

In 52 gelaterie si gusta il “Mielgòt”

Nato dall'incontro tra biscotto al mais Spinato e miele, è il gusto della campagna Gelateria di Fiducia di quest'anno. Dal 18 al 22 maggio per i bambini con omaggio con “la merenda non si paga”

Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli

“Camminare la terra” rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

Formaggio Silter, in arrivo la Dop definitiva

L'Unione Europea aveva già concesso l'autorizzazione provvisoria. Attesa a giorni l'approvazione finale

Brebemi e l'intruglio mediatico targato Raspelli



Dopo l'inno di Elio e le storie tese alla Brebemi "bellissima perché vuota", la direttissima Brescia-Bergamo-Milano si è meritata l'attenzione del giornalista enogastronomico Edoardo Raspelli che,

annunciando l'apertura delle due aree di sosta Adda nord e Adda sud all'altezza di Caravaggio, ha comunicato la sua volontà di mettersi in prima persona ai fornelli di quella che sarà l'area ristoro (al momento ci sono solo piazzole di posteggio con servizi igienici e distributori automatici in strutture prefabbricate inaugurate lo scorso 10 aprile).

Il "cronista della gastronomia" si è diffuso in particolari succulenti, tali da invogliare ad imboccare l'autostrada anche solo per poter godere di una tale proposta. Raspelli dice infatti che sarà affiancato da «un cuoco del territorio: Graziano Bianchi, che con l'aiuto della famiglia manda avanti quel gioiellino affascinante di campagna che è Le Giare, a Monticelli d'Ongina, tra Piacenza e Cremona». «Il duo ricalcherà sulla Bre. Be. Mi. – dettaglia il giornalista – il menù del localuccio piacentino: piatti del territorio come pisarei e fasoi (gnocchetti con i fagioli) e cotechino, ma anche la cucina del mare, soprattutto quella del Sud. In autostrada si troveranno, quindi, grandi alzate di crostacei e conchigliacei crudi, tagliolini e spaghetti con filetti di sogliola, scampo, branzino e gambero, zuppe di pesce insaporite di aglio (non dimentichiamo che la zona tra Castelvetro Piacentino e Monticelli d'Ongina è una delle patrie italiane di aglio e scalogno!), fritti misti, spigola all'acqua pazza, catalana, orata al forno...».

Sorpreso da un tale annuncio, il ristoratore ha confessato di non sapere nulla dell'iniziativa ed ha ipotizzato un pesce d'aprile da parte dell'amico Raspelli. «Raspelli è un amico, questo sì – ci ha spiegato Bianchi -, ma non ci siamo mai confrontati in alcuna occasione su un'idea simile, anche perché siamo piacentini, un po' fuori zona... . L'unica ipotesi è che si tratti di uno scherzo ed è questo ciò che abbiamo detto anche al presidente della Brebemi Francesco Bettoni che ci telefonato incuriosito per la notizia». Ad avvalorare la supposizione l'abbondanza di portate di pesce nel goloso comunicato e, naturalmente, la data di diffusione: lunedì 30 marzo con l'embargo della notizia fino al mercoledì, appunto il primo aprile, che non viene citato per non destare sospetti.

Il mistero non si svela del tutto nemmeno interpellando il diretto interessato. «Ho dato in esclusiva ed anteprima la notizia dell'apertura delle due Aree di Posteggio a Caravaggio (Adda Nord ed Adda Sud) – risponde Raspelli -: l'apertura del "mio" ristorante a base di... sogliole e ... branzini... era ed è una mia aspirazione. In bocca alle balene».

Nel comunicato "incriminato", il critico precisava anche perché, a suo parere, la direttissima A35 è particolarmente comoda e sicura, regalava un elenco ristoranti di preferiti ora per lui più facilmente raggiungibili grazie al nuovo collegamento (per la Bergamasca, San Martino di Treviglio, Caffè Rubini di Romano di Lombardia, Tre Lanterne di Martinengo, Saraceno e Giacomo di Cavernago) e annunciava – ci risiamo? – che nelle due aree di Caravaggio, Adda Nord ed Adda Sud, «sarà in parte ambientato il film che vedrà tra i protagonisti Edoardo Raspelli».

Insomma, più che un pesce d'aprile un intruglio mediatico.

Lombardia, un'app fa da guida sulle 12 Strade del Vino

A portata di smartphone e tablet le informazioni per muoversi tra cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive, paesaggi, arte, storia e cultura. C'è anche la Valcalepio

Espresso, gli errori più frequenti dei baristi

Dalla scarsa pulizia delle attrezzature alla mancanza di controllo della temperatura e del tempo di estrazione, fino a quello ritenuto il peggiore: la scelta della miscela. L'analisi di Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, sul perché sia spesso difficile bere una buona tazzina

La Grecia che si... magna

Il panorama dei ristoranti etnici della Bergamasca si è arricchito recentemente di nuove presenze e nuovi sapori. Ai locali cinesi, giapponesi, indiani, thailandesi, brasiliani, messicani, solo per citare i più conosciuti presenti da tempo

sul territorio, si infatti aggiunta una proposta greca, che oggi si può trovare in città al Cafe Egeo in via Masone e al fast food Odissea in via Previtali.

