in presenza. Il lancio del metaverso, lo sviluppo degli NFT e le criptovalute sono tutte novità pronte a rivoluzionare la nostra quotidianità, ma cosa c'entrano col mondo del cibo? Alcune tecnologie, come la stampa 3D di alimenti, la realtà aumentata e le NFT culinarie, proseguiranno il loro percorso fino a risultati inaspettati.

Queste innovazioni ovviamente non sostituiranno le esperienze gastronomiche tradizionali ma in qualche modo le sublimeranno e trascenderanno, in modo da offrire pratiche sempre più emozionanti e durature.

Plastica monouso. Dal 14 gennaio stop alla vendita

Limitazioni, divieti, smaltimento ma anche un credito di imposta per le imprese che acquistano prodotti biodegradabili o compostabili

Stop alla vendita di cannucce, posate, piatti e altri prodotti di plastica non riciclabile e oxo-degradabile. Dal 14 gennaio è in vigore il decreto legislativo n. 196/2021 che recepisce quanto dettato dalla direttiva UE n. 2019/904, la cosiddetta direttiva anti-plastica SUP, che sta per “Single use plastic”. Le imprese dovranno quindi avere cura di utilizzare soltanto prodotti con caratteristiche diverse da quelli oggetto di divieto potendo, tuttavia, smaltire solo le merci di plastica monouso acquistate prima dell’introduzione del divieto, fino all’esaurimento delle scorte.

Il divieto di immissione sul mercato riguarda i prodotti di plastica monouso elencati nella parte B del Decreto e i prodotti di plastica oxo-degradabile, cioè quelli creati con degli additivi che permettono la frantumazione in pezzi minuscoli quando esposti al calore o alla luce ultravioletta. Oltre a questi, scatta il divieto anche per i prodotti da pesca contenenti la plastica. Attenzione alle sanzioni; chi venderà cannucce, posate, piatti, cotton fioc e altri articoli vietati dal provvedimento può ricevere una multa che va da un

minimo di 2.500 euro ad un massimo di 25.000 euro.

Infine, per promuovere i prodotti alternativi ai Sup, è riconosciuto un credito d'imposta di tre milioni l'anno dal 2022 al 2024 alle imprese che acquistano e usano prodotti della tipologia di quelli elencati nell'allegato del Decreto, parte A (tazze) e parte B (piatti), ma riutilizzabili o in materiale biodegradabile o compostabile (UNI EN 13432:2002).

La lista completa delle merci vietate è consultabile alla parte B dell'allegato al decreto legislativo n.196/2021.

Tra gli oggetti di uso comune che non potranno più essere venduti troviamo:

- cannucce;
- posate;
- piatti;
- cotton fioc;
- agitatori per bevande;
- aste per i palloncini;
- tazze o bicchieri per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi.

Addio allo chef «Chicco» Coria

Si è spento ieri al Niguarda lo chef, classe 1967, molto amato nel mondo della ristorazione e da tutti i bergamaschi

È un pugno allo stomaco per la ristorazione bergamasca la notizia della perdita dello chef Federico «Chicco» Coria. Classe 1967, lo chef di Martinengo era molto amato nel mondo

della ristorazione e da tutti i bergamaschi, molto noto anche nel mondo sportivo degli Ultras per la sua passione atalantina. È morto nel pomeriggio di giovedì 2 dicembre, all'ospedale Niguarda di Milano, dove era ricoverato in terapia intensiva. Chicco Coria, che è stato considerato da tutti un faro nel suo settore, è deceduto a seguito di complicazioni legate ad un'infezione che nei giorni scorsi lo aveva costretto al ricovero all'ospedale di Romano di Lombardia, nella Bergamasca. Da lì, il trasferimento al Niguarda dove è rimasto nelle ultime 48 ore prima di spirare.

