

Mangiar bere. I riconoscimenti a Bergamo e in Lombardia a quelle insegne ed a quei professionisti che nel corso dell'anno sono riusciti a fornire le prestazioni più avvincenti. Tra conferme e novità

LA QUALITÀ IN RIPRESA

Ecco i nostri Oscar 2015

GLI OSCAR 2015 del mangiar bere a BERGAMO ed in LOMBARDIA

Giriamo molto e proviamo molto ma certo non abbiamo la pretesa di poter essere esaustivi. Gli oscar che assegniamo sono dunque frutto di quel che abbiamo provato nel corso del 2015, delle emozioni che ristoranti, piatti, vini, prodotti, artigiani, sono riusciti a trasmetterci.

Il menu

Bergamo
Da Vittorio - Brusaporto, via Cantalupa 17; tel.035.618024. Granchio alla diavola, salsa di peperone dolce, spaghetti aglio e olio, calamaretti croccanti e caviale di piselli; petto d'anatra caffè e cioccolato Guajana; mandarino ghiacciato e salsa al karkadé

Lombardia
Umami dell'Eden Hotel - Bormio (SO), via Fontvia 3; tel.0342.503418. Sciotti di baccalà con carpaccio di peperoni rossi e mascarpone al basilico; esplosione di ragu napoletano; cervo affumicato al fieno, cavolfiore e cipolle rosse; zuppa di pastiera

Il prodotto

Bergamo
Massimo Gherardi - Zogno, località Miragolo San Salvatore, tel.0345.69525. Salame nella "manega".
Lombardia
Pasticceria Ponti - Cazzo (CO), via Mazzini 39; tel.031.681076. Nocciolini di Canzo.

Il piatto del territorio

Bergamo
Bigio - San Pellegrino Terme, viale Papa Giovanni XXIII 60; tel.0345.21058. Casoncelli d'acqua dolce
Lombardia
Da Bassano - Madignano (CR), via Lago Gerundo 15; tel.0373.658920. Nervetti con Taglioli

Il piatto

Bergamo
Osteria della Brughiera - Villa d'Almè, via Brughiera 49; tel.035.638008. Zola, zucca e zenzero
Lombardia
San Gerolamo - Vercurago (LC), via San Gerolamo 56; tel.0341.420429. Risotto al crescione di riscello, lumache di vigna, spugnone e latticello

Il miglior rapporto prezzo/qualità

Bergamo
Villa Patrizia - Sorisole, via Rigla 27; tel.035.571223.
Lombardia
La Madia - Brione (BS), via Aquilini 5; tel.030.8940937

La cucina del territorio

Bergamo
Oi Giopi e la Margi - Bergamo, via Borgo Palazzo 27; tel.035.242366
Lombardia
Alla Borsa - Valeggio sul Mincio (MN), via Goltto 2; tel.045.7950093

La novità

Bergamo
La Selva - Clusone, via Taramelli 3; tel.035.703584
Lombardia
Spazio - Milano, Galleria Vittorio Emanuele, Mercato del Duomo; tel.02.878400

La pizzeria

Bergamo
7 Ponti - Carobbio degli Angeli, frazione Cicola via F.lli Kennedy; tel.035.954140
Lombardia
Al Fienile - Palazzolo sull'Oglio (BS), via Dogane 1/b; tel.030.7402801

Il vino

Bergamo
Sant'Egidio - Sotto il Monte, via Fontanella; tel.035.794732. Bergamasca IGT Cabernet Turano 2012.
Lombardia
Andrea Picchioni - Canneto Pavese (PV), frazione Campo Noce 4; tel.0385.262139. Oltrepo' Pavese DOC. www.oltrepo'vino.com - 2011

