

Dal menu al vino Ecco gli Oscar 2013 del mangiarbere

Il piatto è lo scorfano scomposto di Vittorio
La novità è l'Hostaria del Relais San Lorenzo
mentre la pizzeria migliore è il Castello

ELIO GHISALBERTI

L'inversione di tendenza non c'è stata. La crisi dei consumi continua ed il momento negativo colpisce naturalmente tutta la ristorazione ed in modo particolare la fascia media che si esprime classicamente. Più di tutti arancano infatti i ristoranti di buona tradizione che sono rimasti legati al modello di servizio consueto, che non hanno voluto o saputo diversificare la proposta.

Qualità a prezzi giusti

Con i dovuti distinguo, si può fare il medesimo discorso per i prodotti artigianali ed agroalimentari: la buona qualità a prezzi giusti (che non vuol dire bassi) fa fatica a trovare sbocchi in un mercato che premia da una parte in larga misura gli hard discount e dall'altro in piccole quantità di prodotti di nicchia al top dell'esclusività. Onore dunque soprattutto a chi resiste nella fascia intermedia, non mollando sul piano della qualità ingegnandosi ed impegnandosi ogni giorno per mettere a disposizione

della clientela piatti e prodotti buoni e sani. Per molti è sempre più difficile contrastare la concorrenza che gioca, spesso scriteriatamente e con inevitabili riflessi sulla qualità, al ribasso dei prezzi.

In questo momento, ribadiamo ciò che sosteniamo da anni, diventa ancora più importante sostenere il lavoro di chi, di fronte alle obiettive difficoltà, ha saputo mantenere alti i valori che noi cerchiamo di riconoscere con i nostri Oscar al mangiar bere di Bergamo e della Lombardia. Qualcuno potrà storcere il naso di fronte al fatto che i premiati sono in alcuni casi isolati noti ma è una conquista che scaturisce dalla serietà e dalla passione per il proprio lavoro, dalla continuità delle prestazioni. Vedi ad esempio Stefano Arrigoni, patron, ed il suo fido cuoco Paolo Benigni dell'Osteria della Brughiera. L'apertura dell'Arri's bar nel cuore di Bergamo poteva distrarli dalla casa madre ed invece in quel gioiello di accoglienza che è l'Osteria della Brughiera non è venuta meno, tutt'al-

tro, la voglia di sperimentare e crescere. Ad una superlativa cena d'inizio d'anno, con cappelletti in brodo di cappone da urlo, va il titolo di menu dell'anno.

Per il singolo piatto ci si inchina davanti alla straordinaria capacità di unire ricerca del gusto a tecnica sopraffina dell'equipe di cucina di Vittorio, capitanata dai fratelli Cerea, Chicco e Bobo, con il prezioso contributo del cognato Paolo Rota. Assaggiato due volte, ed una durante un fuori casa (testimonianza di una maestria riconosciuta anche nei servizi esterni), lo «scorfano scomposto, brasato e crudo» si è rivelato un piatto straordinario, per idea ed interpretazione, con quel ganascio ricomposto da ribaltarsi.

La novità dell'anno

L'oscar per la novità dell'anno va alla magnifica location dell'Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta. La proprietà ha scelto di affidare la cucina ad Antonio Cuomo, cuoco di origini campane già messosi in luce al Settecento

GLI OSCAR 2013 del mangiarbere 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 2013, delle emozioni che ristoranti, piatti, vini, prodotti, sono riusciti a trasmetterci

Il menu

Bergamo

Osteria della Brughiera - Villa d'Almè, via Brughiera 49 (tel.035.638008) insalata di trippa e baccalà; cappelletti in brodo di cappone; piccione, rabarbaro e fole gras; meringata ai marroni e gelato al succo d'acero.

Lombardia

Sadler - Milano, via Ascanio Sforza 77 (tel.02.58104451) Italian sashimi; gnocchi di patate, favette, calamaretti farciti di stoccafisso mantecato; sanpietro in casseruola, acciughine e budino di burrata; cannoli farciti di ricotta e canditi.

