

Metodo classico, degustazione alla cieca allo Chapeau Bistrot

Appuntamento con il blind tasting giovedì 14 aprile



Proseguono le serate di degustazione allo Chapeau Bistrot di Redona, il locale diventato un punto di riferimento e luogo di

aggregazione della nuova piazza Don Sergio Colombo, di fronte alla chiesa del quartiere. Il prossimo appuntamento è per giovedì 14 aprile, con la prima spumeggiante degustazione alla cieca. La serata a tema celebra infatti le bollicine con metodo classico, con abbinamenti studiati dallo chef del locale Paolo Frisoli. Per i nasi e palati più fini che riusciranno a indovinare la provenienza di almeno tre tra gli champenoise serviti è previsto a fine serata un omaggio (per prenotazioni 331.6392660). Il menù si apre con carpaccio di salmerino con avocado e mais soffiato; segue la patata pavè con fonduta di pecorino e panna alle erbe. La cena prosegue con raviolo di rapa rossa con ricotta e finocchietto e filetto di maialino con cavolo nero e cremoso di fagioli. “Le serate, organizzate una volta al mese nel giorno di chiusura del locale, aperto normalmente la sera dopo cena solo dal venerdì alla domenica, stanno diventando un’occasione d’incontro per i nostri clienti più affezionati e rappresentano un’ottima occasione per chi ancora non ci conosce di gustare i piatti del nostro chef e scoprire le cantine e vignaioli con cui collaboriamo- commenta **Francesca**



Bassi-. Con questa prima degustazione alla cieca festeggeremo Pasqua in anticipo con chi parte e ci prepariamo ad accogliere ai nostri tavoli chi resta con un menù speciale per l'occasione". A Pasqua il locale propone due menù diversi, oltre a una carta studiata per i più piccoli ospiti. Tra i piatti in carta, crudo di manzo con branzi stagionato, lamponi e zenzero, a seguire, il fusillone di pasta fresca con fondo di melanzana e dragoncello. E ancora, lomo di baccalà con cioccolato bianco e salvia e, per chiudere, la colomba con mascarpone, crumble alle mandorle e agrumi canditi.

Il bistrot, inaugurato a novembre 2020, è ormai una meta per colazioni golose con brioche e torte di pasticceria, pranzi di lavoro, merende con gelato artigianale o cioccolate fumanti, aperitivi gourmet con mixologist per poi proseguire la sera con cene e cocktail.

Spacca Milano, l'idea made in Bergamo conquista la metropoli

Venerdì 25 marzo l'inaugurazione del primo store in franchising



La focaccia croccante che si sente una pizza ma si chiude a forma di piadina per riempirsi di sapore varca i confini provinciali. Ha inaugurato venerdì 25 marzo lo store Spacca Porta Venezia, in Via Gustavo

Modena 3. Spacca nasce a Bergamo nel Novembre 2020 con il

primo store di via Angelo Maj 21/B, aperto poco prima che venisse ufficializzata l'istituzione della zona rossa a causa dell'emergenza Coronavirus. E' il risultato dell'impegno e della ricerca dei fratelli Alex e Manuel Lucon, che dopo due anni di lavoro su farine, con l'aiuto di un chimico, mettono a punto la ricetta perfetta per un prodotto da forno innovativo come la spacca. Dopo meno di un anno dall'apertura di Spacca Bergamo, lo store supera con grande forza il difficile momento operando solo tramite servizio d'asporto e delivery, e vengono così aperti, per iniziare ad approcciare il mercato milanese, due punti vendita "cloud kitchen" in via California e in via Melchiorre Gioia a Milano fino all'apertura del nuovo negozio nel quartiere di Porta Venezia.