Mentore per i giovani e fautore dell'Accademia del Gusto

Con oltre 40 anni di esperienza ai fornelli tra esperienza di lavoro in Italia, all'estero e tante partecipazioni a competizioni culinarie nazionali ed internazionali, Coria è noto per lo spirito collaborativo verso gli altri ristoratori e verso i giovani cuochi. "Molto del mio sapere lo devo senza dubbio a colui che considero uno dei miei più grandi maestri: lo chef Sergio Mei" era solito raccontare durante le sue lezioni di cucina. Si perché oltre a essere stato un grande chef, Chicco Coria è stato protagonista anche nel mondo della formazione. Merito di un'esperienza di lungo corso che lo ha visto, già all'età di 23 anni, dirigere e formare diverse brigate di cucina. Una solida professionalità che lo ha portato a occuparsi anche di formazione in molte scuole sul territorio nazionale e della progettazione dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo dove è stato per anni docente.

Le tappe più importanti della carriera

Dopo il diploma conseguito all'Alberghiero di San Pellegrino, sono innumerevoli le esperienze professionali: dall'Abacanto a Ranzanico al Lago, al Salvia e Rosmarino di San Pellegrino Terme (sua prima esperienza imprenditoriale), dall'Antico Ristorante del Moro all'interno dell'Hotel Cappello d'Oro al One Restaurant di Dalmine, per poi occuparsi di catering ed eventi alla Vecchia Filanda di Brusaporto e al Castello di

Valverde a Bergamo. Nel 2019 ha inaugurato a Montello il ristorante Borgogna, all'interno di Villa Monticelli.

I ricordi sui social

Tra i tantissimi ricordi apparsi sui social nel pomeriggio, quello della Nazionale Italiana Cuochi: "La Nazionale italiana Cuochi – si legge nel post sulla pagina Facebook – rappresenta e ha rappresentato negli anni, oltre all'unione di capaci professionalità, un gruppo di persone che insieme hanno condiviso e condividono un percorso di vita e di crescita personale e umana. Federico Coria ha contribuito nell'arricchire questo percorso e questa crescita, con le sue grandi capacità ed il suo spirito di gruppo".

"Ho perso un grande amico, ci accomunava una stima reciproca – ricorda **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo** *-. Posso dire con orgoglio di essere stato la prima persona che nel 1991 affidò a Coria una grande cucina e l'ho sempre seguito nella sua crescita professionale sino a quando decise di fare il salto e avviare la sua attività. Gli diedi*

quindi in gestione l'Antico Ristorante del Moro e il Monza Brianza Palace, poi le nostre strade si sono divise ma alla base è sempre rimasta la stima reciproca. Ho avuto la fortuna di salutarlo solo qualche settimana fa e ricordo ancora con piacere quando il 1 marzo 2020, in occasione dei 40 anni della nostra gestione del Cappello d'Oro, Chicco era venuto per coordinare la brigata in cucina. È la nostra ultima foto insieme che è specchio del nostro rapporto. Per noi della famiglia Zambonelli Chicco era di casa, anzi uno di famiglia".

Della sua cucina, a noi bergamaschi rimarranno nella memoria i gusti genuini, gli accostamenti schietti, la sana spregiudicatezza nell'osare con le materie prime di qualità. Della sua persona rimarrà il ricordo del suo essere un uomo per bene, generoso, divertente, istintivo e, a volte, dietro la maschera dello chef sfrontato, del suo essere una persona sensibile.

Alessandro Borghese, lo chef rock & social

"Umiltà, fatica, educazione e rispetto sono funzionali in ogni campo. Io li ho portati in cucina"

Nessuno può negare che sia il più simpatico e vulcanico dei cuochi. Alessandro Borghese entra nelle case con diversi format, da "4 ristoranti", oggi un vero cult, a "Kitchen Sound" su Sky Italia passando per "Cuochi d'Italia" e la novità "Piatto ricco" su Tv8. Nato a San Francisco nel 1976, ma cresciuto a Roma e trasferitosi a Milano dove ha messo radici per amore, Borghese, definito lo chef *rock & social*, è stato premiato più volte per la sua cucina, legata alla

qualità. Nel 2010 ha fondato a Milano AB Normal srl – Eatertainment Company. L'azienda si occupa di food consulting e advertising, punta sull'eccellenza creativa, comunicazione e allo sviluppo di format tv. Nel mondo della ristorazione, la società è presente con il brand "AB – Il lusso della semplicità", nome del ristorante milanese dello chef.

