

# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

**Mangiare italiano.  
Perché  
è sempre  
più difficile**



*Aumentano i prodotti agroalimentari preparati  
con materie prime provenienti dall'estero.  
Tutto legale, ma spesso chi acquista non ne è a conoscenza.  
Una mini guida per orientarsi tra etichette e marchi*

#### L'ENOLOGO

«Doc e Docg  
insufficienti  
per garantire  
i consumatori»

#### L'EVENTO

I ristoratori  
Ascom  
in festa  
per Natale

#### IL BILANCIO

I sette migliori  
piatti  
degustati  
da Affari di Gola

#### TENDENZE

A Bergamo  
crescono  
le vendite  
di cibi bio

# Un anno di emozioni nel piatto

*Con l'ultimo numero del 2010, in evidenza i sette piatti che più ci hanno colpito nelle nostre degustazioni*

**A**nche quest'anno siamo giunti alla fine del nostro viaggio tra i sapori e gli umori della ristorazione di Bergamo e dintorni. Certo, la crisi ha sortito il suo effetto anche tra gli operatori del settore, pochi coloro che non hanno accusato qualche flessione. Ma chi ha visto la crisi come opportunità per ripensare criticamente la propria offerta è anche colui che è riuscito a passare più o meno indenne sotto le forche caudine della recessione. La crisi impone uno sforzo di fantasia e creatività, una riformulazione dei propri modelli, e alla lunga è perfino benefica. Aiuta a sfrondare gli eccessi e a mettere a fuoco l'essenziale. Rigore dunque anche in cucina, così come si invoca un po' ovunque? Perché no. In fondo, diceva Paul Valéry, è dal più grande rigore che nasce la più grande libertà (e dunque creatività). È stata la penuria dei mezzi a disposizione ad aizzare la fantasia delle classi povere e a dar vita ai migliori piatti della nostra tradizione. (Con tanti ingredienti e budget illimitato non c'è poi così bisogno di spremersi le meningi).

Insomma, mai come ora è diventato calzante il detto "far di necessità virtù". Smussati i manierismi, pure l'alta cucina, con la cosiddetta bistronomia (alta cucina a basso costo, neologismo coniato dallo chef basco Inaki Aizpitarte), si è convertita, almeno in parte, a regole più stringenti. E fare alta cucina a costi contenuti è diventato il più lungimirante degli obiettivi. Così il

rasoio di Occam si abbatte a falciare eccessi, fronzoli, ridondanze. La sfida è riuscire a ottenere il massimo con il minor dispendio di mezzi: di ingredienti e di lavorazioni. Facendo piatti a bassa entropia. Un po' come accade nel mondo della fisica, dove il modo più semplice e più diretto per arrivare a un risultato è anche il migliore.

Semplificazione, eleganza, leggibilità, capacità di assemblare prodotti pregiati e prodotti "poveri", ma anche di indurre una nuova "postura" del gusto, di stimolare le papille a "sentire" i cibi in modo nuovo. Sono queste le parole d'ordine per quasi tutti gli chef che abbiamo incontrato nel nostro pellegrinaggio gastronomico. Altro ingrediente immancabile, quello che Massimo Montanari chiama il "retrogusto della storia", il radicamento nel territorio. Territorio inteso non tanto come un recupero pedissequo di tradizioni, il più delle volte non recuperabili nella loro integrità originaria, ma come limite, come capacità di ancorare il piatto a un'idea, a un'identità, a una forma forte espressa da un territorio e dalla sua storia. Limite che è anche il segno stesso della libertà in un mondo che ha decretato, come direbbe Marc Augé, il collasso dello spazio (e quindi della geografia) e del tempo (e perciò della storia).

Abbiamo individuato alcuni piatti, tra i tanti che abbiamo provato, che esemplificano questa capacità di innovare e di stupire, di parlare al cuore e alla testa, ancor prima che al palato dell'interlocutore.