Disponibile in svariati gusti, di terra, di mare, vegetariani e dolci, è perfetta per il pranzo e la cena, ma anche per una sfiziosa merenda o un gustoso brunch adatto a tutti, con la possibilità di scegliere tra impasto classico, integrale e senza glutine certificato AIC e i prodotti vegani e senza lattosio. Sono diverse le versioni di questo particolare prodotto da forno, un po' pizza, un po' piadina e un po' focaccia senza essere al tempo stesso nessuno dei tre. Le farciture sono gourmet: pomodori confit e cipolle caramellate si abbinano a salumi e formaggi di qualità, dalla porchetta al crudo di Parma 18 mesi, bufala campana Dop e scaglie di Grana Padano 18 mesi. Non mancano specialità di mare, dalla versione speciale sushi a gamberi, carpaccio di spada e acciughe del Cantabrico. In carta specialità vegetariane (l'impasto è disponibile anche senza glutine e integrale e per le farciture ci sono formaggi senza lattosio) e versioni golose dolci. Oltre alla spacca – che non è fritta ma è cotta al forno – il menù comprende una sezione dedicata ai fritti dove spiccano gli appetitosi sticks allo speck e provola affumicata e i nuggets oltre alle immancabili patatine fritte, olive ascolane, mozzarelline e crocchette. Questa specialità, si può consumare a casa e in ufficio grazie alla consegna disponibile sulle app di delivery oppure comodamente sul posto, ai tavoli. Le consegne sono green e avvengono esclusivamente con mezzi

elettrici. L'innovativo profilo del locale si coniuga infatti con una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente: le posate e i bicchieri sono plastic-free, monouso e realizzati con materiali riciclabili. Lo store di Spacca Porta Venezia, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22.

Il pesce di lago protagonista a tavola al Cocca Hotel



La
cu
ci
na
di
la
go
es



alta la tradizione bergamasca, con un tocco thai, al Cocca Hotel di Sarnico. Il lago e i suoi tesori ittici sono stati i protagonisti della cena a tema organizzata nei giorni scorsi nel ristorante dell'hotel. Un menù a base di pesce di lago per restituire nel gusto la fatica e l'impegno dei pescatori locali e tramandare a tavola la ricchezza del "pesce povero", storica e insostituibile fonte proteica per la popolazione del Sebino. "Sono pochi i ristoranti che ancora propongono e cucinano il pesce del nostro lago- commenta Mario Battista Marini dell'Hotel Cocca Royal Thai Spa- . Con il lago sotto i livelli di guardia dopo

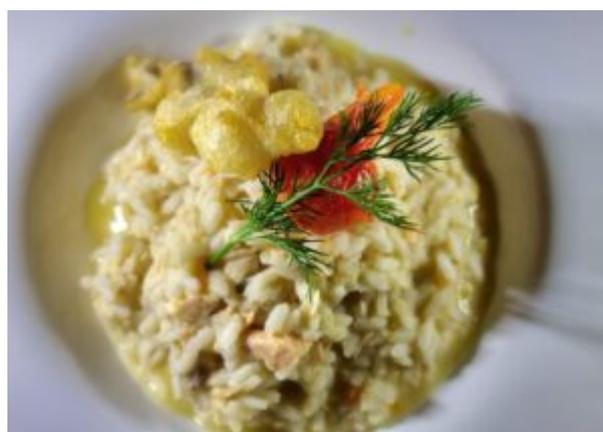


mesi senza piogge e con il dilagare dei pesci siluro la materia prima purtroppo scarseggia, ma va posta alta l'attenzione su quella che è un'eccellenza del territorio. Lucci, coregoni, tinche e

persico con i loro sapori delicati sanno sorprendere il palato con accostamenti interessanti, come quello con pancetta e verdure croccanti alla thailandese". Il menù, realizzato dallo chef thai Warakan Boonle, per tutti "Giorgio", si apriva con un'insalata di luccio con pancetta e verdure croccanti accompagnato da Schiava Doc, Terre del Colleoni. Un rosato autoctono che ricorda la fortuna



de
l



Chiaretto lacustre: "Un tempo il Chiaretto veniva prodotto e imbottigliato a Villa Surre, gioiello liberty realizzato dall'architetto Giuseppe

Sommaruga- continua Marini-. Una tradizione che si è persa ma che un vino autoctono come questo ricorda molto bene, riportandoci indietro nel tempo". Il menù è proseguito sempre innaffiato da Schiava, con un risotto carnaroli ai sapori di lago, con filetto di persico impanato. Accostato invece ad un Valcalepio Bianco Doc Orologio il filetto di coregone di lago gratinato in crosta di pane, accompagnato da purè di patate, spinaci e pomodorini confit. E, per chiudere in bellezza (e in dolcezza), semifreddo al torroncino caramellato.

