Bottura: “Meglio un’acciuga che un tonno dell’oceano indiano”

L’Expo è “un’occasione che l’Italia non può sprecare” visto che c’è la possibilità “di dimostrare chi siamo”: l’esposizione di Milano è l’ultimo campo d’azione di Massimo Bottura, alfiere della cucina italiana contemporanea e testimonial della nuova “responsabilità sociale” dello chef. Con la Caritas Ambrosiana e un team di architetti, designer, artisti e chef di livello internazionale, è nata l’iniziativa di lotta agli sprechi di cibo. “Era giusto dare un esempio, così – dice Bottura in una lunga intervista con l’Ansa – nel Refettorio 2015 trasformeremo con i miei amici (ci saranno tra gli altri, Rene Redzepi, Ferran Adria, Yoshihiro Narisawa e Luca Fantin, *ndr*) gli avanzi quotidiani dei padiglioni per pasti gratuiti. Vista l’eco, la Caritas ci ha chiesto di estendere il progetto dal mese e mezzo iniziale a tutti e sei mesi dell’Expo per creare la base solida di un lascito alla città di Milano”. Tra gli altri impegni Expo, “ho avuto l’invito dal padiglione americano il 4 luglio”, racconta divertito (“farò qualcosa di americano visto da un italiano”). Poi altri eventi che includono la regione Emilia-Romagna e il padiglione central del design, ma il tema guida della manifestazione (“nutrire il pianeta, energia per la vita”) lo riporta su “temi seri”, come la responsabilità sociale dello chef. “Il cibo è condividere con gli altri, è inaccettabile che se ne sprechino 1,3 miliardi di tonnellate all’anno, sufficienti a sfamare quattro volte chi ne ha bisogno”, rileva l’arcichef emiliano, che a marzo da San Sebastian ha lanciato

con gli amici “chef internazionali” la campagna sul consumo di pesce azzurro (“un’acciuga e una sarda nelle mani giuste danno più emozioni, sono meglio di un tonno pescato nell’oceano Indiano e arrivato in Italia zeppo di conservanti”). La responsabilità sociale e la cultura sono la bussola degli chef. “Così è nato il Riso, cacio e pepe del 2012, divenuto un simbolo di speranza e che ha aiutato a vendere 360mila forme di parmigiano danneggiate dal terremoto” dell’Emilia. “Attraverso la cultura si arriva alla conoscenza che apre le porte alla coscienza che porta al senso di responsabilità”.

“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici della Bergamasca in giro per l’Italia e all’estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»

Fish & Chef, sul Garda parata di cuochi stellati

Non solo grandi chef europei alle prese con il pesce di lago, non solo le tradizionali cene stellate interpretate da alcuni dei più importanti nomi della cucina italiana: l'edizione 2015 di Fish & Chef, in programma dal 22 al 29 aprile a Garda, riserverà agli appassionati gourmet un vero e proprio evento nell'evento: si tratta di "Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza", ovvero una settimana di cooking show sulla sponda del lago. Durante gli spettacoli di cucina, realizzati da alcuni dei più rinomati chef del Garda, il pubblico potrà assistere alle diverse performance per deliziarsi il palato e carpire i trucchi dei protagonisti ai fornelli. Sul lungolago di Garda, dunque, ogni giorno andrà in scena un'edizione diurna di Fish & Chef con "Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza", otto appuntamenti di cooking show e degustazioni da non perdere.

Dalle ore 11.00 alle 12.00, uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con speciali finger food dedicati ai prodotti del Garda. Tutti i pomeriggi, invece, si terranno incontri-degustazione con le cantine del Custoza. Oltre ai cooking show, la kermesse riserverà un'altra importante novità: per la prima volta, le cene stellate di Fish & Chef varcheranno i confini del veronese per toccare tutte località delle tre province che si affacciano sul Benaco, quella veronese, quella trentina e quella bresciana. Ad aprire le danze, il 22 aprile, sarà lo chef Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia che proporrà la sua versione delle delikatessen del Garda all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. La sera successiva sarà la volta poi di Riva del Garda dove, nella suggestiva cornice dell'Hotel Lido Palace, è atteso Alessandro Gavagna, chef del ristorante friulano La Subida (Cormon). Il 24, dal Ceresio 7 di Milano, dove si è