Per sperimentare una pausa pranzo diversa dal solito abbiamo fatto tappa in quest'ultimo. È aperto dalla fine di luglio e si definisce fast food, anche se l'ambiente e il servizio sono "da ristorante", con due sobrie salette da 45/50 posti ciascuna, una delle quali, che nella bella stagione costituisce il dehors, è stata recentemente ristrutturata ed abbellita.



L'iniziativa è di **Kola Arben**, 46 anni, di origini greche, in Italia da 23 anni e proveniente da un settore diverso rispetto alla ristorazione. «Sapevo che a Bergamo non c'era un ristorante greco – racconta il titolare del locale –, conoscevo un cuoco del

mio paese e siamo partiti per questa avventura che per il momento ci sta dando delle buone soddisfazioni al punto che presto introdurremo altre novità, come la consegna a domicilio, la pasta greca, il riso greco e il pesce fritto».

Le materie prime sono strettamente di origine greca (esiste un centro di distribuzione a Bologna), mentre la clientela è molto variegata. Si va dai membri della comunità greca residenti a Bergamo alle persone che hanno trascorso vacanze in Grecia per arrivare agli studenti del vicino polo universitario e del Liceo Aeronautico. In effetti molti piatti si prestano anche al consumo tipo street food e quindi vanno bene per gli studenti, ma anche per chi non ha molto tempo e deve tenere d'occhio la spesa o semplicemente per chi vuole variare la pausa pranzo o trascorrere una serata diversa. La lista è molto ampia e ben illustrata con la fotografia e l'indicazione degli ingredienti per ciascun piatto, oltre naturalmente al prezzo, che nella media si può considerare

contenuto.

Impossibile qui fare l'elenco di tutte le pietanze, che sono molte. Ci limitiamo quindi a ricordare quello che abbiamo assaggiato e alcuni dei riferimenti fondamentali. Si parte dalla pita che è il pane greco di forma circolare, tipo piadina, se vogliamo, ma leggermente più spesso e morbido. Arrotolata a cono, la pita accoglie i gyros, una sorta di kebab ma fatti con un solo tipo di carne, a scelta tra il maiale e il pollo, ai quali si aggiungono pomodoro fresco, patatine, cipolla e salsa tzatziki che è a base di yogurt, cetrioli e aglio. Poi ci sono gli spiedini – souvlaki – che possono essere di maiale, pollo e agnello, e quindi una lunghissima serie di piccoli piatti, dal costo medio di 3 euro circa ciascuno, costituiti da crocchette, polpette, dolci e chi più ne ha più ne metta. Nella lista ci sono poi insalate (quella greca con pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e feta, ma anche di pollo o di tonno) e piatti vegetariani.

Tra tanta scelta, abbiamo tenuto fede al nostro ruolo di clienti del prezzo fisso di mezzogiorno e non abbiamo avuto difficoltà ad orientarci. Abbiamo scelto infatti il piatto unico con carne di pollo proposto a 10 euro a testa se l'ordine è per



due persone e a 11.90 se per una. Ci siamo trovati di fronte a una abbondante portata con pita, spiedini souvlaky, gyros, crocchette, feta (l'unico ingrediente che forse non necessita di eccessive presentazioni), pomodori, insalata, olive kalamata (nere, greche) e patatine fritte con formaggio. Tutto in dose non certo parsimoniosa ed in grado senz'altro di saziarci. La spesa è stata di 13 euro, dei quali 1,10 per l'acqua minerale.

E il gusto della cucina greca? Beh, questa è una bella domanda e dovrebbero essere gli autentici esperti a dare una risposta.

Innanzitutto abbiamo assaggiato solo una piccolissima parte del vasto repertorio e non possiamo dare perciò un giudizio globale. Di certo ci ha soddisfatti, questo è vero, e se vogliamo tentare degli accostamenti pensiamo ad una cucina mediterranea estesa, con qualche sapore e aroma in più rispetto al nostro meridione ma senza trovarci di fronte a degli eccessivi sbalzi di gusto. Si può provare tranquillamente senza restare delusi.

«L'idea sta funzionando – ha concluso Kola Arben –, ci stiamo facendo conoscere sia col take away che con il servizio al ristorante. Vogliamo mantenere la nostra caratteristica e per questo abbiamo, oltre ad una buona selezione di vini italiani, sei vini greci e la birra greca Mythos. Siamo pronti ad ampliare anche l'offerta di piatti vista la buona accoglienza di questo tipo di proposta».

