

EcoWeekend Sapori & Piaceri

TRASFERITA A LONDRA

Tre bergamaschi alla conquista dell'Inghilterra

L'appuntamento con il «Real Italian Wine & Food» è ormai un classico dell'estate londinese. Per il nono anno consecutivo, martedì prossimo, 9 luglio (dalle 11 alle 18), una ristretta selezione di produttori ed artigiani di tutta Italia si ritroveranno nel cuore di Londra, presso le sale di rappresentanza del «Chelsea Fo-

otball Club», per incontrare agenti, ristoratori, chef, commercianti, giornalisti specializzati del Regno Unito.

Il tutto sostenuto dall'«ICE», l'Istituto del Commercio Estero, l'agenzia governativa che si occupa dello sviluppo economico - commerciale del made in Italy nel mondo. Ristretta significa circa 200 aziende, selezionate sui territori attraverso le isti-

tuzioni che le rappresentano (Camere di Commercio ed associazioni di categoria).

Tre le aziende bergamasche selezionate da Confatigiano Imprese che si accingono a volare a Londra.

Due pasticcerie - Morlacchi di Zanica e Adriano di Seriate, rispettivamente chiamate a dare sfoggio della propria arte dolciaria con il torrone all'antica ed il panettone - ed una



Adriano Anastasio porterà a Londra i suoi panettoni

realtà casearia, la Arrigoni Battista di Pagazzano.

«Porterò quattro tipologie di panettone - dice Adriano Anastasio - e tra queste punto in maniera decisa su quello al tè verde e fragole già vincitore due anni orsono per la categoria creativo al Panettone Day. Credo che nella patria del tè - sottolinea Anastasio - possa trovare molti consensi».



Oscar Mazzoleni, patron del Carroponate, con i cuochi Fabio Lanceni (a sinistra) e Fabio Garlini

Al Carroponate, gran vini e menu «su misura»

ELIO GHISALBERTI

Aperto da un lustro, il Carroponate di Oscar Mazzoleni si è rivelato sin dall'apertura uno dei locali più dinamici ed interessanti del panorama della ristorazione cittadina. Inizialmente a mettersi in mostra è stata soprattutto la professionalità, l'esperienza, l'impegno del patron sommelier nella selezione dei vini. In breve la proposta enoica ha raggiunto livelli superlativi, tanto da meritarsi vari riconoscimenti dalla critica e dalle guide del settore. Instancabile ricercatore di etichette, Mazzoleni ne ha messe in lista circa 1.500 tipologie diverse, con una impressionante teoria di Champagne (circa 500). C'è voluto

più tempo per trovare la quadra sulla proposta della cucina. La testardaggine di Mazzoleni nel voler migliorare anche l'aspetto gastronomico ha sortito ultimamente l'effetto desiderato anche dal Gustavo. L'ultima prova (l'insegna riaprirà a pieno regime lunedì prossimo 8 luglio e rimarrà aperta tutta l'estate) è stata pienamente convincente. Il lavoro congiunto dei due cuochi che da un alcuni mesi hanno preso in mano le redini della cucina - si chiamano entrambi Fabio, di cognome fanno Garlini e Lanceni - ha dato i

frutti sperati. La serie dei finger food, da sempre uno dei must della proposta di un menu che consente di costruirsi percorsi su misura, può consentire di assaggiare più cose contenendo il costo (prezzi a partire dai 2,50 euro a pezzo). Terra, mare o il mix tra i due come nell'interessante ostrica special claires accompagnata da una battuta di carne. Oppure mazzancolla in pasta fillo con basilico e arancia; scampo con emulsione di burro nocciola; non bon di mozzarella e acciuga; aletta di pollo con scamorza. Non da meno

i piatti più consistenti come le lumache in tempura di semisua crema di patate, purea di prezzemolo e insalate amare; tra i primi molto golose le tagliatelle con i funghi e foie gras; ed ecco la prova delle prove per i cuochi, il piccione, che al Carroponate preparano in diverse forme e cotture con fagiolini al wasabi e curcuma. C'è tanto altro, compresi quelli che ormai sono dei classici da bistro come il lobster roll (panino all'astice) ed il carburger (hamburger di manzo da 200 grammi). Menu degustazione da 5 portate a 45 euro vini esclusi; alla cartasi spazia da 25 a 80. Al Carroponate è a Bergamo in via De Amicis 4; tel. 035.265.21.80; chiuso domenica.

