

# “I cento chef che hanno cambiato la cucina italiana”. Tre sono bergamaschi

Chicco e Bobo Cerea e Daniel Facen nel volume per i dieci anni di Identità Golose in libreria al 21 luglio

---

## Hell's Kitchen Italia, Mirko Ronzoni è il vincitore



E'  
Mir  
ko  
Ron  
zon  
i  
il  
vin  
cit  
ore  
di  
Hel  
l's  
Kit  
che

n Italia 2. Lo chef bergamasco si è affermato ieri sera nell'infernale cucina guidata da Carlo Cracco, in onda su Sky Uno. Ronzoni, 24 anni, di Osio Sotto, docente all'Accademia del Gusto, se l'è giocata in cucina con tre concorrenti: Chang Liu, 27 anni, aiuto cuoco di origine cinese, Chiara Pannozzo, 20 anni, aiuto cuoco di Latina e Eleonora Ricci, 29 anni, romana, capo-partita. La sfida a quattro s'è fatta

incandescente e alla fine in cucina si è arrivati al duello a due tra Ronzoni e Pannozzo. Sono state ore di tensione per lo chef “pret- a – portèr” orobico: in palio c’era un volo in Sardegna nell’esclusivo Forte Village Resort per diventare chef-executive nel nuovo ristorante di Hell’s Kitchen. Il sogno s’è avverato!

---

## **Hell’s Kitchen, il bergamasco Ronzoni in finale. In palio un posto da chef executive**

La sfida per avviare il nuovo ristorante Hell’s Kitchen in Sardegna, nell’esclusivo Forte Village, sarà a quattro. Il bergamasco dovrà vedersela con Chang, Chiara ed Eleonora

---

## **“GourmArte per Expo”, un poker di chef stellati atterra nel centro di Bergamo**

Presentata l’edizione speciale della manifestazione firmata dalla Promoberg. A settembre e ottobre appuntamenti con Bottura, Cuttaia, Féolde ed Esposito. Il finale alla Cantalupa con i fratelli Cerea

---

# Rifugi, il gusto sale in quota

Anche in alta montagna ormai da tempo l'offerta gastronomica si è ampliata puntando soprattutto su prodotti biologici e materie prime selezionate. Ecco tre testimonianze di gestori sulle Orobie

---

# Love, i piatti e i dolci da provare

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto

---

# Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell'Albo d'oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Un vetrina per fare esperienza all'esposizione milanese e inserirsi nel mondo del lavoro

---

# Federazione cuochi, Bergamo protagonista

La Lombardia e Bergamo hanno un ruolo di primo piano all'interno della Fic, la Federazione italiana cuochi, che il 20 aprile a Roma ha rinnovato il direttivo nazionale eleggendo alla presidenza **Rocco Pozzulo**, chef e docente dell'istituto alberghiero di Potenza, già project manager della Federazione.

Vicepresidente vicario eletto per acclamazione è stato **Carlo Bresciani**, presidente della Fic di Brescia, mentre tesoriere è stato confermato il cosentino **Carmelo Fabbricatore**. Nel Consiglio siede invece **Fabrizio Camer**, vicepresidente e segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, nonché vicepresidente dell'Unione dei cuochi regione Lombardia. Nel corso dei lavori è arrivata anche la notizia della nomina di **Francesco Gotti**, già portacolori della Nazionale italiana cuochi, a manager del team Junior, del quale è entrato recentemente a far parte un altro bergamasco, il 21enne **Andrea Tiziani**. In tema di competizioni, da registrare inoltre il successo del bresciano **Cristian Spagnoli** al Global Chef Sud Europa appena concluso.

«Il programma non può che muovere dalla valorizzazione ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta – ha annunciato il neopresidente Pozzulo, che succede a Paolo Caldana e resterà in carica per quattro anni -. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare un futuro

diverso. Di fronte al rischio incombente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Ritengo che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere le sfide dell'innovazione e del cambiamento».

Anche a livello locale non manca la voglia di potenziare le iniziative e la collaborazione. È infatti in fase di realizzazione un nuovo sito ([www.cuochibergamo.it](http://www.cuochibergamo.it)) che conterrà anche una sezione cerco/offro lavoro ed è cominciato l'aggiornamento tramite newsletter. Proseguono inoltre gli appuntamenti formativi. Lunedì 4 maggio all'Enaip di Como si svolgerà il primo corso artistico con l'utilizzo della pasta frolla, mentre martedì 26 maggio presso Love Kitchen di Casirate (via dell'industria, 16) è in programma un corso base sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Accademia Italiana del dessert con lo chef Andrea Marin (gratuito per i soci Fic, al costo di 40 euro per i non associati, info: 328 2767257).

Per quanto riguarda le cene, invece, martedì 12 maggio c'è l'appuntamento ormai classico "Il sentiero delle erbe" all'hotel ristorante San Marco di Schilpario, con un menù a base di erbe spontanee e fiori e la presentazione e degustazione di prodotti tipici della Valle di Scalve (il costo è di 30 euro, prenotazioni Hotel San Marco tel. 0346 55024).

---

# Scuole alberghiere, la Regione lancia la sfida a cucinare con avanzi e scarti

Il concorso "Zero Sprechi" premierà 50 giovani chef. Domande entro il 15 maggio

---

## Imparare a cucinare all'Accademia del gusto parte il corso avanzato



Prende il via giovedì 16 all'Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso avanzato "Imparare a cucinare" organizzato da Ascom Formazione. Si tratta di un

laboratorio di approfondimento teorico-pratico in tre incontri tenuto dallo chef Fabio Potenzano. In 9 ore si passerà dalla realizzazione dei piatti base all'elaborazione di piatti creativi, ricercati e suggestivi e si imparerà a realizzare un menù completo e ricercato dall'antipasto al dolce. Al centro degli incontri, ricette innovative, soluzioni per abbinamenti sfiziosi e di tendenza e cotture alternative. Le lezioni si svolgeranno dalle ore 20 alle 23 giovedì 16, 23 e 30 aprile. Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel.

035.41.85.706/707/715 o [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).