

EcoWeekend Sapori & piaceri

LALLIO
Cuochi
e ambasciatori

Parte da Bergamo, e più precisamente dalla sede di Lallio delle Pentole Agnelli, la V edizione del Forum dell'Italian cuisine in the world. Organizza il Gvci (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani) che raggruppa circa 2.500 insegne gestite da cuochi e patron sparse per tutti e cinque i continenti. Il tema portante di questa edizione che si lega all'Expo di Mi-

lano, da dove partiranno tre camper per una spedizione gastronomica senza precedenti, saranno gli «Stati generali della ristorazione italiana nel mondo». I lavori prenderanno il via la sera di domenica prossima, 28 giugno, con la cena firmata da alcuni cuochi-ambasciatori (tra gli altri cucineranno anche i fratelli Cerea di Da Vittorio) nello spazio incontri della Saps-Pentole Agnelli di Lallio. Da Lallio

inizierà il percorso di quattro giorni che vedrà la delegazione dei cuochi italiani nel mondo dirigersi prima appunto verso Milano e quindi su Firenze che sarà sede del momento clou con l'assemblea generale che di terrà mercoledì 1 luglio nell'auditorium al Duomo dell'Hotel Ala Laurus. Li verrà lanciata l'idea di chiedere agli organi competenti di inserire la Cucina Italia tra i Patrimoni Unesco.

Replica. Dopo Almenno, via Borfuro e Porto Cervo l'alta artigianalità del bergamasco Riccardo Schiavi sbarca nel capoluogo regionale: un grande prodotto, forse troppo «colto» per essere apprezzato da tutti

PASQUALINA A MILANO Piace il gelato di qualità



Un'immagine della nuova Pasqualina in via De Amicis a Milano, zona Sant'Ambrogio

ELIO GHISALBERTI

Che sia chiaro, questa non è la storia di un'insegna che vuole emulare marchi che, scegliendo di ingrandirsi aprendo più punti vendita da affidare in franchising o con altre formule del genere, hanno perso i connotati dell'artigianalità della produzione. Ci tiene a sottolinearlo Riccardo Schiavi, titolare de La Pasqualina, che aggiunge: «Mantenere il controllo totale della filiera è fondamentale nel lavoro dell'artigiano, che sia eseguito in prima persona o anche demandato a persone di piena fiducia. Non si può crescere oltre certe dimensioni senza perderne i connotati. Perciò quando mi sono accorto che stavamo correndo questo rischio per così dire ho tirato il freno a mano».

Lo ha fatto dopo avere aperto il primo replicante della sede madre di Almenno San Bartolomeo nel cuore di Bergamo, in via Borfuro (accadeva nel 2007); quindi nel 2012 la gelateria (solo stagionale)

di Porto Cervo in Sardegna; infine lo scorso anno l'altra gelateria, ma aperta tutto l'anno, in quel di Milano, in via De Amicis (la zona è Sant'Ambrogio).

Volutamente non centralissima, quest'ultima, non in zona di forte passaggio pedonale perché «per noi è importante che la gente non entri distrattamente ma che ci conosca magari con il passaparola e poi (ri)conosca la qualità del prodotto ed attraverso questo sia invogliata a tornare sposando anche la nostra filosofia. Dal successo che sta avendo oltre che il consumo sul posto anche l'home delivery con le scatole che abbiamo progettato e brevettato direi che già a distanza di un anno dall'apertura siamo a buon punto». Un risultato perfino superiore alle aspettative dunque, soprattutto se paragonato a quello di Bergamo. «Questione di diffidenza, di una certa chiusura alle novità, di posizionamento e soprattutto di scelta commerciale: a Bergamo offriamo un servizio completo di caffete-

ria-pasticceria sia dolce che salata, non specifico di gelateria sul quale hanno invece puntato alcuni marchi che si sono piazzati in posizioni strategiche di passaggio».

Ma qualche passo in più per scegliere un gelato che ha tutti i requisiti per stare al vertice della qualità varrebbe proprio la pena di essere fatto. Niente invenzioni strane, frutto di quella creatività farlocca che davvero spesso lascia il tempo che trova, ma gusti della tradizione espressi alla massima potenza.

Riccardo Schiavi ha girato l'Italia per trovare il fornitore giusto per le noccioline trilobate che arrivano da Alba; il pistacchio che è naturalmente di Bronte; i limoni sfusati da Amalfi; le castagne secche da Calizzano. Sul territorio ha scelto la frutta e le erbe aromatiche: le fragole e le fragoline arrivano dalla Valle Imagna; la menta ed il basilico dagli orticoltori dei colli; le ciliegie se le va a raccogliere da solo (in diverse varietà con maturazione a scalare) dal Micheletti di Bolgare. Rispolverando ricette

d'un tempo ed applicando le tecniche moderne ha trovato i dosaggi giusti per produrre il gelato allo yogurt e lo zabaione senza aggiungere né aromi, né conservanti né grassi idrogenati (solo addensanti e stabilizzanti, quelli si imprescindibili, ma naturali come la farina di carrube).

