

SAPORI & PIACERI

Da Giordano con i sapori d'autunno



Mauro e Chicca Freschi del Giordano di Cavernago

Weekend con il menu degustazione «Sapori d'Autunno» al ristorante dell'Hotel Giordano di Cavernago (via Leopardi 1, tel. 035.840266). I fratelli Freschi, Chicca in cucina e Mauro in sala ed ai vini, propongono le loro specialità toscane; salumi selezionati da artigiani di fiducia, tagliatelle di pasta fresca con porcini; grigliata di carni toscane con pioppini; mantecato della casa. Con vini abbinati scelti da una cantina super 45 euro tutto compreso. ■

Al Mariet menu con funghi protagonisti



L'interno del Mariet di Romano di Lombardia

In occasione dell'annuale rassegna micologica in paese, menu dedicato ai funghi al Mariet di Romano di Lombardia. Da questa sera e fino al pranzo di domenica, porcini e finferli saranno protagonisti del menu degustazione di quattro portate (tra l'altro risotto allo Strachitunt, timo e finferli e vitello piemontese «Caz-zamali» al vapore con porcini e crema di patate). Menu a 25 euro con vino, acqua e caffè. Info e prenotazioni allo 0363.912896 oppure giassi@hotelmariet.it. ■

RISTORANTE • PIZZERIA

WiFi wireless gratuita
sky maxi - schermo
ampio parcheggio

mi gioco la pizza

AMPIO PARCO GIOCHI GRATUITO
24060 Chioduno (Bg) Via Trieste 38 - Tel. 035.0279305
migiocolapizza@gmail.com - www.migiocolapizza.com

Cibo di strada Da tutta Italia per mostrare l'arte

Un successo la kermesse ospitata da Vittorio dedicata allo «Street food»: 28 postazioni, ciascuna presidiata da un'insegna d'eccellenza

ELIO GHISALBERTI

Non hanno desistito di fronte ai capricci dell'estate. Sospesa nella prima data prevista del 7 luglio scorso a causa di un'alta probabilità di pioggia (il temporale arrivò puntuale...), i fratelli Cerea sono riusciti a mandare in onda martedì scorso una serata all'insegna degli «Artisti dello Street Food», la più grande kermesse mai organizzata per iniziativa di un ristorante dedicata alla rappresentazione della tradizione italiana del «cibo di strada».

Tutti numeri uno

Ai bordi della piscina e negli spazi contigui che sconfinano nel grande parco della Cantalupa, sede come è noto del Relais & Chateaux da Vittorio, sono state allestite ben 28 postazioni, ciascuna presidiata da un'insegna d'eccellenza. Tutti numeri uno appositamente arrivati da ogni angolo d'Italia per confezionare la loro specialità gastronomica da degustare «al volo», cucinate e servite in presa diretta per uno show cooking di

grande effetto che ha richiamato a Brusaporto circa 500 ospiti disposti a spendere 100 euro a testa per un tour enogastronomico infinito e reso ancora più accattivante dal valore aggiunto della meravigliosa location per l'occasione illuminata dalla Sg Lighting di Grassobbio, della prestigiosa selezione enologica che ha accompagnato la kermesse (gli Champagnes di Pommery; il Trento Doc di Ferrari; i cocktail firmati Campari-Allegri; le birre di McMaier's), della musica e degli intrattenimenti ar-

tistici della Bottega della Musica - Street Band. È soddisfatto del buon successo di questa prima edizione Chicco Cerea, principale protagonista della complessa organizzazione. «Radunare un numero così importante dei più quotati interpreti dello street food italiano non è certo stato facile ed ha comportato uno sforzo economico non indifferente. Ma il nostro obiettivo non era di trovare un tornaconto immediato ma di creare un evento di richiamo che possa diventare un appuntamento fisso, magari da riprodurre ancora più in grande coinvolgendo più soggetti ed il territorio. E, perché no, anche le istituzioni così da renderlo più popolare».

Il percorso libero

Bella serata ma all'imbrunire la temperatura ha iniziato inevitabilmente a scendere... «Certo a luglio sarebbe stato diverso ma sospesa la data prevista per cause di forza maggiore non è stato possibile, proprio per la complessità dell'organizzazione, trovarne una



Chicco Cerea, a sinistra, con Mario Avallone delle Stanze del Gusto di Napoli, tra gli Artisti dello Street Food

più ravvicinata». Ma a riscaldare l'atmosfera hanno provveduto le tante specialità che tutti i partecipanti hanno avuto a disposizione senza nessuna limitazione e potendo decidere liberamente il percorso gastronomico ideale, prassi insita nella filosofia del cibo di strada. Non solo diverse cose buone da mangiare: ad ogni postazione uno spaccato della cultura del territorio d'origine e persone che sanno raccontarlo attraverso il cibo più popolare. Tra padelloni fumanti e sfrigolii da frittura, moltissimi gli assaggi di grande livello qualitativo. Partendo dall'estremo sud buonissima la stigliola (personalmente l'abbiamo eletta come miglior assaggio della serata) nella rivisitazione de «I Pupi di Bagheria», Palermo. Tonno e seppia si sposano perfettamente alla tradizionale presenza delle interiora di agnello. La temperatura è stata ideale per godere del brodo di cottura del polpo verace rinforzato dall'olio al peperoncino preparato da Mario Avallone della Stanza del Gusto di Napoli. Dalla