Borghese, è consapevole di essere il cuoco più simpatico della tv…

Me ne rallegro. La cucina non può essere severa, la cucina è gioia. E questo è il mio dogma.

Lei è figlio dell'attrice di origine tedesca Barbara Bouchet e dell'imprenditore napoletano Gigi Borghese. Come ha scelto di intraprendere una strada diversa rispetto a quella dei suoi genitori?

Beh, alla fine ho avuto una ricaduta nel mondo dello spettacolo (sorride). La strada, in realtà, l'ho scelta da me. Da papà ho preso il lato gastronomico, da napoletano sanguigno era un amatore casalingo della cucina partenopea e romana. Fin da bambino mi divertivo a cucinare con lui. Ricordo il ragù messo sui fornelli al mattino presto che "pappugliava" per ore per poi farsi pacchero o spaghettone. E il giorno dopo, con quello che avanzava, ci faceva la frittata di maccheroni. E ancora la pasta e patate o fagioli o lenticchie. Mamma, al contrario, non saprebbe neppure accendere la carbonella. Mangia perché il corpo necessita di cibo. Da lei ho preso la confidenza con lo showbiz.

Come hanno reagito quando ha iniziato la sua gavetta da cuoco sulle navi da crociera?

Mi hanno sempre detto: "fai ciò che ti rende felice, se vuoi partire, viaggiare, conoscere il mondo, sei libero di farlo". Anche loro sono autodidatti. Entrambi mi hanno insegnato valori come l'umiltà, la fatica, l'educazione, il rispetto,

che sono funzionali in ogni campo. Io li ho portati in cucina.

Lei è stato anche il promotore della cucina in tv.

Era ora che avvenisse. All'estero avevano iniziato a comunicarla molto tempo prima. E io ho lavorato a New York, Londra, Copenaghen, San Francisco. Altri colleghi hanno scelto di fare linee di abbigliamento o catene di bistrot. Io sono stato il primo a far uscire i cuochi dalle cucine e, dopo di me, è partito un mondo di programmi. Prima non esistevano, eravamo confinati nelle retrovie con il nostro mestiere.

Veniamo alle novità in tv. In "Piatto ricco", il suo nuovo programma in onda su Tv8 (dal lunedì al venerdì alle 19.30), contano la psicologia, la strategia e la capacità di resilienza. Vale anche nelle cucine reali?

Mi ero stancato, volevo qualcosa di nuovo, che spaccasse un po' le regole: un *cooking game show*. Le doti richieste sono quelle che ci appartengono, noi cuochi siamo quelli dell'ultimo secondo, capaciti di adattarsi alle richieste, alle stagioni, agli imprevisti, come quando qualcuno della brigata manca: siamo *problem solvers*. Nello show occorrono strategia, il saper bleffare e ritirarsi (in cambio di denaro) oppure aspettare il jackpot rischiando di perdere tutto se si resta in gara fino alla fine ma poi non si vince. Tutto dipende da quanta fiducia si ha in se stessi.

Su Sky, da fine settembre, all’ora di pranzo, si sono riaccesi i fornelli e si è alzato il volume della musica con la settima stagione di “Alessandro Borghese – Kitchen sound”, la videoenciclopedia enogastronomica che negli anni è diventata un cult televisivo con oltre mille puntate trasmesse. Quali saranno le sorprese?

