

## EcoWeekend Sapori & piaceri

BERGAMO

Bù-Cheese-Bar apre in centro

Non si fermano le iniziative che vedono protagonista principale Francesco Maroni della Latteria di Branzi, in questi giorni impegnato ad Astino con il suo progetto Forme, kermesse culturale-gastronomica per lanciare alto il messaggio di Bergamo capitale europea dei formaggi. Dopo l'apertura dell'insegna di Zogno, la Baita dei Saperi e dei Saperi Brembani, locale del

buon formaggio nelle sue varie declinazioni a tavola, eccolo ormai prossimo a replicare il modello (con alcune varianti) nel cuore di Bergamo, nella zona pedonale di via Monte San Michele nei pressi di Piazza Dante. Dietro a tre vetrine ancora oscurate a giorni (la data non ancora certa ma probabile dell'inaugurazione è giovedì 15 ottobre) aprirà il Bù-Cheese-Bar, nome che racchiude la filosofia di un locale che vede al centro della

proposta non solo i buoni formaggi bergamaschi, con in testa quelli dell'alta Val Brembana raggruppati nell'associazione Principi delle Orobie, ma anche le altre specialità peculiari del territorio, talune ancora tutte da scoprire come i salumi di capra di razza Orobica, che il territorio sa esprimere. Tra le novità del nuovo locale la produzione in presa diretta, in apposita caldaia dimostrativa, di uno o più tipologie di formaggio.



**GLENO.**  
DOVE FINISCE LA VALLE

In vendita su L'Eco Store il film documentario di Francesco Di Martino sulla Val di Scalve a 90 anni dal disastro del Gleno.

In vendita a 10 euro

disponibile su **L'ECO store**

[www.ecodibergamo.it/store](http://www.ecodibergamo.it/store)

**I Ristoranti d'Italia 2016.** Il riconoscimento delle Guide de L'Espresso per una ricetta estiva: gli spaghetti mantecati con aglio e olio e conditi con calamaretti spillo fritti e caviale di piselli. Avanza l'Osteria della Brughiera

# ECCO IL PIATTO DELL'ANNO

## Altro premio per Vittorio



Roberto (Bobo) Cerea con il piatto dell'anno Pommery-Espresso

ELIO GHISALBERTI

Ha preso il via ieri, con la presentazione alla Leopolda di Firenze de «I Ristoranti d'Italia 2016», la stagione delle guide gastronomiche dedicate alla ristorazione del Belpaese (tra qualche giorno toccherà al Gambero Rosso poi, come consuetudine verso la fine di novembre, chiuderà la Michelin). E se il buon giorno si vede dal mattino, quello che si è aperto ieri si annuncia come un anno di soddisfazioni per i professionisti della ristorazione bergamasca. In particolare per l'insegna che da anni è più in vista, non solo per gli indubbi meriti della qualità della cucina ma anche per le innumerevoli iniziative che il gruppo familiare così numeroso e coeso ha messo in cantiere crescendo di attività e considerazione anno dopo anno. Naturalmente avrete capito che ci riferiamo ai fratelli Cerea di

La ricetta

### Gli ingredienti e la preparazione

Ingredienti per 4 persone: 320 gr. di spaghetti; 150 gr. di seppie tagliate a julienne; 200 gr. di cipollotto; 200 gr. di scalogno; 200 gr. di fumetto di pesce; 1 spicchio di aglio; 20 gr. di nero di seppia; 10 gr. di zenzero; 4 gocce di tabasco; 125 gr. centrifuga di piselli; 1,2 gr. di alginato; 0,5 gr. di cloruro; 120 gr. di calamaretti spillo; olio extravergine di oliva; gambi di prezzemolo tritati; piselli freschi; peperoncino. Preparazione. Per la salsa: sbollentare il cipollotto e lo scalogno, sbianchire l'aglio in 3 passaggi consecutivi (2 volte in acqua ed una nel latte). Frullare il tutto, aggiungere la densità col fumetto di pesce, passare allo chinois e lasciare riposare. Per il caviale di piselli: mixare la centrifuga di piselli con l'alginato e

lasciare riposare 24 ore in frigorifero. Mixare il cloruro con 1/2 lt di acqua e creare il caviale di piselli. Per il nero di seppia: unire il nero di seppia, lo zenzero in scaglie, il tabasco e fare ritirare di circa la metà. Per gli spaghetti: cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Rosolare nel frattempo uno spicchio di aglio in poco olio extravergine con gambi di prezzemolo tritati e peperoncino fresco. Quindi unire la salsa e saltare la pasta, aggiungendo pomodori confit e piselli freschi. Mantecare il tutto. Impiattamento: sporcare il piatto con la crema al nero di seppia, polvere di peperoncino, la pasta al centro del piatto, decorare con calamaretti spillo fritti, caviale di pisello e germogli di pisello.

