

SAPORI & PIACERI

Costa Imagna Degustazioni in piazza



L'appuntamento con la 2ª edizione di «Costa...degustando» è per la serata di martedì prossimo. Nella piazza del Comune di Costa Imagna, si potranno degustare i piatti di 4 ristoranti (i padroni di casa del Costa; Posta e Taverna Ottocento di Sant'Omobono; Collina di Almenno) in abbinamento ai vini di altrettante cantine (Bonaldi di Sorisole; Tosca di Pontida; Pecis di San Paolo d'Argon; Biava di Scanzososciate) ed a prodotti gastronomici selezionati. Ingresso 22 euro. ■

La Taverna Ottocento tra i protagonisti di «Costa degustando»

One Restaurant Menu speciale con Coria



Festa d'estate prima della pausa per le ferie (riapertura il 25 agosto) all'One Restaurant di Dalmine (via Frà Galgario 1; tel. 035.370914). Lo chef-patron Chicco Coria propone per domani sera un menu che si apre con un buffet di piatti caldi e freddi, seguito dai paccheri ai frutti di mare (o in alternativa «cacio e pepe») e dal ricco spiedo con spalla, asado, vitello, costine. Chiusura dolce con tarte tatin. Prezzo tutto compreso e «ad libitum» ma bevande escluse: 25 euro. ■

Lo chef Chicco Coria al lavoro

Locanda del Boscaiolo

- PRIMI PIATTI FATTI IN CASA • CUCINA TIPICA
- PESCE DI MARE E DI LAGO (LUCCIO) • SELVAGGINA
- RISTORANTE E ALBERGO SUL LAGO

www.locandadelboscaiolo.it
Monasterolo del Castello (Bg) - Via Monte Grappa, 41
tel./fax: 035/814513 - info@locandadelboscaiolo.it

Tenuta Maria l'agriturismo come deve essere

Crescita record di attività: 150 nella Bergamasca Ma troppo spesso prevale la sola ristorazione A Cenate Sopra da 20 anni un'esperienza familiare

ELIO GHISALBERTI

Centocinquanta? Ebbene sì, il numero degli agriturismo in provincia di Bergamo - i dati sono stati pubblicati su L'Eco pochi giorni fa - ha raggiunto questa cifra record. E piuttosto incredibile, aggiungiamo noi, se si pensa alla scarsa tradizione che il nostro territorio ha in fatto di ospitalità agrituristica. A differenza infatti di altre zone d'Italia dove il movimento ha radici più profonde come in Trentino Alto Adige, in Toscana ed Umbria, in Puglia, dalle nostre parti come del resto in tutta la Lombardia la crescita è avvenuta in maniera esponenziale negli ultimi vent'anni.

Con quali risultati? Parecchia confusione, che c'è da dire le associazioni di categoria e gli organi che hanno la responsabilità del rilascio e del controllo delle autorizzazioni. Prima dei regolamenti, che pare vengano applicati con una certa approssimazione, nelle attività che praticano l'accoglienza a tavola (e sono la maggioranza) ad essere frainteso è il rispetto e l'in-

terpretazione della filosofia della ristorazione agrituristica che, di base, prevede che l'ospite condivida sulla tavola il desinare della famiglia contadina la quale in tal modo integra il reddito dell'attività agricola vera e propria. E invece è facile constatare che così avviene raramente, anzi assai più spesso è proprio l'attività di ristorazione a prevalere (un buon numero di agriturismo sono sorti espressa-

mente per dedicarsi ad essa). Inevitabilmente ciò ha comportato una sovrapposizione indistinta tra la ristorazione agrituristica e quella classica o convenzionale che dir si voglia.

Considerato il numero sopracitato, non crediamo di rivelare nulla che non sia sotto gli occhi di tutti, affermando che almeno la metà degli agriturismo presenti sul territorio bergamasco ha smarrito (se mai l'ha avuta) la propria identità. Se poi si prende in considerazione la qualità della cucina proposta, il numero si ridimensiona ancora, e non di poco. Secondo le nostre esperienze gli indirizzi davvero raccomandabili, quelli che sanno coniugare rispetto dei principi e qualità delle prestazioni sono una decina, ad essere magnanimi qualcuno in più (non ce ne vogliono gli operatori del settore, la ristorazione classica non gode di percentuali migliori). Tra questi va annoverato a pieno diritto la Tenuta Maria a Cenate Sopra, uno dei primi aperti nella bergamasca (giusto quest'anno fe-

