

Tiziano Incani: “Sono il re della piadina”

A gennaio tornerà in televisione su Bergamo TV con la sua trasmissione “Bepi quiss”, versione Made in Bergamo dei classici quiz a premi. Tiziano Incani, in arte Il Bepi, cantante e presentatore bergamasco classe '74 di Rovetta, è amatissimo, non solo nella nostra città. Con i suoi personaggi comici e le canzoni in dialetto che spaziano dal blues al country, dalla techno al folk, fa divertire da anni stuoli di fan raccontando la “bergamaschità” più genuina in modo divertente ma per nulla sciocco.

L'abbiamo incontrato in un giorno grigio di metà autunno. Lontano dai suoi soliti toni scanzonati e ironici, ci ha parlato di cibo, della difficoltà di fare musica di qualità, di nuovi

progetti che lo vedranno in una veste diversa da quella che conosciamo e di un certo suo sogno “megalomane”.

Che rapporto ha con il cibo?

Molto buono. Cibo e vino a volte per me sono una medicina. Nei momenti “no” mi hanno aiutato a stare meglio. In quanto ai piatti non sono uno che varia tantissimo. Per me conta tanto l'atmosfera, con chi e dove mangi.

Con il suo lavoro sarà spesso fuori a cena. Qual è il ricordo più bello legato alla tavola?

Ne ho parecchi. Molti sono legati alle feste e alle sagre dove ho suonato con il mio gruppo. Ci si siede al classico tavolone delle feste e si fanno delle pantagrueliche mangiate. Gli organizzatori ci trattano da principi.

Cosa mangia prima o dopo un concerto?

Tanti miei colleghi evitano certi cibi perché fanno male alla gola, io me ne frego. Con il tempo però ho imparato a evitare i fritti.

È goloso?

Di dolci no. Sono una buona forchetta ma faccio tanta attività fisica e smaltisco.

Rosso, bianco o birra?

Dipende dall'atmosfera. Il rosso lo collego alla stagione fredda, il bianco lo bevo d'estate. La birra mi piace sempre. Da ragazzo assaggiavo le birre più particolari, oggi apprezzo di più la lager bionda. Non la verso mai, la bevo dalla bottiglia, smodatamente, nella maniera grezza.

In cucina come se la cava?

In modo pessimo. Sono il re delle piadine, faccio delle ricette apprezzatissime ma so fare solo quelle. Per questo sono felice quando mi invitano. Ho un amico che cucina molto bene e ha un grande cultura del vino. Quando mi propone una cena a casa sua so che sarà una bella serata.

Qual è il piatto che ama di più?

Sono proprio un figlio di pasta e pizza, ne mangio in quantità. Mi piace in particolare la carbonara, non la mangio spesso e quando capita me la godo. Ha fatto del dialetto bergamasco una bandiera e la sua cifra musicale. È altrettanto "partigiano" con la cucina? Non vado alla ricerca di cucina tipica e non vivo a salame e polenta, ma i piatti bergamaschi mi piacciono quasi tutti, soprattutto il classico casoncello.

Un cibo che non sopporta?

Il cavolfiore, soprattutto se cotto. Ha un odore terribile. E forse non affronterei la nuova moda degli insetti, mi fa impressione.

Ristorante o trattoria?

Trattoria tutta la vita, mi piace la semplicità. Durante la settimana vado spesso a mangiare la pizza in un localino a Rovetta, l'Antica Pergola. Trovo un'atmosfera in via di estinzione, poca gente, l'immane anziano che beve il calice al bar. Mi danno un tavolo in un angolo e mi godo la

cena in tranquillità.

Se potesse scegliere una persona da invitare a cena chi sarebbe?

Probabilmente una bella donna. Per parlare di musica invece direi Franco Battiato, ma temo che non ci troveremmo bene a tavola, mi dà l'idea che sia complicato anche sui piatti, quindi scelgo Paolo Conte. In una sua canzone, dal titolo Snob, dice "Le cose che noi mangiamo sono sostanziose come le cose che noi diciamo". Forse con lui parlerei un po' meno di musica ma mangerei meglio. Lo porterei al Ristorante Commercio di Clusone dove si mangia sempre bene.

