

Al Sorriso di Selvino lumache, anguille, baccalà e i piatti orobici

La famiglia Cortinovis, che gestisce il locale dal 1969, è stata tra le prime ad introdurre il lievito madre nella lavorazione della pizza che, usando un termine moderno, poteva competere con le migliori pizze gourmet del giorno d'oggi. La richiesta di piatti più elaborati da parte della clientela è poi aumentata nel corso del tempo: da qui l'idea di trasformare la pizzeria in ristorante. Intuizione vincente e lungimirante portata avanti da Paolo Cortinovis, chef con importanti esperienze alle spalle, e dalla moglie Michela Tomasoni, sommelier e molto attenta alla gestione della sala. Al ristorante Sorriso si può pranzare o cenare alla carta ed è in arrivo un menù degustazione. Il locale è aperto in inverno venerdì sera, sabato e domenica (pranzo e cena), mentre in estate (da metà giugno fino ai primi giorni di settembre) è sempre operativo, sia a pranzo che a cena.

I lavori di ristrutturazione, che hanno preceduto la trasformazione da pizzeria a ristorante, hanno portato la cucina allo stesso piano della sala; elegante e curata nei minimi particolari, può ospitare 40 commensali, con l'opportunità di mangiare anche all'esterno durante il periodo estivo.

Dal primo marzo 2015 sono arrivate molte soddisfazioni grazie ad una cucina creativa, di carattere e personale. Sul sito internet del ristorante compare una citazione del grande chef Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla diventare arte".

Per ogni piatto vengono utilizzati pochi ingredienti, ben bilanciati e mai banali. La carta comprende sei piatti per

ogni gruppo di antipasti, primi e secondi.

Tra le chicche non mancano anche alcune particolarità come le lumache, l'anguilla, il foie gras, per arrivare al più classico merluzzo e baccalà. Così come sono presenti i piatti della tradizione orobica, a partire dal casoncello alla bergamasca, per finire con i formaggi della Val Brembana. Consigliamo vivamente di concludere l'esperienza culinaria con uno degli ottimi dolci preparati da Paolo Cortinovis: ne uscirete stupiti e appagati.

La Carta vini, che riposano in una cantina tutta nuova, comprende una selezione della produzione DOC del territorio (Valcalepio e Terre del Colleoni), molto richiesta dai turisti, per un totale 120 etichette.

Ristorante Sorriso

via Talpino, 79 – Selvino

Per informazioni tel. 340 885 3242

Sito www.ristorantesorrisoselvin



Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni

L'estate di Gandino si accende dal 4 al 7 luglio con un susseguirsi di eventi davvero incredibile che coincidono con il tradizionale appuntamento della Prima Domenica di Luglio, quando in paese si celebra la solennità dei Ss. Martiri Patroni: Ponziano papa, Valentino sacerdote, Quirino tribuno e Flaviano prefetto.

Venerdì 5 luglio alle 20.30 è in programma la storica Corsa delle Uova, un'originale sfida che si nata da una semplice scommessa nel 1931 a cui parteciperà anche il pasticcere e

corridore Carlo Beltrami che alcuni ricorderanno come vincitore del talent Bake Off Italia nel 2017. A seguire ci sarà la Notte Bianca, con musica, animazione e ristorazione in tutto il centro storico.

Sabato 6 luglio alle 21 sarà la volta della rievocazione storica In Secula, con centinaia di figuranti in costume e suggestive scenografie, legata a storia e vicende del Convento francescano di Sancta Maria ad Ruviales, già custode della tela moroniana del 1566.

Domenica 7 luglio sulla piazza del municipio, alle 11.45, la Pro Loco proporrà la premiazione dei cittadini benemeriti, seguita da una degustazione a base di Mais Spinato di Gandino. Alle 21, sempre in piazza Vittorio Veneto, il concerto del Civico Corpo Musicale di Gandino, diretto dal maestro Aleandro Martinelli.

Da giovedì 4 fino al 13 ottobre nel Salone della Valle, all'interno del Palazzo del Vicario a Gandino sarà possibile ammirare la "Deposizione di Cristo nel sepolcro" dipinta da Giovan Battista Moroni nel 1566 e custodita all'Accademia Carrara di Bergamo. L'iniziativa è il fulcro di una serie di attività che promuovono un vero e proprio museo diffuso delle opere moroniane che coinvolge Ranica, Villa di Serio, Pradalunga, Albino, Bondo Petello, Fiorano al Serio, Oneta, Parre e Fino del Monte (info su www.valseriana.eu).

Il programma completo è consultabile sul sito www.lecinqueterredellavalgandino.it





Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico

Dal 5 al 7 luglio, nella suggestiva cornice di Sarnico presso le piazze Umberto I e Besenconi, torna il festival "Artisti sull'Erba" giunto ormai alla sua 5a edizione, con musica, buon cibo e divertimento.

L'impatto visivo è del format è molto importante, con le vie e piazze del centro storico completamente ricoperte di erba sintetica, con luci di contorno, un ambientazione adeguata e una o più zone palco dove si esibiscono gli artisti. Questo permetterà di trasformare il centro storico e le piazze in un immenso giardino che susciterà grandissima curiosità tra i visitatori, creando un ambiente davvero unico.

La creazione dell'ambiente , nello specifico è composta da: copertura in erba sintetica (metratura variabile in base alle esigenze), luci di contorno con colorazione verde e bianca che illuminano le vie e le piazze coinvolte, lanterne e altri accorgimenti per rendere ancora più elegante l'ambiente circostante, acqua con piccole piscine e sfere luminose galleggianti colorate a dare un tocco di magia.

L'intrattenimento proposto dal format Artisti sull'erba è scelto con cura, cercando di coinvolgere tutte le fasce d'età, dai più piccoli ai più grandi.

I temi proposti sono quelli del cabaret e della musica, scegliendo artisti di livello nazionale, molto noti, abbinandoli ad una madrina/presentatrice della manifestazione.

La terza serata, domenica 7 luglio, sarà dedicata alla Cena in Bianco.

