

# **Chef sugli yacht: «Una carriera, mille emozioni»**

Dario Tagliasacchi, 42 anni di Credaro, per anni ha lavorato in giro per il mondo al servizio degli armatori. Ecco cosa racconta di questa professione

---

# **A Solto Collina lo show cooking è “fiorito”**

A Esmate di Solto Collina un pomeriggio con dimostrazioni e laboratori di cucina del benessere

---

# **Regione europea della gastronomia, Cerea tra i testimonial**

Oggi a Expo la consegna ufficiale del titolo a Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova

---

# Nuovi talenti in cucina, la Regione premia cinque bergamaschi

Anche cinque giovani bergamaschi sono stati premiati domenica ad Expo dalla Regione nell'ambito del concorso "New Talented Italian Chef for Expo 2015", iniziativa rivolta agli studenti dei centri di formazione lombardi con l'obiettivo di offrire loro una vetrina.

Nella sezione dedicata alla rielaborazione di ricette tradizionali sono stati selezionati i piatti di Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi dell'ente di formazione Ikaros a Grumello del Monte ed entrambi premiati con una menzione speciale, mentre nella seconda edizione, denominata "Zero Sprechi" che richiedeva idee per riutilizzare avanzi o parti solitamente scartate, a segnalarsi per Bergamo sono stati Vanessa Cambianica (Ikaros), Roberto Beretta (Azienda bergamasca formazione, sede di Bergamo) e Mattia Crippa (Engim Lombardia, Brembate di Sopra).

La prima edizione del concorso ha premiato 51 giovani chef di 18 scuole specializzate presenti in Lombardia, il bando "Zero Sprechi", ne ha selezionati 49 provenienti da 15 scuole diverse.

I riconoscimenti sono stati assegnati dall'assessore regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea nel corso di una vera e propria festa tra musica e showcooking. Tra le ricette cucinate per l'occasione anche il "Casoncello con pasta di salame e mele della Val Brembana in crema di mais spinato rosso di Gandino" realizzato da Luca Vezzoli, il "Risotto mantecato alla scarola bergamasca, crema di Strachitunt e gelatina di mele della Val Brembana" di Elisa Zanella, la torta di riso allo zafferano

creato da un'alunna del Centro Opere Femminili Salesiane di Cinisello Balsamo, la "Miascia a modo mio" della Fondazione Enaip Lombardia di Como e l'originale "Omaggio a Bergamo" con l'Arlecchino in riso di Vanessa Cambianica, quest'ultimo con menzione per la particolare sezione di "Zero sprechi", insieme al "Gecello-gelato realizzato con baccelli e piselli caramellati" inventato da un'alunna dell'Opera Diocesana Preservazione della Fede (O.P.D.F) di Stradella (Pavia).

## **Le immagini della giornata**



---

# Stabello, scatta la Festa della Taragna

La stagione invoglia a gustare piatti più sostanziosi e corroboranti e la Festa della Taragna è un'ottima occasione per aprire le danze. Anche perché è un appuntamento consolidato e di grande richiamo che vede gli abitanti di Stabello, piccola frazione di Zogno, mobilitarsi per valorizzare il piatto tipico e soddisfare tutti i palati.

La 24esima edizione prende il via venerdì 11 settembre sotto la tensostruttura allestita nel campo parrocchiale e proseguirà sabato 12, domenica 13, venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2015, per un totale di sei serate, con orario dalle 18 alle 24.

Sono una settantina i volontari che già da tempo si sono messi al lavoro per mettere a punto ogni aspetto della festa. La regina sarà, ovviamente, la gialla polenta arricchita con formaggio Branzi, burro e salvia, servita in abbinamento con carni di cinghiale e capriolo. Gli instancabili cuochi del reparto cucina prepareranno anche primi piatti e grigliate con spiedini, cotechini e bistecche di cavallo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, anche dalla città e dalla pianura, salgono in valle per sedersi alle lunghe tavolate. A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione che ha reso celebre la frazione. Ogni sera saranno proposti intrattenimenti musicali di diverso genere, tra cui l'elezione di Miss Taragna, sabato 19. «Il vero successo di questa festa è la massiccia presenza di giovani – aggiunge Massimo Pesenti

fra i promotori della manifestazione -. Lo scorso anno ad esempio arrivarono due autobus da Milano. Ma i giovani non sono solo seduti ad assaggiare i piatti tipici – precisa -, sono soprattutto presenti nello staff».

La sagra è promossa dalla parrocchia di Santo Stefano, il ricavato è devoluto alla sistemazione dell'oratorio.

---

## **Bottura a Bergamo, racconto in sei portate**

La galleria fotografica dei piatti del grande chef modenese proposti nella cena al Balzer

---

## **Bottura a Bergamo, la cena è sold out. Ma ecco cosa cucinerà**

Presto esauriti i 72 posti al Balzer. Chi non ci sarà si consoli con il menù

---

# Maestri del Paesaggio, annullata la vittoria del piatto green

Non tutto è filato liscio alla cena che avrebbe dovuto eleggere – lo scorso 22 luglio – il piatto “Patrimonio de I Maestri del Paesaggio 2015”, simbolo dei temi green della manifestazione, da inserire nei menù dei ristoranti partner di Città alta durante gli eventi di settembre.

Alla notizia della proclamazione del vincitore è infatti seguita la segnalazione del fatto che non si trattava di una ricetta originale, mentre due autrici hanno lamentato un po' troppa libertà da parte dei ristoratori nel preparare le loro proposte ([vedi i commenti](#)). A cercare di mettere fine alle polemiche arriva ora la decisione dell'associazione Arketipos, promotrice dell'iniziativa, di annullare il giudizio finale e di dare a tutte e cinque le ricette selezionate (salvo diversa volontà degli autori) nei la possibilità di essere proposte nei menù dei locali.