Il piatto della tradizione

Bergamo

Risotto alle ortiche con fonduta di caprino fresco locale - Da Cesira di Colere (al Passo della Presolana), via Cantoniera (tel.0346.30049)

Lombardia

Tortelli al Bagoss - Antica Trattoria alle Rose di Salò, via Gasparo da Salò 33 (tel.0365.43220)

Il prodotto

Bergamo

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche - Pasquina Rota di Brumano, località Resegone 7 (tel. 035 868522) (039.9902798)

Il piatto

Bergamo

Scorfano scomposto, brasato e crudo Da Vittorio di Brusaporto, via Cantalupa 17 (tel.035.681024)

Lombardia

Lumache di vigna in crema di basilico e acetosella - Miramonti L'Altro di Concesio (BS), via Crosette 34, località costoro (tel.030.2751063)

Il miglior rapporto prezzo/qualità

Bergamo

Oi Giopi e la Margi di Bergamo, via Borgo Palazzo 27 (tel.035.242366)

Lombardia

La Madia - Brione (BS), via Aquilini 5 (tel.030.8940937)

La novità

Bergamo

Hostaria del Relais San Lorenzo - Bergamo alta, piazza Mascheroni 9/A (tel.035.237383)

Lombardia

Tentazioni - Pisogne (BS), via Papa Paolo VI 7 (tel.0364.880661)

Lombardia

Salame 500 giorni - Carlo Casati, salumeria da Pinuccio di Merate (LC), frazione Sartirana via Cavour 5 (tel. 0362.800000)

La trattoria (cucina tradizionale)

Bergamo

Osteria dell'Albachiara - Bergamo, vicolo Bancalegno 2/B (tel.035.237353)

Lombardia

Castello - Serle (BS), via Castello 38 (tel.030.6910001)

La pizzeria

Bergamo

Castello - Cividate al Piano, piazza Castello 4 (tel.0363.976815)

Lombardia

Petit Pizza & Bistrot - Milano, via Vespucci 5 (tel.02.89690870)

Il vino

Bergamo

Pinot Nero 2011 Tassodine dedicato a Francesco Arrigoni (IGT Bergamasca) - Azienda Agricola Magni di Villa d'Adda (tel. 335.5332715)

Lombardia

Rinè 2012 (IGT Benaco Bresciano) - Azienda Agricola Cantrina di Bedizzole (BS), via Colombera 7 (tel.030.6871052)

L'artigiano

Bergamo

Famiglia Corticelli di Peghera di Taleggio, frazione Peghera 107 (tel.0345.47089)

Lombardia

Salumificio Al Berlinghetto di Berlingo (BS), via Esenta 7 (tel.030.9973648)

centimetri

di Presezzo. Niente voli pindarici (non è il momento), cucina leggibile ben fatta a prezzi decisamente abbordabili, tenuto conto dell'ambientazione.

La trattoria dell'anno è anche una novità per la città ma non per il movimento della ristorazione: Ivan Callioni, coadiuvato dai figli, ha infatti trasferito in centro la cucina della tradizione già proposta all'Avvoltoio Nero di Treviolo, un'insegna che ha fatto storia oltre che per le prestazioni al piatto per la verve del patron.

Tutt'altro carattere, ma bravura indiscutibile, per Dario Soldo a cui per il «risotto alle ortiche e caprino fresco» assaggiato da Cesira su al Passo della Presolana, va

l'Oscar per il miglior piatto della tradizione. Si torna in città, da un vecchia conoscenza, per il miglior rapporto prezzo/qualità che va ai fratelli Foglieni che nel loro Giopi e Margi continuano, migliorandolo, il percorso avviato dal padre.

Il titolo per la miglior pizza va invece nella bassa, al Castello di Cividate al Piano. Dopo avere studiato a lungo gli impasti, frequentando anche l'Università della Pizza, Fabrizio Pasinelli li interpreta con grande maestria, in particolare quello alto, a lunghissima lievitazione, condito con materie prime rigorosamente selezionate.

Vino dell'anno il Pinot Nero 2011 che Giuseppe Magni, vignaiolo per passione in quel di Villa

d'Adda, ha dedicato alla memoria Francesco Arrigoni, giornalista che lo ha spronato a piantarlo in frazione Tassodine. Infine gli artigiani: l'Oscar al prodotto va a Pasquina Rota che a Brumano produce un super Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche; quello per la qualità complessiva del lavoro alla famiglia Corticelli di Peghera di Taleggio, unico esempio di panificio-macelleria-salumeria con totale produzione propria. Per gli Oscar del resto del resto della Lombardia vi rimandiamo alla lettura della tabella qui sopra: chi se lo è aggiudicato rappresenta a nostro avviso un punto di riferimento nel proprio settore. ■