svolta anche l'anteprima dell'evento, giungerà sul Lago lo chef Elio Sironi, che si esibirà al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera. Una cena a quattro mani quella che si svolgerà invece il giorno dopo al Ristorante Capriccio di Manerba, con i due fratelli Portinari – Nicola in cucina, Pierluigi sommelier – dal Ristorante La Peca di Lonigo (VI). Il 27 aprile, a Garda, l'Hotel Regina Adelaide ospiterà uno chef che di lago se ne intende: Marco Sacco del Ristorante Piccolo Lago, locale affacciato direttamente sul Lago di Mergozzo (Verbania). Sarà invece un ospite internazionale – Dirk Holberg del Ristorante Ophelia sul Lago di Costanza – il protagonista in cucina per l'appuntamento del 28 aprile all'Hotel Aqualux di Bardolino. A La Casa degli Spiriti di Costermano, il 29 aprile, andrà in scena il gran finale: la conclusione dell'edizione 2015 è affidata a un'equipe d'eccezione, il Dream Team Lake Garda, composto da 15 top chef del Garda, che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio.

info: www.fishandchef.it

Associazione Cuochi, Benussi confermato alla presidenza

Nei giorni scorsi, si tono tenute le elezioni del nuovo Consiglio dell'Associazione Cuochi Bergamaschi. Alla presidenza è stato riconfermato Roberto Benussi. Successivamente, nel corso di una serata organizzata al

ristorante da Giò di Seriate il nuovo direttivo ha assegnato le cariche ai nuovi membri. Gaetano Verri: vicepresidente e delegato per la pianura bergamasca; Fabrizio Camer, vicepresidente e segreteria; Valter Cervi, tesoriere; Gianfranco Lazzaroni, delegato Val Seriana; Santo Manetta, responsabile sviluppo Creattiva e concorsi scuole alberghiere; Pippo Lavelli, delegato Isola e Val San Martino; Fabio Sanga, responsabile corsi e concorsi; Alessandro Pilatti, responsabile corsi e concorsi; Elvio Beretta, responsabile contatto con le scuole e Andrea Ragazzoni, delegato Bergamo e Valbrembana.

Domus Bergamo, così il centro diventa più saporito

Venti milioni di visitatori, 6 milioni gli stranieri, 1 milione in arrivo solo dalla Cina. Tanto grande è il bagaglio di presenze che Expo2015 promette di portare con sé e che Bergamo intende intercettare proponendo iniziative di primo piano nel padiglione della Domus, la speciale struttura che porterà nel cuore della città tutta la magia del Fuori Expo 2015. A mettere a punto il connubio tra cultura, paesaggio, arte, enogastronomia e prodotti che incanterà gli Expo-viaggiatori, sarà Bergamo Wine 2015, la manifestazione che, grazie all'impegno dell'Associazione Culturale Signum di Bergamo, porta in scena l'unicità dell'enologia e delle produzioni gastronomiche italiane. Una kermesse che dispiega le sue numerose proposte attraverso la Domus Bergamo che nel cuore della città, in Piazza Dante, fa

da punto di riferimento per gli eventi cittadini e da collegamento con Expo, iniziativa elogiata nel corso del Vinitaly anche dal Ministro Maurizio Martina secondo il quale “Bergamo sta diventando una delle piazze più vivaci e importanti per l’Expo”.

Oltre 500 eventi animeranno Bergamo, ma vero cuore del percorso culturale sarà la mostra Il Palma, dedicata alla genialità artistica di Palma il Vecchio e patrocinata dalla Fondazione Credito Bergamasco, che con conferenze a tema e un info point dedicato, farà la parte del leone nei primi mesi di programmazione. A ciò si aggiunge la riapertura della storica e prestigiosa Accademia Carrara, che sarà spunto per numerose conferenze e aperitivi con pillole di cultura, letture e piccoli eventi musicali. Non solo: la Domus ospiterà show cooking, degustazioni eno-gastronomiche a cura del Seminario Permanente Luigi Veronelli, corsi aperti al pubblico, laboratori didattici per i più piccoli, cicli di conferenze dedicate al comparto enogastronomico e produttivo.

Attraverso le storie dei protagonisti, inoltre, saranno raccontate le essenze di 100 vitigni autoctoni con la partecipazione dei produttori bergamaschi, coordinati dal Consorzio Tutela Valcalepio, e di quelli di 15 paesi stranieri e 8 regioni d’Italia.