Addio al ristoratore Gian Battista Bolognini, una vita dedicata ai sapori autentici della terra

Fusini, direttore Ascom Confommercio Bergamo: "Fu il primo insieme ai figli a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola"

Anche Ascom Confommercio Bergamo si stringe al cordoglio della famiglia Bolognini e di tutti coloro – amanti della cucina bergamasca – che in questi giorni hanno compianto la scomparsa del ristoratore Gian Battista Bolognini, 72 anni di Mapello. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell'Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

Deceduto dopo un breve ricovero in ospedale a causa di complicazioni legate a un dolore allo stomaco, Bolognini era molto conosciuto e stimato proprio per la sua attività di ristoratore: abituato a guardare al futuro senza perdere di vista le tradizioni del territorio, Bolognini insieme alla famiglia ha portato avanti un locale dove i protagonisti in cucina erano i prodotti tipici, a cominciare da quei salumi della casa, formaggi, carni e vini provenienti dalla Fattoria Allevamento Bolognini gestita insieme al figlio Cristian. Ristoratore e agricoltore con il pallino per la politica locale: Bolognini era stato infatti anche amministratore

comunale di Mapello per una decina d'anni.



La premiazione della Trattoria Bolognini di Mapello

“Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell’agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava ancora oggi a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione”.

Costernata dal dolore la famiglia come racconta la **figlia Romina**: “Aveva compiuto 72 anni il giorno dell’Epifania e insieme alla mamma aveva trascorso una vacanza a Ischia. Poi a

maggio avrebbero festeggiato il loro cinquantesimo di matrimonio. Adesso preghiamo che questo dolore si trasformi in un pensiero gioioso: quello di aver avuto un papà e un maestro nella vita e nel lavoro. Oggi, infatti, papà non c'è più ma ci ha lasciato tanti insegnamenti".

Moscato Scanzo, appuntamento al buio con il blind tasting

Il 18 febbraio e l'11 marzo degustazioni alla cieca con diversi produttori

Dopo il successo ottenuto lo scorso ottobre con la formula della BLIND TASTING durante la masterclass dedicata al Moscato di Scanzo nell'ambito della Milano Wine Week, il Consorzio di Tutela della DOCG bergamasca propone due serate a tema nel proprio territorio.

Il 18 febbraio e l'11 marzo prossimi, presso la Sala Galizzi a Scanzorosciate, gli ospiti avranno la possibilità di degustare, guidati dal sommelier AIS nonché ambasciatore del Moscato di Scanzo Federico Boverini, varie sfumature del Moscato di Scanzo assaporando, durante una degustazione bendata e sensoriale, i prodotti di almeno cinque diversi produttori che ben rappresentano le tre sottozone in cui il territorio di Scanzorosciate può essere suddiviso: Scanzo, Rosciate, Tribulina. Tre diverse esposizioni, metodi di allevamento, conformazioni del terreno differenti donano infatti ad ogni zona caratteristiche particolari che si ritrovano nei vini.

Le serate si concluderanno con assaggi degli altri vini dei produttori partecipanti con accompagnamenti salati (il

contributo è di 38 euro). Il 18 Febbraio saranno in degustazione i vini delle aziende Cascina San Giovanni, De Toma, Magri Sereno, Martinì Col di Paste, Pagnoncelli Folcieri. L'11 marzo saranno proposti i Moscati di Andrea Benigni, Biava, Cerri, Fejoia, La Corona, La Rodola.

Per info e prenotazioni: Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo, 035.6591425, info@consorzioscatodiscanzo.it

Torna Ingruppo: 19 ristoranti e 11 stelle portano in tavola l'eccellenza

Dopo lo stop causa pandemia torna l'iniziativa che fino al 30 aprile vedrà locali rinomati proporre menù, completi di bevande, allo stesso prezzo garantito

Dopo un anno di stop torna Ingruppo che per questa edizione mette in pista 19 ristoranti lombardi che dall'1 febbraio fino al 30 aprile propongono i loro menu, completi di bevande, allo stesso prezzo garantito. Cancellata l'edizione 2021 a causa dell'emergenza pandemica, l'appuntamento annuale Ingruppo viene quindi riproposto nel rispetto delle misure di protezione e distanziamento. Squadra che vince non si cambia e anche il format è lo stesso: i locali presenteranno un menu al costo di 75 euro (per persona) tutto compreso: quattro portate, dall'antipasto al dolce, accompagnato da vino e caffè. Unica eccezione il ristorante "Da Vittorio", il cui menu, completo di bevande e servizio, ha un costo di 180 euro per persona.

