

# Stella Michelin al ristorante “Casual” di Città Alta



L'executive chef del ristorante Casual Christopher Carraro e il direttore Marco Locatelli

Salgono di nuovo a nove i ristoranti stellati di Bergamo, scesi a otto lo scorso anno con l'uscita dalla Guida rossa del Vigneto di Grumello.

A Parma, alla presentazione dell'edizione 2017, è stata infatti annunciata l'assegnazione della stella al ristorante “Casual” di Città Alta, locale aperto nell'ex sede del Gourmet, che va quindi ad aggiungersi ai confermati Da Vittorio (3 stelle), Frosio di Almè, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Il Saraceno di Cavernago, A'anteprima di Chiuduno, LoRo di Trescore Balneario, San Martino di Treviglio e Osteria della Brughiera di Villa d'Alme, tutti con una stella.

Casual, aperto nell'aprile scorso sotto la direzione di Enrico Bartolini, vanta in cucina il giovane e talentuoso Christopher Carraro, classe '88, che veste il ruolo di resident chef. Ad affiancarlo, Marco Locatelli, direttore di sala.

Bartolini ha incasso ben quattro stelle nell'edizione 2017, un

caso unico nel panorama italiano. Dopo aver abbandonato il “Devero”, a Cavernago, lo chef toscano ha dato un’impronta ben riconoscibile all’ex Gourmet, firmando contestualmente l’apertura di altri due locali: all’interno del Mudec – Museo milanese delle culture (che ha conquistato le due stelle) – e a Castiglione della Pescaia (Grosseto), all’interno della Tenuta La Badiola, di proprietà della famiglia Moretti (Bellavista), una stella Michelin . Per il locale di Città Alta, in particolare, s’è tratto di un’autentica rivoluzione, a partire dal restyling fino alla proposta in linea col verbo gastronomico dello chef Bartolini.



---

# Nicoletta e la piadina, amore al primo morso

Impazza lo street food e la piadina ne è la rappresentante più conosciuta, senza dubbio quella più copiata, a volte anche male. Quando però è preparata con cura, lo si deve ammettere, è qualcosa di irresistibile. Il prodotto è tipico della Romagna, ma – a sorpresa – è la piadina lombarda ad avere maggiore successo. La più grande catena italiana di piadinerie è infatti bresciana, si chiama La Piadineria e conta 115 ristoranti dislocati dal Nord al Centro Italia e una prossima apertura a Nizza. Dal 1994, anno in cui è stata fondata, ha conosciuto un trend di crescita senza sosta. Nicoletta Mafessoni, 49 anni, bresciana, è franchisee di una piadineria a Bergamo in via Borgo Palazzo 100/G e di una a Iseo. Da cliente affezionata si è trasformata in una delle imprenditrici più convinte e propositive del gruppo. «Lavoravo come contabile, l'idea è nata per caso – racconta -. Andavo spesso a pranzo alla piadineria di Brescia con un'amica. A differenza di altre catene i prodotti erano di qualità e trovavo una grande attenzione verso i clienti. Un giorno ho saputo che cercavano imprenditori per nuovi locali. Ne ho parlato con la mia amica, che allora lavorava come meccanico nell'officina di riparazione di macchine agricole del padre e ci siamo lanciate».



Era il 2003. Nicoletta, giovane mamma di due bambini, aprì i

due locali pressoché in contemporanea. Il tempo le ha dato ragione: oggi, dopo due brevi parentesi di gestioni diverse, guida le due piadinerie da sola, affiancata da sei collaboratori, ed è soddisfatta: «Non tornerei più a lavorare in ufficio, ma la mia esperienza in contabilità mi è stata utile: l'errore lo vedo prima che avvenga. La soddisfazione più grande – confessa – è quando i bambini vengono di loro spontanea volontà a dirmi “la tua piadina è buonissima!”». A Bergamo lo staff è composto da quattro ragazze, Nicoletta si divide tra le due sedi. «Rispecchiano il mio modo di essere – dice delle collaboratrici – e ho piena fiducia, gestiscono la piadineria come fosse loro». Il locale in orario di pranzo è molto frequentato, la clientela è fatta di studenti, impiegati e famiglie. Attraverso un barcode possono esprimere il proprio giudizio. La pasta viene fatta al momento e si può avere anche con farina integrale o di kamut. Le varianti sono un centinaio ma con le diverse combinazioni possibili diventano molte di più e ogni giorno ci sono proposte speciali con gli ingredienti di stagione. Una delle piadine più richieste è al crudo, squacquerone e rucola. Nei progetti c'è l'apertura di un terzo locale. «Mi piacerebbe, vediamo – riflette -. Quando ho deciso di affiliarmi avrei preferito aprire in un centro commerciale ma in quegli anni non rientrava nelle strategie del gruppo. Da qualche anno invece sì e chissà...». Alla domanda su quanto sia difficile per una mamma fare l'imprenditrice risponde: «Gestire due locali e la famiglia è impegnativo ma non ne farei una questione di genere. Sono riuscita a creare un buon rapporto con il co-fondatore del gruppo Antonio Milani e con i miei collaboratori».