Il giudizio del Signor G	
G	Gradisce (consigliabile)
GG	Gradisce e Gongola (raccomandabile)
GGG	Gradisce, Gongola e Giubila (memorabile)

IL GIUDIZIO: GG

Formula che funziona non si cambia. E così l'Oster Bif & Beef replica l'insegna che da una mezza dozzina di anni riscuote successo in frazione Valtrighe a Mapello.

Da alcuni giorni il replicante ha aperto i battenti nella zona industriale di Grassobbio, nei locali un tempo occupati dal Forest. Tutta rinnovata, anzi completamente stravolta, l'ambientazione che ora mette in mostra gli elementi caratteristici dell'offerta gastronomica de L'Oster, al secolo Raffaele Rocchetti, lunga barba e baffoni curatissimi ed un savoir faire da perfetto padrone di casa.

La protagonista principale della proposta gastronomica, la Beef ovvero la carne, è cucinata sul grande braciere che scoppietta in posizione dominante sulla grande sala (oltre 150 coperti).

Al calore della brace di legna di faggio vengono cotte le carni selezionate con cura in ogni angolo del mondo, a partire naturalmente da casa nostra e dalle razze nazionali più blasonate dotate di certificazione: Chianina, Marchigiana, Piemontese. Il tutto dopo un'adeguata frollatura portata a termine direttamente nelle celle a vista.

Dall'altro capo del pianeta ecco invece la Black Angus, così come da lontano arrivano i filetti di carni alternative (struzzo, canguro, perfino zebra) che vanno a comporre uno dei piatti più gettonati, appunto il giro del mondo dei filetti grigliati.

Dall'altro capo del pianeta ecco invece la Black Angus, così come da lontano arrivano i filetti di carni alternative (struzzo, canguro, perfino zebra) che vanno a comporre uno dei piatti più gettonati, appunto il giro del mondo dei filetti grigliati.

La grigliata reale

La sintesi di tutto ciò è racchiusa nella «grigliata reale dell'Oster» preparata con dovizia di tagli generosi, cotture ad hoc e servizio su piastra di ghisa rovente. Dalla cucina anche piatti a base di pasta fresca e risotti mantecati in moltissime varianti.

Completa l'offerta anche il servizio di pasticceria home made anche da asporto. L'Oster Bif & Beef è in via Zanica 19/K a Grassobbio; tel. 035.222845; chiuso domenica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Raffaele Rocchetti replica l'Oster a Grassobbio

Qualità, simpatia e giusto prezzo Il «Niniva» piace

ALMÈ

Aperto 13 anni orsono non ha mai tradito l'impostazione iniziale di locale pluri-uso

È aperto, apertissimo, e pure sette giorni su sette, dalle

5 della mattina alle 2 di notte. È il «Niniva», così battezzato dal patron Fabio ricomponendo le sillabe del suo cognome, Vanini. Aperto 13 anni orsono non ha mai tradito l'impostazione iniziale di locale pluri-uso capace di soddisfare le esigenze della variegata clientela che transita sulla principale arteria di collegamento tra



Fabio Vanini patron del Niniva ad Almè

la bassa e la Val Brembana. La chiave del successo, dice Fabio Vanini, «avere sposato sin dall'inizio, senza mai venire meno a questo principio, la qualità servita al giusto prezzo». Non solo, altra carta vincente «il servizio affidato a persone competenti e cordiali, con grande disponibilità al sorriso». Operazione tutt'altro che semplice per un locale che complessivamente si avvale di quasi una ventina di dipendenti che si alternano nelle varie ore della giornata secondo la specificità del servizio da svolgere, dall'alba per la colazione fino all'ultimo brindisi della notte passando per il pranzo di lavoro e l'aperitivo serate.

Sono questi ultimi due i momenti più gettonati della gior-

nata. I due cuochi costantemente ai fornelli (uno è Andrew Regazzoni, l'inventore dei «Cappel de Monega») garantiscono piatti realizzati in casa come i casoncelli e gli scarpinocc anche per i menu di base che vanno da 11 a 16 euro. Due anche i bartender mixology che realizzano i drink ed i cocktail che accompagnano il ricco buffet che ogni sera viene approntato per l'aperitivo che pure ha prezzi convenienti rispetto a ciò che viene messo a disposizione (la maggior parte dei contai costano 7 euro). Cocktail di casa il «Matai» a base di Rum Bacardi, succo d'arancia, maracuja e sciroppo di granatina. Il Niniva Lounge Bar è ad Almè in via Milano 42/a; tel.035.638123.