L'idea che muove l'iniziativa di quest'anno è un ritorno alle

origini: nessuna distinzione di merito tra i vari ristoranti. Tutti desiderosi di cucinare le migliori pietanze, offrendo cibo, ambienti e servizio di altissima qualità. Con il fine di promuovere la conoscenza dell'alta ristorazione soprattutto tra le nuove generazioni.

La novità

Sono 18 i ristoranti che parteciperanno alla nona edizione, con l'aggiunta di una new entry: il ristorante **Nasturzio** di Albino (Bg), dove i tre giovani chef e la loro brigata (nella foto), stuzzicano i palati con piatti contemporanei, spesso nuovi e sempre golosi.

L'appuntamento con Ingruppo 2022 annovera i seguenti ristoranti: **Al Vigneto** (Grumello del Monte – Bg), **Antica Osteria dei Cameli** (Ambivere – Bg), **Casual Ristorante** (Bergamo), **Collina** (Almenno S. Bartolomeo – Bg), **Cucina Cereda** (Ponte San Pietro – Bg), **Da Vittorio** (Brusaporto – Bg), **Frosio** (Almè – Bg), **Il Saraceno** (Cavernago – Bg), **Impronte** (Bergamo), **La Caprese** (Mozzo – Bg), **Lio Pellegrini** (Bergamo), **LoRo** (Trescore Balneario – Bg), **Osteria della Brughiera** (Villa d'Almè – Bg), **Nasturzio** (Albino – Bg), **Posta** (S. Omobono Terme – Bg), **Roof Garden Restaurant** (Bergamo) e **Tenuta Casa Virginia** (Villa d'Almè – Bg).

Oltre ai locali di Bergamo e provincia, due altre insegne fuori porta, condividono lo spirito di questa promozione: **Pomiroeu Giancarlo Morelli** (Seregno – MB) e **Il Cantinone** (Madesimo – So).

Come prenotare

La promozione dei menu nei 19 ristoranti aderenti è valida a pranzo e a cena, compatibilmente con le scelte e i giorni di apertura dei locali. Sono esclusi il weekend di San Valentino (12-13-14 febbraio) e il giorno di Pasqua (17 aprile).

Sul sito www.ingruppo.bg.it sarà possibile consultare gli orari e le proposte gastronomiche dei vari ristoranti. Da non perdere sono le pagine Instagram e Facebook dell'iniziativa, ricche di curiosità e aggiornamenti. Qui si possono trovare

anche le principali novità dell'edizione 2022, tra cui, in alcuni menu, l'appassionante abbinamento di cibo e vino.

Per prenotare basta chiamare direttamente il ristorante prescelto, specificando la richiesta del menu "Ingruppo".

Apri "La Cambusa di Chicco" in onore dello chef Coria

Inaugurato il giorno in cui avrebbe compiuto 55 anni. L'amico di infanzia Deleidi: "Abbiamo realizzato il suo sogno"

"Buon compleanno Chicco, abbiamo realizzato il tuo ristorante e so che, da lassù, stai apprezzando. Che abbiano inizio le danze". Con queste poche parole e tanta commozione Marco Deleidi ha innalzato i calici al cielo e inaugurato "La Cambusa di Chicco" ad Azzano San Paolo, in onore dello chef Chicco Coria, mancato lo scorso dicembre per setticemia. Quella di ieri è stata un'inaugurazione in un giorno particolare: giovedì 27 gennaio, infatti, Coria avrebbe compiuto 55 anni.

Entrambi originari di Martinengo, Coria e Deleidi sono stati amici d'infanzia, poi si sono persi nel loro percorso di vita. Deleidi è, infatti, un imprenditore nel settore dei trasporti e della logistica con base della sua attività a Malta. A ottobre del 2020, aveva deciso di rilevare Puerto John Martin insieme a un altro socio, aggiungendosi al vecchio proprietario. Per rilanciare il locale, l'imprenditore si era affidato all'esperienza e ai piatti d'autore di Coria che però non ha fatto in tempo a vedere: è mancato lo scorso dicembre per setticemia alla vigilia dell'inaugurazione.

