

SAPORI & PIACERI

Al San Marco il premio del Touring



In pochi giorni due riconoscimenti per il ristorante albergo San Marco di Schilpario (è in frazione Pradella; tel. 0346.55024). Dopo avere ricevuto dalla Camera di Commercio di Bergamo l'attestato per il «lavoro ed il progresso economico» dimostrato in lungo e in largo, la cuoca-patron Mea Tagliaterra ha ricevuto dal Touring Club il premio Buona Cucina rilasciato dal curatore Luigi Cremona alle insegne di «tono familiare ma ricercato». ■

Mea Tagliaterra nell'orto del San Marco a Schilpario

Una palma al Brut degli Angeli

Non si può dire che gli spumanti siano la specialità della produzione enologica bergamasca. Ma quest'anno la palma del miglior assaggio di metodo classico va alla Tenuta degli Angeli della famiglia Testa a Carobbio (tel. 035.687130). Il Brut che riporta la sboccatura del maggio 2013 è stato prodotto con il 100% di chardonnay rimanendo per 36 mesi a riposare in cantina per affinare perlage e bouquet. In cantina - che consigliamo di visitare - a 15 euro. ■



È il Brut degli Angeli il miglior assaggio di metodo classico

Otto e mezzo vale tre stelle Michelin

Per il terzo anno consecutivo il cuoco bergamasco Umberto Bombana, unico italiano ad averle ricevute fuori dai confini del Belpaese, viene premiato con le tre stelle Michelin per il suo Otto e 1/2 di Honk Kong. «È un onore per me - dichiara - rappresentare la parte più bella dell'Italia; le tradizioni, la cucina e l'accoglienza sono tratti distintivi del nostro Paese e mi auguro che i clienti del mio ristorante percepiscano sempre la passione con la quale lavoriamo». ■



Umberto Bombana, al centro, con lo staff dell'Otto e mezzo di Honk Kong

Dal menu al vino Ecco gli Oscar 2013 del mangiarbere

Il piatto è lo scorfano scomposto di Vittorio
La novità è l'Hostaria del Relais San Lorenzo
mentre la nizzzeria migliore è il Castello

GLI OSCAR 2013 del mangiarbere a BERGAMO ed in LOMBARDIA

Giriamo molto e proviamo molto ma certo non abbiamo la pretesa di poter essere esaustivi, gli oscar che assegniamo sono dunque frutto di quei due abbiamo provato nel corso del 2013, delle emozioni che ristoranti, piatti, vini, prodotti, sono riusciti a trasmetterci

Il menu

Bergamo
Osteria della Brughera - Villa d'Alme, via Brughera 49 (tel.035.638008)
Insalata di trippa e baccalà; campelitti in brodo di capponne; piccione, rabarbaro e fole gras; meringata ai marroni e gerato al succo d'acero.

Lombardia
Sadler - Milano, via Ascanto Storza 77 (tel.02.58104451)

Italiani sassimi, gnocchi di patate; favette, calamaretti fritti di stoccafisso mantecato; sampietri in casseruola, acciughine e budino di burrata; cannoli fritti di ricotta e canditi.

Il piatto della tradizione

Bergamo
Risotto alle orchidee con fonduta di cambrino fresco locale - Da Cesira di

Il piatto

Bergamo
Scorfano scomposto, brasato e crudo Da Vittorio di Brusaporro, via Cantalupa 17 (tel.035.681024)

Lombardia
Lunare di vigina in crema di basilico e acetosella - Miramonti L'altro di Concesio (BS), via Crosette 34, località costoro (tel.030.2751063)

Il miglior rapporto prezzo/qualità

Bergamo
Ol Giopi e la Margi di Bergamo, via Borgo Palazzo 27 (tel.035.242366)

Lombardia
La Madia - Brione (BS), via Aquilini 5 (tel.030.8940937)

La trattoria (cucina tradizionale)

Bergamo
Osteria dell'Albachiara - Bergamo, vicolo Bancalengo 2/B (tel.035.237353)

Lombardia
Castello - Seie (BS), via Castello 38 (tel.030.6910001)

La pizzeria

Bergamo
Castello - Cridate al Piano, piazza Castello 4 (tel.0363.976815)

Lombardia
Pett Pizzeria & Bistrot - Milano, via Vespucci 5 (tel.02.89690870)

Il vino

Bergamo
Pinot Nero 2011, Tassodine, dedicato a Francesco Arrigoni (IGT Bergamasca) - Azienda Agricola Magri di Villa d'Adda