## **Ecco il comunicato dell'associazione Arketipos**

Giova premettere che il regolamento di Green food e gli Chef del paesaggio chiaramente caratterizza l'iniziativa non come un concorso, ma una “selezione”, che intende rappresentare un'occasione per condividere il piacere dello stare insieme e della cucina nella bellezza della natura.

In proposito ci sembra significativo richiamare quanto ha ben messo in evidenza la signora Daniela Mammano, che così ci ha scritto: «La serata è stata bellissima, gli organizzatori e gli ospiti gentilissimi e molto ospitali e sono felicissima di aver affrontato i disagi e i costi di un viaggio dalla

Sardegna per potervi partecipare».

Con rammarico abbiamo però dovuto constatare e prendere atto di due situazioni incresciose che si sono venute a creare.

La ricetta selezionata, Tartara di zucchine e gelatine di more, che pure ha ottenuto il punteggio largamente superiore rispetto alle altre quattro ricette, per ammissione (a posteriori) dello stesso interessato, rappresenta una rielaborazione di una creazione pubblicata da altri nel 2014.

A ciò si è aggiunto il fatto che due altre partecipanti, presenti alla cena-selezione del 22 luglio, hanno rilevato la non corrispondenza tra le ricette inviate e l'esecuzione curata dagli chef di alcuni ristoranti di Bergamo Alta, partner de I Maestri del Paesaggio.

Intendiamo innanzitutto scusarci vivamente con le interessate e con tutti i partecipanti alla selezione e alla serata, assicurando che i fatti accaduti rappresenteranno uno spunto di riflessione importante per l'organizzazione degli eventi futuri.

Inoltre, in considerazione della confusione che ne è nata e volendo chiudere al più presto le polemiche che ne sono scaturite, non senza rammarico e dopo attenta e sofferta discussione, abbiamo deciso di annullare la selezione finale e di far sì che le cinque le ricette "finaliste" (salvo diversa volontà degli autori, che verranno all'uopo contattati) vengano proposte nei menù dai ristoratori partner – a loro discrezione e secondo l'interpretazione di ciascuno – nei giorni della manifestazione I Maestri del Paesaggio – International Meeting of the Landscape and Garden che si svolgerà dal 5 al 20 settembre 2015.

---

# Anche il cibo ha il suo “Act”. Ecco le prime dieci azioni

Presentato a Expo dal ministro Martina il piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italiana. Tra i punti, formazione, filiere e credito per i giovani ristoratori

---

## Maestri del Paesaggio, piatto green sarà la “Tartara di zucchine”



Non era una sfida facile. E lo hanno ammesso anche gli stessi chef in gara per la finalissima della terza edizione di “Green food e gli Chef del paesaggio”. Trovare i giusti equilibri nel piatto con un frutto come la mora (*Rubus ulmifolius*), ingrediente vincolante dal gusto spesso acidulo, è impresa tutt’altro che agevole. Comunque sia, la selezione gastronomica ideata dall’associazione culturale Arketipos – in

collaborazione con il Gruppo Editoriale l'Espresso e Le Tavole di Bergamo Alta – ha raggiunto il suo obiettivo, ovvero eleggere il piatto “green” che meglio rappresenterà il valore del territorio, con originalità e gusto, durante i sedici giorni della manifestazione “I Maestri del Paesaggio” in programma dal 5 al 20 settembre in Città Alta.

La ricetta che verrà inserita nei menù dei ristoranti partner è la “Tartara di zucchine e gelatina di more” proposta dal Baretto di San Vigilio. È il piatto, tra i cinque in concorso, che più ha convinto le due giurie, quella tecnica e quella popolare, chiamate a dare il proprio responso nel corso della fase finale che s'è disputata mercoledì 22 luglio al ristorante Il Gourmet di Città Alta. A prepararlo è stato Luca Uria, cuoco amatoriale che ha scoperto la passione per la cucina grazie alla sua bambina, diventata celiaca all'età di tre anni. «Ho cominciato a cucinare e sperimentare alimenti, sapori e ricette che potessero andare bene per la sua intolleranza e che non le facessero perdere il desiderio di mettersi a tavola – racconta Luca -. Così, da quel momento ho dato libero sfogo alla passione per i fornelli, prendendo possesso della cucina in casa mia e creando il sito internet [www.lasostadeiceliamici.it](http://www.lasostadeiceliamici.it) e la pagina Facebook La Sosta dei Celiamici dedicata, dove centinaia di persone, prevalentemente celiache, mi seguono per condividere esperienze e consigli per i loro menu gluten free».

Al secondo posto s'è piazzata “L'insalata era nell'orto” del ristorante La Tana e al terzo Il “filetto... e le quattro more” di Daniela Mammano preparata dal ristorante Lalimentari. In gara c'erano anche il “Cupcake salati con mandorle, formaggio e more” del ristorante Il Gourmet e Le “Farfalle nel rovo” elaborato a più mani da Baretto, Gourmet e Lalimentari. Le cinque ricette, proposte da appassionati di cucina e cuochi amatoriali, sono state selezionate – tra quelle caricate sul sito di D Repubblica – da una giuria qualificata, composta dai ristoratori delle Tavole di Bergamo

Alta, ad accezione del “Filetto... e le quattro more” scelta direttamente dai lettori con 620 voti/mi piace. Durante la cena i piatti sono stati accompagnati da una selezione di vini delle cantine Bisol, in particolare i proscocchi superiori Molera e Crede e dal moscato Fior d’Arancio Maeli.