

L'ECO DI BERGAMO

ANNO 127 - N. 6
Euro 1,00

DOMENICA 7 GENNAIO 2007

Fondato nel 1880
www.ecodibergamo.it

Un 2006 da leccarsi i baffi, ma solo per i big

Anno positivo per i locali bergamaschi di livello, deludente per gli altri. E la forbice s'allarga

TRADIZIONE, CREATIVITÀ, PREZZO, VINO BUONO ECCO GLI UNDICI CHE MERITANO IL PREMIO OSCAR

■ Lungi da noi la pretesa di essere completi ed esaustivi (impossibile provare tutti i 1.500 locali di ristoro della Bergamasca), con questi «Oscar» vogliamo assegnare un riconoscimento a quelle che, secondo i nostri gusti sono, state le esperienze di tavola di degustazione consumate nel corso del 2006.

IL PRANZO: da Vittorio a Brusaporto, la sera del 28 novembre scorso. Il menu: stuzzicapPetito con cracker integrale, mac Vittorio, mini toast; quindi scampone e gamberone al vapore con maionese calda all'arancia; nuvola di caviale iraniano asetra; cannolo croccante con spuma di marroni, fegato grasso d'anatra e tartufo bianco; raviolone di ricotta e spinaci, tuorlo d'uovo e tartufo bianco; branzino e crostacei con gelatina all'acqua pazza; piccole dolcizie.

IL PIATTO CREATIVO: la crema di ricotta di pecora tiepida con scarola dei colli e uovo poché assaggiata nel mese di febbraio alla Lucanda di Osio Sotto (cuoco e titolare Luca Brasi).

IL PIATTO TRADIZIONALE: i cappelletti in brodo assaggiati nel mese di dicembre al ristorante Frate di Urganò (protagonista ai fornelli Lorenza Sala).

LA NOVITÀ: Salvia e Rosmarino in località Frasnito di San Pellegrino. Cucina (non solo di territorio) interpretata da Chicco Coria, cuoco che ha già dato prova di capacità e competenza anche con la Nic (Nazionale Italiana cuochi).

IL RAPPORTO PREZZO-QUALITÀ: Ol Giopi e la Margi di via Borgo Palazzo a Bergamo. Darwin Foglieni ha raccolto (con l'aiuto fondamentale della moglie Isa-

bella Plebani) l'eredità del padre Ivar, superandolo per creatività e precisione. Grazie al miglioramento delle prestazioni della cucina i prezzi, già più che corretti, sono diventati ancora più convenienti.

LA TRATTORIA: Visconti ad Ambivere. Prosegue la crescita del locale storico condotto da Fiorella Visconti. Anche dopo la completa ristrutturazione del locale, non ha perso l'identità ed i valori più autentici della cucina tradizionale e di territorio.

L'OSTERIA (O WINE BAR): Porta Osio in via Moroni a Bergamo, in particolare per le cose buone che Bepi Bellavita seleziona in Spagna (su tutto il Pata Negra de Jabugo 36 mesi ed i rossi di Rioja).

LA PIZZERIA: Al Sorriso a Curno (titolare Santo Manetta), in particolare per la pizza al tagliere nella versione «Don Paquale» con pomodorini e mozzarella di bufala prodotta dal caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio.

L'ARTIGIANO: Roberto Facchetti e Valentina Canò, per la qualità e la grande varietà dei formaggi caprini a latte crudo prodotti nel loro piccolo caseificio «La Via Lattea» di Brignano Gera d'Adda.

IL PRODOTTO: Formai de mut prodotto nell'alpeggio della Valle d'Inferno durante l'estate 2005 da Ferdinando Quarteroni. La stagionatura avviene nei locali dell'agriturismo Ferdy che gestisce con la moglie Cinzia Balestra ai Piani di Scalvino di Lenna.

IL VINO: Donna Marta 2003, Rosso della Bergamasca Igt, prodotto dall'azienda agricola Le Mojole di Castelli Calepio.