



CONNECTION FOOD

ZERO WASTE

LE RICETTE E I LUOGHI DEL CIBO
2023

LANDSCAPE FESTIVAL

Il «Landscape Festival» è un evento di rilievo internazionale dedicato alla promozione della cultura del paesaggio che si svolge dal 2011 a Bergamo. Ideato nel 2011 dall'associazione senza scopo di lucro Arketipos, è nato come evento aperto a un ampio pubblico nella meravigliosa cornice di Bergamo Alta e si è sviluppato negli anni grazie al forte impegno del Comune di Bergamo. Oltre 10 edizioni annuali hanno portato il Landscape Festival a essere riconosciuto come un evento unico in Italia e all'avanguardia in Europa per visione, contenuti e format esperienziale.

Il Festival è dedicato ai Maestri del Paesaggio, ovvero a coloro che hanno evidenziato le strade ideali per la rigenerazione delle nostre città e del nostro territorio e dimostrato come concretamente siano percorribili per poter costruire un futuro sostenibile.

Il tema dell'edizione 2023 del Festival è "Grow Together": crescere insieme al paesaggio, come persone, come comunità, come umanità, ma anche crescere insieme come città, Bergamo e Brescia. Prendersi cura del paesaggio significa saper creare armonia tra la presenza dell'uomo, dell'architettura e della natura. In questa edizione verranno raccontati progetti paesaggistici notevoli che hanno saputo integrare l'uomo con l'architettura storica e contemporanea e con la natura, accogliendo le sfide del nostro tempo ma con uno sguardo sempre rivolto al futuro. Con questi obiettivi, il Landscape Festival 2023 porterà la cultura del paesaggio nelle due capitali, oltre ad un ricco palinsesto di talk, eventi formativi, workshop e mostre pensato per cogliere questa straordinaria opportunità di "crescere insieme".

IL BUON CIBO DEL RECUPERO

Il cibo che unisce, che accoglie, che armonizza gli animi, che rigenera e si rigenera.

Quindici i locali di Bergamo Alta che hanno aderito con immediatezza al progetto gastronomico che accompagna l'annuale rassegna de I Maestri del Paesaggio (mappa di locali pp. 12, 13) con piatti che spesso evidenziano un "legame di cibo" tra Bergamo e Brescia, ma sempre hanno una delle tre caratteristiche dei "piatti di recupero": utilizzano, valorizzandole, le parti considerate meno nobili come il quinto quarto delle carni o le foglie di verdura; recuperano piatti o ingredienti del giorno prima, ridandogli vita e trasformandoli in piatti deliziosi; utilizzano ricette della memoria bresciane o bergamasche che fanno parte del nostro comune patrimonio culturale e devono essere preservate.

Ricette che potranno essere gustate durante lo street food dell'8 settembre dalle 19 oppure dal 7 al 24 settembre all'interno dei ristoranti.

De Cibo, associazione no profit che vuole approfondire la storia e la cultura dell'enogastronomia, ha coordinato con Arketipos il progetto Connection Food.

I testi sono a cura di Silvia Tropea Montagnosi

Fotografie di fotograFARE

Fotografia copertina Marco Mazzoleni

FRITTATA RUGNÙSA



©Marco Mazzoleni

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 200 g pasta di salame
- 20 g burro
- 2 pizzichi di sale

PROCEDIMENTO

Scegliere la padella, possibilmente antiaderente, delle dimensioni giuste: con i bordi alti 4-5 cm e il diametro di massimo 16-20 cm per una frittata di 6 uova. Montare le uova molto a lungo. Nel frattempo, porre la pasta di salame nella padella scelta a fuoco tenue e, aiutandosi con una forchetta, disfarla. Eliminare il grasso fuoriuscito. Salare le uova, poco e amalgamarvi la pasta di salame raffreddata. Versare il composto nella padella, se occorre aggiungendo poco burro, coprire e, a fuoco basso, procedere alla cottura della frittata, girandola una volta. Dovrà risultare molto alta circa 4 cm.

NOTA: Quest'antica ricetta può essere arricchita con un cucchiaino di grana padano Dop grattugiato.

Era preparata con gli avanzi dei salumi. Tradizionalmente è servita con la giardiniera casalinga.

Testo tratto da Tropea Montagnosi Silvia,
333 *ricette bergamasche*, Bergamo, Bolis, 2013

CAPÙ MÀGHER

Ingredienti per 4 persone

- 8 foglie di una verza, che abbia preso la prima gelata, ben pulite
- 350 g grana padano Dop, oppure formài de mut A.V.B. Dop grattugiati
- 170 g pane grattato
- 20 g prezzemolo tritato
- 20 g burro
- 3 g sale
- 2 uova
- 1 spicchio di aglio tritato
- cannella
- noce moscata
- latte q. b.
- 30 g burro
- brodo q.b.



