

SAPORI & PIACERI

Menu di...vino
al Castello
degli Angeli



Novità al Castello degli Angeli di Carobbio. Dopo la partecipazione al Merano Wine Festival, il magnifico maniero con cantina e ristorante propone Menu di...vino, aperitivi, pranzi e cene a prezzi fissi comprensivi degli abbinamenti coi migliori vini del castello. Gli stessi possono anche essere acquistati nel nuovo punto vendita dell'azienda Barbariccia Wine Point aperto da mercoledì a domenica dalle 9 alle 22. Info: tel. 035.951056 o info@castellodegliangeli.com. ■

Il Castello degli Angeli di Carobbio

Al Pampero
con la cantina
Rainoldi



Serata all'insegna della Valtellina che parla anche un po' bergamasco martedì scorso al ristorante Pampero di Ranzanico. I fratelli Ferrari, padroni di casa, hanno ospitato infatti la cantina Rainoldi di Chiuro, condotta da alcuni anni da Aldo, cresciuto in quel di Bergamo. Sciatt, bresaole di vari tagli presentate dal giovane salumiere Simone Ferrari, cervo e formaggi nel menu con i vini Rainoldi: dallo spumante millesimato 2007 Pas Dosé allo Sfurat Docg 2009. ■

Aldo Rainoldi tra i fratelli Ferrari del Pampero di Ranzanico

Le Ghiaie
Ristorante Pizzeria
SEGUITECI SU FACEBOOK E SCOPRIRETE IL NOSTRO MENÙ
Prosegue l'offerta!
OGNI LUNEDÌ E GIOVEDÌ SERA, PIZZA CON BIBITA
A VOSTRA SCELTA A SOLI € 10,00 a persona
Siamo alle Ghiaie di Bonate Sopra,
si organizzano anche pranzi per gite di pellegrinaggio
Via Principe Umberto 6 - Bonate Sopra (BG) Loc. Ghiaie - tel. 035 991521
Chiuso martedì sera e mercoledì - www.ristoranteghiaiedibonate.it

Pina, il maestro
pasticciere
in vetta al mondo

Freschezza, materie prime di qualità e tecnica i capisaldi della produzione, dal 1920 a Trescore Condotta da Gianni, ora aprirà anche a Bergamo

ELIO GHISALBERTI

Da un Gianni all'altro, da colui che ha dato il via nel 1920 ad un'epopea di maestri pasticciere, al nipote che dall'aprile del 2012 ha rilevato in toto l'azienda fino ad allora condivisa con altri componenti familiari. Adesso dunque è solo lui al comando della produzione anche se Gianni Pina parla ancora al plurale pensando a chi l'ha preceduto alla guida di una delle pasticcerie storicamente più blasonate della provincia.

Dal nonno che avviò l'attività e già dopo quattro anni si portò a casa la medaglia d'oro al gran premio di pasticceria di Roma con la ricetta del biscotto Igea (una sorta di fetta biscottata abbastanza morbida, che si sfarina in bocca, non troppo dolce e proprio per questo ancora molto attuale). Quindi per conto di papà Mario, conosciuto anche per la produzione del Moscato di Scanzo alla Berlandesa, e dello zio Giovanni (c'è sempre stato un Giovanni tra i maschi della famiglia Pina) che hanno condotto con lo steso piglio la

pasticceria dal dopoguerra fino a quando è entrato in scena il Gianni protagonista della storia attuale. La scuola è stata naturalmente quella di casa, ma rinforzata da numerose esperienze maturate in giro per il mondo, dalla Francia al Belgio, dalla Svizzera alla Spagna, fino negli Stati Uniti, nel laboratorio di pasticceria del mitico Le Cirque di Sirio Maccioni. E poi, più vicine a noi ma non meno significative, le tante giornate trascorse per corsi di aggiornamento e la vicinanza di Iginio Massari, valen-

È tra i Relais Dessert, che raggruppa i 100 artigiani più quotati al mondo

te pasticciere in Brescia e suo predecessore alla presidenza dell'Accademia dei maestri pasticciere italiani. Nel mezzo ci sono stati concorsi, riconoscimenti e premi, come la medaglia d'oro meritata a Stoccarda nel '94 unitamente al titolo di Master Konaitoren (ovvero Maestro pasticciere). Infine il riconoscimento in assoluto più importante con l'inserimento tra i Relais Dessert, l'organizzazione che raggruppa i 100 - numero chiuso, con 4 soli posti disponibili per gli italiani - più quotati artigiani pasticciere al mondo. Freschezza e materie prime di qualità assoluta sono stati naturalmente i capisaldi della produzione. Ma da soli non bastano a spiegare il successo che lo ha portato del gotha internazionale della pasticceria. C'è per forza dell'altro. «Il continuo aggiornamento tecnico è un passo fondamentale, così la padronanza della materia e la voglia di confrontarsi per inventare sempre qualcosa di nuovo». Mala pasticceria, con i suoi dosaggi perfetti, i passaggi codificati, la tecni-



