

EcoWeekend Sapori & piaceri

MERCATO DELLA TERRA

La Val Brembana in vetrina sul Sentierone

Nel segno della *food policy*, sottoscritta la scorsa settimana dal Comune di Bergamo per promuovere politiche del cibo e del territorio in sintonia con una gestione oculata delle risorse della terra e del lavoro dei piccoli produttori locali, il Mercato della Terra diventa strumento di conoscenza per la cittadinanza e di opportunità per i territori, che hanno l'occasione di presentarsi e farsi ap-

prezzare, in pieno centro di Bergamo, sempre sul Sentierone in piazza Matteotti. Si parte domani, sabato 9 febbraio, dalle 9 alle 14, con la presenza di Altobrembo, l'associazione di promozione turistica dell'alta Val Brembana (ne fanno parte 11 Comuni) che organizza durante l'anno eventi divenuti appuntamenti classici per gli appassionati di cucina di montagna: Erbe del Casaro, la rassegna dedicata a Erbe Spontanee e Formaggi Tipici della Val

Brembana; Fungolandia; la Sagra della Mela della Val Brembana. Prealpi Orobiche, montagna vera, autentica e genuina, che custodisce un prezioso valore naturalistico e culturale da scoprire ed esplorare. Come sempre al Mercato della Terra ci saranno tutti i produttori con frutta e verdura di stagione, pane, miele, tisane, uova, tartufi, formaggi caprini e vaccini, salumi, pollo, vino, marmellate e confetture, vino e dolci.



Anche le mele dell'alta Val Brembana domani al Mercato della Terra, in programma sul Sentierone in piazza Matteotti

Il buon pesce di Mazara sulla tavola di Grumello

L'«orecchia di elefante» solo su prenotazione

IL GUSTAVO IN PROVINCIA

Percorsi di degustazione da 44 a 58 euro (a pranzo 25 per due portate). Alla carta 60-70 euro, vini esclusi

ELIO GHISALBERTI

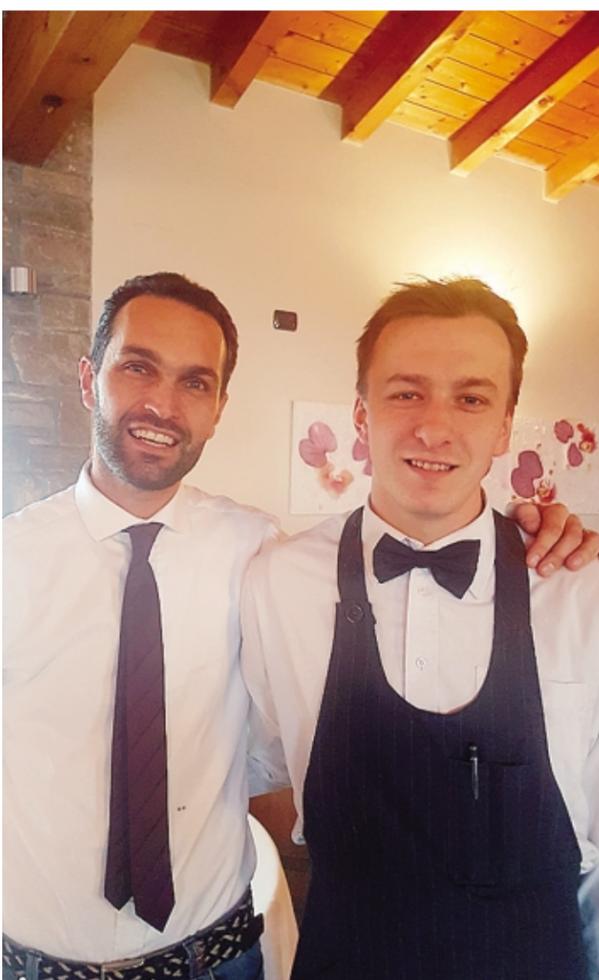
Nella cascina posta tra le vigne sui primi contrafforti della collina di Grumello del Monte, Vito Siragusa ha trovato una decina di anni fa l'ambiente ideale per realizzare il sogno di ristoratore-patron. Le basi erano solide, acquisite alla grande scuola della famiglia Cerea. Ci ha messo del suo, potendo contare sull'innata propensione ad essere un padrone di casa attento, preciso, premuroso. Il modello gastronomico è chiaro, sin dall'inizio. Pesce in grande spolvero, reperito direttamente dal porto di Mazara del Vallo, Trapani, dove sono le origini di Vito. I parenti sul posto si adoperano per gli acquisti e le spedizioni via aerea più volte la settimana. Un sistema efficace, che ga-

■ Nella cascina tra le vigne sulla collina, Vito Siragusa ha trovato una decina di anni fa l'ambiente