Gli spettatori vedranno 70 puntate inedite: per la prima volta tra i dieci ospiti ci sarà anche un flair bartender, Giorgio Facchinetti, che assieme ad acclamati chef, come Giancarlo Morelli e Cristiano Tomei, Claudio Sadler, Gennaro Esposito (con me a “Piatto ricco”) e a maestri pasticceri, come Sal De Riso e Luigi Biasetto, porteranno la loro inventiva. Le tappe, che corrispondono ad altrettanti filoni tematici, cominciano dalle puntate “Kids” dedicate ai più piccoli con menù fantasiosi, ma salutari; proseguono con le stelle della cucina italiana e le loro portate racchiuse nella serie “Amici miei”. Non manca il tributo alla tradizione con i “Grandi classici”, ma quest’anno si vola anche oltreoceano nel cuore dello street food con “On the road”. Spazio alla pasticceria e al bakery

con un’odissea nel dessert d’autore e nell’arte bianca della panificazione e della lievitazione. Infine, vi porto nella cucina del mio ristorante milanese “Il lusso della semplicità”.

C’è competizione tra voi cuochi?

C’è cameratismo, pensiamo a Giancarlo Morelli che ha aiutato Filippo La Mantia, ospitando nel suo ristorante “Bulk” l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. Siamo cresciuti insieme, sono amico e ho stima di tutti. Oggi abbiamo carriere parallele. C’è chi insegue la seconda o terza Stella Michelin, chi ha diversificato aprendo catene di bistrot, oppure chi è rimasto fedele al mestiere. Mi capita spesso di fare tardi in cucina per creare piatti nuovi, non dobbiamo scordarci il nostro lavoro.

A proposito dell’esperienza Covid (che, tra l’altro, ha descritto nel podcast “Viaggio all’inferno”), come vede il futuro della ristorazione così pesantemente colpito dalle chiusure?

Speriamo che sia finito il periodo nero. Ora è arrivato il tempo della ristrutturazione e della ricostruzione con basi più solide, nel bene e nel male è stata fatta pulizia. Noi tutti abbiamo perso elementi di brigata, cuochi che hanno deciso di fare tutt’altro, dopo aver passato 15 anni della loro vita in cucina. Giancarlo (Morelli, *ndr*) in un post ha ribadito la necessità di avere personale giovane umile, educato, volenteroso. Poi a insegnare a cucinare ci pensiamo noi. Non credo ai super fenomeni, a chi cerca subito la popolarità grazie alla televisione, che in realtà arriva dopo la gavetta. I fornelli implicano sacrificio, il sapersi rimboccare le maniche, il fare di tutto per raggiungere un obiettivo a testa bassa. Non è un mestiere che si fa tanto per diventare famosi. Il tutto subito non funziona, si arriva per gradi. Le lunghe cotture non avvengono in 5 minuti.

Quindi il suo consiglio ai giovani qual è?

Imparare le basi, avere umiltà, pazienza e dedizione e nessuna smania se non c’e l’aumento di stipendio. Dico sempre: calma, calma, calma.

Coco Chanel diceva, spesso togliere è meglio che aggiungere. Lei ritiene che anche la cucina sia un gioco a levare e non ad aggiungere?

Certo, con la maturità gastronomica viene meno la foga, pensi alla tecnica giusta a un particolare abbinamento con determinate materie prima, ovviamente lavorate in un certo modo.

Chi considera il suo maestro?

Papà, mia moglie, Gennaro Esposito, Ernesto Iaccarino e i tanti maestri che ho avuto sulle navi da crociera.

A proposito di sua moglie Wilma, come l'ha conquistato (a tavola)?

Con una cassetta di vino anonima che le ho mandato. I fornelli poi hanno fatto la loro parte. Lei è una buongustaia, dalle mille risorse, prova gioia nel sedersi a tavola, dice che il cibo è fantasia, divertirsi e giocare.

Qual è il piatto che le riesce meglio, il suo cavallo di battaglia?