È vero che i fan la omaggiano con regali gastronomici?

Capita. Chi viene ai miei concerti da fuori Bergamo spesso mi porta prodotti tipici e vini della sua terra ed è una cosa che apprezzo molto.

Cantante, presentatore, ha scritto tre libri, partecipato persino a una soap (Un posto al Sole). Dove e in che ruolo la vedremo nei prossimi mesi?

Penso che lavorerò con estrema calma a progetti nuovi. A fine gennaio riparte il "Bepi quiss". Contemporaneamente mi dedicherò a un progetto molto particolare che so dividerà il pubblico perché è molto lontano da quello che la gente vuole dal Bepi. Non ho premure perché quello della musica è un mercato martoriato. C'è un abisso tra le canzoni ai massimi livelli che si facevano negli anni Settanta e quella di oggi. La gente pretende di ascoltare musica gratis ma il disco figo costa. Questo alla fine ha influito sulla qualità, nessuno può permetterselo, soprattutto noi cantautori piccoli.

Ha un sogno nel cassetto?

Suonare in uno stadio pieno, alla fine siamo tutti megalomani. Lo dico anche in una canzone. Avere ai concerti molte persone che cantano le mie canzoni è motivo di soddisfazione, ma l'ambizione non la soffochi, neanche a 45 anni.



Addio a Vittorio Fusari. “Non vi ho lasciati, avete in

eredità le mie ricette”

Il 2020 inizia con una brutta notizia. È morto ieri Vittorio Fusari, grande maestro della cucina italiana, tra gli artefici della crescita della Franciacorta, anima dell'alleanza dei cuochi di Slow Food e dal 2018 cuoco del Balzer di Bergamo. Fusari, 66 anni, era ricoverato al Mellino Mellini di Chiari per problemi cardiaci. Ieri le sue condizioni si sono improvvisamente aggravate a seguito di un malore fino al tragico epilogo. Lascia la moglie Anna Patrizia Ucci medico al Papa Giovanni XXIII di Bergamo e fiduciaria Slow Food per l'olio dell'area sebino- franciacortina) e il figlio Giacomo. Molti i colleghi e amici che in questi giorni avevano seguito con apprensione e speranza l'evolversi della sua malattia e che lo ricordano con parole di stima e di affetto.

Uomo appassionato del suo lavoro, garbato, umile, sempre disponibile a raccontare e a condividere la sua filosofia del cibo e il suo amore per la sua Iseo e la Franciacorta. Nel 1981 aveva dato vita nel centro di Iseo a Il Volto, piccola osteria con cucina, nell'86 l'apertura de Le Maschere, ristorante d'autore e stella Michelin. Nel 2007 con Vittorio Moretti aveva dato vita ad Adro a La Dispensa Pani&Vini, un po' ristorante un po' dispensa di prodotti eccellenti del territorio.

Dopo un'esperienza a Milano come chef al Pont de Ferr sui Navigli, nel 2018 era arrivato a Bergamo in uno dei locali storici della città.

Sulla sua pagina facebook l'ultimo messaggio a sua firma: «Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette che raccontano le mie idee. Copiatele e fatele vivere costruendo attraverso il cibo un mondo migliore».

Ci uniamo al cordoglio dei colleghi, dei collaboratori e di tutto il territorio.

Nel regno dei passiti

Rappresentano una realtà di nicchia nel mercato del vino, ma con le feste diventano protagonisti. Ed è un ruolo meritato perché, con la loro storia millenaria e l'enorme varietà offerta dalla nostra penisola, rappresentano un fiore all'occhiello del Made in Italy. I passiti, conosciuti anche come i vini della meditazione, sono una tra le più affascinanti e antiche tipologie di vino.