A dare il benvenuto nella Domus Bergamo, al fianco dell’organizzazione di Alta Qualità, ci saranno anche gli studenti dell’istituto iSchool che, attraverso questa iniziativa, unica per Bergamo, avranno l’occasione per contribuire al grande evento di Expo 2015. Assiduo, infine, sarà il dialogo tra il centro della città e il territorio bergamasco, con rinvii e scambi da Astino, a San Pellegrino, da Scanzorosciate al castello di Malpaga, da Alzano sino a Treviglio, da Chiuduno sino a Zanica e Pontida rendendo il più possibile coordinata la proposta del Territorio, anche attraverso il Wine tour settimanale. Grande è infatti la voglia di promuovere il territorio in tutte le sue

sfaccettature, mostrandone le bellezze architettoniche e le capacità degli uomini comuni che con il loro lavoro hanno contribuito a creare qualcosa di unico. La Domus sarà, dunque, la casa per eccellenza: culla ospitale per chi nella città dei Mille è nato e cresciuto, ma anche per chi vi giunge per la prima volta, con l'auspicio che, alla fine dell'esperienza, tanti abbiano la voglia di ricominciare a raccontare le storie più belle legate alla splendida terra bergamasca e a tutti i suoi prodotti. Per restare aggiornati sul programma e sulle iniziative: http://www.alta-qualita.it/

Street food, Romano lancia il concorso fotografico

Per chi ama immortalare piatti e prodotti, c'è la possibilità di condividere i propri scatti "nel mondo reale" e non solo in rete. Partecipando a "Street food click", iniziativa promossa dal Comune di Romano e dell'associazione Il Romanino che chiede di impugnare macchina fotografica o telefonino e scatenare fantasia e inquadrature sul tema dello street food. Le migliori immagini saranno esposte in una sezione della mostra "Tutti a tavola. L'arte è servita!", realizzata in occasione dell'Expo, che sarà allestita nella sala pubblica della Rocca viscontea di Romano dal primo al 10 maggio prossimi. Le fotografie devo essere inviate entro il 5 aprile a: streetfoodclick@gmail.com; WhatsApp: 3297903688; facebook: il Romanino cultura.

Il piatto perfetto? Sta tutto in una “box”

È bergamasca l’idea di racchiudere in un’unica confezione tutti gli ingredienti, nel giusto dosaggio, necessari per una ricetta coi fiocchi. Si chiama My Cooking Box e l’ha messa a punto Chiara Rota. «Così anche i turisti hanno la certezza di replicare un piatto tipico»

“Palma il Vecchio”, l’inaugurazione coi finger food di Trentacinqueuro.it

Nei giorni scorsi, nella sala dei Giuristi del palazzo della Ragione, in Città Alta, l’Amministrazione comunale ha organizzato un rinfresco in collaborazione con il gruppo di ristoratori Trentacinqueuro.it per inaugurare la mostra “Palma il Vecchio, lo sguardo della bellezza”. E’ stato predisposto un ricco buffet di finger food studiati apposti per valorizzare i prodotti tipici del territorio orobico, soprattutto quelli dei luoghi del Palma. Per fare qualche esempio sono state proposte: Praline di formaggio Branzi, timo e pane, Agrì di Valtorta con cuore di mirtillo e sfogliatine

di mais croccante, Savarin di Strachitunt al profumo di miele ed ancora Stracchino all'antica servito in carrozza. Le aziende Latteria di Branzi e l'Azienda agricola Caminella hanno contribuito alla riuscita della serata proponendo i loro prodotti. In questi ultimi tempi si stanno creando delle interessanti sinergie per il gruppo Trentacinqueuro.it. Oltre alla consolidata collaborazione con l'Ascom di Bergamo, l'iniziativa con l'Amministrazione comunale contribuisce ad implementare le relazioni del gruppo di ristoratori al fine di migliorare la propria visibilità all'interno delle istituzioni.

Olio d'oliva, crollano gli acquisti. In calo anche frutta e verdura

La crisi ha tagliato i consumi alimentari ma ha anche profondamente modificato le abitudini degli italiani che sono stati costretti a dire addio ai prodotti base della dieta mediterranea dall'olio al vino, dall'ortofrutta alla pasta fino al pane, sceso al minimo storico dall'unità d'Italia. Per quest'anno comunque è attesa una ripresa dopo che gli acquisti alimentari hanno toccato il fondo nel 2014 tornando indietro di oltre 33 anni sui livelli minimi del 1981. Ad analizzare la spending review degli italiani nel carrello della spesa a partire dal 2008 è la Coldiretti. Il crollo più pesante –

