

Astino nel Gusto, promossi i sapori della Bergamasca

Comune denominatore la conoscenza e l'ammirazione per il territorio bergamasco, i suoi prodotti e gli chef che li plasmano per i palati dei loro ospiti.

Il grande lavoro portato avanti negli ultimi anni sta dando i suoi frutti e, grazie anche allo stimolo generato dai milioni di turisti che ogni anno sbarcano in terra orobica, è giunta l'ora di proseguire sulla strada della promozione delle nostre realtà.

La tre giorni del gusto ad Astino si chiude con la consapevolezza di aver raggiunto buoni livelli nella ristorazione. Sulla strada tracciata dalle stelle che si sono affermate nel corso degli anni, sono infatti cresciute molte realtà più giovani in grado oggi di garantire un'offerta invidiabile.

Il progetto East Lombardy ha inoltre favorito una serie di scambi virtuosi, accompagnati da una sana competizione tra le diverse province. «L'alleanza generata con East Lombardy è sicuramente positiva – afferma **Mauro Vielmi** del ristorante Da Sapì di Esine -. Bergamo e Brescia hanno un'idea comune di cucina con una ricerca della materia prima sul territorio».



Romano Tamani

«In Europa la Lombardia è il cuore goloso per materie prime e capacità di chi le lavora – ci racconta con grande passione lo stellato **Romano Tamani** dell’Ambasciata di Quistello -. Abbiamo la fortuna di avere una terra generosa e un palato che è rappresentato dal territorio profondo. Bergamo è terra di cultura contraddistinta da una forte preparazione e dal grande amore per la cucina. E non mi riferisco solo ai ristoranti più famosi perché ci sono decine di attività che garantiscono un’ottima qualità per tutte le tasche».



Davide Oldani

Anche lo chef pop **Davide Oldani** incorona «Bergamo come una regina della ristorazione che non ha nulla da invidiare ad

altre province perché rappresenta un esempio virtuoso per tutti noi chef». **Vittorio Fusari** ha instaurato da tempo un rapporto con la nostra terra, grazie ad una consulenza per l'aeroporto nello spazio creato per diffondere i valori enogastronomici del territorio "Italy Loves Food". «Bergamo è indubbiamente una città di grande tradizione gastronomica – esordisce Fusari -. Lo sviluppo dell'aeroporto è fondamentale per far conoscere il territorio oltre che per determinare le impressioni dei turisti, stranieri e non, tenuto conto che lo scalo rappresenta il primo posto per chi arriva e l'ultimo prima di partire. Il ricordo enogastronomico è fondamentale per determinare il giudizio dei visitatori».



Carlo Cracco

«Il territorio bergamasco è fantastico perché in grado di offrire il maggior numero di formaggi Dop – riconosce **Carlo Cracco** -. Con un patrimonio del genere si possono veramente creare piatti originali». E tra gli chef blasonati c'è chi, come **Antonino Cannavacciuolo**, deve eterna riconoscenza a Bergamo che lo ha visto crescere da Vittorio con la famiglia Cerea.

Nella kermesse hanno lasciato il segno [Antonia Klugmann](#) del ristorante "L'argine a Venico'" di Gorizia con l'originale "Orzo, farro e radice amara", gli stellati **Romano Tamani** del ristorante Ambasciata di Quistello (Mn) con i delicatissimi

“Anoli ripieni di piccione” e **Giuliana Germiniasi** del ristorante bresciano “Il Capriccio” che ha proposto un eccezionale “Polpo grigliato su crema di patate acida e uova di trota; **Sergio Carboni** del ristorante cremonese “Locanda degli artisti” con la sua creazione “Gnocchi a sfera di ricotta di capra con crema di blu di capra, vellutata di zucca e nocciole tostate”; il bresciano **Mauro Vielmi** del ristorante “Da Sapi’” che ha servito un tenerissimo filetto di maiale allevato sul territorio e avvolto da speck artigianale e stagionato appositamente per l’occasione.