Gialli o rossi, a seconda dell'uva con cui sono prodotti, liquorosi come il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria, ma anche secchi come lo Sforzesco, grazie al loro nettare dolce sono perfetti per accompagnare biscotti, frutta secca e dolci natalizi, panettone e pandoro in primis, ma una buona scelta anche come elisir da aperitivo abbinati a formaggi e stuzzichini. Con l'accortezza di degustarli leggermente freschi (non meno di 8-10°) e in calici di piccola dimensione così da assaporarne tutta l'intensità.

Il nome – passiti – e il loro nettare dolce è dovuto all'uso di uve appassite che disidratate dall'acqua preservano la componente zuccherina.

In Italia esiste una grande varietà di passiti, dall'Alto Adige alla Sardegna, ognuno con le proprie peculiarità. Si va dalla Malvasia sarda, il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria (dichiarato nel 2014 patrimonio dell'Unesco) alla Malvasia delle Lipari, gioiello delle isole Eolie; dai Picolit, Ramandolo e Vermentino friulani ai Moscati rosa e giallo friulani. E poi ci sono il Gewurztraminer dell'Alto Adige, il Greco di bianco calabro, il Vin Santo della Toscana, l'Aleatico del Lazio, il Sagrantino umbro, la Vernaccia delle Marche, l'Albana Passito di Romagna, lo Sciachetrà delle Cinque Terre; e salendo più a nord, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, il Moscato d'Asti, il Moscato di

Alessandria, lo Sforzato di Valtellina fino ad arrivare in territorio bergamasco con il Moscato di Scanzo che rappresenta la più piccola Docg italiana.

La docg più piccola è bergamasca

Il Moscato di Scanzo è tra i vini italiani più antichi e uno dei rari moscati rossi prodotti in Italia. L'unico della Bergamasca ad avere la denominazione di origine garantita Docg. Fu Luigi Veronelli a battersi per il riconoscimento a questo vino.

Lo producono con orgoglio, da un antico vitigno autoctono – cioè in una terra ben circoscritta – 28 vignaioli quasi tutti nella piccola zona di Scanzorosciate. Ultima nata la giovane cantina Cascina San Giovanni, che nell'omonima località ha ripreso la vinificazione della vigna sporla, probabilmente impiantata dalla comunità religiosa dei Monaci Umiliati tra i secoli XII-XIV.

Il fascino del Moscato di Scanzo è dovuto al sapore aromatico e speziato di frutti rossi, rosa canina con sentori di liquirizia e cannella e a una storia che mischia cronaca e leggenda. Si racconta che la coltivazione di questo vitigno risalga al tempo dei Celti e che fu l'artista bergamasco Giacomo Quarenghi a farlo conoscere nel Settecento in tutta Europa portandolo in dono alla zarina di Russia.

Oggi il Moscato di Scanzo è un vino premiato dalle principali guide enologiche ed è apprezzato lungo tutta la penisola, in Germania, Belgio, Svizzera e Inghilterra (pare sia addirittura nella dispensa dei reali inglesi). Grazie all'iniziativa delle aziende De Toma e De Biava da poco si è fatto conoscere anche in Giappone e in Cina.

Dal 1983 lo valorizza il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo che raccoglie 21 delle 28 aziende produttrici. «Gli ettari vocati sono 31, ad oggi ne sono coltivati a Moscato 25, con una produzione di circa 50-60 mila bottiglie all'anno, da questa vendemmia però ci attendiamo una resa inferiore» dice il presidente Paolo Russo che anticipa diversi nuovi progetti

per i prossimi mesi. «Per Natale abbiamo realizzato confezioni regalo con bottiglie e il bicchiere ufficiale del Moscato di Scanzo e in primavera, il sabato, torneranno i nostri “Appuntamenti con il produttore” che permettono di conoscere le produzioni delle nostre cantine. All’inizio di settembre ci sarà la “Festa del Moscato e dei sapori scanzesi” che quest’anno festeggia la sua tredicesima edizione”.

