

EcoWeekend Sapori & piaceri

ANCHE A ORIO

Tramezzini senza glutine firmati Ibis

È partito pochi giorni fa dal punto vendita della Stazione Centrale di Milano la campagna promozionale e di informazione per lanciare l'ultima iniziativa del gruppo Cremonini attraverso la catena ChefExpress che può contare su oltre 100 insegne in tutta Italia, compresa quella che da qualche anno apre i battenti all'interno all'aerostazione di Orio al Serio. Si tratta di un tramezzino «gluten

free», il primostudiato e realizzato per soddisfare le esigenze degli intolleranti al glutine (celiaci) i cui numeri sono in continuo aumento. I tramezzini sono firmati da Ibis, brand storico nel settore dei salumi e degli snacks controllato da Italia Alimentari (va da sé sempre Gruppo Cremonini). Vengono prodotti nello stabilimento del mantovano in un reparto completamente separato dal resto delle attività produttive. Un lungo studio sul pane ha portato alla

messa a punto di una ricetta che risultasse il più vicino possibile a quello convenzionale per gusto e sofficità.

Lagamma, naturalmente siglata con il logo della spiga barrata dell'Aic (Associazione italiana celiachia) a testimonianza della sicurezza assoluta del prodotto, comprende 4 ricette gourmet: prosciutto arrosto e funghi; mozzarella senza lattosio e pomodori; tonno e pomodori con olive; gamberi e verdure con salsa cocktail.



Il tramezzino gluten free



Mario Cornali con il suo nuovo libro: «Conto su di Te - Trentatré aforismi di fine pasto»

Mario Cornali vola anche quando scrive

ELIO GHISALBERTI

È un cuoco volante, Mario Cornali. Vola fisicamente, lanciandosi con il parapendio dalla cima del Linzone, il monte che più in basso ospita anche il Collina, insegna di famiglia che negli anni della sua conduzione ha rivoluzionato nel contenitore e soprattutto nei contenuti. Ma vola anche con il pensiero, le parole, la scrittura, tanto da avere già alle spalle un paio di pubblicazioni. Da ieri, con la presentazione avvenuta non a caso presso la bibliOsteria di Cà Berizzi a Corna Imagna, la sua personale collezione editoriale si arricchisce di un nuovo titolo:

«Conto su di Te - Trentatré aforismi di fine pasto» (edizioni Centro Studi Valle Imagna). Una raccolta di pensieri e riflessioni attorno al mondo della ristorazione generati dall'osservazione critica dell'atteggiamento degli avventori della sua tavola. «Cucinare per gli altri prevede una reciproca fiducia - dice - ed un condiviso desiderio di dare e ricevere ascolto. In partenza, soprattutto quando il cliente si siede per la prima volta alla mia tavola, l'atteggiamento è sospettoso, tutti i sensi sono tesi alla percezione di quel che sarà. Man mano che i piatti si susseguono ecco che si tramuta in un'apertura al dialogo, talvolta alle confidenze». Nascono da

quelli che le domande e le conseguenti riposte che danno al cuoco l'opportunità di riflettere sul suo ruolo, sul suo modo di interpretare un lavoro di così alta responsabilità, sulla propria identità. Mario Cornali ci ragiona sopra prendendo spunto dalle domande più frequenti o da quelle che percepisce ma rimangono chiuse nell'intimità dei commensali meno propensi al dialogo. Di quelli che magari pensano che avrebbero voluto fare il cuoco. Lui non l'ha solo pensato, lo ha fatto iniziando in casa al fianco della madre, già cuoca al Collina prima di lui. «Mi sto allenando da 40 anni affinché un giorno accada», scrive in uno dei pensieri contenuti nel libello che ha dedicato a «tutti

quelli che hanno rotto l'orologio tritando prezzemolo, ma soprattutto a quelli che non l'hanno mai fatto aggiustare perché hanno capito che in cucina non c'è orario». Ora o mai più... è il titolo di un altro dei trentatré aforismi dedicato al suo modo di interpretare il mestiere di cuoco, anzi in questo caso di capo-cuoco, di chef che non esercita il suo potere con alterigia: «Credo in una brigata di cucina orizzontale, dove tutti possono dire, fare e salare, e anche sbagliare». Serata di presentazione al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (via Càpaler 5; sulla strada per la Roncola) giovedì prossimo 18 maggio; tel. 035-642570 oppure info@ristorantecollina.it

