BERGAMOSETTE
Settimanale
Data 04-02-2015
Pagina 7
Foglio 1

Appuntamenti per buongustai: dalle paste ripiene al mais bergamasco. Passando da olio e formaggio

Dal 2 al 7 febbraio

Dal 2 al 7 febbraio viaggio nel gusto al **Vicook Bistrot**, il ristorante all'interno dell'**aeroporto di Orio al Serio** (ma aperto anche per chi non vola), inaugurato nel novembre 2013 dalla famiglia Cerea (Da Vittorio) in società con Corrado Leoni, imprenditore nel settore catering. Maitre di sala e sommelier Luca della Maddalena.

Sarà una settimana gourmet dedicata alle paste ripiene, tra tradizione e rivisitazione innovativa. Sei creazioni speciali - pensate dallo chef tristellato Chicco Cerea - che sarà possibile gustare ogni giorno, a 12 euro, sia pranzo che a cena. Un piatto unico, praticamente, ogni giorno diverso: lunedì 2 febbraio, raviolone di ricotta e spinaci con tuorlo d'uovo e tartufo nero; martedì 3, casoncelli alla Bergamasca con pancetta e salvia; mercoledì 4, mezzelune di zucca con croccante di maiale; giovedì 5, cannelloni di astice con vellutata di pomodoro; venerdì 6, raviolo aperto con verdure e agnello al curry; sabato 7, ravioli del plin al Taleggio e crema al mais.

Per i clienti esterni che non volano sono a disposizione tre ore di parcheggio gratuito. Prenotazioni 035.330109. In quei giorni non sarà esclusa, comunque, la possibilità di ordinare alla carta.

Giovedì 5 febbraio

Alla **Trattoria del Tone di Curno**, Slow Food Bergamo organizza alle 20 una serata a tema per conoscere e valorizzare il mais bergamasco. Saranno a confronto, in degustazione "alla cieca", tre polente realizzate con tre diverse farine: Mais Spinato di Gandino, Bramata Oro del Mulino Innocenti e Mais dell'Isola. Ogni partecipante, su apposita scheda, dovrà dare il suo giudizio e contribuire al risultato finale. A seguire, cena proposta dallo chef Fiorenzo Innocenti. I vini in accompagnamento sono proposti dal Consorzio Valcalepio. Saranno ospiti dell'evento Michele Salvoldelli, produttore di Mais Spinato di Gandino e protagonista del film "Gente di mais" (Orobie Film Festival) e Emanuele Medolago Albani (presidente Consorzio Tutela Valcalepio). Costo: 36 euro per i soci, 40 euro per gli aspiranti soci.

Per iscriversi: scrivere un email a prenotazioni@slowfoodbergamo.it indicando nome e cognome dei partecipanti, cellulare e se si è soci Slow Food.

Martedì 10 febbraio

Si terranno alla **Casa di Alti Formaggi, a Treviglio**, via Roggia Vignola, 9, tre appuntamenti organizzati in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori per promuovere l'utilizzo dei formaggi Dop in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco).

Nel primo appuntamento, fissato per il 10 febbraio ore 18, i formaggi Dop verranno interpretati, in chiave "cucina mediterranea", dallo chef Giuseppe Ricchebuono del ristorante Vescovado di Noli (Sv). Prodotto ospite della serata, la mela Pink Lady, che verrà degustata in una delle tre ricette proposte dallo chef. A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv.

Nel secondo appuntamento, fissato per il 10 marzo sempre alle 18, gli stessi tre formaggi DOP saranno presentati dal punto di vista della "cucina anglosassone", mentre nell'ultimo appuntamento, fissato per il 14 aprile, l'abbinamento sarà visto all'interno della "cucina fusion", per dimostrare quanto i nostri prodotti, fiore all'occhiello del Made in Italy, possano diventare preziosi ingredienti anche in preparazioni alimentari non abituali. L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria sul sito www.altiformaggi.com

Giovedì 12 febbraio

Ore 20,30, alla **Trattoria Falconi di Ponteranica**, riunione conviviale dei soci della sezione di Bergamo della Accademia Italiana della Cucina, presidente l'avvocato Lucio Piombi. Relatore sarà il noto giornalista Alfredo Pelle, direttore del Centro studi Regione Toscana, che svilupperà il tema "I problemi dell'olio d'oliva". Ricco e gustoso, come sempre, il menù preparato per la circostanza dallo chef Giorgio Falconi e dal maitre sommelier Marco Falconi.

Corrado Leoni e Chicco Cerea

Marina e Fiorenzo Innocenti

Giorgio e Marco Falconi

Codice abbonamento: 119817

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.