La mia cacio e pepe è patrimonio mondiale dell'Unesco. Amo anche la cacciagione e sono un pastasciuttaro.

Per chi la vorrebbe cucinare?

Valentino Rossi. Gli ho scritto: "ora che sei in pensione, passa al ristorante". Ma anche i Led Zeppelin.

La scorsa primavera è stato alle Maldive dove ha tenuto cene di gala *pied dans l'eau* e live cooking per il Gruppo Constance hotels & resorts. Prima ancora era a Mauritius. Che esperienza è stata?

Meravigliosa. E poi vuoi mettere il piacere di cucinare con le ciabatte e in pantaloncini corti e, dopo che hai sudato ai fornelli, buttarti nel mare che è a dieci metri… Cosa vuoi di più dalla vita?.

Ristoratori, agricoltori e produttori insieme per rilanciare la filiera agroalimentare

All'assemblea Fipe presentata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana. Beltrami: "Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno alle filiere"

Un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che vuole essere anche un appello al governo e alla politica intesa nel suo insieme. Obiettivo: istituire un tavolo di coordinamento che si occupi delle politiche dell'intera filiera agroalimentare, indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare a pieno le grandi potenzialità. È stata presentata all'assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che vuole tracciare le linee guida del rilancio del settore nel post pandemia sono stati i rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food e Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi.

Curata da Davide Rampello, storico e curatore del padiglione Italia a Expo 2021 Dubai, la "Carta dei Valori" è un documento che contiene le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle nostre eccellenze enogastronomiche, definiti beni culturali viventi a cui la ristorazione dà corpo, rinnovamento e racconto. Tra i firmatari, Massimo Giansanti, presidente di Confagricoltura, David Granieri, vice presidente Coldiretti, Marco Lavazza, presidente di Unione italiana Food, Giulio Rapetti Mogol, presidente Siae e, oltre a Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio, Carlo Sangalli, presidente nazionale Confcommercio e il ministro Massimo Garavaglia.

Un tavolo di coordinamento

"La ristorazione è pronta ad andare oltre i drammi e le incognite del recente doloroso periodo, riprendendo il suo ruolo strategico per le filiere dell'agroalimentare e del turismo – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Per farlo meglio è necessario adottare una strategia unitaria in grado di valorizzare l'intero Sistema

Paese. Come? Istituendo un soggetto ad hoc che svolga una funzione di regia e un lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione e turismo, anche per favorire il nostro export. Di fatto, per la nostra categoria poter contare su un unico interlocutore potrebbe aprire unaa nuova fase di rappresentanza per tutto il mondo dell'Horeca, dell'agroalimentare e del turismo, settori di fatto strettamente interconnessi e vanto del made in Italy".

Scenari di crescita che trovano conferma anche nei numeri. Nel 2021, dicono i dati dell'associazione aderente a Confcommercio, la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno.
Rilanciare e valorizzare nuove politiche dell'intera filiera agroalimentare diventa quindi indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare pienamente le grandi potenzialità. "Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività – ha ricordato **Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio** -. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane adeguate e l'emorragia di competenze".

Il rinnovo del contratto nazionale di categoria

Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare questo problema, ma parallelamente sono necessari interventi di breve periodo. Dalla decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali.

Il lavoro principale, tuttavia, è quello di ricostruire la fiducia in un comparto che per guardare al futuro sa di dover investire anche sulla digitalizzazione e sullo sviluppo di servizi sostenibili. Strumento strategico per facilitare questa trasformazione 4.0 saranno i bandi contenuti nel PNRR riservati alle imprese del turismo, primi tra tutti

quelli sull’ammodernamento e sull’efficientamento energetico. Una quota di questi fondi potrà essere richiesta anche dai Pubblici Esercizi, come assicurato dal ministro del Turismo, Garavaglia.