Gianni Pina, dal 2012 titolare unico dell'azienda di Trescore

ca da cui non si sgarrà, non imbrigliarlo spirito creativo? «No, lo incanala semmai, obbligandolo a trovare degli equilibri. È quello che ho sempre cercato di fare per trovare il giusto mix tra moderno e classico. Tanto per dire, anche le ricette più classiche, quelle che facciamo da una vita, sono comunque cambiate in qualche particolare: attraverso la conoscenza tecnica, cerco di migliorare il gusto, non certo di cambiarlo». L'ultima preparazione messa a punto con questo spirito? «Il dolce Sorpresa che è stato scelto dai Relais Dessert per rappresentare giugno sul calendario 2015: un cestino di pasta frolla multi cereali riempito a strati con pan di Spagna al cacao, confettura di vi-

sciole, pere semicandite, scorza d'arancia e crema di riso. L'ho presentato all'ultimo incontro ai maestri francesi che l'hanno giudicato superb, una grande soddisfazione». Che tutti i bergamaschi potranno assaggiare insieme agli altri dolci raggiungendo il centro di Trescore Balneario (in via Locatelli 14; tel. 035.940344) dove Gianni Pina ha concentrato anche la produzione della pasticceria che firma sotto il nome di Dolci Eccellenze. Le brioches raggiungono ogni mattina una trentina di bar di Bergamo e del circondario; i dolci monoporzione (anche semifreddi) alcuni ristoranti di fama che lo hanno scelto per inserirlo nella lista dei dessert.

Ma in attesa che anche altri contatti si concretizzino, Gianni

Pina annuncia l'apertura di un punto vendita della sua pasticceria in Bergamo in compartecipazione con Giannmaria Scagnelli, socio anche in Dolci Eccellenze. La location è centralissima, in via Guglielmo d'Alzano, praticamente all'incrocio con viale Papa Giovanni XXIII, l'inaugurazione è prevista per la fine di gennaio. Ci si troverà di tutto, dai classici alle novità perché ad una clientela sempre più attenta ed esigente bisogna sapere dare risposte adeguate. «È un punto cruciale, la nostra mission è proprio questa, abbiamo sempre creduto nell'aggiornamento e nell'evoluzione». Anche se da un paio d'anni è un «uomo solo al comando», proprio Gianni Pina non riesce a parlare in prima persona Gianni Pina... ■

A Norimberga va in scena l'alleanza Movex-Cerea

Alleanza tra famiglie dell'eccellenza bergamasca quella stipulata tra i Marsetti di Telgate, titolari della Movex spa, azienda leader nella componentistica degli impianti di imbottigliamento, ed i Cerea del famoso ristorante e relais & chateaux da Vittorio alla Cantalupa di Brusaporto.

In questi giorni sono protagonisti in sinergia alla «Brau Beviavle» una delle fiere più importanti del settore della birra e dei macchinari di imbottigliamento delle bevande in svolgimento a Norimberga. «Abbiamo chiesto ai fratelli Cerea di essere protagonisti nel nostro stand con le loro specialità - dice Marco



Bobo Cerea tra i titolari della Movex allo stand di Norimberga

Marsetti - perché crediamo fortemente nell'espressine italiana del gusto. Sappiamo che i nostri clienti l'apprezzano molto e cosa di meglio che affidarsi ad un firma così importante che è anche patrimonio di noi bergama-

schi?». «E noi abbiamo accettato volentieri l'invito ad essere partner gastronomico - dice Roberto (Bobo) Cerea - perché siamo convinti che accompagnare le firme importanti dell'industria bergamasca in giro per il mondo

sia un modo molto concreto per valorizzare insieme alla nostra immagine anche il territorio e le sue eccellenze. Che sono tante, molto variegate e talvolta poco conosciute ed ancor meno valorizzate». Lo staff di Vittorio ha dato vita a performance gastronomiche da mattina a sera, dalla colazione all'aperitivo, che hanno entusiasmato gli ospiti della Movex provenienti da ogni angolo del mondo, perfino dall'Australia dove l'azienda di Telgate ha recentemente vinto la commessa per un nuovo impianto di imbottigliamento della Coca Cola. ■

A'MARE
amore per il mare
www.ristoranteamare.it • amaresas@libero.it
Via Palma il Vecchio, 2
Bergamo (BG)
t. 035.5294197
chiuso sabato
e domenica a pranzo