Tre sorelle per la Tavernetta di Zogno

C'è una Tavernetta sulla «rata» (la salita) che dalla Statale che risale la Val Brembana devia per il centro di Zogno. È quella della famiglia De Pasquale, già conosciuta nel capoluogo della valle per avere dato vita ad attività commerciali varie, compresa, negli anni '60-'70, quella di produzione diretta di vino da uve provenienti dal sud Italia (ricordate i Trani che furono?). Dopo anni nei quali l'insegna è stata appannaggio di conduzioni esterne, prima fra tutte quella di Ferdy Cerea proveniente dal Leon d'Oro di Bergamo, ecco che da questa sera, ad inaugurazione avvenuta, la famiglia De Pasquale torna ufficialmente ad essere protagonista anche della gestione diretta della Tavernetta. Si cimentano le tre giovani sorelle Chiara, Diletta e Carlotta (queste ultime gemelle) avvalendosi del cuoco già pratico dei fornelli del locale, Marco Ravasio. Rinfrescato l'ambiente, ora più luminoso

ed accogliente, eccole impegnate tra cucina e sala per attualizzare e rendere più accattivante anche la proposta gastronomica tra profumi di mare e di terra, naturalmente questi ultimi anche vegetariani. Il tutto all'insegna dei «peccati di gola» ma di una cucina sana, del benessere. Qualche esempio. Dal mare sepioline spadellate con sedano, pangrattato e finocchietto; risotto mantecato agli agrumi con scampi del Mediterraneo; orata in guazzetto di vongole veraci al profumo di timo sfumato al Vermentino. Dalla terra: caprino del Bonzi con verdura in cialda di Parmigiano e sorbetto alla pera. Conti sempre ragionevoli (alla carta 35-40 euro) con proposta menu di lavoro e piatti unici con selezione di eccellenze della valle affidate alla fantasia dello chef (19 euro). La Tavernetta è in via Roma 8 a Zogno; tel. 0345-91372; chiuso lunedì tutto il giorno e martedì sera.



In basso, le tre sorelle De Pasquale: Chiara, Carlotta e Diletta

OROBICA PESCA

La Pescheria & La Gastronomia

<p>BERGAMO Via Bianzana, 19 - Tel. 0354172651 Via Iv Novembre, 68 - Tel. 035257132</p>	<p>CLUSONE Via Dante Alighieri, 3 - Tel. 034625985</p>	<p>TREVIGLIO Via Terni, 47/B - Tel. 036325985</p>
<p>CAPRIATE SAN GERVASIO Via Papa Giovanni XXIII, 4 presso centro servizi L'Onda - Tel. 0290929430</p>	<p>CASH&CARRY Via Bianzana, 19 - Bergamo - Tel. 0354172611</p>	

info@orobicapesc.it
www.orobicapesc.it
 Orobica Pesca

Il ristorante si racconta...

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

La nuova Conchiglia ha il gusto del mare

Il nome è rimasto lo stesso ma l'ambiente e soprattutto la proposta gastronomica sono stati invece da alcuni mesi totalmente rivisti.

La cucina è stata affidata ad Andrea Baldassarre, chef giovane già dotato di un bagaglio di esperienze di tutto rispetto, maturato sia in Italia che all'estero. Pugliese d'origine, ha nel dna una cucina d'impronta mediterranea, attenta al gusto, alla gestione delle cotture e degli abbinamenti.

Protagonista principale in tavola il pesce, reperito da fornitori che garantiscono la mi-



gliore qualità. Tra i piatti simbolo del suo stile ecco il "gazpacho di pomodori-

ni, carpaccio di tonno rosso, bignè con nuvola di seppia", accattivante ed arricchita reinterpretazione di un classico della cucina fresca, adattissimo all'estate (la sua preparazione richiede 48 ore di accuratissimi passaggi finalizzati ad estrarre l'essenza degli ingredienti).

Ristorante Pizzeria Albergo La Conchiglia

via del Commercio, 2
Romano di Lombardia (BG)
tel. 0363.903344
chiuso tutto lunedì e sabato a pranzo.
www.hotelristoranteconchiglia.com