■ La materia prima arriva direttamente via aerea, più volte la settimana, dai parenti del patron

rantisce qualità e una precisa identità, mai facile da ottenere attraverso le intermediazioni commerciali. Un valore aggiunto che si percepisce distintamente nella purezza del crudo «d'a mare», declinato nei mini e gran plateau (da 30 a 60 euro) o nelle variazioni servite con abbinamenti studiati. Scampie gamberi super, carpacci e tartare di pesce bianco o rosso, unica concessione agli acquisti foresti le ostriche *finestres de claires*. Difficile trovare di meglio. L'intervento della cucina tende a valorizzare il pesce in elaborazioni originali e contemporanee. A parte il fritto e un paio di ricette che ricordano le esperienze pregresse del patron, nel menu i piatti non sono da annoverare tra i classici. Anche gli abbinamenti più azzardati risultano tuttavia ben interpretati, bisognosi a tratti di un tocco di raffinatezza ma più che validi in quanto a gusto e sostanza. Tra gli antipasti le cappellette scottate servite in fonduta di pesce e amaretti. A seguire gli strozzapreti al sugo di crostacei o, meglio, il risotto con la zucca e i ricci di mare. Tra i secondi il rombo tostato ha precisi riferimenti stagionali, servito in crema di topinambur, cavolo nero e farro croccante. Chiusura in fresca dolcezza con zuppetta di cioccolato bianco, fantasia di frutta e sorbetto ai frutti di bosco. Nella lista vini, in evidenza i bianchi con e senza bollicine. Percorsi di degustazione da 44 a 58 euro (a pranzo 25 per due portate). Alla carta 60-70 euro, vini esclusi. Ottimo rapporto prezzo/qualità. Ristorante Al Vigneto, via Don Belotti 1, Grumello del Monte; tel. 035 831979; chiuso martedì.

IL GIUDIZIO: GG



Vito Siragusa (a sinistra) con il collaboratore di sala Omar Vercellino

Il giudizio del Signor G

G	Gradisce (consigliabile)
GG	Gradisce e Gongola (raccomandabile)
GGG	Gradisce, Gongola e Giubila (memorabile)

Uno dei piatti simbolo del 50° anniversario dalla fondazione, la monumentale costoletta «orecchia di elefante», uscirà dal menu alla carta del ristorante da Vittorio della famiglia Cerea a partire dal prossimo 15 febbraio. Ma non si preoccupino gli estimatori della pantagruelica versione «vittoriana» della cotoletta (senza s come da più comune dizione). Rimarrà a disposizione *on-demand*, ovvero su richiesta previa prenotazione telefonica fino ad esaurimento scorta (il prezzo, su richiesta anche quello, nell'ultimo menu alla carta compariva a 180 euro).

Una decisione, dicono dalla tristellata insegna di Brusapor- to, presa «perché non è più possibile soddisfare l'aumento della domanda delle ordinazioni dirette dal tavolo». Troppo complicato anche per una cucina organizzata e dotata di un numero di cuochi esorbitante (una ventina almeno per servizio) garantire la corretta esecuzione per numeri consistenti e non previsti. «La nostra costoletta

nasce da una materia prima d'eccellenza: innanzitutto, carne di vitello sanato pesante di razza piemontese, da animali contingentati. Acquistiamo dai migliori allevatori la totalità delle pezzature e della dimensione necessaria a realizzare la nostra costoletta, che è doppia rispetto al normale e pesa intorno ai due chili e mezzo. Chi vorrà gustarla dovrà prenotare, ma senza la certezza che ci sia ancora disponibilità», dichiarano i cuochi di casa, Chicco e Bobo Cerea.

«La costoletta manterrà la versione originale, impanata con pane e grissini per rendere particolarmente croccante lo scrigno esterno e mantenerne tenero e morbidosissimo l'interno e servita con patate al forno e pomodorini di Pachino appena scottati. La ricetta è quella che ha messo a punto papà Vittorio: è un ricordo-omaggio alla sua grande passione per la carne e per la qualità dei tagli, maturata durante la sua prima esperienza da garzone di bottega, proprio in una macelleria».



Bobo Cerea taglia la mastodontica orecchia d'elefante di Vittorio

La cucina lenta Visconti e Gigianca la dimostrano

«SLOW COOKING»

Cena all'agriturismo Polisena a Pontida. Ora al via gli appuntamenti coi corsi di cucina nei locali

■ Si è chiuso durante la settimana scorsa, con la cena

finale organizzata presso l'agriturismo Polisena a Pontida, il tour 2018 di «Slow Cooking», l'associazione tra ristoratori che raduna undici insegne della Lombardia.

La cucina dev'essere lenta, perché meditata, realizzata senza fretta, legata ai valori della tradizione ma non ingessata su



I ristoratori di «Slow Cooking» all'agriturismo Polisena a Pontida

di essi. Sono questi, in rapida sintesi, i principi di base del movimento.

Oltre al Polisena della famiglia Locatelli, legato a filo doppio alla cantina Tosca, Bergamo conta nel sodalizio altri due locali: la Trattoria Visconti ad Ambivere e Al Gigianca in città.

La cena li ha visti impegnati insieme a quasi tutti i colleghi nella preparazione di un menu ricchissimo, composto da ben otto portate, servite in abbinamento ai vini biologici di casa.

Alessia Mazzola, cuoca del Gigianca, ha presentato il «filetto di agone, crema di cavolo nero, zucca affumicata, aglio nero».

Roberto Caccia della Trattoria Visconti il «semifreddo alla

Grappa di Valcalepio Tosca con miele di castagno».

La serata è stata l'occasione per presentare anche le iniziative che sono già state messe in programma da qui all'inizio della prossima estate. In particolare, gli appuntamenti con i corsi di cucina, programmati nei singoli locali.

Al Gigianca lunedì 18 febbraio (inizio ore 10) si tratterà il tema «storia e preparazione dei capù e dei nosecc»; sabato 6 aprile (ore 10) alla Trattoria Visconti ecco «la giardiniera di verdure»; sabato 18 maggio (ore 12) al Polisena «l'abbinamento nel vino per concordanza e contrasto». Tutte le ulteriori informazioni su «Slow Cooking» si possono trovare sul sito slowcooking.org.