© Marco Mazzoleni

PROCEDIMENTO

In acqua bollente salata scottare per 10 minuti le foglie di verza. Scolarle, raffreddarle in acqua fredda e porle sopra un canovaccio ad asciugare. Togliere l'eventuale costola, se coriacea. Preparare con le foglie di cavolo 8 rettangoli di circa 5cm per 8 cm, eventualmente sovrapponendoli. Far sciogliere 20 g di burro con l'aglio e il prezzemolo tritati. In una ciotola unire pane grattato, parmigiano, uova sbattute, burro aromatizzato precedentemente, noce moscata, cannella e aggiustare di sale. Amalgamare gli ingredienti aggiungendovi del latte in modo da rendere l'impasto morbido, ma consistente. Far riposare al fresco per almeno 30 minuti. Porre al centro di ogni foglia il ripieno e avvolgerlo come se fosse un pacchetto. Legare i fagottini con del filo da cucina. Rosolare i capù in una padella con 30 g di burro e cipolla rosolata, avendo cura di girarli. Salare, pepare e portarli a cottura coperti per 20- 30 minuti, aggiungendo del brodo caldo all'occorrenza. Servire con polenta.

NOTA: Questa è la versione antica dell'Alta Val Seriana dove viene preparata anche con le foglie di romice o di bietola. Una variante prevede un soffritto di cipolla e il vino rosso per sfumare. Erano i "capponi dei giorni di magro" quando non si poteva mangiare la carne per circa 100 giorni durante l'anno per ottemperare ai precetti della religione cattolica. In alcune zone della bergamasca vengono chiamati nusècc. Un tempo i due nomi differenziavano i ripieni di magro o di grasso.

LOCATION 58

Via Gombito, 8

Telefono 03519834945

Andrea Muratori è l'ideatore di Location 58 bistrò - cocktail bar dove è possibile assaporare piatti della tradizione rivisitati in chiave moderna e cocktails inusuali creati dal bar tender Andrea. Tra questi il Negroni con i profumi delle erbe aromatiche e gel all'arancia oppure l'Ever Green composto da succo d'uva, shrub di mela verde, Gin DOA e spuma di menta. Una creazione a 0 sprechi che utilizza le bucce della frutta (mela e acini d'uva) ideata per questa edizione di Connection Food e I Maestri del Paesaggio. A seguire un piatto del recupero comune a Bergamo e Brescia: gli gnocchi di polenta.

EVER GREEN COCKTAIL E GNOCCHI DI POLENTA E FONDUTA DI TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

- 500 ml acqua
- 250 g farina granoturco bramata bergamasca
- 5 g sale grosso
- 2 uova
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di grana padano Dop
- Per la fonduta
- 200 g taleggio Dop
- 200 ml latte
- sale
- pepe



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Questa ricetta utilizza una polenta fredda, quella del giorno prima, ma è talmente buona che forniamo anche la ricetta della polenta. Portare a bollire l'acqua possibilmente in un paiolo di rame, salarla, diminuire il fuoco e aggiungervi, pian piano, la farina di granoturco, mescolando con una frusta. Coprire per qualche minuto e poi portare a cottura per un'ora mescolando. Farla raffreddare. Impastarla con le uova. Fare gli gnocchi e cuocerli in acqua bollente salata. Togliarli con il ramaiolo e porli sul piatto nappandole con la fonduta fatta lasciando sciogliere in un pentolino con il latte bollente il taleggio a pezzetti, frullandolo con poco sale e pepe.

DA VITTORIO

Via Cantalupa, 17, Brusaporto BG - Telefono 035681024

Caffè Cavour

Via Gombito, 7, Bergamo - Telefono 035243418

POSTAZIONE STREET FOOD PRESSO L'ANTICO LAVATOIO DI VIA MARIO LUPO

Un nome: Vittorio. E una famiglia, marchio di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Una dedizione premiata dalle guide – Tre Stelle Michelin - e dalla fedeltà di una clientela in crescita costante. Uno stile culinario inconfondibile, vivo e vitale da oltre 50 anni, grazie all'intuizione del fondatore - papà Vittorio - e all'evoluzione compiuta dai figli, che negli ultimi anni hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione. Oggi, ad occuparsi di Da Vittorio, sono la signora Bruna Cerea e i cinque figli. Enrico e Roberto sono entrambi chef, Francesco ha la responsabilità della cantina e della ristorazione esterna, Rossella è responsabile dell'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora mentre Barbara dirige Caffè Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta.