La paura dell’inflazione e della risalita dei contagi

All’orizzonte, rimangono tuttavia due spauracchi: l’inflazione e la risalita dei contagi. “Le nostre imprese – ha spiegato Stoppani – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi”.

Mentre sul fronte della risalita dei contagi, il Presidente ha ribadito l’assoluta fiducia nel vaccino come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei Pubblici Esercizi e ha lanciato un appello alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi. “A forza di proteste senza regole – ha precisato – si rischia di condannare la lotta contro il virus all’irresolubilità”.

“Basta chiusure – conclude Beltrami -. Non possiamo più permettercelo. In questi mesi la Fipe ha giocato un ruolo chiave per la difesa di tutta la categoria: la sua voce è stata forte e la pandemia ha consentito alla Federazione di consolidarsi e di acquisire una nuova visibilità. Merito anche, come ricordato dallo stesso presidente Stoppani, del lavoro svolto da Confcommercio e in particolare del nostro presidente Carlo Sangalli”.

Gluten free, perché no? Nel menù più proposte anche per chi è intollerante al glutine

Fino a pochi anni fa lo si era sentito nominare di rado, mentre adesso il suo nome è sulle confezioni di molti alimenti Parliamo del glutine, una lipoproteina presente in molti cereali (tra cui frumento, farro, kamut, orzo, segale) il cui consumo è aumentato in modo esponenziale negli ultimi 30 anni, nonostante – e paradossalmente – ci sia sempre meno pane sulle nostre tavole. La causa scatenante di questa vera e propria "inflazione" da glutine è da ricercare soprattutto nelle tecniche di produzione delle farine. Per ottenere infatti una shelf life del prodotto più alta (anche fino a 9 mesi) i grani moderni vengono sottoposti a trattamenti genetici che riducono la carica batterica e consentono di allungare la vita del prodotto. Il rovescio della medaglia? Farine sempre più raffinate, prodotti carichi di glutine, celiaci diagnosticati in costante aumento e sempre più persone intolleranti al glutine.

Ma c'è di più: se la sensibilità a questa proteina non è diagnosticabile (la comunità scientifica è impegnata a studiare se si tratti di una vera e propria patologia e quali meccanismi la inducano), chi soffre di gluten sensitivity spesso vive la ristorazione fuori casa come un limite. E se carne, pesce, verdure hanno tutte il semaforo verde come la mettiamo con i primi piatti dove il glutine è – quasi – sempre presente? La risposta è in cucina, più precisamente nella piramide alimentare come sottolinea **Marco Scaglione, chef del "naturalmente senza", filosofia che il pluripremiato di origini siciliane ha dimostrato che non è assolutamente sinonimo di senza gusto**: «L'esclusione dei cereali contenenti glutine e dei loro derivati non è come potrebbe sembrare un'alimentazione punitiva, limitante o di rinuncia –

sottolinea Scaglione -. Nell'alimentazione mediterranea sono tantissimi gli alimenti naturalmente privi di glutine che ognuno di noi consuma giornalmente e che sono alla base di numerose ricette. La dieta mediterranea offre una moltitudine di alimenti naturalmente privi di glutine, come riso, mais, grano saraceno, legumi, patate, pesce, carne, uova, latte e formaggi, ortaggi e frutta: in pratica l'80% della piramide è gluten free di sua natura. Si possono quindi fare ricette straordinarie provando, riprovando e osando un po di più».

