

EcoWeekend Sapori & piaceri

IN EDICOLA

Con L'Eco c'è
«Il Gustavo»

E in edicola «Il Gustavo», la guida completa alla ristorazione di Bergamo e provincia. Lo sarà ancora per tutto il mese di gennaio e la si può acquistare al prezzo promozionale di 3,70 euro più il costo de L'Eco di Bergamo (in tutto 5 euro). Giunta alla sesta edizione, con circa mille schede descrittive complete e dettagliate, è la più imponente

raccolta di dati attorno alla ristorazione e costituisce un viaggio appassionante alla scoperta del gusto da assaporare in ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie, agriturismo, birrerie.

Nelle pagine introduttive, «Il Gustavo» stila le proprie classifiche delle dieci migliori insegne aperte nel corso del 2016 nonché le top ten per una specifica vocazione gastronomica, dalla cucina tipica bergamasca alle

tavole dove è protagonista assoluto il pesce; dai locali che puntano sulla carne grigliata a quelli che mettono a disposizione spazi all'aperto particolarmente accattivanti; dagli agriturismo più fedeli ai principi della cucina a base di prodotti a km0 alle pizzerie che hanno sviluppato il disco di pasta in versione gourmet; da chi interpreta meglio il ruolo di bistro-wine bar alle insegne che propongono nelle lo-

ro tipologia un rapporto prezzo/qualità particolarmente favorevole. In prefazione «Il Gustavo» guida anche la capacità critica del lettore nella percezione della qualità di un ristorante fornendo le indicazioni utili per valutarne le prestazioni.

Uno strumento utile, da tenere sempre a portata di mano per trovare il locale che soddisfa al meglio esigenze e desideri gastronomici.



Mangiar bere. I riconoscimenti a Bergamo e in Lombardia a quelle insegne ed a quei professionisti che nel corso dell'anno sono riusciti a fornire le prestazioni più convincenti. Tra conferme e novità

IN CRESCITA. FINALMENTE Ecco i nostri Oscar 2016

GLI OSCAR 2016 del mangiar bere

A BERGAMO ed in LOMBARDIA

Giriamo molto e proviamo molto ma certo non abbiamo la pretesa di poter essere esaustivi. Gli oscar che assegniamo sono dunque frutto di quel che abbiamo provato nel corso del 2015, delle emozioni che ristoranti, piatti, vini, prodotti, artigiani, sono riusciti a trasmetterci.



Il menu Bergamo

Cappone, cardi e "pomata" di mandarino; risotto di cereali mantecato al vegetale con gli ortaggi del freddo; persico, caviale di Calvisano, crema di patate e nocciola; sfera di cioccolato, consistenze di mais e fragole.
Collina (Mario Cornali) - Almenno San Bartolomeo, via Cà Paler 5; tel.035.642570

Lombardia
Cubismo di lingua; come una bouillabaisse; piccione in tre; gelato di crema Miramonti.
L'Altro (Philippe Leveillé) - Concesio (BS);



La cucina del territorio Bergamo

Al Gigliancia (Alessia Mazzoli)
Bergamo, via Brosetta 113; tel.035.5684928

Lombardia
Caffè La Crepa (fratelli Malinverno)
Isola Dovarese (CR), piazza Matteotti 13; tel.0375.396161



Il rapporto prezzo/qualità Bergamo

Cucina Cereda (Giuseppe Cereda)
Ponte San Pietro, via Piazzini 33; tel.035.4371900

Lombardia
Londana delle Grazie (Fernando Aldighieri) - Curtatone (MN), fraz. Grazie via Pio X 2; tel.0376.348038



Il piatto Bergamo

Risotto ai frutti di mare dalla pentola al piatto
Da Vittorio (Chicco e Bobo Cerea) Brusaporto, via Cantalupa XX; tel.035.618824

Lombardia
Ravioli di brodetto con crostacei, pesci di scoglio, consommé di scampi e acqua di mare al cardamomo

Al Pont de Ferr (Vittorio Fusari) Milano, Ripa di Porta Ticinese 55; tel.02.89406277