Un ristorante all'interno di un galeone

Il ristorante a lui dedicato è dentro il ristorante, all'interno di un galeone. Si accede salendo sulla scalinata. E già questo fa capire l'esclusività del locale. Sono una quarantina i posti a sedere dentro il galeone; l'ambiente è intimo e raffinato; cucina, guardaroba e servizi sono a sé stanti. Il locale è aperto solo tre sere a settimana, il giovedì, venerdì e sabato, su prenotazione (allo 035 530137). Lo chef è Andrea Moratti, che aveva collaborato con Coria.

“Chicco ci ha lasciato in eredità una miriade di ricette – dice orgoglioso Deleidi -. Proporranno i suoi piatti gourmet, tutto parlerà del suo estro. L'idea della cambusa è nata con lui, noi l'abbiamo arredata, scelto pentole, piatti, posate e tovaglie e disposto i tavoli esattamente come lui voleva”.

Di altissimo livello il menù dell'inaugurazione: frittella di baccalà con aperitivo, capesante avvolte nella pancetta con crema di trevisano e Porto, risotto con gamberi, carciofi e salsa al basilico, filetto di orata con verdure condite allo zenzero e salsa di agrumi, semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione. Il tutto accompagnato da vini di pregio.



Chef dal talento impossibile da imbrigliare, Coria era soprattutto un lavoratore infaticabile. Alla vigilia dell'inaugurazione della Cambusa era stato ricoverato all'ospedale di Romano. Prima che la situazione precipitasse e venisse trasferito al Niguarda, dove è rimasto due giorni in terapia intensiva, aveva deciso il suo ultimo menù, al telefono con il collega Ezio Gritti: insalata di calamari e capasanta con porro al pepe rosa e panna acida, risotto all'estratto di barbabietola con burrata, filetto di vitello con carciofi e riduzione al vin rosso.

“Lo faccio per il mio amico Chicco, voglio che sia ricordato, è stato uno chef coraggioso e generoso, un grande innovatore e professionista, con un talento alla pari di Cracco e Cannavacciuolo, che alla fama preferiva le sfide, come quella di trasformare il galeone di un risto-pub in un ristorante d'eccellenza”, conclude l'amico.

I piatti della devozione: una ricetta per ogni mese dell'anno

Usanze culinarie e tradizioni per celebrare santi e patroni: viaggio nella tradizione bergamasca e non solo

L'Italia è un Paese di santi, poeti, navigatori e... ricette per i santi. Sono numerosissime le usanze culinarie legate alla devozione, piatti preparati nei giorni di festa o che sono legate a un santo, ricette create per celebrare il culto, le cui origini sono spesso legate a fatti storici o a leggende. Vi proponiamo un viaggio nella tradizione bergamasca e non solo.

Gennaio – A BRESCIA E MANTOVA CHISÖL DI SANT'ANTONIO

Sant'Antonio Abate si festeggia il 17 gennaio. C'è una tradizione, che somiglia a una superstizione, legata al giorno a lui dedicato. Il detto recita S'at fe mia 'l chisöl par Sant'Antoni chisuler at casca in testa al suler ovvero «se per Sant'Antonio Chisuler non prepari il chisöl, ti cade in testa il tetto». A seconda della zona, il chisöl può assumere la forma di un pane, una schiacciata con i ciccioli di maiale o dolce, di un ciambellone morbido oppure di un bussolano, una ciambella a pasta dura. Scegliete il chisöl che più vi

aggrada, ma non dimenticate di infornarlo il 17 gennaio se non volete vedere crollare il tetto della vostra casa sotto il peso della neve.

Febbraio – LE NAVETTE CHE SALVARONO LE TRE MARIE IN PROVENZA

Le navettes sono un biscotto tipico marsigliese, a forma di barca, aromatizzato ai fiori d'arancio e legato a una tradizione antichissima. Ogni anno il 2 febbraio, il giorno della Candelora, prima dell'alba, al termine di una processione, il vescovo di Marsiglia benedice le navette e il loro forno, situato di fronte all'abbazia di Saint Victor. La forma rimanda alla barca senza vela e senza remi che portò in salvo sulle coste della Provenza le tre Marie (Maria Maddalena, Maria Jacobé e Maria Salomé) in fuga da Gerusalemme. Il giorno della ricorrenza se ne comprano, o se ne infornano, 12 per simboleggiare i mesi dell'anno durante i quali si spera di ricevere protezione.