L'appello lanciato alla ristorazione va proprio nella direzione di una maggiore sperimentazione in cucina dove ogni ristoratore-chef è chiamato ad arricchire la carta con proposte gluten free che possano soddisfare le esigenze della clientela non celiaca ma intollerante al glutine. Per lo chef Scaglione, quindi, occorre un cambio di prospettiva a cominciare soprattutto dalla formazione e da una maggiore conoscenza degli alimenti perché, di fatto, la base della cucina mediterranea – che ricordiamo è patrimonio Unesco – è senza glutine. «Introdurre nel proprio menù cereali diversi come grano saraceno, miglio, fonio, sorgo, amaranto o teff, cereale originario dell'Etiopia, può dare uno stimolo a proporre piatti nuovi – prosegue Scaglione che sul suo sito vanta un corposo archivio di ricette gluten free .- Sono tutti cereali che si possono integrare nelle ricette e, oltretutto, ricchi di proprietà nutrizionali». E a livello organolettico niente panico: «Hanno sapori nocciolati o tendenti all'amaro – afferma lo chef che è anche docente dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto dove ogni anno tiene corsi rivolti sia ai professionisti che ai privati -. In farina ci puoi fare tutto: pane, pizza, focaccia, ravioli multicereali. E come ricette ci si può sbizzarrire: zuppa di riso e lenticchie con moscardini in rosso, raviolo fresco con ricotta, tartufo e semi di girasole, salame di cioccolato con cereali e canditi. L'importante è poi affinare la presentazione finale: che sia con o senza glutine, infatti, un piatto va sempre valorizzato per renderlo ancora più appetibile».

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con crostone di polenta al teff

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale di 180 g l’uno 2 patate novelle

4 foglie alloro

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

Semi di papavero

200 g di burro

Olio extravergine d’oliva

Sale fino

Pepe nero macinato

Per il crostone di polenta

125 g Farina per polenta Fior di Loto bramata 100 g teff rosso in chicchi

20 g di burro

Olio extravergine d’oliva

Sale fino

Tempo: 1 ora e 10 + tempo di riposo **Difficoltà**: media

Lavare e tritare le erbe finemente; utilizzare il trito (eccetto 1 cucchiaio) per insaporire due lati del filetto, premendo leggermente. Insaporire il restante filetto con i semi di papavero, condire con sale e pepe, e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell’uso. Cuocere le patate in acqua bollente per 10 minuti, lasciarle raffreddare coperte

con carta alluminio. Cuocere il teff in acqua bollente per 15 minuti, scolarlo con un colino a maglia fitta.

Per il crostone di polenta: preparare la polenta; 5 minuti prima della fine aggiungere il teff e il burro; trasferire tutto in una teglia oliata, livellare con una spatola e riporre in frigorifero per 30 minuti. Ammorbidire il burro, unire il restante trito di erbe, sale e pepe; riporre il burro tra due fogli di carta da forno e conservare in freezer per 30 minuti. Trascorso il tempo, ritagliare la polenta con un coppapasta e cuocere i dischi in abbondante olio ben caldo, per 3 minuti a lato, prelevarli con una schiumarola e disporli su carta assorbente, regolando a piacere di sale. Scaldare 1 cucchiaio di olio e cuocere i filetti per 3 minuti per lato, trasferirli nel forno caldo a 210 °C e completarne la cottura. Comporre il piatto disponendo il crostone di polenta come base, sopra il filetto, le patate novelle ben calde a rondelle e un blocchetto di burro aromatizzato.

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia

Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella** -. Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d’Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d’acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l’olio extravergine d’oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero”. “Il Lago d’Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all’appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva”.

Punto di partenza dell’iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte

Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d’acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d’acqua dolce firmate dall’Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.
La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l’agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D’ACQUA DOLCE

Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all'iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d'Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologne, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d'Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d'acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d'acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsì di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecco (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito http://www.cascinaclarabella.it/ nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

Il FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:

#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi, storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo, Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla, sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni categoria saranno premiate con una confezione di prodotti ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori del Lago d’Iseo”.

L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE

Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d’acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l’acquacoltura sostenibile del Lago d’Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l’intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna “Tesori d’acqua dolce” finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d’Iseo. “Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d’acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell’acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta”.

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d’acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismesso nel 2019 è stato creato inoltre un centro di acquacoltura a Lodrino denominato “Centro Ittico Valli Resilienti”. Il centro fa parte del progetto Valli Resilienti, finanziato dal Programma AttivAree di Fondazione Cariplo.