Vittorio Fusari

Imperdibili il Timballo di fregola con salsa al vino bianco, zafferano e gambero proposto dal ristorante D’O del grande **Davide Oldani**; la seppia in oliocottura con giardiniera agrodolce dell’inossidabile **Nadia Vincenzi** “Da Nadia”; il delicatissimo luccio in salsa dell’osteria mantovana Da Pietro di **Fabiana Tabai**; la speciale “essenza di pecora in una vita del cavolo” creata sapientemente dal bresciano **Michele Valotti** de La Madia; la particolarissima “Galantina di cappone dei Gonzaga con mostarda di zucca e pere” di **Raffaella Cantadori** dell’agriturismo mantovano “Le Caselle”. Molto particolare e interessante “Bourguignonne all’italiana”, il piatto creato dal cremonese **Federico Malinverno**, terza generazione del “Caffè la Crepa”.

Sabato sera notevoli l’esplosione di gusto di “Fontana o pomodoro?” di **Heinz Beck**; la “Patata viola, Gambero rosso e

Franciacorta” di **Stefano Cerveni** de “Le due colombe” di Corte Franca; l’anatra con le verze in giro per il mondo di **Vittorio Fusari**; la coppa di maialino arrostita con radice di prezzemolo e ketchup di albicocche del talentuoso **Fabio Abbattista** “Ristorante Leone Felice” di Erbusco.

Tra i dolci segnaliamo il fantastico Cannoncino con creme di **Giovanni Cavalleri** della Pasticceria Da Roberto a Erbusco, il delicatissimo dolce natalizio mantovano “Anello di monaco” di **Marco Antoniazzi** dell’omonima pasticceria mantovana, il “Morbidone di cioccolato con olio d’oliva del Garda Dop con un eccezionale cremoso al mango, crema al cioccolato e sorpresa” della pasticceria bresciana **Di Novo**.

Chiusa la pagina dedicata agli chef vivono e operano fuori dalla nostra provincia, segnaliamo le proposte di grande qualità offerte dai nostri operatori. I quattro appuntamenti di Astino nel Gusto hanno permesso di mostrare a migliaia di persone i frutti di una crescita costante.

Venerdì sera hanno fatto onore alla terra bergamasca, **Marco e Vittorio Colleoni** del San Martino di Treviglio con il loro piatto “Spuma di patate affumicata con calamaro croccante, chips di pane nero e pomodorini datterini”, veramente equilibrato e uno dei più gettonati della serata. Così come le “Polpette di pecora di razza gigante bergamasca con crema di zucca” di **Alessia Mazzola** del ristorante “Al Gigianca”, una portata originale e delicata con una forte connotazione territoriale. Per il fine pasto si è fatto notare il “Casoncello dolce” di **Giovanni Pina**, rivisitazione del famoso piatto tipico bergamasco, con un impasto di mandorle.



Loredana Vescovi, Camillo
Rota e lo staff

Sabato a pranzo, invece, il protagonista è stato il “vero” casoncello alla bergamasca preparato sapientemente da **Loredana Vescovi** che con il marito **Camillo Rota** gestisce l’Antica Osteria dei Cameli ad Ambivere. Un’interpretazione magistrale del primo piatto simbolo di Bergamo. Lo stesso che è stato oggetto di una rivisitazione da parte di **Roberto Proto** che ha proposto il piatto “Bergamo-Amalfi: casoncello di mare”, originale e ben studiato negli equilibri dallo chef stellato de “Il Saraceno” di Cavernago.

Sempre sabato ma a cena si è ben evidenziata la proposta di **Pier Antonio Rocchetti** del ristorante “Loro & CO” con “Pianeta verde”, un raviolo di pasta fresca dal sapore unico e originale. **Stefano Arrigoni** e **Paolo Benigni** dell’Osteria della Brughiera di Villa d’Almé hanno invece servito “L’insalata autunnale del buongustaio” con racchiusa una coscetta di quaglia ben studiata nei suoi equilibri.