PANINO CON VITELLO TONNATO

Ingredienti per 4 persone

- Ingredienti per 4 persone
- 4 panini da 90 g morbido tipo pane arabo
- 240 g fettine di controfiletto di vitello tagliate sottili
- 240 g salsa tonnata
- 260 g scarola riccia
- 40 g cipollotto fresco tagliato sottile
- 20 g capperi piccoli
- Per la salsa tonnata
- 480 g cipolle bianche a julienne
- 150 g polpa di vitello
- 330 g tonno sott'olio scolato
- 50 g Martini extra dry
- 28 g capperi dissalati
- 12 g acciughe sott'olio
- 18 g succo limone
- 1,8 g tabasco
- 3 g Worcester sauce
- 4,5 g sale
- 100 g maionese



©Fabrizio Pato Donati

PROCEDIMENTO

Rosolare bene il vitello, aggiungere le cipolle e farle stufare ben coperte, aggiungendo se necessario un goccio di acqua di tanto in tanto, fino a quando non diventano fondenti. Bagnare con il Martini e lasciar sfumare non completamente. Aggiungere acciughe e capperi, togliere le fette di vitello e far raffreddare il tutto. Frullare le cipolle con il resto degli ingredienti al cutter. Terminare la salsa con la maionese. Scottare le fettine di vitello precedentemente condite con olio sale e pepe per 10 secondi per lato in una padella rovente. Farcire i panini leggermente scaldati con la salsa tonnata su entrambe le fette, il vitello scottato, la scarola riccia condita con olio sale e pepe e i capperi. Servire i panini caldi.

DA MIMMO

Via Bartolomeo Colleoni, 17

Telefono 035218535 / 035237480

Nato nel 1956 dall'intraprendenza e dall'intuito di Mimmo Amaddeo, e sua moglie Lina, questo storico ristorante- pizzeria è ora gestito da alcuni dei sette figli e dai nipoti

Il ristorante si trova alla Casazza, un palazzo del 1357 un tempo sede del servizio postale Veneziano. In questi ambienti ricchi di storia si respira la passione degli Amaddeo per una cucina semplice e autentica, rispettosa dei ritmi delle stagioni e della natura. Un pensiero che si riflette in ogni piatto e che allo stesso tempo sa anche guardare avanti, verso una ricerca continua.

BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO CON ALACCIA

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane cotto nel forno a legna di Mimmo spesse 1 cm
- 60 g burro di monte
- 4 grosse alacce Presidio Slow Food
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

In una teglia posizionare le quattro fette di pane e oliarle leggermente in modo che non si seccino. Tostarle nel forno a legna. Imburrare le fette ancora calde e posizionarvi sopra un'alaccia diliscata e dissalata.

Sapori poveri di un tempo ma ricchi di qualità e bontà.

MIMÌ LA CASA DEI SAPORI

Via Bartolomeo Colleoni 26

Telefono 035 236263 - orario continuato

Da Mimì puoi gustare i piatti tipici della nostra terra. Piatti semplici e saporiti, preparati seguendo le ricette tradizionali, ma anche i salumi e i tanti formaggi delle Valli Orobie, il miele e i vini locali, come il moscato giallo bergamasco. Oltre a due salette interne, nella bella stagione, si possono gustare i piatti nel cortile interno ed è possibile assaggiare anche a casa propria tutte le specialità preparate e tante eccellenze gastronomiche della bergamasca ben esposte nel locale.

POLENTA DI MAIS SPINATO DI GANDINO AI TRE FORMAGGI BRANZI, STRACHITUNT DOP E BAGÒSS

Ingredienti per 4 persone

Per la polenta bergamasca

- 1 L acqua
- 250 g farina mais spinato di Gandino
- 8 g sale grosso

Per il ripieno

- 80 g Branzi
- 80 g strachitunt Dop
- 80 g bagòss
- 30 g latte
- 40 g burro di monte salvia
- 30 g grana padano Dop



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Portare a bollire l'acqua possibilmente in un paiolo di rame, salarla, diminuire il fuoco e aggiungervi, pian piano, la farina di granoturco, mescolando con una frusta. Coprire per qualche minuto e poi portare a cottura per un'ora mescolando.

Nel frattempo, preparare con il latte e il Bagòss una fonduta.

Con l'aiuto di uno spallinatore creare dodici sfere. In quattro di queste inserirete un pezzettino di Branzi; in altre quattro un pezzettino di strachitunt Dop. Posizionate una per tipo su ogni piatto e conditele con burro sciolto con la salvia e grana padano Dop. Infine, le ultime quattro sfere di polenta nappatele con la fonduta di bagòss.