L’ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI

El Licinsì di Kilometri Zero

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all’aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Raggio 35

MENU “Sapori del Lago d’Iseo” – 25 euro con dolce, acqua e caffè

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

Trattoria Porteri

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all’aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

CLUSANE

Trattoria al Porto

Tinca al forno con polenta 14 euro

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Ristorante Le Margherite

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Locanda del Lago Rosmunda

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Zucca 2

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusanese con polenta 18 euro

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

COLOGNE

Osteria Quadra

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafilati al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdurine e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

GUSSAGO

Osteria dell’Angelo

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

ISEO

Bottega Clarabella

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott’olio extravergine d’oliva

Tocchetti di Storione sott’olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Il Cantuccio

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantucciodiplona@alice.it

gruppodiegos.com

Radicì

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145 – radici.territoriovivo@gmail.com

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecco

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

Loc. Rebecco

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

MARONE

La Dama sul Lago

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglioeoglio.it

aglioeoglio.it

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

“Calma Piatta”: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdurine in pastella 12 euro

“Peler”: agoni essicati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

“Il Lago Fritto”: mix di filetti (scardola, persico,trota, agone) in pastella di farina di riso e verdurine in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

“Lake & Chips”: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all’ erba cipollina 8 euro

“Shirmp Roll Chips”: sandwich con salsa all’erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

ORG Franciacorta

Risotto di lago 12 euro

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada

Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglioeoglio.it

aglioeoglio.it

RIVA DI SOLTO

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

**L’antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscali.it

ristorantealguelfo.it

Ristorante Trenta Passi

MENU “SAPORI DEL LAGO D’ISEO” – 32 euro persona

Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato

Casarecce al ragout di pesce di lago

Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell’orto

con Caffè, ¼ lt Valcalepio Bianco “Il Calepino”, Acqua Gaverina naturale o frizzante

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

Ristorante Zù

Zuppetta calda di lago 15 euro

MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI Zù:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

Paccheri di Gragnano con bronoise di pesce di lago varietà di pescato di lago in 2 cotture

PRODOTTI

Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro) – Tinca (15)

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zucchina e cous cous croccante 14 euro

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

SULZANO

Darsena 21

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

VILLA D'ALME'

Tenuta Casa Virginia

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"

48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zucchina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it

Bar e ristoranti: in zona bianca nessun limite di capienza ai tavoli

Il massimo delle 4 persone al chiuso rimane solo per la Valle d'Aosta, unica regione ancora in zona gialla

Tutta Italia in zona bianca, con eccezione della Valle d'Aosta collocata ancora in zona gialla. Con Ordinanza del 18 giugno 2021 il Ministero della Salute ha infatti disposto il passaggio dal 21 giugno in zona bianca anche di Basilicata, Bolzano, Calabria, Campania, Marche, Sicilia e Toscana.

Inoltre, come precisa la Fipe, a partire dal 22 giugno per la zona bianca viene meno il limite massimo di capienza di 6 persone per tavolo, negli spazi al chiuso, in precedenza previsto con Ordinanza del Ministero della salute del 4 giugno (si ricorda che la limitazione già non riguardava i tavoli all'aperto – cfr. cartello Fipe). In zona gialla, invece, permane la limitazione delle 4 persone per tavolo, salvo che siano tutte conviventi.

Abolito il coprifuoco anche nelle zone gialle

Infine, da ieri anche per i territori collocati in zona gialla (dunque, allo stato, solo la Valle d'Aosta) viene meno ogni limitazione oraria agli spostamenti e quindi anche all'esercizio delle attività di ristorazione. Per le misure di prevenzione applicabili al settore dei pubblici esercizi si consiglia di consultare le check list Fipe (ristorazione, cerimonie, stabilimenti balneari e giochi), elaborate sulla base delle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio.