

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - Leggi tutto »

DO Sweet for Kids, musica rock e solidarietà per i bambini meno fortunati

Natale, charity, musica e tante dolcezze: sono questi gli ingredienti alla base di DO Sweet for Kids, l'...[Leggi tutto»](#)

Natale a Pavia

Pavia, Dicembre 2016 – Il centro storico di Pavia a Dicembre si trasforma: si colora delle luci di Natal ...[Leggi tutto»](#)

Rock sulla neve in Val Gardena dall'11 al 19 marzo 2017

Torna Rock The Dolomites con tanti concerti ai piedi delle montagne. &n...[Leggi tutto»](#)

...[Leggi tutto»](#)



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda

- Ottimi Prezzi -

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

▶ Ricette del goloso

▶ Ricette giornalisti

▶ Ricette chef

Home » Roberto vitali » Gastronomia » L'enogastronomia di east lombardy anteprima a bergamo da gritti



L'enogastronomia di East Lombardy anteprima a Bergamo da Gritti

Posti esauriti - e non poteva essere altrimenti - al richiamo della Condotta Slow Food di Bergamo per una 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.

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.

Da Quistello (Mantova) sono arrivate le zucche, tutte particolari nella forma e nel gusto, prodotte dalla azienda agricola Calciolari (www.agricolacalciolari.it). 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 (detoma.giacomo@libero.it). Gli altri due vini che hanno 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, www.baronepizzini.it) e il Capriano del Colle Rosso doc "Adagio" della Cantina Davide Lazzari (un uvaggio di Marzemino 50%, Barbera, Merlot e Sangiovese, www.lazzarivini.it).

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

Roberto Vitali

L'enogastronomia di east lombardy anteprima a bergamo da gritti

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



Roberto Vitali

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Alla pagina [INFORMATIVA ESTESA](#) è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su **ACCETTO** o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.



occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori.



AUTOPAL
Tour centro storico Verona

Ricerca articoli per categoria

Gastronomia
Viaggi del gusto
Viaggi e motori
Ricette di goloso e curioso
Ricette degli chef
Mappa del sito

Mondo vino
Mondo libro
Fashion e Lusso
Ricette dei giornalisti
Home

Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email