

SAPORI & PIACERI

La birreria EinMass ambasciatore

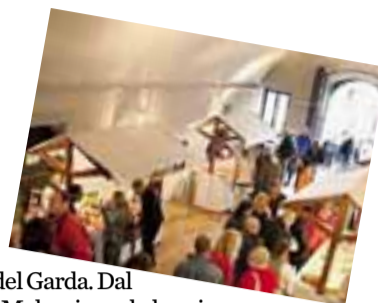
Per il secondo anno la birreria EinMass di Montello (via Papa Giovanni XXIII, 18) riceve dall'Abbazia di Orval il titolo di «Ambassadeur cum laude» della prestigiosa birra trappista. Per festeggiare l'evento patron Andrea Ambrosini organizza per il 23 aprile una serata di degustazione di cucina e birra d'Orval. Il tutto abbinato a piatti studiati con Cesare Assolari, massimo esperto italiano in zitologia (gastronomia con la birra). Info 035.4592026. ■



Andrea Ambrosini, a sinistra, con Cesare Assolari

Fish & Chef Gran cucina sul Garda

Torna «Fish & Chef» sulla sponda veronese del Garda. Dal 25 aprile al 1 maggio, le vie di Malcesine ed alcuni alberghi del circondario ospiteranno street food, appuntamenti enogastronomici e cene stellate. Tra i protagonisti cuochi di gran fama come Antonio Cannavacciuolo, Bruno Barbieri, Gianni D'Amato, che si esibiranno in menu dedicati ai prodotti tipici gardesani, pesce, olio extravergine ed erbe del Monte Baldo. Info su www.fishabcdchef.it. ■



Un'immagine della scorsa edizione di Fish & Chef

Da Dentella tutti pazzi per la fiorentina

«Tutti pazzi per la fiorentina» alla trattoria Dentella di Bracca (via Bracca 25). L'iniziativa, ideata da Giovanni Carobbio con il contributo di Maurizio Dentella (alla griglia), consente di poter gustare la bistecca con il regolare osso a «T» dal peso minimo garantito di 1 kg, a 55 euro. Costo per due persone che comprende anche uno stuzzichino di benvenuto, dolce, caffè, acqua e una bottiglia di Valcalepio Rosso Caminella. Info 0345.97105. ■



La fiorentina sarà protagonista a Bracca

Oi Giopì e la Margì Trent'anni fa la scelta vincente

Il compleanno del ristorante di Borgo Palazzo L'intuizione del patron Ivar Foglieni: investire sul mangiar tipico, oggi diventato di moda

ELIO GHISALBERTI

Che la buona cucina tipica giochi un ruolo fondamentale nella capacità di un territorio di attrarre e gratificare l'ospite sembra ai giorni nostri perfino superfluo ribadirlo. Ma provate a tornare indietro di 30 anni, e riflettere su quanto accadeva nel mondo della ristorazione nel 1983. Imperava la nouvelle cuisine ed a dominare la scena sulle tavole dei cuochi di grido non erano di certo i casoncelli o la polenta e coniglio ma soavi ed eterei piatti molto creativi ma di poca sostanza.

Erano i tempi in cui la critica e la clientela avvezza alla frequentazione dei locali «a la page» giudicava retrò chi rimaneva ancorato al gusto verace della cucina regionale italiana. Insomma sembrava che la tradizione fosse destinata a scomparire. Che ti fa invece proprio nel 1983, Ivar Foglieni? Apre in uno dei borghi storici della città bassa, Borgo Palazzo, Oi Giopì e la Margì, un locale dove proprio il mangiar ti-

pico veniva esaltato alla massima potenza in ogni sfaccettatura, dal servizio appannaggio di ragazze vestite in costume da Margì al menu scritto in dialetto bergamasco. Una scelta allora controcorrente che si è rivelata invece lungimirante e vincente, come i trent'anni di successo ininterrotto hanno sin qui dimo-

I tre figli ora si spartiscono gli impegni tra cucina e sala

strato. Si perché Oi Giopì e la Margì è stato per tutti questo tempo un approdo sicuro per i gourmet che cercano l'esecuzione perfetta del piatto tipico. E negli ultimi anni, con l'entrata in scena dei figli Darwin, Barbara ed Alioscha, recentemente ricompattati nel ristorante di famiglia dopo esperienze maturate in giro per il mondo, l'offerta si

è arricchita di piatti di nuova concezione ma sempre d'impostazione classica e sviluppati per valorizzare le materie prime del territorio bergamasco e, più estensivamente, lombardo. Si deve in particolar modo al primogenito Darwin ed a sua moglie Isabella Plebani aver via via migliorato i classici, eseguiti ora con maggior cura, continuità e definizione, ed introdotto piatti nuovi ideati e preparati con misura ed equilibrio sulla base delle buone abitudini della tradizione. Perfino la recente introduzione del pesce di mare non ha scalfito l'identità di una cucina che garantisce le migliori performance con i primi piatti più tipici come i casoncelli e le foiate con porcini e crema di latte ed i secondi di carne come il coniglio arrosto agli aromi ed il guancialetto di vitello brasato al Valcalepio.