Per prenotazioni: cenainbiancoh2o@gmail.com.

A Osio Sopra il kebab è Made in Bergamo

Qual è la ricetta per stare sulla cresta dell'onda e dimostrare di poter competere e proseguire con soddisfazione la propria attività pluridecennale come gastronomia e piccolo negozio di alimentari? Semplice: un panino tutto made in Bergamo.

KebaBG è l'idea portata avanti da Omar Mottini, titolare insieme alla famiglia (il fratello Daniele si occupa dell'edicola annessa) e alla mamma Giovanna Dalmaggioni della gastronomia Le Delizie di Osio Sopra, un'attività storica aperta nel 1958 dalla nonna di Omar, Caterina Cassotti.

In un momento di crisi globale delle attività commerciali nei centri storici, Mottini ha inventato un nuovo prodotto, partendo da un dato di fatto: il proliferare di kebab in bergamasca. Ecco che è bastato aggiungere un BG che sta per provincia di Bergamo e il risultato si è tradotto in successo. Tutto è studiato nei minimi dettagli, dal pane realizzato insieme ad Aspan, l'associazione panificatori, solo con farine bergamasche. Il ripieno del KebaBG è formato da pasta di salame alla griglia, straccetti di roast beef scelto, speziato e cotto dai Mottini, e pancetta affumicata. E anche la carne utilizzata per il KebaBG proviene da allevamenti bergamaschi. Completano la ricetta altri ingredienti indispensabili come pomodoro, insalata (persino la lattuga è coltivata da ortolani della nostra provincia), cipolla, salsa allo yogurt e salsa piccante, prodotte direttamente in gastronomia ad Osio Sopra.

Da luglio 2015 la richiesta del panino bergamasco è andata crescendo, con ottimi riscontri anche dalla clientela proveniente da fuori provincia. E sono numerose le aziende,

anche nel milanese, che ordinano KebaBG come pranzo da asporto.

L'utilizzo dei social ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere il nuovo prodotto che viene venduto in tre versioni, small, medium e large per un pasto completo.

La gastronomia, con annesso negozio alimentare di vicinato, ha ottenuto il riconoscimento di negozio storico da Regione Lombardia nel 2017 e il KebaBG è stato accreditato dall'Accademia del Panino Italiano, la fondazione culturale nata per definire l'identità e promuovere l'unicità del panino italiano nel mondo, che viene valorizzato fino a renderlo icona del made in Italy.

Gastronomia Le Delizie

via Mazzini, 4 – Osio Sopra

Tel. 035.500228

Dai colore ai tuoi piatti in modo naturale

Zafferano, curcuma, barbabietole, spirulina, ma anche i comuni pomodoro, cavolo rosso e carota possono colorare le nostre ricette in modo naturale dando loro un tocco in più. Inoltre sono naturali, non tossici e non provocano allergie.

Se siete affascinati da queste presentazioni originali e desiderate aggiungere colore ai vostri piatti ricordate però che il gusto deve essere l'obiettivo prevalente nella

preparazione di ogni ricetta, anche di quella più creativa. Non lasciatevi quindi trascinare all'entusiasmo 'pittorico' e controllate con attenzione l'equilibrio dei sapori.

La scelta del prodotto da utilizzare come colorante varia in base alla ricetta che desiderate preparare: è un piatto dolce oppure salato, una portata dalla consistenza croccante oppure liquida, un piatto armonico oppure dal gusto a contrasto? In base alle vostre risposte potete orientarvi verso frutta, verdura, alghe oppure spezie.

Le tecniche utilizzate per ottenere il colore

Sono principalmente tre:

Frullare

È il metodo più veloce e consiste nel far cuocere l'ingrediente scelto per ottenere la colorazione, frullarne la polpa ed aggiungerla al piatto principale amalgamandola uniformemente.

Essiccare

La frutta o la verdura vanno affettate sottilmente e poi messe ad essiccare in forno oppure esposte al sole per il tempo necessario alla loro disidratazione e poi frullate e ridotte in polvere.

Macerare

È un ottimo procedimento per estrarre la clorofilla, e dunque il colore verde, dalle verdure a foglia che vanno pestate con un mortaio e poi immerse per due giorni in un liquido (acqua, olio o alcool a 95 °C). Se avete utilizzato l'alcool è necessario, dopo il tempo d'infusione, mettere il liquido a bollire lentamente per far evaporare la componente alcolica.

Ricordatevi di aggiungere il colorante poco a poco, fino a ottenere l'intensità di colore e di sapore desiderati.

Frutti e verdure per ottenere il colore che desideri



Giallo = zafferano, peperoni gialli

Rosso= pomodoro, fragole,

Viola= cavolo rosso, more

Rosa= cavolo rosso + limone

Fucsia= rapa rossa

Verde= prezzemolo, alga spirulina, acqua di cottura degli spinaci, tè matcha

Arancione= carota, zucca, curcuma

Blu= cavolo rosso + bicarbonato

Ricetta di copertina: Tapioca marinata al cappuccio rosso con burrata, arachidi grigliate, pimpinella e rafano – chef Francesco Baldissarutti

Bergamo candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia

La candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO incassa il sì del Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO: nella seduta del 13 giugno scorso la Commissione ha infatti deciso all'unanimità di sostenere le candidature a Città Creative UNESCO di Bergamo per la gastronomia, Biella e Como per l'artigianato e Trieste per la letteratura.

I criteri prevalenti individuati dalla Commissione sono stati sostanzialmente due: l'adesione ampia della comunità locale e della società civile al progetto di Città Creativa e il valore della candidatura nel processo di crescita civile ed economica delle città in una prospettiva di esposizione internazionale.

E Bergamo ha centrato entrambe i parametri rispondendo anche in termini progettuali, come richiesto nello stesso bando,

anche agli obiettivi della Rete e dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile. La candidatura era stata annunciata dal Sindaco Giorgio Gori il 28 settembre scorso durante l'evento di apertura di Forme 2018, quando aveva dichiarato che Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, avrebbe assunto il ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende anche le province di Lecco e Sondrio.