L'artigiano

Bergamo
Marios Gerakis "Al D Mangiami" - Bergamo, via Zambonate 51; tel.035.0606273
Lombardia
Qualberto Moroni "ce FISE" - Artogne (BS) località Riva dei Baiti; tel.0364.598298



centimetri

no per una recente performance nella quale hanno servito anche il primo che ha conquistato il titolo di miglior piatto dell'anno per la guida Espresso: gli spaghetti aglio e olio con calamaretti croccanti e caviale di piselli. Ma a proposito di primi piatti che dire dell'interpretazione in piccoli ravioli serviti sul tovagliolo (tipo i piemontesi del «plim») di zucca, zola e zenzero dell'accoppiata Arrignoni-Benigni dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè? Superlativa. Notevole anche la rivisitazione casoncelli in chiave «d'acqua dolce» con ripieno e condimento a base di trota Fario pescata nel Brembo da parte di Pier Milesi del Bigio di San Pellegrino cui val il titolo del miglior piatto del territorio. Al Giopi e la Margi di Bergamo il premio per l'intelligente opera di valorizzazione della cucina del territorio nel suo complesso. L'oscar per la novità dell'anno va invece a la Selva di Clusone, il delizioso rifugio gastronomico aperto da Ivano Gelsomino. Il miglior rapporto qualità/prezzo se lo (r)aggiudica Villa Patrizia - non più Rustico - di Sorisole. In continua ascesa le prestazioni della cucina, e per fortuna non dei prezzi, guidata dal patron Antonio Lecchi.

Pizze «gastronomiche» e non ma tutte realizzate con la massima cura negli impasti, nella cottura e nella selezione dei condimenti quelle realizzate da Alessio Rovetta ai 7 Ponti di Carobbio degli Angeli. Vino dell'anno il Turano (Cabernet Sauvignon in purezza) della vendemmia 2012 prodotto da Carlo Ravasio con lieve raccolte nelle splendide vigne di Sant'Egidio sopra l'Abbazia di Fontanella di Sotto il Monte. L'oscar per il prodotto va a Massimo Gherardi che a Miragolo San Salvatore sopra Zogno insacca salami ottenuti da maiali allevati in proprio: l'optimum è quello nella «manega». Artigiano dell'anno Marios Gerakis, origine greche ma bergamasco di professione. Sua l'idea e la realizzazione della prima gelateria completamente all'azoto d'Italia per un gelato davvero naturale. Al D Mangiami è in via Zambonate a Bergamo. Per gli Oscar della Lombardia vi rimandiamo alla lettura della tabella qui a fianco.

ELIO GHISALBERTI

S eppur timidamente, prendendoci anche un bel rischio, l'anno scorso di questi tempi crevamo che il minisondaggio tra ristoratori, commercianti ed artigiani dell'agroalimentare nostrano, aveva segnato un'inversione di tendenza. Dopo anni di depressione, ci era parso di cogliere qualche segnale positivo almeno nell'atteggiamento, con una ritrovata fiducia del futuro anche in previsione dell'Expo allora alle porte. Ebbene, quelle previsioni un po' scaramantiche non sono state smentite, anzi. A confortare quella ritrovata fiducia sono arrivati i dati: nel comparto agroalimentare l'ri-

presa effettivamente c'è stata. I numeri non saranno splendidi - per certi versi non splenderanno più e tutti lo hanno ormai capito - ma sono in ascesa, e pare proprio lo siano in percentuale più rilevante nella fetta di mercato che si riconosce nella qualità. Un esempio? Mentre l'industria segna il passo, le pasticcerie artigianali segnalano un notevole incremento nelle vendite dei panettoni e degli altri dolci natalizi. Altro indizio positivo: i ristoratori sono mediamente soddisfatti dell'andamento annuale. Non si tratta più dunque solo di sensazioni ma di una reale ripresa che si spera si rafforzi nel corso del 2016. È importante che tutti coloro che si occupano a vario titolo di questo settore

alimentino e sostengano questa ripresa. Nel nostro piccolo lo facciamo assegnando gli «Oscar 2015» al mangiar bere di Bergamo e della Lombardia a quelle insegne ed a quei professionisti che nel corso dell'anno sono riusciti a fornire le prestazioni più avvincenti. Qualcuno potrà storcere il naso di fronte al fatto che i premiati siano in alcuni casi i soliti noti ma è una conquista che scaturisce dalla serietà e dalla passione per il proprio lavoro, dalla continuità delle prestazioni. Non è affatto casuale che coloro che riescono a garantirle siano persone e/o famiglie che hanno esperienza e tradizione. Come i Cereali di Vittorio alla Cantalupa di Brusaporto che si meritano il titolo del menu dell'an-