---

# Il ritorno di Ezio Gritti. Dal 26 novembre apre il ristorante sul Sentierone



Ezio Gritti torna con un proprio ristorante nel cuore di Bergamo. Il 26 novembre prossimo apre infatti, in pieno centro, il ristorante Ezio Gritti. Torna a Bergamo – nella sua Bergamo – e lo fa rientrando dalla porta principale e mettendoci la

firma. Lo fa con un ristorante che porta il suo nome e non lascia adito a dubbi su quanto questo luogo rappresenterà sé stesso e il suo amore per la cucina. Un ristorante che racconterà della storica esperienza di Gritti a l'Osteria di Via Solata – ristorante stellato di Città Alta; racconterà della fortunata parentesi internazionale in quel di Bali; racconterà della sua Bergamo e del suo amato Territorio. E lo farà nel modo più diretto possibile: attraverso i suoi piatti. Piatti che rappresenteranno anche l'Ezio Gritti di adesso poiché – come in ogni forma d'arte e di cultura – tradizione e innovazione possono dare il meglio, solo se fortemente connesse.

Il ristorante, sul Sentierone, nell'ex sede del Ciao, si presenta come novità assoluta nella ristorazione attuale cittadina. Un ritorno che gli appassionati gourmet attendevano

da tanto – da quando quel 30 dicembre 2013, Ezio lasciò la gestione e i fuochi de l'Osteria di Via Solata, per spostarsi al Solata Restaurant di Bali in Indonesia. Un trasferimento che, nel nome stesso del nuovo ristorante, rimarcava il ricordo ed evidentemente la nostalgia dello Chef per quel luogo e per la sua Bergamo. Un ricordo che lo riporta alla sua terra e alla sua città: «Era da un po' che ero stato colto da questa nostalgia fanciullesca. Mi mancava Bergamo, mi mancavano i suoi profumi, i suoi sapori... le sue montagne. E sapevo perfettamente che sarei tornato! Lo sapevo sin dal momento in cui sono partito per Bali. Quando ho scelto di rientrare, non volevo semplicemente tornare in Italia. Volevo riportare il mio nome a Bergamo – la mia città».

Una scelta ragionata quella di Gritti che ha un progetto ben chiaro in testa: «La mia sarà una proposta differente per la città di Bergamo. Una proposta gourmet e di assoluta eccellenza – che mai tradisca la mia filosofia – ma che al contempo si apra alla gente, con un'idea più fruibile e informale, libera dagli eccessi e concentrata su qualità e perfezione – così da inserirsi perfettamente nella situazione storica ed economica che rappresenta il nostro presente».

Molti piatti di Ezio saranno ispirati dal territorio, senza comunque dimenticare la storia e l'esperienza che lo hanno forgiato. L'elemento comune sarà sempre e comunque la semplicità, con l'obiettivo di presentare pietanze che parlino con chiarezza e raccontino una storia vera. Fine sommelier ed esperto di vini, Ezio Gritti promette anche una Cantina che non farà rimpiangere la storica proposta de l'Osteria di Via Solata: etichette italiane, d'Oltralpe e ovviamente anche qui, tanto, tanto Territorio. Lo Staff, giovane e bergamasco DOC, vedrà otto persone muoversi tra i fuochi e cinque in Sala.