Alla sede del Consorzio Moscato di Scanzo, in via Martinengo Colleoni a Scanzorosciate dal martedì al sabato dalle 9 alle 18 si possono acquistare i vini degli associati e le confezioni natalizie. La spesa per una bottiglia va dai 27 ai 38 euro. Info: tel. 035 659 1425 – mail. info@consorzioscatodiscanzo.it

Ascom, premiate oltre 80 attività con più di 25 anni di storia

Ascom ha premiato 86 imprese storiche bergamasche con un attestato e una vetrofania. Le imprese fanno parte del circuito ‘Rete imprese storiche di Bergamo’. Per aderire basta avere 25 anni di attività e fare domanda sul sito www.reteimpresestoriche.it

Rete imprese storiche, Ascom festeggia le attività d'antan

Domenica 10 novembre alla sede di via Borgo Palazzo 137 Ascom Bergamo festeggia le imprese che hanno aderito al circuito 'Rete imprese storiche di Bergamo', oltre 70 attività con più di 25 anni di vita. Tutte le aziende sono presenti sul sito www.reteimpresestoriche.it. Per info: tel. 035.4120304, mail soci@ascombg.it www.reteimpresestoriche.it

Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del

Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Apreda il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.

**Forme al via, con Ascom
ottobre è il mese del**

formaggio

Forme ma non solo. Tutto il mese ottobre è dedicato al formaggio e i prodotti caseari sono protagonisti nei menù dei ristoranti e nei negozi, con iniziative ad hoc organizzate da gastronomi, fioristi, panificatori e salumieri. Il messaggio è chiaro: il formaggio si conferma un elemento che valorizza l'attività nel suo complesso, driver dell'offerta distributiva e leva di sviluppo per il turismo, l'ospitalità alberghiera e, quindi, per tutta l'economia del territorio.

Parola di Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, dal 2017 un «pilastro» del progetto Forme: «Forme ha una forte valenza identitaria perché aiuta a riconoscere il patrimonio e l'eccellenza di un territorio nelle sue diverse sfaccettature – conferma Zambonelli -. In un sistema commerciale sempre più globalizzato, la forza di un territorio emerge proprio dalla sua capacità non solo di produrre ma anche di trasmettere l'identità di un luogo attraverso i suoi prodotti. L'enogastronomia è dunque un comune denominatore che unisce turismo, commercio e servizi e può essere una motivazione importante di spesa del consumatore-turista. Non è un caso, infatti, che tra le medie città italiane solo quelle come Bergamo sono cresciute grazie al turismo e a una solida rete di negozi di eccellenza».

Consapevole del proprio primato caseario, Bergamo è anche chiamata a non esaurire l'impegno nei quattro giorni di Forme: «Il legame territorio-cibo abbinato alla ricerca di qualità deve contraddistinguere il modus operandi delle nostre imprese – aggiunge il direttore Oscar Fusini -. In quest'ottica Forme interpreta il cambiamento in atto e legato al fatto che i piccoli esercizi stanno puntando sulla specializzazione e sulla qualità dei prodotti. Qualità che rappresenta l'unica possibilità di competizione rispetto alla standardizzazione dell'offerta delle medie e grandi superficie di vendita».

Infine, Forme si conferma un grande volano di informazione e cultura del consumatore: «la manifestazione offre la

possibilità al pubblico di apprezzare prodotti nuovi, spesso di nicchia e che normalmente si trovano solo nei loro territori di riferimento – prosegue Fusini -. Valorizzando le piccole produzioni, Forme può fare da cassa di risonanza alla rete distributiva di questi formaggi, rappresentando uno stimolo competitivo in più per le nostre imprese, chiamate a portare a Bergamo gioielli caseari che difficilmente si trovano sugli scaffali».