Dagli allevamenti ai vini, la produzione è tutta in casa. E a tavola si sente



Luigi Paleari con la moglie Maria Teresa e la figlia Mariangela

steggia i 20 anni di attività). Il sito, già di proprietà della famiglia Testa dal 1977, ha aperto i battenti agli avventori nel '94 quando Maria Teresa Testa ed il marito lasciarono le rispettive precedenti occupazioni, lei pittrice e decoratrice, lui insegnante all'Esperia, per dare vita ad una piccola azienda agricola con annesso servizio di ristorazione. Il vino era già di casa, gli alberi da frutto anche, l'allevamento delle capre ed il piccolo caseificio stavano dando i primi risultati. Con pazienza e tenacia, contando sulle proprie forze, hanno completato l'attività agricola con l'allevamento dei maiali, degli asini e degli animali da cortile ma tutto in quantità limitate, il giusto per riuscire a produrre direttamente ciò che arriva in tavola. L'entrata in scena delle figlie Mariangela e Livia che si sono divise i compiti affiancando i genitori, ha completato il quadro di una ge-

stione familiare a tutto tondo, senza alcuna intermediazione. E poi in cucina ci pensa lei, Maria Teresa, a mettere in tavola piatti che denotano una notevole dose di sensibilità. Hanno delicate e pure come quella di una mamma affettuosa e premurosa. Si mangia quel che ha fatto con pochissime alternative (giusto così, in un agriturismo). Antipasti di salumi prodotti da Mariangela con tanto di patentino di norcina: salame, pancetta, coppa. Quindi torta salata di caprino o patè di fegato di capretto. La pasta fresca tirata ogni santo giorno d'apertura viene condita o ripiena con prodotti di stagione: oltre ai classici casoncelli in questi giorni i ravioli sono ripieni con una farcia di caprino, erbespontanee e mirtilli rossi. Tra i secondi imperdibile il capretto cucinato al forno, oppure alla cacciatora, od ancora in cosciotto alla scorza di limone e salvia. Oppure la buon-

sima punta ripiena e più in là con la stagione lo stracotto d'asino. Gli eccellenti formaggi di capra, freschi stagionati, a crosta fiorita o erborinati, vengono accompagnati da originali confetture fatte in casa con la frutta e le verdure provenienti dall'orto di casa o dai boschi d'intorno. Qualche esempio: visciole e lavanda; pere e rosmarino; pomodori e vaniglia; sedano ed anice; melanzane e noci. Si gioca naturalmente in casa anche per il vino prodotto da Luigi con le uve di cabernet sauvignon, merlot e marzemino. Si sceglie la tipologia (rosso o rosato) da abbinare con un sovrapprezzo molto contenuto ai 25 euro del costo del menu completo. Tenuta Maria è in via Sant'Ambrogio 18 Cenate Sopra; tel. 035.956762 (dopo ferragosto rimarrà chiuso per una settimana ma non per ferie: è la stagione delle frutta e a famiglia riunisce le forze per preparare le confetture). ■

Il Premio Madesimo a Chicco Cerea: qualità e idee

Cosa fa un re Midà della ristorazione? Quel che tocca non diventa oro ma si trasforma in un'emozione gastronomica, in qualcosa di molto buono, «oro» per le papille gustative. Il re Midà dei cuochi in questione è Chicco Cerea, che con i fratelli conduce il tristellato da Vittorio alla Cantalupa di Brusaporto. La descrizione in pompa magna è contenuta tra le motivazioni che hanno portato nei giorni scorsi all'assegnazione del Premio Madesimo, riconoscimento che l'amministrazione del paese dell'alta Valchiavenna elargisce a personaggi che si distinguono nei vari ambiti della cultura e delle professioni. Per ritirare il premio e par-

tecipare ad un incontro-dibattito sul tema «Expo 2015, le eccellenze della montagna cercano un posto a tavola. Essere e apparire. La sostanza e la comunicazione». Dopo il paragone con il mitico personaggio dal «tocco d'oro» Chicco Cerea ha conquistato il pubblico convenuto nella sala convegni del Comune di Madesimo con un menu accattivante fatto di racconti di vita vissuta in cucina - la sua ma anche quella della sua numerosa famiglia - e di riflessioni sull'attualità, dall'enogastronomia al turismo. Ribadendo il concetto che è alla base di tutte le attività che hanno aperto, dall'insegna più



Il premio a Chicco Cerea (sinistra)

blasonata di Vittorio, uno degli 8 locali che in Italia possono fregiarsi delle tre stelle Michelin, fino al bistrot Vicook recentemente aperto presso l'aeroporto: la qualità sopra ogni cosa. Perché «quando la crisi si fa sentire - dice - è il momento di sfornare buone idee. Abbiamo diversificato il business puntando sulla ristorazione nelle sue varie sfaccettature perché, e lo abbiamo dimostrato, anche a prezzi accessibili è possibile regalare emozioni alla clientela». Stefano Masanti, titolare del Cantinone di Madesimo (1 stella Michelin) ha regalato a Chicco Cerea di un «lavecc» in pietra ollare. ■

LOIPOLL s.r.l.

ACCURATO SERVIZIO PER LA RISTORAZIONE

Solo carne scelta e importata direttamente dai migliori pascoli italiani ed europei, sezionata, confezionata in giornata e venduta all'ingrosso per soddisfare ogni tipo di clientela.



Distribuzione di pollame, selvaggina, carni, salumi e surgelati per la grande e piccola ristorazione.

**BERGAMO - Via Moroni, 232 - tel. 035.255062 - fax 035.260890
loipoll@libero.it**