## **RISTORANTE EZIO GRITTI**

**Piazza Vittorio Veneto, 15**

**24122 – Bergamo**

T. +39.035246647

[info@ristoranteeziogritti.com](mailto:info@ristoranteeziogritti.com)

[www.ristoranteeziogritti.com](http://www.ristoranteeziogritti.com)

---

# **Per il Gambero Rosso “Al Carroponete” è il miglior bistrot d’Italia**

Al Carroponete di Bergamo, l’eno-bistrot di via De Amicis, a Bergamo, realtà giovane ma ormai consolidata nel panorama della ristorazione orobica, è stato insignito del premio speciale come “Migliore Bistrot dell’Anno” sull’intero territorio nazionale. Il riconoscimento è arrivato dal Gambero Rosso, nell’ambito della presentazione della guida Ristoranti d’Italia 2017 avvenuta a Roma nei giorni scorsi. La professionalità e la determinazione del patron, Oscar Mazzoleni, come pure del suo staff, hanno portato a questo significativo riconoscimento a solo due anni dall’apertura, dimostrando come le proposte di spessore siano in grado di sfidare le leggi di un mercato sempre più difficile come quello della ristorazione. Mazzoleni, patron e anima del locale, ha sottolineato che la filosofia moderna del bistrò consiste nel “fondere tradizione e innovazione in modo armonico”. Una caratteristica, questa, che emerge in modo evidente varcando la soglia del locale: il carroponete da cui prende il nome e che sovrasta il bancone del wine bar è simbolo della continuità col passato, ma coabita in modo armonioso con la modernità degli spazi circostanti, in cui il

legno si fonde col ferro e con l'alluminio. Per Mazzoleni la proposta del bistrò si traduce in "uno spazio dove poter gustare piatti e vini importanti in un'atmosfera confortevole, all'interno di un ambiente ricercato ma informale", dove i dettagli sono curati nei minimi particolari ma appaiono all'ospite estremamente naturali. L'attribuzione del premio come Bistrot dell'Anno secondo la Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso è per Mazzoleni "un risultato grandissimo, a cui non avremmo mai osato pensare e che ci riempie di orgoglio e di entusiasmo per il futuro".



Pochi giorni prima, Al Carroponte aveva ricevuto anche il premio Vite Colte de L'Espresso, attribuito alle migliori eno-tavole dell'anno presenti nella Guida I Ristoranti d'Italia 2017. "Essere una delle migliori eno-tavole dell'anno – sottolinea Mazzoleni – significa offrire non solo una cucina di qualità, attenta alle materie prime e ai dettagli senza eccessivi formalismi, ma anche poter scegliere la bottiglia o il calice da abbinare al piatto all'interno di una carta dei vini ricca di proposte importanti, che oggi si avvicinano al migliaio".

---

# Pizzerie, a Bergamo un angolo di Napoli grazie a “Donna Regina”



Sapori, suoni, cultura ma soprattutto la verace pizza napoletana: stiamo parlando di Donna Regina, la pizzeria di Bergamo, inaugurata ieri sera in via Campagnola. Un autentico angolo partenopeo in città, una fusione di cultura storica e culinaria che rende Donna Regina il punto di riferimento

bergamasco per l'autentica pizza napoletana STG (Specialità Tradizionale Garantita), l'unica pizzeria riconosciuta per l'intera Lombardia dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Abbiamo incontrato Olga Maggioni e Giuseppe Buonaguro, rispettivamente amministratrice e direttore del locale per scoprire i segreti del locale. “Se non è napoletana, che pizza è? – taglia corto Giuseppe Buonaguro -. La pizza non è solo acqua e farina. Quella verace napoletana è un tripudio di sapori, grazie alla scelta accurata delle materie prime, al lievito madre e alla lunga lievitazione, almeno ventiquattro. Queste sono le basi principali della nostra pizza. Quanto alle materie prime, le scegliamo e acquistiamo direttamente in Campania da piccoli produttori di filiera: i latticini provengono da tre luoghi diversi: la mozzarella di bufala da Aversa, il fior di latte – che per la prima volta abbiamo portato qui a Bergamo – da Agerola, patria del fior di latte, e la provola affumicata fresca di bufala da Battipaglia. I pomodorini del piennolo arrivano dalle falde del Vesuvio, gli oli dalla valle del Cilento”. “La qualità ha un prezzo – sottolinea Olga Maggioni -, tuttavia, nonostante i quotidiani arrivi delle materie prime dal Sud Italia, siamo riusciti a restare in linea con i prezzi delle principali pizzerie di qualità della città, pur offrendo un prodotto totalmente differente che segue la tradizione napoletana”.