Attualmente in Italia le città creative sono nove: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia).

“Sono molto contento e orgoglioso di questo primo traguardo raggiunto – dichiara il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – Il Comune di Bergamo lavora da anni perché la città sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari.”

“In Italia – continua Gori – esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9 (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco, Strachitunt): nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi, i nostri, frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative, come questa di cui oggi abbiamo raggiunto il primo traguardo, in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo in tutta la sua bellezza e complessità. Se andrà bene, ci aspettano 180 città in 72 paesi con cui

dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e proposta.”

Grande soddisfazione in tutto il gruppo di lavoro, in primis Francesco Maroni, Presidente dell’Associazione San Matteo – Le Tre Signorie” di Branzi, e Giuseppe Biagini, Founder International Traditional Knowledge Institute US.

“Sono perfettamente consapevole del fatto che questo sia solo un passo iniziale prima di dichiararci vittoriosamente parte della rete UCC – dichiara Francesco Maroni – e che anche in quell’auspicato momento il lavoro da fare potrà solo che aumentare. Tuttavia non posso negare la mia grande soddisfazione nel vedere i primi frutti di un impegno durato anni, portato avanti in sordina, ma con determinazione da un team di esperti e di imprenditori. Siamo tutti legati da un qualcosa di più della passione per il nostro lavoro e della dedizione per le nostre aziende, ovvero ci unisce l’idea che la valorizzazione delle nostre eccellenze debba necessariamente abbinarsi a quella del territorio e debba essere percepita dalla nostra gente prima ancora che dai nostri clienti e visitatori. Sentiamo la responsabilità di comunicare un’eredità storica forte per il territorio orobico e alla quale l’economia attuale deve molto. Sono fiero di aver mantenuto questo gruppo di lavoro coeso negli anni, durante i quali abbiamo sviluppato progetti importanti e superato fisiologici momenti di difficoltà. Sono altrettanto onorato, pur sentendo un forte onere, di avere ora l’appoggio e l’indispensabile fiducia delle istituzioni, di Bergamo in primis, ma anche di Lecco e Sondrio. Ora la vera sfida, che dovrà necessariamente andare a prescindere dal progetto Unesco, sarà quella di raccordare gli interi territori coordinando un progetto di sistema per poter, con efficacia, parlare al mondo del meraviglioso patrimonio che la storia ci ha regalato. Le Cheese Valleys.”

“L’International Traditional Knowledge Institute US (ITKIUS) – commenta Giuseppe Biagini – ha immediatamente riconosciuto

nella relazione tra la Città di Bergamo e le proprie Valli Orobiche una relazione antica, stabile, seppur con alterne vicende, e virtuosa che corrisponde a tanti degli obiettivi che le United Nations hanno riassunto nei UN2030 Sustainable Development Goals. Ma gli uomini e le donne di Bergamo e delle Valli Orobiche già operano nella modalità raccomandata dagli UN2030, e lo fanno da anni, guidati da una saggezza secolare che scaturisce naturalmente dalla cultura locale. La Commissione ha particolarmente apprezzato l'ampio risalto dato al ruolo centrale dell'Uomo e del suo Lavoro Creativo nello sviluppo del territorio, all'equilibrio trovato nella relazione Città-Campagna, all'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione di tutte le comunità di Bergamo e delle sue Valli in un'unica voce orientata ad un miglioramento continuo. Auspichiamo che i valutatori internazionali della nostra candidatura vedano con gli stessi occhi dell'ITKIUS queste qualità uniche di Bergamo e delle sue Valli e ci permettano di diventare attori nello scrivere le Best Practice mondiali dello sviluppo sostenibile, che è il compito dei membri delle Città Creative della Rete UNESCO. Un grande ringraziamento a tutto il team che finora si è operato per raccontare le unicità di Bergamo e delle sue Valli Orobiche, ricordando che nei prossimi 3 mesi abbiamo davanti un compito ancora più difficile: il confronto con tutte le altre Città del mondo che hanno richiesto di far parte della rete UNESCO delle Città Creative. Come già i bergamini hanno fatto nei secoli, portiamo nel mondo il racconto dell'esperienza unica di questo territorio con un messaggio forte, preciso ed unisono."

In provincia di Bergamo il settore agroalimentare ha grandissima importanza. Vi sono infatti 889 aziende nell'industria alimentare (1.115 siti produttivi): l'agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone, di cui il 10% giovani. Vi sono 1291 allevamenti di bovini, 449 di ovini e caprini, 118 aziende nel commercio al dettaglio di latte e derivati, 60 nel commercio all'ingrosso e 68 nella produzione di derivati del latte.

Bergamo Mercati muove oltre 170.000 tonnellate di frutta e verdura all'anno. La stima del fatturato complessivo delle aziende che vi operano – 87 con 450 addetti – è di € 150.000.000, con 1400 aziende acquirenti. Ci sono inoltre: 2 cantine sociali con oltre 150 aziende associate; 4 latterie sociali; 3 oleifici e frantoi; 26 birrifici artigianali e il più grande birrificio d'Italia. Il Valore Aggiunto di agricoltura e industria alimentare e bevande nell'economia provinciale (2016) è pari a € 784mio – 2,5% del totale attività economiche, di cui industria lattiero casearia €54,7mio, agricoltura €284mio.

Ben 29 le realtà del territorio che sostengono e aderiscono alla candidatura: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Lecco, Camera di Commercio di Sondrio, Comunità Montana Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Comunità Montana Valle Seriana, Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val D'Esino e Riviera, Coldiretti Bergamo, Confocooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Ascom Bergamo, Visit Bergamo, Visit Brembo, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL Valle Brembana 2020, GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, Osservatorio Permanente per le Politiche delle Montagne Bergamasche, PromoSerio, Consorzio BIM Brembo Serio e Lago di Como, Associazione Eco Turismo Valle Imagna, Parco Regionale Grigna Settentrionale, Parco dei Colli di Bergamo, Parco delle Orobie Bergamasche, CAI sez. Bergamo.