A conferma di quanto le paste ripiene siano parte integrante della cultura e della cucina made in Bergamo, un altro grande chef come **Antonio Cuomo** dell’Hostaria San Lorenzo di Città Alta ha proposto i “Tortelli di pasta di grano saraceno con ripieno di coniglio al forno, pesto di olive, spuma di salvia e pancetta nostrana”, una creazione molto gradita agli ospiti.

Sul versante delle pizze, inconfondibile la “Regina Margherita Doc” di **Mimmo** realizzata con prodotti di alta qualità da **Luca Carannante**. Per chiudere la serata non potevano mancare la Torta Donizetti e la mitica Stracciatella creata al momento da **Niccolò Panattoni**, nipote dell’inventore di questo gusto, che ha utilizzato l’evoluzione mobile del macchinario verticale che dal 1961 delizia i nostri palati con un mix di fiordilatte e cioccolato fondente. Sul gelato più famoso al mondo è in corso il progetto “La stracciatella il Gelato di Bergamo” che promuove il nostro territorio con [un brand e un disciplinare](#).



Paolo e Petronilla Frosio

Domenica la serata conclusiva della manifestazione, dove si sono messi in bella mostra gli chef bergamaschi, capitanati dalla presidente dei ristoratori Ascom, **Petronilla Frosio** del ristorante Posta di Sant’Omobono, con una squisita e ben equilibrata polpetta di coniglio e polenta taragna; **Paolo Frosio** dell’omonimo ristorante di Almé ha invece proposto un ottimo cannoncino di baccalà ricavato dall’autentico e originale stoccafisso norvegese Halvors. **Mario Cornali** del Collina di Almenno San Bartolomeo ha realizzato un amabilissimo Risotto Venere su verde di broccoletti e fondente di missoltino mentre il creativo **Daniel Facen** dell’Anteprima di Chiduno ha servito il suo piatto sorpresa “Il lento movimento della natura”. **Fiorella Visconti** dell’omonima trattoria di Ambivere ha portato il suo gradevolissimo Gnocco di spinaci e farina di mais nostrano dell’Isola con Formai de Mut d’alpeggio.

Da segnalare infine la **focaccia di East Lombardy** che racchiude i sapori delle quattro province coinvolte con zucca mantovana, porro, pasta di salame di Cremona e julienne di Salva Cremasco Dop. Nei dessert **Riccardo Schiavi** della Pasqualina si è ben proposto con un fantastico sorbetto al cioccolato fondente con cachi freschi, biscuit al mais di Gandino e fave di cacao, senza dimenticare il **dolce Convivium** della pasticceria mantovana Atena creato con ingredienti East Lombardy come l'olio del Garda Dop, il Moscato di Scanzo, la glassa al torrone di Cremona e un ripieno a base di zucca e pere macerate nel Moscato di Scanzo Docg.



I panificatori dell'Aspan

Per quanto riguarda i produttori bergamaschi, ricordiamo i panificatori bergamaschi dell'**Aspan, Ca' del Botto** con l'omonimo prosciutto crudo stagionato sul nostro territorio, il salame e la pancetta bergamasca; la **Latteria di Branzi**, la **nuova cooperativa Monti e Laghi** con lo stracchino del monte Bronzone; la **Latteria sociale di Calvenzano** con Taleggio Dop, Quartirolo Dop e Torta orobica; **Casarrigoni** con lo Strachitunt Dop e il Taleggio Dop.

Tra i produttori di vini, in ordine di serata, hanno proposto ottimi abbinamenti le cantine **Medolago Albani, La Rovere, Fejoia, Locatelli Caffi, Tosca, De Toma, Quattroerre group, Il Cipresso, Cavalli Faletti, Cantina Sociale Bergamasca, Bonaldi Cascina del Bosco, Tallarini.**