Donna Regina si fregia di avere all'interno della pizzeria due pizzaioli, Salvatore Grieco e il Maestro pizzaiolo Antonio Romeo (che fa parte di Associazione Pizzaiuoli Napoletani). I due non esitano a svelare il segreto di una buona pizza. “La scelta di una farina consistente ed italiana – evidenziano -, una lunga lievitazione e il giusto tasso di idratazione rappresentano le basi fondamentali per un buon impasto. La manualità che si acquisisce nel corso degli anni va poi a rafforzare la riuscita del prodotto finale”. “Sappiamo di essere una pizzeria 2.0 – prosegue Olga Maggioni -, disponiamo di un sito web costantemente aggiornato e seguito da numerose

pagine social, siamo in testa ai ranking dei principali motori di ricerca come Google e disponiamo di un *app* dedicata scaricabile dagli stores su smartphone e tablet. I nostri clienti potranno prenotare il loro tavolo, ordinare la pizza con consegna a domicilio e pagare direttamente all'atto dell'acquisto oppure al fattorino anche con carte di credito e bancomat. Insomma Donna Regina ha dato sicuramente una svolta al mondo delle pizzerie della città di Bergamo". Non solo pizza a Donna Regina: chi vuole, può degustare il panuozzo – nato a Gragnano, città famosa nel mondo per la pasta – o il cuoppo, contenitore di carta-paglia che contiene fritti di ortaggi e pesce e prossimamente aprirà anche la sezione dedicata alla cucina tradizionale napoletana. I presupposti ci sono tutti per affermarsi sul territorio sempre in maniera più decisa".

**Donna Regina**

**via Campagnola 5**

**Bergamo**

**035-0960452**

**[www.pizzeriadonnaregina.com](http://www.pizzeriadonnaregina.com)**

---

## **Ponte di Briolo, che storia!**

Il locale di Valbrembo è una meta sicura da 140 anni. Assolari: «Ma i tempi cambiano. Della nostra tradizione abbiamo mantenuto solo i casoncelli, ora protagonista è il pesce»

---

# **Osterie d'Italia, i locali bergamaschi sulla nuova guida**

Confermate le due chioccioline a Burligo di Palazzago e Dentella di Bracca. Segnalati anche Al Gigianca di Bergamo, Taverna di Arlecchino di San Giovanni Bianco e Ai Burattini di Adrara San Martino

---

## **Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»**

N.O.I, in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»

---

## **Gran festa Al Carroponte per**

# il secondo compleanno

Giovedì 15 settembre, il ristorante Al Carroponte di Bergamo spegne la seconda candolina e celebra il traguardo con una festa aperta a tutti i cultori del gusto. Sono infatti trascorsi già due anni dall'apertura dell'attività di Oscar Mazzoleni e Silvia Mazzoni, che con Al Carroponte di via De Amicis propongono un locale versatile, allo stesso tempo enoteca informale, wine bar, eno bistrò e ristorante. L'evento sarà anche l'occasione per presentare gli spazi rinnovati a inizio estate. Completamente rivisto il dehors, con un pergolato esterno, ombreggiato da viti e gelsomini, appoggiato su un accogliente deck in legno e ferro. Sulla sala interna, curata in ogni particolare, si affaccia la cucina, ora ampliata e rivista. I festeggiamenti si apriranno alle 19, con la degustazione di vini di grandi produttori, presenti alla serata e disponibili a raccontare le importanti realtà che rappresentano. Non mancherà la birra di qualità, a cura dello storico birrificio Angelo Poretti. Per deliziare il palato degli ospiti, Al Carroponte offrirà i rinomati patanegra importati da La Fenice di Grassobbio e una selezione degli ormai celebri finger food, divenuti simbolo dell'anima bistrò di Al Carroponte. Alle 21.30 la seconda candolina, accompagnata dal taglio della torta, realizzata in collaborazione con la pasticceria Manzanilla di Bergamo. Seguirà il brindisi finale, che chiuderà la serata e i festeggiamenti di questo compleanno speciale, aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia.

---

# **Cucina e ospitalità, una famiglia che non perde la “Bussoła”**

Al timone dell'hotel ristorante di Clusone c'è Roberto Benussi, 57 anni di esperienza ai fornelli, 33 da docente di scuola alberghiera nonché presidente dei Cuochi bergamaschi. L'attività è alla terza generazione e sta puntando anche su catering e banchetti