La candidatura prosegue ora verso Parigi. Due sole, alla fine, potranno essere le Città Creative italiane. La designazione, che avverrà a fine ottobre 2019, spetta al Direttore Generale dell'Unesco a seguito di un processo di valutazione che prevede consultazioni interne ed esterne con esperti indipendenti e le città membri della rete.

Cool e con un tocco di esotico: ecco il ristorante del futuro

Il mondo della ristorazione vive un momento di grande fortuna e di profonde trasformazioni. Secondo il neonato Osservatorio Ristorazione che racconta i trend del fuori casa, nel 2018 (dati anche di Fipe), con 85 miliardi spesi i consumi hanno toccato i massimi storici, e si sono affacciate tendenze che porteranno a nuove abitudini alimentari. Come la crescita dei ristoranti etnici, dei locali che fanno cibi da asporto e delle catene. Insieme all'ingresso crescente della tecnologia in cucina, questi fenomeni trasformeranno in modo radicale il concetto stesso di ristorante.

Benvenuta globalizzazione: l'imperativo in cucina oggi è contaminare

Senza rinnegare le ricette del territorio e i prodotti a km zero che finora hanno rappresentato il diktat ai fornelli, la cucina si apre alla contaminazione con tradizioni gastronomiche differenti. E questo vale sia per i prodotti che per le cotture. Le frontiere sono ormai permeabili ed è la cucina che osa quella vincente, perché il consumatore italiano under 35 cucina sempre meno e, quando esce, va spesso in cerca di sapori nuovi e di esperienze insolite.

Non solo sushi. Il giro del mondo nel piatto

Sushi, kebab, zighinì, tandoori, empanada, gyros, polpo alla galiziana, pokè (insalata hawaiana con pesce crudo marinato, tagliato a cubetti).

Dal giapponese al messicano le cucine dal mondo piacciono, soprattutto in città, e la tendenza è in crescita. Negli

ultimi cinque anni i locali etnici sono cresciuti del 40% e alla fine del 2017 erano 22.608, il 6,78% del totale dei locali. Gusto e risparmio ci hanno fatto avvicinare ai gusti degli altri Paesi, in un melting pot che rappresenta una fusione di sapori, ma anche di culture. Dopo il boom di sushi e sashimi, che ancora spopola, scopriremo le cucine orientali: dai piatti coreani, filippini e indonesiani, a quelli dai sapori decisi nordafricani e mediorientali – marocchini, tunisini, egiziani, libanesi, siriani e turchi.

Boom dei piatti «senza» e dei cibi funzionali

Senza carne, senza lattosio, senza glutine, salutari e con poche calorie. I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alla propria alimentazione. Nei menù, oltre ai piatti di carne e pesce, entrano così anche quelli veg e i prodotti energetici, i cosiddetti superfood, ovvero gli ingredienti che fanno bene all'organismo, come il miso, probiotico naturale che esalta la sapidità, permettendo di ridurre il quantitativo di sale.

Verso il piatto unico

Anche il menù cambia: la carta tradizionale lascia il posto a offerte più veloci e leggere, articolate al massimo in tre sole portate, sul modello internazionale: starter (spesso condivisa da più persone), piatto principale con contorni e dessert oppure percorsi degustativi fatti di tante piccole portate. Una tendenza che si sta già vedendo. Il dolce diventerà il momento più conviviale del pasto, in una nuova veste: costruito come un blocco unico "dolce-caffè-amaro".

Bevande con meno alcol

Nei bar si berranno vini biologici, naturali e leggeri e aumenterà il consumo di bevande analcoliche. I drink con gin e vodka lasceranno il posto a quelli con Prosecco, Vermouth e distillati botanici, come il Seedlip, fatto di erbe aromatiche e completamente analcolico. Bollicine e aperitivi rimangono dei cult e a Bergamo come nelle altre città del Nord lo Spritz Aperol andrà per la maggiore.

I ristoranti del futuro? Economici e informali ma di qualità

Secondo l'Osservatorio Ristorazione, con un potere d'acquisto medio in forte calo, è prevedibile che i consumi si andranno a concentrare nella fascia dei ristoranti economici. In particolare spopoleranno i locali a metà tra il ristorante classico e il fast food, con un'offerta gastronomica veloce ma di qualità, ambienti curati e servizio informale.

Cresce il cibo da asporto

Sempre più persone preferiscono consumare il pasto a casa invece che al ristorante. Il mercato del food delivery, senza contare il take away, nel 2018 valeva 1,1 miliardi in Italia. Il settore del cibo da asporto on line, secondo le stime di alcuni operatori del settore, è cresciuto in modo costante passando da 121 milioni nel 2016 a 350 milioni nel 2018 (+69%) e si prevede che raggiungerà i 590 milioni nel 2019. Con la comparsa di numerosi aggregatori e distributori di cibo a domicilio, arriveranno anche in Italia laboratori che producono cibo non aperti al pubblico che operano attraverso le piattaforme o che appartengono alle piattaforme stesse.

Ristorazione ovunque e a tutte le ore

Una volta se si usciva a mangiare la scelta era tra osteria, trattoria e ristorante. Poi sono arrivate le pizzerie. Ora le opzioni non si contano: bistrot, tavole calde, enoteche, agriturismi, senza dimenticare i locali che vendono un unico prodotto: hamburgerie, kebabberie, piadinerie, spaghetterie, prosciutterie. Il cibo inoltre si è spostato in luoghi nuovi e improbabili come librerie, negozi di alimentari, salumerie, pescherie e macellerie che hanno predisposto un angolo con tavoli e che stanno riscuotendo successo.