Due consigli dal menu di questi giorni: risotto ai fiori di zucca e zafferano con animelle brasate; lumache in padella con cipolle e broccoli. Titoli «pesan-



Al ristorante «Oi Giopì e la Margì»: da sinistra Darwin, Barbara e Alioscha Foglieni

ti» cui corrispondono piatti meno impegnativi perché eseguiti con i giusti dosaggi, saporiti ma non ridondanti, perfino leggeri pensando alle materie prime che li compongono. Insomma la mano c'è, Ivar Foglieni può festeggiare tranquillo i 30 anni di attività ed andare orgoglioso dei tre figli che ora si spartiscono gli impegni tra cucina e sala. Come da prassi la chiusura è affidata ai carrelli sospinti dalle leggiadre Margì: quello dei formaggi è da applausi per la selezione dei formaggi nostrani; quello che trasporta i dolci encomiabile per la varietà delle preparazioni sempre fatte in casa. Oi Giopì e la Margì è in via Borgo Palazzo 27 a Bergamo; tel. 035.242366, chiuso domenica sera e tutto lunedì; www.giopiemargi.com. ■

L'idea

Un menu degustazione tutto compreso

Ad Ivar Foglieni, fondatore del ristorante Oi Giopì e la Margì di Borgo Palazzo, che per anni è stato anche il «capitano» dell'Associazione cuochi bergamaschi, bisogna riconoscere anche un'altra trovata originale, quella di avere proposto sin dall'apertura del locale di Borgo Palazzo un menu degustazione tutto compreso. Poi sarebbe diventata una prati-

ca comune, ma sempre appannaggio più che altro delle insegne blasonate - che significa, anche molto costose - e non delle trattorie con cucina tradizionale. Con alcune modifiche indotte dal cambiamento dei costumi alimentari prima ancora che dalla crisi dell'ultimo periodo, quella formula è rimasta sostanzialmente invariata fino ai giorni nostri. Attualmente a pranzo dei giorni feriali il menu di tre portate a scelta viene servito a 29 euro; la sera ed i festivi il menu completo di quattro portate più accessori costa 49 euro. Sempre comprensivo anche di acqua, calice di vino bianco di benvenuto, caffè.

Val Taleggio, la miglior ricetta sono le madeleine

Le madeleine proposte da Alida Pesenti Bolò del ristorante Liberty di Peghera si sono rivelate la miglior ricetta tra quelle presentate sabato scorso a Vedeseta per la prima edizione del concorso «Eco-Museo & Strachitunt, due risorse per la Val Taleggio».

Sei cuochi di altrettanti ristoranti della valle si sono dunque confrontati nella preparazione di un menu a base di piatti realizzati con l'apporto fondamentale del formaggio tondo erborinato. A dire il vero complessivamente i piatti non hanno valorizzato più di tanto lo Strachitunt, già buono di suo, ma l'impegno profuso



Madeleine allo speck e salvia con salsa Strachitunt e miele

è stato encomiabile così come la buona volontà dimostrata dagli organizzatori, in primis Mariana Pezzoli in qualità di presidente dell'EcoMuseo. Dunque il Liberty con le delicate «madeleine allo speck e salvia con salsa di Strachitunt e miele» ha prevalso sui piatti proposti dall'Albergo della Salute e dalla trattoria La Meridiana di Oida, dalla Pizzeria di Gerosa, dal Dell'Angelo di Vedeseta, dal Palazz del Miro di Peghera. In chiusura plauso per il gelato allo Strachitunt proposto fuori concorso da Luca Fivelli e Alberto Suardi, allievi dell'Alberghiero di San Pellegrino. ■



Trattoria FALCONI
PONTERANICA (BG) Via Valbona, 81 - t. 035 572236

Festeggia 50 anni e ti lancia una sfida...

se entro 50 minuti riesci a mangiare:
1,8 kg. di bistecca
+ 300 gr. di fagioli
+ una birra media
+ una fetta di torta

VINCI LA SFIDA

Non paghi nulla... anzi ti porti via la maglietta commemorativa e una bottiglia di Brunello di Montalcino