Un centinaio le attività coinvolte. Dai taglieri ai centrotavola fino ai menù dedicati

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi protagonisti dentro e fuori Forme. Ciascuna categoria omaggerà infatti i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: promuovere i formaggi bergamaschi e italiani (le attività aderenti sono riconoscibili da una vetrofania dedicata). Per tutto ottobre i gastronomi salumieri proporranno ai clienti «Il tagliere di Forme»: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf. Sempre in collaborazione con Onaf, Ascom propone «Il centrotavola di Forme»: oltre a quello ad uso domestico, ci sarà un centrotavola ad uso professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non potrà mancare la proposta della ristorazione e i ristoranti proporranno «Il formaggio al ristorante» arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani. Infine, c'è anche la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan e che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.





Omar Pedrini: “Sogno di

creare un simposio per Gino Veronelli”

Cantante, scrittore, poeta, autore e conduttore televisivo, attore, docente di comunicazione alla Cattolica di Milano e persino vignaiolo. Omar Pedrini, ex leader storico dei Timoria, è una persona dai mille talenti, difficile da inquadrare in una sola definizione. Negli ultimi anni, per dire, ha pubblicato tre album da solista, portato in teatro la vita di John Belushi, scritto libri e colonne sonore per il cinema firmando collaborazioni importanti.

Stasera al Druso Cafè di Ranica chiuderà il tour “Senza Vento” che lo ha visto più volte nella Bergamasca e nelle prossime settimane sarà a teatro insieme all’attore Alessio Boni con “66-67”(le loro date di nascita), reading poetico-musicale dedicato alle canzoni leggendarie dagli anni ‘60 ad oggi. L’abbiamo incontrato alla libreria Mondadori di Lovere per la presentazione del suo ultimo libro, Angelo Ribelle, dove era testimonial, con il vocal performer Boris Savoldelli, dell’Associazione Angelman (ai tanti talenti si aggiunge anche la sensibilità).

Cordiale, istrionico, colto, ci ha raccontato la sua vita, il suo amore per la terra, l’amicizia con Luigi Veronelli e Iginio Massari, le sue passioni a tavola e di quella volta che Ugo Tognazzi ha cucinato per lui.

Che rapporto ha con il cibo?

Un rapporto strettissimo, legato alla mia infanzia. Mia mamma cucinava con gioia, mio zio è stato uno chef di Villa Paradiso sul Lago di Garda e mio nonna inventava i piatti con i prodotti che offriva la terra.

Qual è il ricordo più bello di quegli anni?

Mia mamma che mi porta a mangiare la brioche alla Pasticceria Veneto di Iginio Massari, era il mio premio quando avevo dei bei voti a scuola. Allora non era ancora popolare. Quando

alzava la voce mi intimoriva. Oggi siamo amici, apprezzo la sua severità e il lavoro che fa. Dice che il salato è filosofia, il dolce scienza. Ho un altro ricordo che considero magico. Avrò avuto sette-otto anni e con la mia famiglia e degli amici eravamo andati in montagna a Marileva per festeggiare il Capodanno. In quello stesso albergo c'era anche Ugo Tognazzi. Una notte si offrì di cucinare per quanti erano ancora in piedi. Ho potuto così assaggiare il famoso "risotto alla Ugo". Mi ha fatto innamorare dell'idea di mangiare di notte. Lo faccio spesso. In famiglia mi credono bulimico. La verità è che c'è un gusto davvero unico nel silenzio.

È goloso?

In realtà preferisco il salato, ma non ditelo a Iginio.

A quali piatti non rinuncia?

Nasco vegetariano, ho cominciato a mangiare carne a 35 anni quando ho conosciuto Luigi Veronelli. Il salame mi appassiona. I miei fan lo fanno e spesso me lo regalano. Con Roby Facchinetti, che è un grande amico, discutiamo sempre su quale sia più buono tra quello bresciano e quello bergamasco. È più facile che troviamo un accordo sul calcio che sul salame (Ndr Pedrini è tifoso del Brescia, l'inno della squadra l'ha scritto lui).

È stato molto amico di Veronelli, che incontro è stato il vostro?