Il cibo diventa esperienza

I ristoratori dovranno ripensare il proprio locale non come erogatore di pasti, ma come fornitore di esperienze. Raccontare storie e tradizioni, creare esperienze diventano elementi di qualità per distinguersi e avere successo. Come insegna Starbucks che ha trasformato un prodotto semplice come

il caffè in un elemento da cui partire per scoprire un'intera filiera produttiva, dal chicco alla tazza. Dall'esperienza culinaria multisensoriale ai ristoranti pop-up permanenti che consentono la rotazione di brand o chef, passando per le cene narrative e i ristoranti a tema cartoon e supereroi, le idee sono tante. Anche nel nostro Paese ci sono esempi interessanti che via via si stanno diffondendo. Ad esempio i Bistrot Libreria RED che coniugano cibo e letteratura, eventi e intrattenimento in un ambiente familiare e la catena Antica Focacceria San Francesco che celebra i piatti, i sapori e la tradizione della cucina siciliana, e, a Roma, il Movie Restaurant, quasi sempre sold out, che ospita in sala riproduzioni dei personaggi che hanno fatto la storia del cinema, dei cartoni americani e dei fumetti, da Terminator a Goldrake, dalla leggendaria spada laser di Luke Skywalker alle armi Uruk-hai del Signore Degli Anelli. Ovviamente anche il menù qui è a tema cinema. La pasta alla Carbonara diventa 'la pasta alla Carbonite', per un omaggio a Star Wars, e l'Amatriciana si chiama 'Amatrix'.

La tecnologia arriva in tavola

La tecnologia prenderà sempre più piede nei ristoranti e diventerà parte dell'esperienza gastronomica, con il doppio obiettivo di migliorare il servizio per il cliente e di aumentare la produttività del locale. Menù di realtà aumentata, app per fare l'ordinazione, postazioni con tablet e/o totem interattivi, fino ai tavoli digitali – grande trend del momento – vere e proprie stazioni di intrattenimento dotate di schermo touchscreen che permettono ai clienti di ordinare, giocare, pagare il conto, e in alcuni casi persino di vedere cosa succede in cucina e farsi i selfie; un servizio che piace soprattutto ai più piccoli e per i quali i genitori potrebbero essere disposti a pagare un extra pur di offrire uno svago ai figli durante i pasti. Nonostante in Italia in ambito ristorazione tali tecnologie stiano tardando ad affermarsi, alcuni ristoratori particolarmente innovativi, a partire dai fast food, stanno proponendo soluzioni simili.

La ristorazione è sempre più sostenibile

I consumatori vorranno sempre più essere informati a tavola, in particolare sui luoghi di produzione e gli ingredienti del cibo che mangiano. Nasceranno quindi nuovi concept di ristorazione con la propria produzione. Ristoranti e aziende alimentari, inoltre, non saranno più considerate solo per la bontà del cibo ma anche per il loro sistema di valori. Saranno premiate le attività che rispettano l'ambiente, i piccoli fornitori, il benessere degli animali, capaci di creare un posto di lavoro rispettoso e inclusivo e impegnate in attività solidali. Il mondo della ristorazione potrebbe rallentare e alcuni chef, anche nel nostro Paese, hanno già deciso di tenere aperto soltanto a cena e nei weekend. Ristoranti, catene di supermercati e produttori alimentari cercheranno di utilizzare sempre meno plastica e di ridurre la quantità di sacchetti e imballaggi e aumenterà il ricorso a imballaggi che derivano da materie organiche.

Dal passaparola a Instagram, come cambierà la scelta del ristorante

Un'indagine dell'agenzia di marketing RistoratoreTop contenuta nel Rapporto ed effettuata sui clienti di 500 ristoranti distribuiti tra Milano, Roma, Torino, Trento e Firenze, spiega con sorpresa che la scelta del ristorante oggi, come nell'era pre-internet, avviene per lo più con il passaparola (43,5%), seguito da Facebook (13,7%), Tripadvisor (13,3%) e Google (10,7%) e Instagram (7,9%). Ma a osservare ciò che sta avvenendo negli States è probabile che presto sarà Instagram il social network più utilizzato per il food.

Gadget e Playlist

I ristoranti cercheranno nuove idee per vendere e farsi conoscere, oltre al cibo. Ad esempio vendendo magliette o borsette con il proprio logo o rendendo disponibile su Spotify la propria colonna sonora o play list.

Pasti glitterati e app per mangiare bene

L'aspetto estetico delle pietanze diventerà ancora più

importante. Negli Stati Uniti – che in fatto di tendenze fanno scuola – la catena Dag Foods ha lanciato una pizza ricoperta di glitter arcobaleno, sulla stessa scia Coffee by Di Bell ha inaugurato il cappuccino glitterato e la catena Lost Bread invita il cliente a partecipare al condimento del piatto: il franch toast che si può personalizzare con diversi sapori da iniettare con siringhe. Il trend sta conquistando anche Milano dove c'è un boom di locali rosa.

Sono inoltre sempre più le start up che propongono diete bilanciate e calibrate sulle esigenze di ognuno.

Fenomeno kosher e halal

Kosher e halal sono sinonimi di puro, etico, lecito: alimenti che si possono consumare perché conformi alle severe regole ebraiche e musulmane che prevedono che il cibo venga cucinato in un certo modo e che gli animali vengano macellati con il rituale Dhabihah per i musulmani, Shechitah per gli ebrei.

Ultimamente però questo stile di vita alimentare si “apre” a un pubblico di consumatori più vasto perché gli alimenti sono oggetti di controlli meticolosi e quindi vengono considerati sicuri.

Non è un caso che quest'anno per la prima volta a TuttoFood 2019 sono stati integrati TuttoKosher e TuttoHalal per rispondere alle nuove domande di consumo.

Scelta azzeccata visto l'aumento dei ristoranti, locali e strutture in Italia che offrono alimenti halal e kosher. Determinante anche la tendenza mondiale: secondo uno studio di Persistence Market Research (PMR) il mercato kosher e halal crescerà dell'11,6% entro il 2025; il dato indica che i consumatori sono interessati, più che al lato religioso, alla sicurezza garantita del cibo.