Vittorio, che al ritorno da Lugano dove la «Gault & Millaut» li ha festeggiati per l'inserimento della succursale di St. Moritz tra le migliori tavole in Svizzera, si sono diretti a Firenze per ricevere da Enzo Vizzari, direttore de le Guide de L'Espresso, il premio Pommery «Il Piatto dell'Anno». Lo hanno vinto con una ricetta estiva, gli spaghetti mantecati con aglio e olio (in crema emulsionando il cipollotto dopo aver tolto l'aglio imbiondito) e conditi con calamaretti spillo fritti e caviale di piselli (ottenuto con la tecnica della sferificazione).

Gli altri bergamaschi

Con 18/20 da Vittorio si conferma al vertice tra i ristoranti di Bergamo. Con un balzo in avanti di un punto in due anni lo segue con 17/20 l'Osteria della Brughiera dove il duo Arrigoni-Benigni, rispettivamente Stefano il patron e Paolo il cuoco, «avanza sulla strada del comforto e della buona ristorazione». Sul terzo gradino del podio orobico con 16,5/20 l'Anteprima di Chiuduno del cuoco sperimentatore Daniel Facen. Confermati i punteggi del San Martino di Treviglio (16/20) e di tre insegne a 15,5/20: Lio Pellegrini a Bergamo; Collina ad Almenno San Bartolomeo; l'Antica Osteria dei Cameli ad Ambivere; a 15/20 Lo Ro a Trescore; Saraceno a Cavernago. Le novità sono rappresentate dall'inserimento tra i bistrot (con salvadanaio: locale dove si spendono anche meno di 30 euro per due portate) di DeGusto Birra & Cucina di Bergamo, La Selva a Clusone e due pizzerie nell'apposito inserto dedicato: Capri a Bergamo ed Al Castello di Civate al Piano. Ed a livello nazionale? La novità più eclatante è il punteggio raggiunto da Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, pochi giorni fa protagonista anche di una serata con show cooking e cena in terra bergamasca. La perfezione non è di questo mondo ma secondo Enzo Vizzari che gli ha assegnato per la prima volta nelle 38 edizioni della guida 20/20 il cuoco emiliano l'ha raggiunta. Motivazione: «Bottura è un testimonial eccezionale della cucina italiana, identitaria, riconoscibile e finalmente moderna».

## I menu alla birra vanno in scena nel weekend

Grazie al bergamasco Cesare Assolari, ambasciatore per l'Italia delle birre belghe trappiste ed animatore del Cenacolo Belgian Beer Gourmet, il weekend che inizia domani vedrà la nostra provincia animarsi della presenza dei Cavalieri della Confraternita della birreria dell'Abbazia di Orval. Arriveranno dal Belgio e da molte regioni d'Italia per assistere già domani al concorso di zyrho-gastronomia (ovvero l'utilizzo della birra sia nell'elaborazione delle ricette che nel loro abbinamento a tavola).

L'appuntamento è fissato per il 11 presso l'Istituto alberghiero di San Pellegrino. Al cospetto di una giuria qualificata capitanata dallo chef Chicco Coria, già componente della Nic (Nazionale italiana cuochi) sfileranno sei piatti ideati ed elaborati da altrettanti allievi dell'ultimo anno del corso di cucina. Spazio totale alla fantasia dei ragazzi con una sola condizione: che le ricette contempli-

no l'utilizzo della birra in una fase del procedimento di esecuzione. Al vincitore del I° «Orval Gastronomic Award» un viaggio-visita premio in Belgio presso l'Abbazia di Orval nella prossima primavera. Il giorno successivo, domenica, il secondo capitolo dei Cavalieri già ordinati e quelli da ordinare (circa 25, tra soci aventi diritto e titolari ad honorem) si svolgerà presso l'Hotel Settecento di Prezezzo.

Una grande raduno con tanto di cerimonia di intronizzazione presieduta dai massimi esponenti della Confraternita appositamente giunti in Italia dal Belgio. Il pranzo che segue, realizzato dai cuochi del Settecento sulla base dei principi della zyrho-gastronomia, concluderà un week end che per gli ospiti che arrivano da lontano inizierà già oggi oltre che con un percorso attraverso gli corsi più belli di Città Alta anche con la visita alla fabbrica di pentole Agnelli di Lallio.



Cesare Assolari, al centro, ambasciatore dell'Abbazia di Orval in Italia

**BORGOMARINARO**  
RISTORANTE PIZZERIA



Ponte San Pietro (BG) Via San Clemente, 50  
Tel. 035.462532 • Lunedì chiuso •  
[www.ristoranteborgomarinaro.com](http://www.ristoranteborgomarinaro.com)