la Rassegna.it
Fondata nel 1906

24 Ottobre 2023

RistorantiBergamo omaggia la mostra alla Carrara dedicata al Romanticismo con ricette a tema

Fino al 14 gennaio in 28 ristoranti di città e provincia ricette ispirate, dal bacio di Hayez all'opera buffa di Donizetti

Gnocchi di pane della Betly

Risotto Garibaldi

I casoncelli di nonna Alda

Il gruppo RistorantiBergamo festeggia la conclusione dell’anno della Capitale della Cultura, celebrando l’Accademia Carrara e la mostra «Tutti in voi la luce mia», dedicata ai capolavori del Romanticismo, dove il melodramma incontra l’arte. Il titolo è uno dei versi dell’Anna Bolena di Gaetano Donizetti, un modo per omaggiare il mondo dell’opera, in particolare del compositore bergamasco. Per tutta la durata dell’esposizione, dunque fino al 14 gennaio, 28 ristoranti di città e provincia associati al gruppo proporranno altrettanti piatti, variazioni e interpretazioni dell’arte del Romanticismo e della musica di quell’epoca. «Da diversi anni il gruppo collabora con la Carrara – afferma Paolo Chiari, chef e titolare del ristorante Lalimentari in piazza Vecchia, che fa parte del direttivo di RistorantiBergamo -, ci promuoviamo a vicenda, facendo rete, nella convinzione che la cultura è a 360 gradi, anche in un piatto buono e bello da vedere». Lalimentari, per l’occasione, propone gli «Gnocchi di pane della Betly», che omaggiano l’opera buffa di Donizetti. E sono anche un monito a non sprecare, riutilizzando il pane vecchio, proprio come accadeva all’epoca del celebre musicista. In città, il ristorante Al Cavatappi sforna «Nemorino e la lacrima di Andina», medaglione di manzo in crosta di pistacchio su fonduta di Fortiva lagrima, formaggio del caseificio Defendi realizzato in onore di Donizetti. Il «Risotto Garibaldi» che si può gustare Da Mimmo, in Città Alta, riso Carnaroli con passata di pomodoro fresco, fiocchi di burrata, basilico e polvere di pane croccante, è il più patriottico: per il rosso del pomodoro, il verde del basilico e il bianco della burrata. Hayez è celebrato dallo chef del ristorante La corte del noce con «Il bacio», spaghettone ai tre pomodori e basilico; e da quello di Polisena L’altro agriturismo di Pontida con «L’ultimo bacio», torta di farro, uvetta e noci, confettura di uva e zucca, gelato alla

Grappa Tosca invecchiata. Omaggio al compositore bergamasco alla storica Trattoria Visconti di Ambivere con un antipasto speciale: lo «Zuccotto di zucca Gaetano Donizetti», tortino di verdure autunnali e zucca. Il compositore ispira anche i gnocchetti di patate con funghi, noci e pancetta al Cavallino di Scanzorosciate. A Presezzo, il ristorante Settecento propone i «Fichi in cheese cake La Carrara». Immancabili i casoncelli, simbolo della storia racchiusa in un piatto: si trovano nel menù della Trattoria Taiocchi di Curno e da oltre 70 anni sono preparati secondo un'antica ricetta

anzato o cenato in uno biglietto di ingresso.

Nemorino e la lacrima di Andina