Odissea fast food greco

via Previtali, 43

Bergamo

tel. 035 400374

sempre aperto

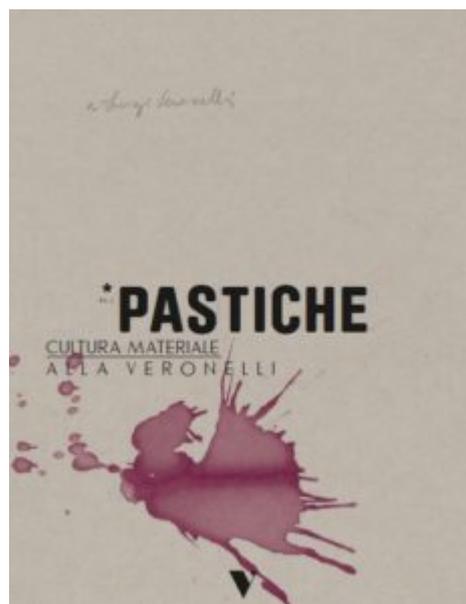
www.odissea-fastfood.com

***Pastiche, ecco la cultura
materiale alla Veronelli**



Martedì 28 aprile, alle 18, alla Sala Traini del Credito Bergamasco, il Seminario Permanente Luigi Veronelli – con la collaborazione de Il Cavaliere Giallo e di Slow Food Valli Orobiche – presenta

“*Pastiche – Cultura materiale alla Veronelli”, il volume che riunisce ricordi e progetti, citazioni e traduzioni, immagini e passioni del padre della critica gastronomica italiana e fondatore del Seminario. Una serata tutta dedicata alla scoperta del pensiero veronelliano, attraverso dialoghi e riflessioni capaci di restituire la complessità, il fascino e l’attualità di un grande intellettuale del Novecento, a dieci anni dalla sua scomparsa. *Pastiche, raccolta elegante e irriverente di linguaggi, pensieri e percorsi dedicati al vino e all’olio, al cibo e alla terra, racconta la cultura gastronomica italiana in modo critico e innovativo, grazie alla penna e alla sensibilità di sedici autori, quali: Gianni Mura, Burton Anderson, Gianfranco Marrone, Ilaria Bussoni, Gigi Brozzoni, Gian Emilio Simonetti, Marco Noferi, Ciro Tarantino, Luigi Moio, La Terra Trema, J. A. Gonzalez Sainz, Marco Magnoli, Angelo Gaja, Josko Gravner, Gianni Capovilla, Joško Sirk.



“*Pastiche racchiude pagine fertili e antimonumetali, dedicate

al più grande assaggiatore del Novecento. Un percorso di conoscenza che si snoda tra passato, presente e futuro grazie a sedici punti di vista, sedici sguardi capaci di connettere all'attualità il pensiero espresso dal grande assaggiatore in mezzo secolo di attività giornalistica. Senza cedere a commemorazioni retoriche, la ricorrenza del decennale diventa un'occasione per ricoprire i fondamenti dell'approccio veronelliano: la gastronomia come cultura e la contadinità come progetto sociale" – ha anticipato Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, che interverrà nel corso della serata con Simonetta Lorigliola, Gigi Brozzoni e Gianni Emilio Simonetti. L'appuntamento si concluderà con un piccolo aperitivo offerto dal Seminario Veronelli e con la cena (a pagamento e su prenotazione) presso il ristorante M.ille di Viale Papa Giovanni XXIII 18 a Bergamo.

I grandi chef da bambini? Ecco cosa mangiavano

Chicco Cerea sputò la sua prima ostrica e Roberto Proto, oggi specialista del pesce, da piccolo non lo voleva nemmeno provare. Conquistati dalle ricette di famiglia Enrico Bartolini e Daniel Facen. Così si è formato il palato di alcuni maestri della nostra cucina

Ecco il robot-chef. Esegue alla perfezione oltre 2mila ricette



Versa, mescola, taglia, spadella e impiatta, con la fluidità e la maestria di un cuoco pluristellato: è il robot-chef che governa la prima cucina al mondo interamente automatizzata. Realizzato con 20 motori, 24

giunzioni e 129 sensori, riproduce esattamente i movimenti di due braccia umane riuscendo a eseguire alla perfezione oltre 2mila ricette. Il prototipo è stato svelato alla fiera di Hannover dagli ingegneri britannici della Moley Robotics, che per il 2017 puntano a mettere sul mercato un modello di cucina automatizzata ancora più avanzato in cui il robot-chef sarà in grado di usare anche frigorifero e lavastoviglie. Le braccia robotiche, sviluppate dalla Shadow Robot Company, funzionano come un vero e proprio apprendista cuoco: imparano gesti e procedimenti registrando le azioni umane in 3D, per poi convertirle in movimenti precisi ed eleganti. Per metterle alla prova, basta scegliere il menù desiderato toccando il display touch-screen della cucina oppure, da remoto, usando la app scaricata sullo smartphone. A quel punto la cucina prende vita, le porte di vetro di sicurezza la blindano e le braccia robotiche (normalmente nascoste alla vista) escono allo scoperto, iniziando a preparare i manicaretti ordinati. Una dimostrazione pratica è stata data anche alla fiera di Hannover, dove il robot-chef si è cimentato nella preparazione di una zuppa di granchio secondo gli insegnamenti impartiti dal cuoco statunitense Tim Anderson, vincitore dell'edizione britannica del programma televisivo Master Chef.