## *Due Colombe (Borgonovo di Cortefranca - Bs)*

### **Patate viola, gambero rosso e Franciacorta**

Ha la forma stilizzata di un pesce galleggiante in uno specchio dorato questo piatto sublime nell'aspetto e nel gusto. Una striscia calda di purè di patate violette, gambero rosso crudo tagliato e ricomposto con la sua coda, sul dorso un'armatura di chips mignon viola intenso, il ristretto di Franciacorta. C'è davvero tutto in questi ingredienti minimi: il dolce, l'acido e il sapido, il secco e l'umido (giusto per citare le categorie della cucina medievale), il passato, il presente e anche il futuro. Un inno alla Franciacorta Felix.

## *Al Tram (Sarnico)*

### **Polenta con guazzetto di gamberi rossi**

Piatto impeccabile per equilibrio di sapori e qualità di materie prime. Gamberi rossi appena sgusciati e scottati, pomodoro fresco rinvigorito da aromi vari, una polenta morbida e calda, fecondata da un filo d'olio extravergine, pronta ad accoglierli nel suo lascivo abbraccio. Un piatto che risveglia papille inerti dalla nascita.

## San Gerolamo (Vercurago - Lc)

### **Anguilla affumicata, foie gras e vin brulé**

Variazione sul tema dell'anguilla di questa cucina elegante e di ricerca, la cui bussola e sestante puntano a Nord più che al Mediterraneo. Addomesticato ed esorcizzato dalla leggera affumicatura, un trancio del serpentello acquatico, il cui consumo già nell'antichità pare avesse una funzione apotropaica, riposa nel vin brulé, protetto da un cono sottile di foie gras. Brumose mitologie celtiche filtrano da questo bellissimo piatto dove la sapidità leggermente affumicata di carni macerate nella speziatura umbratile e dolciastra del vino si stempera nel dolce-amaro del foie gras.



## Ristorante (Alzano Lombardo)

### **Sfoglia croccante con crema all'anice e fichi**

Un concentrato di tentazioni "pericolose" questo intrigantissimo dessert. La piacevolezza di una coltre di sfoglie croccanti, la voluttà di una salsa fresca di panna e uova appena montate che traspira lontani, ottundenti sentori d'anice, e dove affondano impudicamente fichi maturi appena intiepiditi. Seduzione, semplicità e leggerezza, la perfezione di un mondo intero in un piccolo frammento, quasi un frattale.



## Settecento (Presezzo)

### **Ravioli di verza stufata con uvetta e pinoli**

Miracolo di equilibrio e contrasti di sapori a somma zero in questo piatto che unisce il selvatico e l'amarognolo della piccola verza scura dei nostri colli, cibo povero ma di antico lignaggio, al gusto più addomesticato di pasta sfoglia, pinoli e uva passa. Un piatto che ha il pregio di riuscire a far parlare la creatività naturale del prodotto, accostandolo a comprimari non invadenti che lo elevano all'ennesima potenza. Un incontro perfetto tra natura e cultura.

## Porta Osio (Bergamo)

### **Gnocchi con scampi e bisque di crostacei**

Morbidi e suadenti, gli gnocchi di patate sono la materia porosa e docile in cui scampi e crostacei potenziati da aromi freschissimi si impigliano come in una rete rilasciando a più riprese i loro succosi umori. Piatto semplice, e al tempo stesso straripante di emozioni gustative, una danza di aromi mediterranei filtrati dal rigore di una sensibilità tutta lombarda.



## Devero Ristorante (Cavenago - MB)

### **Anatra in tre format e zucchine**

Abilità tecnica senza sbavature in questa fantasia d'anatra, petto arrosto, coscia croccante, scaloppa di fegato con zucchine. Tutti superbi. Da uno chef capace di tirar fuori l'anima del prodotto, di ritrovare il principio naturale delle cose, di interrogarne il mistero usando il proprio istinto come una sonda e il palato come strumento privilegiato di conoscenza. Trovare la verità dei cibi è andare dritti alla loro essenza.