La novità Bergamo

Casual (Enrico Bartolini) - Bergamo, via San Vigilio 1; tel.035.260944

Lombardia
Al Portico (Paolo Lopriore) - Appiano Gentile (CO), piazza Libertà 36; tel.031.931982



L'artigiano Bergamo

Raffaele Mattavelli (per i lievitati, salati e dolci)
Il Forno delle Bontà - Palazzago, via Volpe (Briantea) 46; tel.035.540076

Lombardia
Franco Lissoni (per i prosciutti cotti, in particolare il Senese, Cotto di Cinta Senese Dop)
Cotti Pertus - Olgiate Molgora (LC), via De Gasperi 80; tel.039.9910414



La pizzeria Bergamo

La Lanterna (Jan Spampatti)
Castione della Presolana, fraz. Dorga via Borgaiolo 1; tel.0346.31609

Lombardia
La Fortuna (Luca Mariani)
Campagnola Cremasca (CR), via Ponte Rino 6; tel.0373.74711



Il vino Bergamo

Terre del Colleoni Doc Incrocio Manzoni 2015
Azienda Agricola Tosca Pontida, via Cà di Maggio 333; tel.035.795841

Lombardia
Valtellina Superiore Docg Grumello 2012
Marsetti Alberto - Sondrio, via Scarpatetti 15; tel.0342.216329



Il prodotto Bergamo

Tronchetto caprino al carbone vegetale
Agricola Cà Morone (Nicolò Marchetti) - Brembilla, via Sottocamorone 13; tel.347.0186470

Lombardia
Uova di Selva
Azienda Agricola La Gramola (Roberto Rapella) - Morbegno (SO), via Ganda 80; tel. 349.4353296

L'ECO

proponendo nel menu degustazione celebrativo una fantastica rivisitazione con sorpresa di un classico della loro cucina, il risotto ai frutti di mare (il risotto compare solo in un secondo momento a condire ed a rifinire nella cottura i crostacei e i frutti di mare serviti ai commensali ignari che il risotto sta per arrivare dalla «pentola al piatto»). A Mario Cornali, cuoco patron del Collina di Almenno San Bartolomeo, va l'oscar del miglior menu dell'anno. Scelta una linea di cucina che rispetta e nobilita la materia prima del territorio, la sta percorrendo con grande impegno ed una meditata interpretazione creativa. I risultati sono originali e ciò che più conta eccellenti. Tante le novità, e parecchie di buon livello in città - citiamo il NOI ed il Domè e soprattutto la nuova insegna di Ezio Gritti sul Sentierone - ma il riconoscimento va al Casual ristorante in Città Alta firmato da Enrico Bartolini che a distanza di sei mesi dall'apertura avvenuta nei dintorni della Pasqua 2016 ha ottenuto a fine d'anno la stella Michelin, unica a brillare nel firmamento gastronomico cittadino. Rimane in città anche l'Oscar per la miglior trattoria con cucina di tradizione: va al Gigliancia ed in particolare alla cuoca Alessia Mazzoli per la bontà dei casoncelli ma soprattutto per i piatti che esaltano la qualità della carne di pecora bergamasca. A Jan Spampatti giovanissimo cuoco di Dorga anche vincitore del concorso Pizza Masterchef (ma noi ne avevamo scritto ben prima su queste colonne come talento emergente) va l'Oscar per la pizza. Il prodotto che più ci ha positivamente sorpreso è stato il formaggio caprino a forma di tronchetto avvolto in carbone vegetale confezionato da Nicolò Marchetti nel suo piccolo caseificio di Cà Morone a Brembilla. Il premio dell'artigiano dell'anno va al fornaio Raffaele Mattavelli per la sua maestria nei lievitati. Il vino da Oscar un bianco, l'Incrocio Manzoni 2015, prodotto da Marco Locatelli dell'azienda agricola Tosca di Pontida. Per gli Oscar della Lombardia vi rimandiamo alla lettura della tabella qui a fianco: chi se lo è aggiudicato rappresenta a nostro avviso un punto di riferimento nel proprio settore.

Ravioli, brodetto e crostacei di Vittorio Fusari

Ecco la ricetta di Vittorio Fusari, cuoco del ristorante Al Pont de Ferr di Milano, cui abbiamo assegnato l'Oscar per il piatto dell'anno in Lombardia.

