



Martedì 20 dicembre 2016 (0)

L'enogastronomia di East Lombardy anteprima a Bergamo da Gritti

Posti esauriti al richiamo della Condotta Slow Food di Bergamo nel nuovo locale sul Sentierone.

Serata enogastronomica nel nuovo ristorante Ezio Gritti sul Sentierone, nel centro di Bergamo Bassa, all'insegna del motto programmatico «Vivere i territori: le province di East Lombardy a confronto». Praticamente è stata una anteprima delle iniziative che si svolgeranno numerose il prossimo anno nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, che hanno ricevuto il riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia per il 2017.

[Edizione Digitale](#) | [Abbonamenti](#) | [Necrologie](#) | [Concorsi](#) | [EcoStore](#) | [Accedi](#) | [Registrati](#)

In questa prospettiva, come hanno spiegato per Slow Food Stefano Golino, Enrico Radicchi e Danielle Marinoni - è stato proposto un incontro conviviale con molteplici significati ed attori. La cena elaborata da Ezio Gritti, oltre ad utilizzare i prodotti del Mercato della Terra di Bergamo, ha abbinato alcuni prodotti delle quattro province East Lombardy, prodotti individuati e promossi dalla capillare rete di collaborazione, valorizzazione e impulso messa in atto dal movimento di Slow Food.



Lo chef Ezio Gritti con i produttori della materie prime cucinate.

(Foto by Roberto Vitali)

Da Quistello (Mantova) sono arrivate le zucche, tutte particolari nella forma e nel gusto, prodotte dalla [azienda agricola Calciolari](#). Da Crema (Cremona) è arrivato il torrone artigianale di Mauro Bandirali (che utilizza miele e uova del territorio, nonché mandorle pugliesi che provengono da un Presidio Slow Food, www.bandirali1951.it). Per la farina da polenta è stata scelta una storica firma bergamasca, il Molino Innocenti di Curno, che documenti attestano già in funzione dal Settecento. La produzione bergamasca è stata rappresentata anche da un vino, quello più pregiato, il Moscato di Scanzo docg, firmato da Giacomo De Toma, uno dei produttori migliori

[Edizione Digitale](#) | [Assaggiamenti](#) | [Recologie](#) | [Concorsi](#) | [EcoStore](#) | detoma.giacomo@libero.it | Gli altri due vini che hanno

[Accedi](#) | [Registrati](#)

accompagnato il menù di Gritti rappresentavano la provincia di Brescia: il Franciacorta Rosé Docg dell'[azienda Baroni Pizzini](#) (pioniere in Franciacorta della viticoltura biologica, presente per l'azienda Silvano Brescianini) e il Capriano del Colle Rosso doc «Adagio» della [Cantina Davide Lazzari](#) (un uvaggio di Marzemino 50%, Barbera, Merlot e Sangiovese).

Alla cena sono intervenuti i produttori delle materie prime impiegate insieme al fiduciario delle quattro Condotte Slow Food interessate. Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di Erg 2017 (European Region of Gastronomy), ha ricordato le numerose adesioni di enti pubblici e privati per la valorizzazione massima della opportunità che viene offerta alla Lombardia ed ha ricordato anche il ruolo importante di un partner come l'associazione Slow Food. Unendosi, i vari territori si promuovono come unica grande destinazione turistica, puntando sul connubio tra patrimonio artistico e naturalistico e la grande tradizione enogastronomica. Molte sono le iniziative che si stanno sviluppando in tutte le province e la Condotta di Bergamo ha inteso dare il buon esempio e un contributo, proponendo ai propri soci, e non solo, questa significativa e partecipata iniziativa.

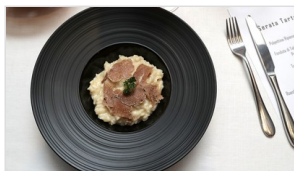
Questo il menù preparato da Ezio Gritti: Timballo di cotechino vaniglia e lenticchie di Castelluccio con un tocco di melograno e cialda di parmigiano croccante; Risotto alla zucca con riduzione di moscato di Scanzo; Guancia di manzo brasata al caffè (Huehuetenango Presidio Slow Food in Guatemala) e zucchero di canna servita con polenta da farina nostrana; Sformato di panettone alla mousse di torrone "Bandirali". Non è mancato un richiamo alle leguminose, tema proposto dalle Nazioni Unite come alimento dell'anno 2016, e alla Lenticchia di Castelluccio per ricordare il dramma in cui versano i produttori agricoli dei paesi terremotati. A parte qualche sbavatura nel servizio (ma il ristorante è aperto da pochi giorni e i commensali superavano le cento

[Edizione Digitale](#) | [Abbonamenti](#) | [Necrologie](#) | [Concorsi](#) | [EcoStore](#) | [Accedi](#) | [Registrati](#)

unità), nulla da eccepire sulla bontà delle materie prime e qualche discussione sulle ricette messe a punto dalla professionalità di Ezio Gritti. Un voto in più per il dolce finale.

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Martedì 13 dicembre 2016

Tartufo bianco e Barolo A Seriate da Giò



Martedì 22 novembre 2016

**Tutti pazzi per i bolliti
Un classico di stagione**

Venerdì 18 novembre 2016

Nuovo ristorante sul Sentierone Dove c'era il «Ciao» arriva Ezio Gritti

Il 27 novembre l'inaugurazione dell'atteso ristorante: si trova nei locali del centro occupati un

Mercoledì 09 novembre

2016

Valli in Giappone Insegna a fare il caffè

Il miglior barista d'Italia 2015, il bergamasco Maurizio Valli, è andato in Giappone per insegnare ai baristi del Sol Levante come si

Venerdì 28 ottobre 2016

Ristoranti, bar e osterie: Bergamo al top Ecco tutti i premi conquistati finora

Cappelli, forchette, stelle e stelline. Quando si tratta di premi



Martedì 25 ottobre 2016

Fiera Campionaria dal 28 ottobre C'è anche il festival della birra artigianale

Omicidio a Colognola Uccisa donna di 48 anni

Andrea e i regali persi, Bergamo risponde «Grazie, mi avete fatto il dono più bello»

Bitta canta... con tutta la famiglia - Video La primogenita Gori-Parodi in scena

Regalo di D'Alessandro sotto l'albero L'Atalanta batte l'Empoli nel recupero

12 morti e 48 feriti a Berlino - foto/video Il Tir aveva effettuato il carico in Brianza

[Edizione Digitale](#) | [Abbonamenti](#) | [Necrologie](#) | [Concorsi](#) | [EcoStore](#)

[Accedi](#) [Registrati](#)