Leggere di gusto. I piatti leggeri per l'estate

Con l'arrivo della bella stagione mettersi in forma diventa un imperativo. Per aiutarvi a ritrovare la linea abbiamo selezionato cinque libri che svelano trucchi ma soprattutto abitudini alimentari corrette e sane.

Sport Food di Cinzia Trenchi (White Star Edizioni, 2017)

E' pensato per chi pratica sport. La ricerca scientifica ha dimostrato che alcuni alimenti inseriti nei pasti quotidiani migliorano le performance sportive. Spesso però si concentra

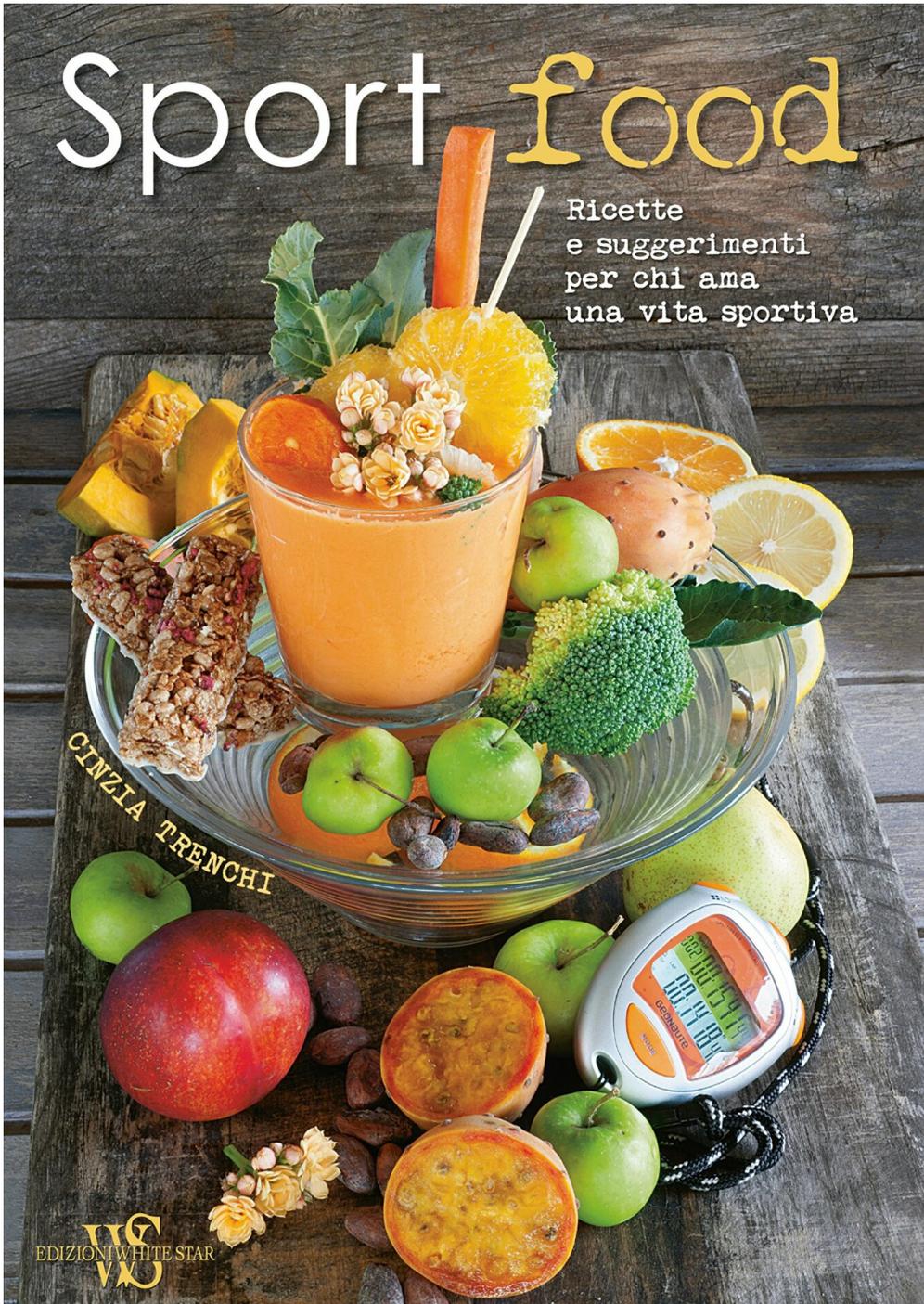
l'attenzione solo su pochi cibi e ci si dimentica che uno dei più validi strumenti per il benessere è la varietà. Il libro propone salutari ricette semplici, vegetariane ma anche di carne e pesce, da realizzare e fornisce informazioni preziose sugli alimenti e sui sistemi di cottura migliori, per prepararsi a una sana, attività fisica già a tavola con gusto e fantasia. È pensato per tutti coloro che amano sentirsi in forma. L'autrice è Cinzia Trenchi, naturopata, giornalista e fotografa freelance, specializzata in alimentazione e itinerari enogastronomici. Collabora con la redazione di numerosi libri di cucina e lavora inoltre con varie testate italiane rivisitando specialità regionali e proponendo piatti di sua ideazione.

Sport food

Ricette
e suggerimenti
per chi ama
una vita sportiva

CINZIA TRENCHI

VS
EDIZIONI WHITE STAR



Cioccolata calda al peperoncino con biscotti



Per 5 persone



Difficoltà



Preparazione
20 minuti



Riposo
30 minuti

Cottura
30-45 minuti

Per la crema al cacao: 5 dl di latte vaccino - 1 cucchiaino
calmo di Farina di riso Veneta (circa 15 g) - 1 cucchiaino
calmo di cacao amaro in polvere (circa 15 g) - 1 cucchiaino
di zucchero di canna (circa 10 g) - 1 peperoncino della
piccolezza desiderata.

Per i biscotti: 20 g di Farina di riso bianco - 20 g di Farina
di mandorle - 30 g di zucchero a velo di canna - 2 albumi
montati a neve.