Marzo – LE FRISCEU DOLCI (E SALATE) DI SAN GIUSEPPE

Le frittelle di San Giuseppe, o frisceu de San Giòxeppe, a Genova sono golose palline fritte arricchite da qualche acino di uva zibibbo. La tradizione di friggere nel giorno dedicato al santo, il 19 marzo, è radicata in tutta la Penisola. Si pensa alle frittelle dolci arricchite con pezzetti di mela, che nelle friggitorie si trovano solo in quel periodo. Tutto l'anno c'è, invece, la versione salata: la pastella con cui sono preparate è più leggera e al suo interno sono fritti pezzetti di baccalà, stoccafisso, cavolfiore, borragini, lattughe o cipolle. Sono serviti come antipasto, ma sono anche un ottimo spuntino a merenda.

Aprile – A GANDINO CRUCA IN TAVOLA NELLA SETTIMANA SANTA

La cruca è un panettone povero e basso, preparato in Quaresima dai fornai di Gandino, dalle origini che risalgono al '400. "E' una vivanda fatta con farina di frumento, zucchero, uva candiotta e altre droghe, cotta nell'olio", scriveva Antonio

Tiraboschi nel 1873 nel suo "Vocabolario dei dialetti bergamaschi". Gli ingredienti sono legati alle contaminazioni gastronomiche favorite nei secoli dai commercianti di pannilana. Si usano cannella e uva di Candia che arrivava da Creta a Venezia, dove i gandinesi avevano fiorenti contatti.

Tutti ricordano le cruche preparate fino agli anni '60 da Angelo e Pietro Motta, due fratelli che gestivano i forni in contrada Cerioli e sul sagrato della Basilica.

Maggio – FESTA DELLA TRINITA' CON CHESCIOLA A CASNIGO

Il santuario della Santissima Trinità a Casnigo è definito "la Sistina della Bergamasca" per il grande Giudizio Universale affrescato dai Baschenis. Secondo la tradizione, anticamente, in occasione della festa della Trinità (tra maggio e giugno, a seconda del calendario liturgico) l'edificio religioso ospitava un mercato che durava una settimana. Ogni anno, in occasione della festa è riproposta la tradizione del lacc è chésciöla, un dolce povero che le donne preparavano in occasione della festa usando la pasta fatta lievitare il giorno precedente e miscelata poi con latte, uova, burro, uvetta e zucchero, il tutto consumato con latte fresco.

Giugno – LA TORTELLATA IN ONORE DI SAN GIOVANNI

Nella notte del 23 giugno, che precede il giorno della ricorrenza di San Giovanni, a Parma e provincia, è tradizione cenare con i tortelli di erbe, all'aperto, così da essere bagnati dalla rugiada, che fin dall'antichità, è considerata purificatrice e tiene lontano i malanni. Le goccioline simboleggiano il sangue versato dal capo di San Giovanni. Nella stessa notte, si raccolgono anche le noci per fare il nocino. I tortelli si preparano con pasta fresca, uova e farina, un ripieno di ricotta, erbe e Parmigiano Reggiano. Il ripieno va messo al centro di una sfoglia alta 8-10 centimetri e ripiegata su se stessa: il tortello è chiuso su tre lati e poi tagliato con una rotella dentellata.

Luglio – PIZZELLE FRITTE CON POMODORO FRESCO PER SANT'ANNA

Il 26 luglio si celebra la festa di Sant'Anna. Una ricorrenza che, a Borgo Croci in provincia di Foggia, si onora portando in tavola le pizze fritte con, sopra, sugo di pomodoro fresco: sono preparate insieme ad altri piatti tipici seguendo un rituale ricco di simbologia. L'impasto della pizza è fatto lievitare, poi è diviso in porzioni e fritto solo dopo averlo steso in piccoli dischi dal diametro di una decina di centimetri. Una volta fritte, le pizzelle sono condite con un cucchiaino di sugo di pomodoro e spolverate dal parmigiano.