Ravioli di brodetto con crostacei, pesci di scoglio, consommé di scampi e acqua di mare al cardamomo

Ingredienti e dosi per 8 porzioni.

Per la pasta all'uovo: 300 grammi di farina 00; 8 tuorli d'uovo; 15 gr di nero di seppia; 35 gr di estratto di olive nere; sale; un filo d'olio extravergine. Miscelare gli ingredienti e tirare la pasta sottile lasciandola riposare per circa un'ora prima dell'utilizzo.

Per il ripieno: 500 grammi di tocchetti di pesce di scoglio (gallinella, scorfano, triglie, calamari, polipetti, gamberi); 100 grammi di cozze e vongole (peso sgusciato); 200 grammi di passata di pomodoro; sale. Far rosolare il pesce in un filo d'olio extravergine, quindi aggiungere cozze e vongole e la passata, salare. Sobbollire a fuoco lento fino alla cottura del pomodoro. Quindi frullare e legare con agar-agar (1 gr per 240 gr di frullato). Prendere una presa di ripieno. Porla al centro di un quadrato di pasta e preparare

dei piccoli ravioli.

Per il consommé: alcune teste di scampi; 200 grammi di trito di carote, sedano e cipolle; mezzo bicchiere di Sambuca; acqua (1/3 di mare; 1/3 normale); cardamomo. Rosolare teste di scampi e verdure, quindi sfumare con la Sambuca ed aggiungere le tre parti di acqua ed il cardamomo; cuocere per circa mezz'ora e passare il consommé al setaccio.

Preparazione finale: cuocere i ravioli in acqua bollente; scolare e porne una decina in un piatto fondo dove sono stati già posizionati dei tocchetti di polpa degli stessi pesci scottati brevemente in pentola antiaderente; aggiungere infine del consommé senza coprire del tutto.



Vittorio Fusari mostra i ravioli

La ricetta del cuoco del ristorante «Al Pont de Ferr» di Milano: Oscar lombardo

ELIO GHISALBERTI

tre. Dopo le buone speranze del 2014 in vista di Expo, la conferma che l'evento mondiale del 2015 ha giovato sia economicamente che ancor di più psicologicamente al movimento, ecco che il consueto minisondaggio a consuntivo di fine 2016 tra i ristoratori, artigiani e commercianti del settore enogastronomico, rivela che la ritrovata fiducia è anche supportata dai dati di fatto. Crescita per così dire controllata, un po' con il freno a mano tirato, ma crescita è. I numeri non saranno splendidi ma sono in ascesa, e pare proprio siano in percentuale più rilevante

nella fetta di mercato che si riconosce nella qualità. Un esempio? Mentre l'industria segna il passo, le pasticcerie artigianali segnalano un notevole incremento nelle vendite dei panettoni e degli altri dolci natalizi. Altro indizio positivo: i ristoratori sono mediamente soddisfatti dell'andamento annuale e testimoniano di una clientela in aumento sia nella frequentazione che nei consumi. Non si tratta più dunque solo di sensazioni ma di una reale ripresa che si spera prosegua e si rafforzi nei prossimi anni. È importante che tutti coloro che si occupano a vario titolo di questo settore che come si sa è vitale per l'economia del Belpaese alimentano e sostengano

quest'impresa. Nel nostro piccolo lo facciamo assegnando gli «Oscar 2016» al mangiar bere di Bergamo e della Lombardia a quelle insegne ed a quei professionisti che nel corso dell'anno sono riusciti a fornire le prestazioni più avvincenti. Qualcuno potrà storcere il naso di fronte al fatto che i premiati siano in alcuni casi i soliti noti ma è una conquista che scaturisce dalla serietà e dalla passione per il proprio lavoro, dalla continuità delle prestazioni. Non è affatto casuale che coloro che riescono a garantirle siano persone e/o famiglie che hanno esperienza e tradizione. Come i Cerea di Vittorio a Brusaporto che nel corso del 2016 hanno festeggiato il 50° di attività

BERGAMOTG

Tutte le notizie di casa nostra ogni giorno alle

12.00 - 12.30 - 13.30 - 14.00
19.30 - 23.00