1. Preriscaldate il forno a 140 gradi e ricoprite
una teglia con carta da forno. Per preparare
i biscotti mescolate le farine in una ciotola,
unite gli albumi, lo zucchero e continuate a
lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.
Distribuite il composto a cucchiaio sulla teglia,
lasciate riposare 30 minuti e infornate.

2. Lasciate cuocere 30-45 minuti, poi tagliate e
lasciate raffreddare. Se i biscotti cuociono meno
rimangono più morbidi, viceversa mangiare è il
tempo in forno, più risultano croccanti.

3. Per preparare la crema di cacao versate in
una pentola piccola la farina, lo zucchero e il
cacao, mescolando amalgamate gli ingredienti
aggiungendo 1 cucchiaino di latte, poi mettetela
a cuocere su fiamma bassa, incorporate il latte
e mescolando continuamente portate a bollore.

4. Unite il peperoncino e quando il composto
si sarà addensato, allontanatelo dal fuoco
e versatelo in contenitore da porzione.

L'aggiunta del riso Veneta al cacao conferisce un sapore
delizioso, la dolcezza naturale del riso e un gusto spiccato
diminuiscono la necessità di zucchero e aumentano la bontà
del cacao. Il preparato è ottimo sia caldo sia freddo.



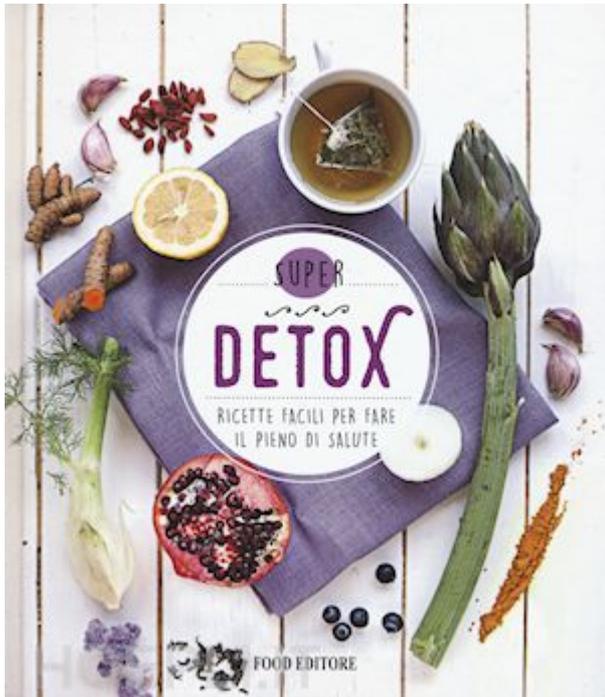
Ricette facili per fare il pieno di salute

Una selezione di ricette per depurarsi con ingredienti sani, nutrienti e gustosi. Ci sono tante idee pensate per eliminare dal corpo scorie e tossine, e sentirsi più leggeri e attivi insieme a consigli sugli alimenti da utilizzare e sulle cotture da preferire. Le ricette sono suddivise in quattro sezioni: colazione e merenda, aperitivi, pranzo e cena, super. Richiedono pochi ingredienti, sono facili da preparare e il risultato è di sicuro successo. Il libro si conclude con una selezione di smoothie, acque aromatizzate e centrifugati di frutta e di verdura colorati e dissetanti, perfetti per depurarsi.

Super Detox

AA.VV.

Food editore, 2017



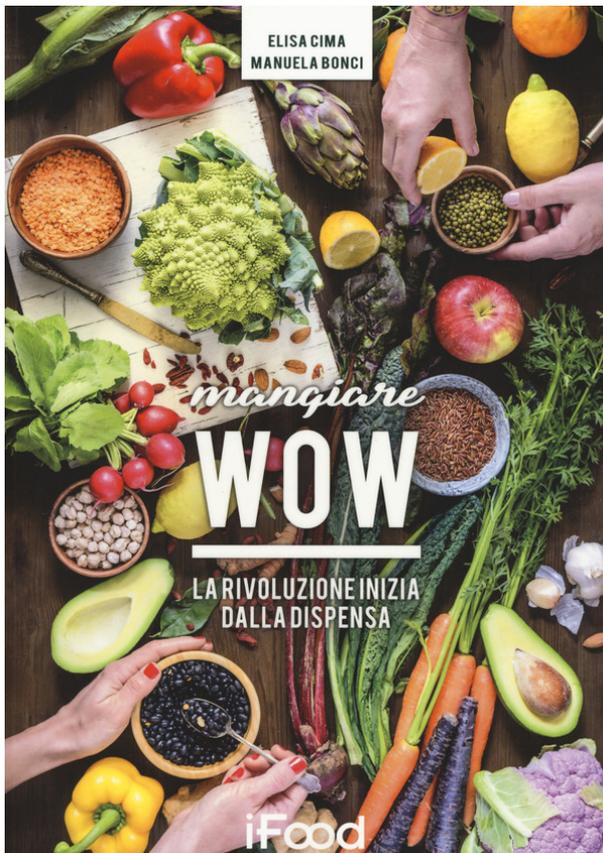
La rivoluzione inizia in dispensa

Mangiare sano e con gusto si può, ed è meno difficile di quello che si pensa, anche nella vita frenetica di tutti i giorni. Basta cercare le materie prime giuste, avere una dispensa ben fornita e cucinare piatti colorati e deliziosi. In questo libro si trovano informazioni utili sulle proprietà nutrizionali di frutta e verdura, semi e spezie. Le foto sono belle, le ricette, molto semplici, quasi sempre veloci e richiedono pochi attrezzi che sicuramente avete anche voi in cucina. Un libro utilissimo per cominciare a nutrirsi in modo corretto.