sottolinea – si è avuto per l'olio di oliva, con acquisti in calo del 25% e consumi a persona scesi nel 2014 a 9,2 chili all'anno, dietro la Spagna 10,4 chili e la Grecia che con 16,3 chili domina la classifica. Il vino è calato del 19% con consumi che si aggirano attorno ai 20 milioni di ettolitri. Molto preoccupante è la situazione per la frutta e verdura fresca poiché, per effetto di un calo del 7%, i consumi per persona si sono fermati a poco più di 130 chili all'anno, che equivalgono a non più di 360 grammi al giorno rispetto ai 400 grammi consigliati dall'organizzazione mondiale ella Sanità. Ma soprattutto – precisa la Coldiretti – in Italia solo il 18% della popolazione di età superiore a 3 anni consuma almeno 4 porzioni di frutta e verdura al giorno. In calo il consumo di pasta anche se gli italiani restano i maggiori consumatori con circa 26 kg all'anno a persona, che è 3 volte il consumo di uno statunitense, di un greco o di un francese, 5 volte quello di un tedesco o di uno spagnolo e 16 volte quello di un giapponese. Non è però mai stato cosi basso il consumo di pane che, dall'inizio della crisi è praticamente dimezzato, scendendo nel 2014 al minimo storico con circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona

Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati – precisa la Coldiretti – un elisir di lunga vita per gli italiani, che fino ad ora si sono classificati tra i più longevi del mondo con una vita media che ha raggiunto i 79,8 anni per gli uomini e gli 84,8 per le donne. Ma la situazione potrebbe cambiare in futuro anche per colpa del cambiamento degli stili alimentari soprattutto nelle giovani generazioni con quasi 1/3 (30,8%) dei bambini che sono obesi o in sovrappeso. In particolare – sottolinea la Coldiretti – i bambini in sovrappeso sono il 20,9% mentre quelli obesi sono il 9,8% sulla base del campione di età compresa 8-9 anni nelle scuole primarie dell'indagine «Okkio alla Salute» promossa dal ministero della Salute. A pesare

sono le cattive abitudini con l’8% dei bambini che salta la prima colazione e il 31% che la fa non adeguata, ma anche con il 41% che assume abitualmente bevande zuccherate e gassate mentre solo il 25% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura. Per «formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti e valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea, ricostruendo il legame che unisce i prodotti dell’agricoltura con i cibi consumati ogni giorno», la Coldiretti ricorda il proprio impegno nel progetto «Educazione alla Campagna Amica» che coinvolge oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia in oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e negli oltre cinquemila laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe.

InGruppo, la cena benefica è già a quota 500

Oltre 500 adesioni sono già pervenute alla sede del comitato organizzatore dell’evento promosso dai 16 chef stellati aderenti a InGruppo, che si svolgerà martedì 10 marzo, dalle 19.30, all’interno della Fiera di Bergamo.
Una manifestazione all’insegna della solidarietà, che si avvia a superare il successo della prima edizione e che quest’anno si avvale della collaborazione con il Rotary Club Bergamo.
Il ricavato della serata, che prevede anche una lotteria con tanti e prestigiosi premi in palio,

andrà a sostegno di un progetto che darà vita alla Casa del Bambino, una nuova struttura del Centro d'Ospitalità e Formazione Paolo Belli – La Nuova Casa del Sole.
Il costo di partecipazione alla serata è di 55 euro. Per le ulteriori informazioni e prenotazioni: www.ingruppo-casadelbambino.it, cell. 331/9538130. I biglietti d'ingresso sono disponibili nella serata stessa e acquistabili anche alla cassa della Fiera.

Questi i ristoranti che partecipano a InGruppo e i patti che cucineranno in diretta nella speciale serata: A' Anteprima (Maccheroncini alla carbonara, verza e tartufo nero), Al Vigneto (Cannolo siciliano 2015), Antica Osteria dei Camelì (Ravioli di polenta e cotechino, spinaci e grana), Colleoni & Dell'Angelo (Insalata di rombo ai semi di senape e limone candito), Collina (Lachburger), Da Vittorio (Spinato di Gandino con baccalà mantecato, meringa al lime e ajo bianco), Devero Ristorante (Patata soffice uovo e uova), Frosio (crocchette di lingue di merluzzo), Il Saraceno (Ricci-ola), La Caprese (Catalana di pesce azzurro), Lio Pellegrini (Lasagne), LoRo (Manzo nel giardino), Osteria della Brughiera (Sacher-torte 2015), Posta (Spuma di zabaione al Marsala, briciole di torta sbrisolona e gelato al marzapane), Roof Garden Restaurant (Bavarese al cioccolato bianco ivoire e cocco, cuore di lamponi, cialda croccante all'arancia), Villa Patrizia Ristorante (Calamaretti su spuma verde e pane nero tostato).