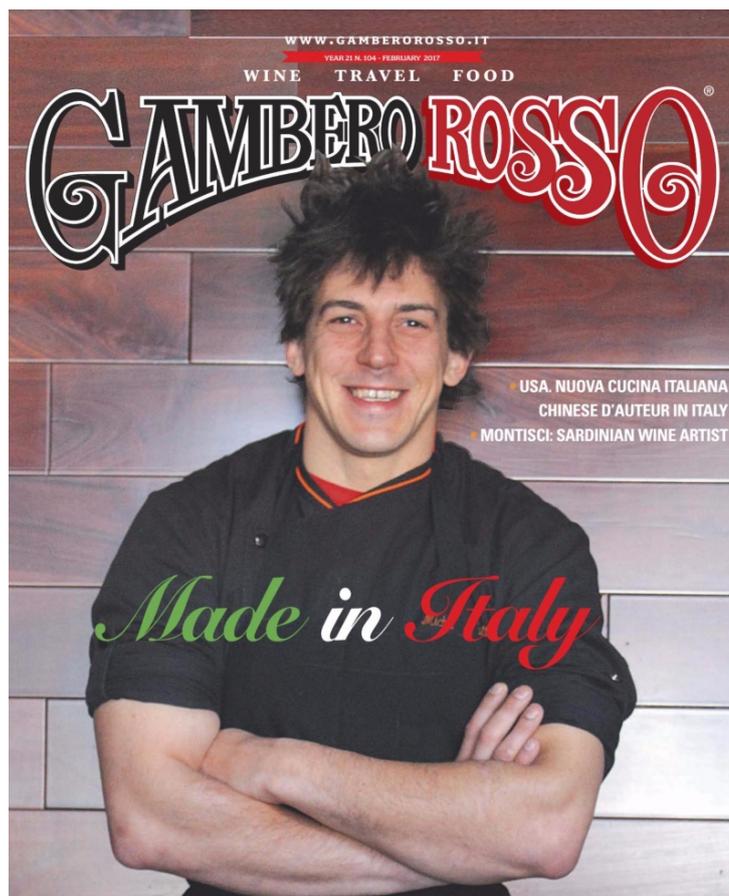


# Ristoranti italiani all'estero, l'albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso



Giusto il tempo di festeggiare il primo compleanno del suo locale, Belotti Ristorante e Bottega a Oakland, costa est della Baia di San Francisco, che il trentenne bergamasco (di Vall'Alta di Albino) **Michele Belotti** è stato riconosciuto dal Gambero Rosso tra i "Top Italian restaurants in the world 2017", la guida ai ristoranti italiani nel mondo che segnala i locali che sanno diffondere la cultura gastronomica e i grandi prodotti made in

Italy, finendo poi sulla copertina dell'edizione internazionale della rivista.

In California dal 2011, già apprezzato a San Francisco, aprendo il suo locale Belotti ha bruciato le tappe conquistando giorno dopo giorno i consensi della critica a stelle e strisce. Della sua proposta vengono esaltati la pasta (la migliore dell'East Bay), gli gnocchi, i piatti con il tartufo, i brasati, la polenta. I maestri ai quali riconosce la sua formazione sono gli stellati Paolo Frosio dell'omonimo ristorante di Almé e Ugo Alciati e Luca Zecchin del piemontese

Da Guido Ristorante.

In una intervista ad Affari di Gola del dicembre 2015, poco prima di intraprendere la propria avventura imprenditoriale, aveva raccontato anche della speciale passione per i prodotti bergamaschi, dallo stracchino di Vedeseta ai taleggi alla farina di mais Spinato di Gandino. E nel menù, naturalmente, non mancano i casoncelli (secondo la ricetta di mamma) e i tortelli di polenta taragna.

Il premio del Gambero Rosso – Best Trattoria – non fa che legittimare la sua scelta di valorizzare gli autentici sapori della cucina italiana.