Mangiare wow

di Manuela Bonci e Elisa Cima

Multiplayer Edizioni, 2018



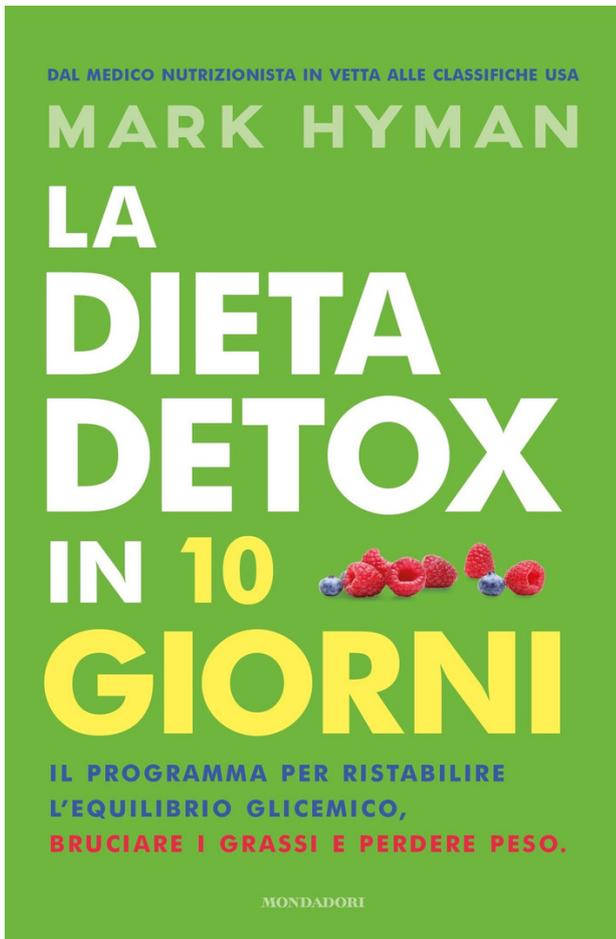
Dieta superstrong

Per chi ama i risultati rapidi ed è disposto a un maggior sacrificio, questa dieta è l'ideale. Il libro propone un programma rapido per perdere peso in 10 giorni e riattivare l'organismo con i cibi sani e disintossicanti. Con la giusta combinazione di cibi efficaci e di esercizi mirati permette di bloccare l'azione dell'ormone che presiede all'accumulo di grasso. Si guadagnerà energia e qualità del sonno. È un libro illuminante sul nostro organismo e sulle correlazioni tra cibo, peso, malattie. Adatto a chi ha a cuore la propria salute oltre al raggiungimento del giusto peso.

La dieta Detox in 10 giorni

di Mark Hyman

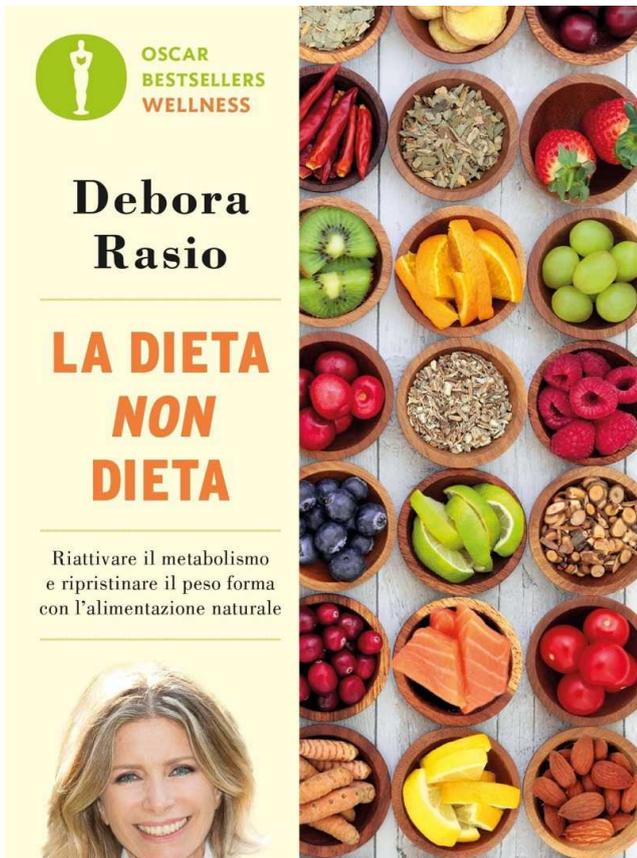
Mondadori 2018



Regola numero uno: mangiare naturale

Gli alimenti moderni, a base di zuccheri, farine e oli vegetali raffinati turbano l'equilibrio metabolico lasciandoci sempre più grassi e affamati. D'altra parte le diete più che un rimedio sono spesso origine di disturbi del comportamento alimentare e dell'aumento di peso secondario provocato dal rallentamento metabolico che innescano. Si può invece ritrovare la linea con un gesto semplice: mangiare naturale. Il libro lo spiega e mostra quanto è facile: sfata i troppi luoghi comuni sul cibo, insegna a vincere l'ossessione delle diete e a mantenere la linea mangiando e cucinando sano.

La dieta non dieta
di Debora Rasio
Mondadori 2017



Un incontro per sfatare i falsi miti sull'alimentazione

Lunedì 3 giugno alle ore 18 Ascom in collaborazione con Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research organizza un incontro dal titolo "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" – Conversa sul tema la dottoressa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research. L'incontro si tiene alla sede di via Borgo Palazzo 137. Interverranno anche Carlo Alberto Panigo vicepresidente

delegato Ente Mutuo Regionale, Giovanni Zambonelli presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa Direttore Ente Mutuo Regionale. Per informazioni 035 4120203. Per iscrizioni: [clicca qui](#)

[Convegno Ente Mutuo Regionale](#)

All'Accademia del Gusto al via un corso di cucina giapponese

L'Accademia del Gusto propone per il 21 maggio un corso sulla cucina giapponese. Tre ore – dalle 20 alle 23 – per scoprire la cultura gastronomica giapponese attraverso piatti caratteristici, ma soprattutto per sperimentare sapori nuovi. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette.

Il corso si tiene all'Accademia del Gusto in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto

Per informazioni info@ascomformazione; tel . 035 4185706.