IL SOLE

Via Bartolomeo Colleoni, 1
Telefono 035218238

Sull'angolo di Piazza Vecchia, nei pressi dell'ingresso della, ora sconsacrata, Chiesa di San Michele All'Arco, esisteva già nel 1527 l'osteria "Ad solem in platea" all'epoca di Bernardus De Surisel, originario della Valle Brembana. Stessa insegna in ferro battuto e stesso luogo dove ora si trova Il Sole gestito, da tre generazioni, dalla stessa famiglia. Tre sale intere, un magnifico terrazzo e un piccolo, ma molto richiesto, spazio proprio davanti all'ingresso della chiesa Di San Michele all'Arco. Piatti del territorio, ma non solo, il Sole è anche pizzeria.

SFERA DEL SOLE DI POLENTA CON STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE E SPINACINO

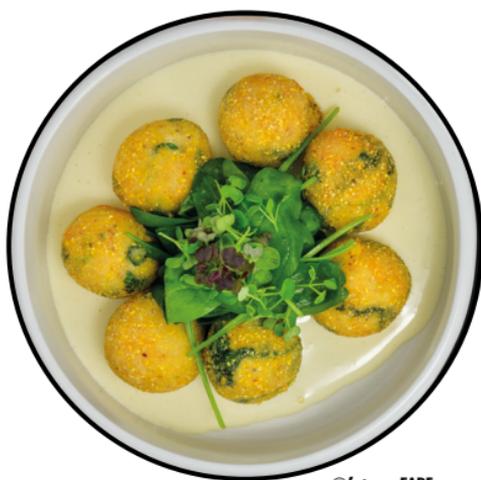
Ingredienti per 4 persone

Per le sfere

- 500 g acqua
- 250 g farina di mais bramata macinata a pietra
- 8 g sale grosso
- 150 g spinacino
- 100 g Stracchino all'Antica Presidio Slow Food
- 50 g albume
- 200 g pane panko
- 80 g farina di mais
-

Per la fonduta di stracchino

- 300 g panna fresca
- 150 g stracchino all'antica
- sale fino q.b.



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua con il sale, versare a pioggia la farina e lasciar cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, portare a bollire la panna in un pentolino, aggiungere lo stracchino tagliato a cubetti, aggiustare di sale e frullare. Una volta che la polenta sarà pronta formare delle sfere con l'aiuto di uno spallinatore e inserire all'interno di esse un cubetto di stracchino all'antica e dello spinacino fresco, precedentemente condito con olio Evo e un pizzico di sale.

Passare le sfere nell'albume e successivamente nel panko mischiato con la farina della polenta. In una pentola di ferro portare a temperatura l'olio di semi di girasole a 180°C e friggere le sfere per qualche minuto, finché risultino belle d'orate.

Posizionare su un piatto la fonduta di stracchino, le sfere di polenta e guarnire con spinacino fresco condito.

BOLLE RESTAURANT

Via Provinciale, 30, Lallio BG

Telefono 0350900208

Bolle ha ottenuto quest'anno la prestigiosa stella Michelin grazie a Marco Stagi, giovane cuoco bergamasco, e di tutta la sua brigata. Qui si scelgono gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente, che pian piano vengono amalgamati creando qualcosa di sublime. Un locale dove cucina e architettura hanno in comune la ricerca dell'equilibrio, contrasti e proporzioni. Entrambe hanno solide fondamenta nel passato e nella tradizione, ma occhi che guardano al futuro.

BATTUTO DI MANZO ALLA SALVIA, MOLLICA DI PANE E BRODO DI CROSTE DI GRANA ALLA BRACE

IL RACCONTO

"La passione per la cucina me l'ha trasmessa mia nonna che abitava sui colli di Bergamo. La domenica andavo da lei in bicicletta e subito mi metteva il grembiule ed iniziavo a pulire le carote per il brasato, a tagliare la cipolla per il soffritto e a contare i chiodi di garofano

per la salsa. Mi divertivo troppo quando mi insegnava a girare la polenta con il "tarel", il bastone di legno di nocciolo che tutte le famiglie avevano all'epoca. Mi ha insegnato tanto: come caricare la legna nella stufa economica, a quanti "cerchi" togliere per aumentare o diminuire la fiamma, ecc. Da qui è nata la mia passione per questo mestiere: la soddisfazione data dal riuscire a trovare un gusto semplice, ma buono, intenso, che riesce a portare un sorriso sul volto della persona che lo assaggia, per me, è impagabile".

