

Enrico Bertolino: «Se v'invito a cena non chiedetemi cosa si mangia»

Il comico sarà al Creberg Teatro per lo spettacolo di Capodanno. Ci ha raccontato dei suoi gusti e della voglia di sperimentare sapori nuovi

Il cuoco dell'Atalanta: «Ecco cosa preparo per i nerazzurri»

È il bergamasco Gabriele Calvi a curare il menù dei giocatori, mentre in sala c'è la sorella Katia. Ci racconta piatti, organizzazione, riti ed emozioni, come i "cestini" dopo la vittoria dello scorso anno sul campo della Roma

Addio alla professoressa Bertocchi, «è stata fondamentale per la crescita

dell'Università»

La docente di matematica è mancata questa mattina

Rivera: «Vi svelo i due piatti che porto nel cuore»

L'ex golden boy del calcio italiano racconta il suo rapporto con la tavola, dai pranzi prepartita agli incontri con Nereo Rocco, Veronelli e Zanella. «Oggi sto più attento a quel che mangio – rivela -. Evito gli zuccheri e i cibi col glutine. Ma non rinuncio agli Agnolotti e al risotto alla milanese con l'ossobuco, due ricette che mi accompagnano da una vita»

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante “Valentino”, nel lussuoso casinò hotel “Venetian” di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all'amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada “Dolce Vita”, un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all'ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent'anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino – ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda

Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei, nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successo e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione

all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.

Olimpiadi, «vi racconto l'emozione di portare la torcia»

Nel suo cammino verso Rio, il fuoco che accenderà i Giochi ha intrecciato anche una storia bergamasca, quella del pizzaiolo Roberto Ceribelli. «Un'esperienza unica, nata quasi per caso»

Bergamo, i Vip si raccontano a frigo aperto

Lo stile di vita ed il rapporto con il cibo letto tra gli scomparti dell'elettrodomestico. Un gioco al quale si sono prestati il calciatore Gianpaolo Bellini, la foodblogger Vatinee, il provveditore Patrizia Graziani e Il Bepi

Da Ghisalba a Nocera Umbra per rilanciare le birre “trappiste”

Giovanni Rodolfi è l'anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d'ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitologia

Bergamo vista da Gualtiero Marchesi. Peccato che i formaggi siano camuni

Il progetto #SaporeinLombardia di Explora offre sette itinerari firmati dal maestro della cucina. C'è anche il capitolo Bergamo e le Valli, con un piccolo sconfinamento

“Pioniere” del Valcalepio, a Falconi di Villongo

L'onorificenza di Cavaliere

L'azienda, nata nel 1952, ha utilizzato il nome della Valle prima dell'arrivo della Doc e lo conserva. Al titolare Angelo il riconoscimento dell'Ordine "Al Merito della Repubblica Italiana" in occasione della festa del 2 giugno