

# **Aimo a Bergamo, in cucina all'Accademia del Gusto**

Il grande chef ha passato il testimone ai fornelli, ma non ha smesso di trasmettere cultura gastronomica. A Osio Sotto ha tenuto una lezione-dimostrazione rivolta ai professionisti

---

# **Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene d'autore con i prodotti del territorio**

Dal 23 al 28 aprile la cucina contemporanea italiana incontra le tipicità di lago e di terra in un tour lungo le sponde del bacino

---

# **“Ristoranti Regionali – Cucina DOC”, protagonista anche il Posta di Gromo**

Al Best Western Hotel Terme Imperial di Montegrotto Terme, s'è tenuta, di recente, la prima assemblea annuale di “Ristoranti Regionali- Cucina DOC”, associazione no profit che sostiene la

valenza culturale dell'enogastronomia regionale. All'insegna del "Piacere di mangiare all'italiana", questo lo slogan dell'evento, ristoratori provenienti da sei regioni e affiliati al gruppo guidato da Marinella Argentieri, hanno proposto in amichevole confronto le loro specialità. Alcuni riproponendo fedelmente ricette della tradizione, altri creando nuove proposte per valorizzare le eccellenze agroalimentari dei loro territori. Il ricco buffet approntato dall'hotel, innaffiato dal Bera Brut metodo classico Alta langa DOC, ha dato il via al convegno. La cantina piemontese ha presentato diverse etichette della sua produzione in abbinamento ai piatti proposti. In sequenza sono stati serviti: gli Involtini di bresaola con formaggio di malga di Valbrona, specialità del ristorante **Villa Giulia di Lecco**; l'Imbrecciata Eugubina, succulenta zuppa di legumi già nota in epoca romana preparata dalla **Taverna del Lupo di Gubbio**; le quaglie disossate alla veneta, cucinate dallo chef dell'**Hotel Terme Imperial**, Angelo Colucci; la Treccia Mochena, dolce tradizionale dei Mocheni minoranza linguistica trentina proposto dall'antica **Trattoria Due Mori** di Trento.

Le bollicine del Trento DOC Ferrari Maximum Brut hanno dato il via alla seconda serata di degustazioni, accompagnando la creazione di Giuseppe Prencipe, executive chef del ristorante **Da Pino** di San Michele all'Adige: il Turbante di salmerino gratinato con topinambur e salsa all'aglio dolce. Da Gradara, il ristorante "**Al soldato di ventura**" ha proposto i ravioli di ricotta e radicchio in sugo di sogliola accompagnati dal Rosè di Alghero DOC delle Tenute Sella & Mosca. Il piatto forte del menù è arrivato da Alghero, portando con sé i profumi del mediterraneo: un croccante porchetto al mirto con patate al rosmarino, presentato dal ristorante **Da Bruno** di Fertilia, e accompagnato dal Dimonios Cannonau di Sardegna DOC riserva di Sella & Mosca. Un delizioso semifreddo all'arancia, preparato dal ristorante **Posta al Castello** di Gromo, abbinato al Moscato d'Asti DOCG di Bera, ha concluso il convegno enogastronomico.

---

# Ristoranti italiani all'estero, l'albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso

Aperto da un solo anno, il suo locale a Oakland sta facendo incetta di riconoscimenti

---

## Torna "Caccia in cucina", per un mese selvaggina in tavola in 22 ristoranti



Torna «Caccia in cucina», l'evento ormai collaudato che esalta la gastronomia tradizionale venatoria nei ristoranti di Bergamo e provincia. La 15esima edizione si terrà dal 20 febbraio al 20 marzo e anche questa volta vede in campo l'Ascom e l'Annu Migratoristi. Per un mese, quindi, i 22 locali che aderiscono all'iniziativa integreranno la loro offerta

quotidiana con almeno due pietanze a base di selvaggina sia a pranzo che a cena. L'obbiettivo è quello di promuovere una tradizione culinaria particolarmente diffusa sul territorio. Rispetto al passato, anche quest'anno – come nella precedente edizione – ci sarà più tempo per gustare le diverse proposte: l'iniziativa dura infatti un mese, anziché una settimana.

## **I LOCALE ADERENTI**

### **In città**

Ristorante Il Circolino, Bergamo Alta (tel. 035218568); Ristorante Ol Giopì e la Margì, tel. 035242366 (chiuso domenica sera e lunedì); Taverna Valtellinese tel. 035243331 (chiuso il lunedì).

### **In provincia**

Ristorante Isola Zio Bruno, Albino, tel. 035 751687 (chiuso il lunedì); Ristorante Locanda della Corte, Alzano Lombardo tel. 035513007 (prenotazione obbligatoria); La Trattoria del Brugo, Alzano Lombardo tel. 3271503032 (chiuso il lunedì, martedì, mercoledì); Ristorante Corona, Branzi tel. 034571042 (chiuso il martedì e mercoledì); Osteria Da Mualdo, Capriate San Gervasio (Crespi), tel. 02 90937077 (chiuso domenica sera e lunedì), Ristorante Pizzeria La Teglia, Castione della Presolana, tel. 034630467; Hotel Ristorante K2, Gaverina Terme tel. 035814262; Trattoria Bolognini, Mapello tel. 035908173 (chiuso il martedì); Ristorante Tandy, Ponteranica tel. 0355292072 (chiuso il mercoledì); Ristorante Bellavista, Riva di Solto tel. 035986034 (chiuso il martedì sera); Albergo Ristorante Poggio d'Oro, Riva di Solto tel. 035969015; Ristorante Albergo San Marco, Schilpario tel. 034655024 (chiuso il lunedì); Ristorante Da Pacio, Spinone al Lago tel. 035810037; Trattoria La Conca Verde, Trescore Balneario, tel. 035940290 (chiuso il lunedì sera e martedì sera); Albergo Ristorante Quadrifoglio, Urganò (Basella) tel. 035894696; Ristorante Cadei, Villongo tel. 035927565 (chiuso il lunedì e

il martedì sera); Albergo Ristorante Da Gianni, Zogno tel. 034591093.

---

## **Riva del Garda e Rimini, per i cuochi è tempo di concorsi**

Le gare organizzate dalla Fic per mettere alla prova tecnica e creatività

---

## **Zuppe, due classici per le Feste**

Stanno tornando di moda e sono un'alternativa interessante da inserire nel menù. In omaggio alla tradizione vi consigliamo come preparare al meglio quella di lenticchie e di quella pesce

---

## **Trippa in barattolo, il take**

# **away nostrano della trattoria Moro**

Il locale di Albino ha trovato un modo per portarsi a casa e gustare comodamente il piatto di una volta

---

## **Sulle tracce della trippa**

Un tempo la si trovava in tutte le osterie. Oggi la zuppa di frattaglie è ricomparsa nei menù di alcuni locali e piace pure ai turisti stranieri. Ecco una piccola guida al piatto e alle proposte di Bergamo e delle Valli

---

## **Francesca Marsetti, dalla “Prova del Cuoco” alle cene a domicilio**

La chef bergamasca si divide tra più fronti (è anche docente all'Accademia del Gusto) e ammette: «Se dovessi conquistare qualcuno gli proporrei spaghetti al pomodoro»