Agosto – LA CORONA DI SAN BARTOLOMEO CHE FA FELICI I BAMBINI

La corona di San Bartolomeo è tipica di Pistoia e si prepara per la ricorrenza del santo, il 24 agosto. E' composta da gustosi dolcetti di pasta frolla e consiste in collane fatte di pippi infilzati in uno spago. I pippi sono biscotti di pasta frolla dalla forma rotonda, abbelliti con pallini colorati e impreziositi da cioccolatini, quasi fossero gemme preziose, soprattutto sul medaglione centrale. I cioccolatini sono aggiunti subito dopo aver tolto i pippi dal forno, quando la pasta è ancora abbastanza morbida da permettere al cioccolatino di aderirvi. I bambini "spippolano" la corona togliendo i dolci dallo spago.



Settembre – A BARZIZZA E LEFFE I MICHINI PER SAN NICOLA

La devozione a San Nicola da Tolentino nella parrocchia di Barzizza, frazione di Gandino, risale ai tempi della diffusione della peste e si allarga agli abitanti di Leffe, che fecero voto al santo per essere liberati dal morbo. A Barzizza il 10 settembre si celebra la novena dedicata a San Nicola. A questa festa patronale è legata la tradizione dei "michini", piccoli pani non lievitati formati da minuscole pernici disposte attorno a un pozzo, a ricordo di un miracolo di San Nicola che ridiede vita ad alcuni volatili. Le volontarie ne preparano diverse centinaia, per proporli ai fedeli dopo la benedizione che è impartita la domenica precedente alla ricorrenza liturgica del santo.

Ottobre – I MOSTACCIOLI TANTO AMATI DA SAN FRANCESCO

I mostaccioli di San Francesco, patrono d'Italia, che si

festeggia il 4 ottobre, sono dei gustosi biscotti. C'è chi mette uova intere, chi lievito, chi usa la pasta di pane. La ricetta migliore è quella di Frate Indovino: in una ciotola si mettono le mandorle, il miele, gli albumi, il mosto, il pepe e la cannella e si inizia a mescolare con una forchetta; si unisce anche la farina e si impasta con le mani, ritagliando i biscotti a forma di losanga, larghi quattro centimetri. Si racconta che il poverello d'Assisi ne fosse ghiotto, tanto che prossimo alla morte dettò una lettera destinata all'amica Giacoma de' Settesoli perché gli portasse i dolci che tanto amava.

Novembre – OCA CON LE VERZE PER SAN MARTINO

Il giorno di San Martino, l'11 novembre, si festeggia con una ricetta simile alla cassoeula, ma con carne di oca al posto del maiale. Si tritano cipolla e sedano, si mettono in un tegame con il burro e due cucchiai di olio e si fanno soffriggere. Poi si unisce l'oca in pezzi e la si fa rosolare, salando e pepando e lasciandola cuocere per 40 minuti. Quando l'oca è quasi a cottura, si taglia la verza a striscioline, la si lava e scola. Si mette la pancetta in un tegame con due cucchiai di olio e la si fa soffriggere; si unisce la verza, lasciandola appassire. Poi si mettono l'oca, il brodo caldo e si fa cuocere per 30 minuti. Da servire accompagnata da polenta.

Dicembre – GLI OCCHI DI SANTA LUCIA PUGLIESI

Sono taralli morbidi pugliesi in versione dolce, preparati con farina, olio d'oliva e vino bianco e ricoperti con una glassa bianca a base di acqua e zucchero chiamata sclepp. Alcune varianti prevedono aromatizzazioni all'anice e alla vaniglia. Tipici di Bari, si servono il 13 dicembre, ma si possono consumare anche durante le festività natalizie. In Abruzzo gli occhi di Santa Lucia sono biscotti all'anice a forma di occhiali. In Sardegna si benedicono i biscotti, nome che viene dall'unione della parola biscottos, biscotti, e di ocros,

occhi. Sono dolcetti dalla forma rotondeggiante, incisi al centro a simboleggiare la fessura delle palpebre e farciti con marmellata, in genere di mirtilli.

“Artisti del panettone”, terzo posto per il trevigliese Mattia Premoli

Il titolare della pasticceria “La Primula”, già finalista al Panettone World Championship, dietro solo a Luigi Biasetto e Salvatore De Riso

Prestigioso riconoscimento per Mattia Premoli, titolare della pasticceria trevigliese “La Primula” che si è aggiudicato il terzo posto al concorso nazionale “Artisti del panettone”. La sfida tra i big della pasticceria, che ha premiato i migliori lievitati natalizi nella versione tradizionale, fa parte dell’iniziativa “Happy Natale Happy Panettone” di Confcommercio Milano e si è conclusa lunedì 13 dicembre con la premiazione a Palazzo Bovara.