Campania anche le pizze, la classica dei fratelli Salvo di San Giorgio a Cremano servite nel «libretto» di carta, ed in «battilocchio» la pizza frita partenopea dell'Antica Friggitoria Masardona. Dalla Puglia le donne del Club delle Orecchiette hanno confezionato in presa diretta le orecchiette e gli altri formati di pasta tipici cotti al momento e conditi con i broccoli e dei fantastici pomodorini appassiti.

Anche gli arrostiti

Risalendo lo stivale gustosi ed ideali da granocchiare ecco gli arrostiti come da tradizione di carne di pecora dell'azienda agricola Petronio di Castel del Monte, l'Aquila. In abbinamento le Migliori (maiuscolo perché è il nome della famiglia che le produce da più generazioni) olive ascolane disponibili sul mercato.

Ancora un salto sulla sponda adriatica ed una prima firma della ristorazione italiana, Mauro Uliassi dell'omonimo ristorante due stelle Michelin di Senigallia,

ha proposto il classico panino con la porchetta. Nulla da invidiare al panino «stellato» quello farcito con il lampredotto (l'abomaso dei bovini sbollentato) dell'Osteria Tripperia «Il Magazzino» di Firenze. Dal Piemonte «Farinel on the road» con le miasse, ovvero il pane di una volta, quello di montagna realizzato con farina di mais mischiata ad acqua e ed arroventata sui ferri al fuoco di legna. Dalla Valpolicella il «Vinappeso», un originale salume ottenuto affinando nel vino pregiato del territorio il taglio migliore (il culatello) della coscia del maiale.

Ma il papà e strinù, il nostro cibo di strada? Non poteva mancare ed è stato firmato, come i sublimes bigné farciti al momento, dall'insegna dei padroni di casa che sta per volare a Londra dove per tutto il mese di ottobre sarà protagonista della cucina italiana nei magazzini Harrod's. Dal cibo di strada al tempio del lusso. In questo saper essere trasversale la famiglia Cerea è davvero unica nel panorama della ristorazione italiana. ■

Miglior vino? Valpolicella Monte Lodoletta 2008

È il Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2008 di Dal Forno il miglior vino italiano per l'edizione 2014 della classifica Biwa, Best Italian Wine Awards, presentata lunedì scorso a Milano davanti ad un folto pubblico di giornalisti e produttori. A seguire si piazzano sul podio il toscano Oreno 2011 Tenuta Sette Ponti e il Costa D'Amalfi Furore Fiorduva 2012 di Marisa Cuomo. Giunta alla 4ª edizione, la classifica dei migliori 50 vini italiani dell'anno è stata ideata da Luca Gardini, vincitore nel 2010 del titolo di miglior Sommelier del mondo, ed Andrea Grignaffini, giornalista di Parma, direttore creativo del bimestrale Spirito di Vino e do-



Brindisi finale alla presentazione dei 50 migliori vini italiani dell'anno

cento di Metodologia di degustazione critica all'Università di Parma. Il concorso si sviluppa in due fasi: la selezione delle 250 etichette più rappresentative dell'enologia da parte di un comitato tecnico composto da giornalisti, critici ed

esperti internazionali; segue la degustazione alla cieca - cioè occultando l'ordine di servizio ai partecipanti - appannaggio di una giuria ristretta composta oltre che dagli ideatori da una mezza dozzina di superesperti convocati per l'occa-

sione anche dall'estero. La giuria ha piazzato sul podio in seconda posizione il toscano Oreno 2011 della Tenuta Sette Ponti (un taglio bordolese, niente sangiovese...) ed sul terzo gradino il Furore Fiorduva 2012 di Marisa Cuomo (bianco della costiera amalfitana da uve autoctone). Per la cronaca il miglior vino lombardo è Lo Sforzato 5 Stelle 2010 della Nino Negri di Valtellina (27°); seguono in 36ª posizione il Franciacorta Riserva Annamaria Clementi 2005 di Cà del Bosco (miglior sparkling wine italiano); al 42° posto ancora Valtellina con il Grumello Buon Consiglio 2005 di Ar.Pe.Pe. ■

Ristorante Balicco
dal 1845
CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA CREATIVA

Una delle più antiche insegne della città, nel cuore dello storico Borgo Palazzo, è tornata da un anno in mani bergamasche. Sono quelle di Luigi e Daniela già ben conosciuti dagli appassionati gourmet per l'esperienza ventennale al Museo di Castione della Presolana

Bergamo - Via Borgo Palazzo, 18 - T. 035.238593
www.ristorantebalicco.it - chiuso martedì e mercoledì - Cortile interno