Ci volevamo molto bene. Diceva che ero il figlio maschio che non aveva avuto. Mi ha insegnato l'amore per le vigne, il rispetto per il vino. Credo che oggi tutto il mondo dell'enogastronomia sia in debito di riconoscenza nei suoi confronti. Sogno di creare un simposio con tutti i suoi più grandi amici e di ricordarlo, davanti a un buon bicchiere ovviamente.

Le ha trasmesso talmente tanta passione che è diventato vignaiolo...

Ho cinque filari di vino nel Chianti e soprattutto olivi, ma

non ne faccio un business, li produco solo per la famiglia e gli amici.

Quindi ama il rosso?

Mi piace tutto il vino e sono "Ambasciatore" del Franciacorta. Quando nel 2004 sono stato premiato a Sanremo per il miglior testo, Simona Ventura sul palco mi chiese se a casa mi aspettavano con lo champagne per festeggiare. Ho risposto che mi aspettavano con il Franciacorta. Da allora ho le chiavi di tutte le cantine. Non ne approfitto mai però, faccio solo qualche visita alle cantine dei miei amici.

E in cucina come se la cava?

Cucino poco ma con amore. Vivo solo da quando avevo 19 anni, sono abituato a prepararmi i piatti. Niente carne né pesce, ma sono bravissimo con le uova e i primi. Faccio dei bei sughetti.

Nel 2009 ha condotto il programma Gamberock sul canale satellitare Gambero Rosso. Da allora le trasmissioni di cucina si sono moltiplicate e si parla moltissimo di cibo. Forse troppo?

Va bene che se ne parli. I programmi hanno fatto crescere tutti i ristoranti e la cultura del cibo e del vino. Credo comunque sia un fenomeno vicino a implodere.

Se potesse scegliere una persona qualunque al mondo, chi inviterebbe a cena?

Anni fa, quando me lo chiesero, risposi Matteo Arpe di Capitalia perchè era riuscito a diventare dirigente e Giulio Andreotti perchè conosceva tutti i più grandi segreti. Oggi mi piacerebbe passare una serata con il mio amico Gianni Mura.

Chiude una tournée di grande successo, il suo ultimo libro Angelo Ribelle sta ricevendo grande consenso e nelle prossime settimane tornerà a teatro con un nuovo spettacolo. Ha ancora un progetto nel cassetto da realizzare?

Sono un uomo appagato. Mi manca la pittura, ma con i pennelli

sono un disastro. Amo la contaminazione delle arti, mi piacerebbe avere nuove collaborazioni con altri artisti, bravi cantanti, scrittori, attori. Vorrei scrivere per il regista Mario Martone, adoro il cinema. Ma la mia passione più grande è la musica. Quando sono tornato a cantare dopo otto anni di fermo dovuti a seri problemi di salute sono stato felice.

La foto di apertura è di Sara Ciommei

Aeroporto Orio al Serio, Giovanni Sanga è il nuovo presidente

Giovanni Sanga è il nuovo presidente di Sacbo. Il Consiglio di Amministrazione di SACBO, l'ha nominato all'unanimità nel corso di una riunione che si è tenuta negli uffici direzionali a Grassobbio. Sanga sostituisce alla guida della società aeroportuale di Orio al Serio lo scomparso avvocato Roberto Bruni.

Nato a Entratico il 13 settembre 1962, laureato in Economia e Commercio, commercialista, Sanga è stato parlamentare Pd alla Camera dei Deputati per tre legislature, dal 2006 al 2018, e ha fatto parte delle Commissioni Industria e Finanze e della Commissione parlamentare di inchiesta sul sistema bancario e finanziario.

Affari di Gola, in edicola il numero di ottobre

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola. Questo numero sarà dedicato all'imminente appuntamento internazionale con Forme, al concorso World Cheese Award e alle iniziative che ristoratori, gastronomi e fioristi Ascom dedicheranno ai prodotti caseari. Ma anche a tanto altro. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti.com.