Non soddisfatto, per fare un passo ulteriore, c'era bisogno per i gusti alla crema che anche il latte avesse qualcosa in più rispetto a quello comunemente utilizzato. Ed ecco che i laboratori, dotati di pastorizzatore, hanno potuto ricevere il latte fresco ogni mattina - il gelato artigianale, per gustarlo al meglio, va mangiato entro la giornata in cui viene fatto - direttamente dalle stalle della zona. Quelle 2-3 linee di grasso in più fanno la differenza e consentono di utilizzare meno panna con effetti benefici sia sul gusto che sul contenuto calorico. Trovata la ricetta ottimale nell'impasto, la mantecatura diventa un fatto meccanico, non è dentro la macchina che nasce la qualità ma nelle scelte che vengono effettuate a monte. Come quella appunto, fondamentale, di dotare ogni punto vendita del laboratorio e delle attrezzature necessarie per poter produrre direttamente il gelato partendo dagli ingredienti di base, selezionati e freschi, di stagione (la frutta in eccedenza viene abbattuta ed utilizzata quando nel momento del bisogno).

Concetti sui quali non si deroga e tanto per fare un esempio ogni laboratorio, da Almenno a Milano fino a Porto Cervo, ha l'allevatore di riferimento per la fornitura del latte fresco. Seguono passaggi accurati con dosaggi e tempi calibrati al grammo ed al secondo. Il tutto per fare un grande gelato, forse troppo «colto» per essere compreso ed apprezzato da tutti.

Ma Riccardo Schiavi lo ha già ricordato sopra: non cerca facili consensi ma una clientela attenta e scrupolosa, desiderosa di approfondire la conoscenza attraverso l'affinamento del gusto. Che rispecchi, in fondo, il suo carattere ed il suo approccio alla professione.

pizzaintab
pizzeria e ristorante
vieni a scoprire il segreto della nostra pizza
il mercoledì sera pizza a 5 euro!
(anche senza glutine)
Strada Regia 1/3, Mapello (BG)
di fronte al centro commerciale Continente
per prenotazioni e take away tel. 035.908367

Street Food Da tutta Italia a Brusaporto

Tornano alla Cantalupa di Brusaporto, nel resort della famiglia Cerea anche sede del trisstellato Da Vittorio, gli «Artisti dello Street Food».

E l'evento si annuncia ancora più in grande della scorsa edizione, quando già era stata definita la più grande kermesse dedicata alla rappresentazione della tradizione italiana del cibo di strada mai organizzata per iniziativa di un ristorante. Martedì prossimo, 30 giugno, ai bordi della piscina e negli spazi contigui che sconfinano nel grande parco del Relais & Chateaux verranno allestite ben 30 postazioni, ciascuna presidiata da un'insegna d'eccellenza.

Tutti numeri uno che arriveranno appositamente da ogni angolo d'Italia per confezionare la loro specialità gastronomica da degustare «al volo», cucinata e servita in presa diretta per uno show cooking che si annuncia di grande effetto. Tra le novità rispetto alla precedente edizione si segnala la presenza dell'Antica

Corte Pallavicina di Polesine Parmense con i suoi meravigliosi salumi, Culatello di Zibello in testa; del barbecue gestito dalla Phil's Slow Smoked America; di Franco Pepe da Caserta con la celeberrima pizza a «libretto»; della porchetta più famosa, quella di Ariccia di Alfredo Venditti; da Palermo di Tony Lo Coco de I Pupi di Bagheria con i pani cà meusa.

E poi tantissimo altro prezioso dagli abbinamenti con vini importanti (gli Champagne di Pommery; i Trento Doc di Ferrari; i Valpolicella di Allegrini), birre selezionate e cocktail a cura della Campari. Allieteranno la serata le esibizioni degli artisti di strada, acrobati e trampolieri, e la musica della Jazz Lang. Nonostante il prezzo non popolare (110 euro a persona: ma quel che viene dato in cambio è davvero super) il successo delle prenotazioni è stato superiore alle aspettative, tanto da aver costretto i Cerea a dichiarare sold out con parecchi giorni di anticipo seppure da 350 i posti a disposizione sono saliti a 500.



Chicco Cerea, a sinistra, con Mario Avallone delle Stanze del Gusto di Napoli, uno degli artisti dello Street Food presenti alla manifestazione

pasticceria BONATI
INCONTRI E SENSAZIONI
MISCELE PREGIATE DI CAFFÈ IN ABBINAMENTO A PRODOTTI DI PASTICCERIA DI ALTA QUALITÀ
Pasticceria Bonati Srl • Paladina (Bg) Via Bolis, 15
tel. 035.541533 - fax 035.541107
e-mail: info@pasticceriabonati.it - www.pasticceriabonati.it
Pasticceria Bonati Gluten Free