Primo posto per il padovano Luigi Biasetto, secondo al panettone di Salvatore De Riso della pasticceria “Sal De Riso” di Minori, nel Salernitano.

A decretare i vincitori è stata una giuria di giornalisti del settore guidata da Vincenzo Santoro della “Pasticceria Martesana”, campione dell’edizione 2020 che hanno assaggiato alla cieca, analizzato e votato i candidati in gara. La premiazione è stata condotta dallo chef Alessandro Borghese e da Giulia Salemi, con la partecipazione dei rappresentanti

delle istituzioni.

Premoli, pasticciere guidato dalla scienza e dall'etica

Mattia Premoli, 34 anni, ingegnere informatico, è un pasticciere guidato dalla scienza e dall'etica. Dopo aver raccolto l'eredità di famiglia del panificio-pasticceria-caffetteria in via Pontirolo, ha puntato tutto sull'autoformazione. Tra le novità, un nuovo brand, "Madre", che evoca il lievito madre, per la linea di lievitati. Nella proposta di panettoni dolci di quest'anno, non manca la fusione di ingredienti e abbinamenti insoliti. Si potranno gustare, oltre al panettone tradizionale, quello basilico e limone Costa D'Amalfi Igp, cioccolato e olive taggiasche candite, cioccolato ruby amarene e bacche di Goji, il panettone salato, la veneziana.

Ogni panettone acquistato riporta sulla confezione il "qr code" che regala speciali playlist da ascoltare e condividere su Spotify dai cantautori al jazz, dal rock'n'roll al classic, oltre a un'illustrazione su cartolina creata appositamente dall'artista Maurizio Rosenzweig.

Mattia Premoli, nel 2020, ha vinto "Gazza Golosa", contest promosso dalla Gazzetta dello Sport ed è stato finalista ad "Artisti del panettone" e al "Panettone Day" (presieduto da Iginio Massari); quest'anno è stato finalista al Panettone World Championship e ha vinto la medaglia d'oro Figpc sia per la miglior colomba classica sia per il Campionato mondiale miglior panettone del mondo con il panettone classico.

Il Gruppo Gelatieri

Bergamaschi premia 7 sostenitori e promotori del gelato “made in Bergamo”

Una serata conviviale che è stata l'occasione per il direttivo del Gruppo di consegnare le targhe personalmente ai diretti interessati

Il mondo del gelato artigianale bergamasco si è dato appuntamento giovedì 9 dicembre allo Spazio Daste e Spalenga di Bergamo per la cerimonia di consegna delle targhe di ringraziamento a sette tra sostenitori e promotori della filiera del gelato “made in Bergamo”.

Una serata conviviale che è stata l'occasione per il direttivo del Gruppo – che conta oltre 45 gelaterie artigianali associate in Bergamasca – di consegnare le targhe personalmente ad Arnaldo Minetti, imprenditore e opinionista del settore, “per l'incessante lavoro svolto a favore dei Gelatieri, per il suo impegno nel divulgare la cultura del gelato artigianale, per la passione che trasmesso per il nostro lavoro”, alla giornalista e scrittrice Luciana Polliotti “per la competenza professionale e la disponibilità riservata al Gruppo in questi anni” e alle aziende Puntogel, Lactis, Frigogelo e Iceberg “per l'attiva collaborazione”. Durante la serata è stata inoltre consegnata alla moglie Julia Facchetti una targa alla memoria di Gianni Facchetti, “uomo saggio, grande professionista, maestro competente e sempre disponibile” nei confronti della categoria.

Quella di ieri è stata l'ultima iniziativa dell'anno del Gruppo che ha però già in serbo tante proposte per la prossima stagione come spiega la **presidente Giorgia Mologni**: “La cerimonia è stata l'occasione per ringraziare le aziende bergamasche che da anni sostengono il nostro gruppo e per premiare coloro che, da sempre, si sono sempre dedicati

alla divulgazione della cultura di un prodotto d'eccellenza. L'incontro tra professionisti di settore favorisce lo scambio di idee: si trovano sempre nuovi spunti e nuove idee per il futuro. Per il prossimo anno proporremo diverse iniziative rivolte ai gelatieri, come corsi di formazione e visite alle aziende".