

La ristorazione nel nuovo anno. Affari di Gola consulta dieci “stelle” bergamasche

written by Redazione
12 Dicembre 2013



Con il nuovo anno alle porte, anche Affari di Gola ha consultato le stelle per sapere cosa attendersi dal futuro. Per la rivista dell'enogastronomia bergamasca le stelle in questione non potevano che essere i dieci chef e patron della nostra provincia insigniti dal noto riconoscimento della guida Michelin. A loro spetta il compito di tracciare il bilancio dell'annata che si sta per concludere e lanciare lo sguardo sulle prospettive per il 2014. La rotta vira verso semplicità e tradizione, terra e territorio, non senza la sperimentazione di nuove tecniche, tra avanguardia e scienza. Si cercano nuove formule per riportare ai tavoli dei ristoranti turisti e bergamaschi ed ottimizzare i costi di gestione sempre più elevati senza intaccare la qualità. L'abbinata Bistrot-Alta ristorazione si rivela sempre più affiatata e vincente e non manca chi lima i prezzi per stimolare i consumi.

Nel nuovo numero si scopriranno anche i piatti e le golosità che sin dalla fine del 1800 arrivavano sulle tavole delle famiglie più benestanti della città e si conosceranno i nuovi programmi di Gualtiero Marchesi, maestro della cucina italiana che, all'età di 83 anni, è pronto a lanciarsi in una nuova avventura nel Novarese dopo vent'anni all'Albereta in Franciacorta. La recensione del ristorante è quella dell'Antica Osteria il Forno a Brembilla, mentre tra le nuove aperture c'è la Locanda dell'Annunciata a Palazzago, una dimora storica di campagna che si apre al pubblico per cene in una calda atmosfera familiare. Doppia provocazione sul versante dei vini: si parla della migliore valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani attraverso il metodo Charmat e degli equivoci legati alla definizione di "vino naturale".

Il resto si può gustare sfogliando la rivista, distribuita nelle edicole di Bergamo e provincia o consultabile on line.