LA RICETTA

"Un piatto nato dal bisogno di trovare un utilizzo per le parti meno nobili del controfiletto di vitello.

Un giorno eravamo nell'orto e dovevamo sfoltire la nostra pianta di salvia, con le foglie e i gambi abbiamo creato un burro aromatico dal profumo e gusto intenso.

Abbiamo recuperato tutte le molliche da "i culi" del nostro pane. Le croste di grana le abbiamo grigliate e messe in infusione in acqua, ricavando così un brodo aromatico e naturalmente sapido. Il piatto è composto da piccole polpette di carne battuta al coltello, impastate con la mollica ai 5 cereali del nostro pane e condite con burro alla salvia sfrigolante; servite con acqua di grana alla brace bollente".

Marco Stagi



©Marco Mazzoleni



- 1. EVER GREEN COCKTAIL E GNOCCHI DI POLENTA E FONDUTA DI TALEGGIO** - Location 58
- 2. PANINO CON VITELLO TONNATO** - Caffè Cavour- Da Vittorio
- 3. BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO CON ALACCIA** - Da Mimmo
- 4. POLENTA DI MAIS SPINATO DI GANDINO**
AI TRE FORMAGGI BRANZI, STRACHITUNT DOP E BAGÒSS - Mimi
- 5. SFERA DEL SOLE DI POLENTA CON STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE E SPINACINO** - Il Sole
- 6. RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RIDUZIONE DI VALCALEPIO ROSSO DOC** - Caffè del Tasso
- 7. GNOCCO DI PANE ALLA BRESCIANA** - Lalimentari
- 8. RAVIOLO CON ARROSTO** - Da Franco
- 9. RISOTTO AL SALTO, FRATTAGLIE E FICHI CAMELLATI** - Vineria Cozzi
- 10. CERVO CON POLENTA** - Rosy Dai gustosi
- 11. STRACOTTO DI PECORA GIGANTE BERGAMASCA ALLA CACCIATORA SU FONDO DI VERDURE E PESTO DI FOGLIE DI VITE** - Il Circolino Città Alta
- 12. CIPOLLINE ALLA FRAGOLA** - Sant'Anna Farm
- 13. DOLCE DI POLENTA COTTA** - Sant'Ambroeus
- 14. GELATO MASCARPONE E FICHI CAMELLATI DEL CHERUBINO** - Gelateria Cherubino



CAFFÈ DEL TASSO

Piazza Vecchia, 3

Telefono 035237966 - orario continuato

Nel 1476 qui si trovava la Locanda delle due spade; il locale cambiò nome nel 1681 quando venne posta nelle vicinanze la statua di Torquato Tasso, autore del *La Gerusalemme Liberata* e figlio di Bernardo, nobile bergamasco. Frequentato da artisti, scrittori e musicisti i cui ritratti o firme arredano le pareti delle due sale interne. I tavolini posti all'esterno sono molto richiesti per la bella vista sulla Piazza Vecchia, da sempre cuore dei Città Alta. Il locale dei fratelli Menalli, Massimo e Marcello, offre servizio bar e di ristorazione con piatti tradizionali bergamaschi.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RIDUZIONE DI VALCALEPIO ROSSO DOC

Ingredienti per 4 persone

- 280 g riso carnaroli
- 1, 5 l brodo vegetale
- 1 bicchiere Valcalepio bianco Doc
- 40 g burro
- 1/2 cipolla
- sale q.b.
- 5 g zafferano
- 80 g burro
- 60 g parmigiano reggiano Dop
- 1 L Valcalepio Doc
- 1 cucchiaino zucchero



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Preparare il brodo vegetale con 2 L di acqua fredda e gli scarti delle verdure (buccia e falde esterne delle cipolle, terminali delle carote, costa estera del sedano), 1 foglia di alloro, 1 bacca ginepro e 1 chiodo di garofano. Far sobbollire fino a quando si è ridotto a 1 ½ L e filtrarlo.

Ridurre 1 L di Valcalepio rosso Doc a 200 ml, aggiungerci lo zucchero e farlo sciogliere.

Soffriggere la cipolla tritata nei 40 g di burro. unire il riso e tostarlo bene. sfumare con il vino bianco e portare a cottura in 14-15 minuti. Aggiustare di sale. Mantecare fuori dal fuoco con zafferano, e poco alla volta, burro ben freddo e parmigiano.

Mettere il risotto sul piatto allargando e decorare con la riduzione di Valcalepio rosso Doc.

LALIMENTARI

Piazza Vecchia, 8

Telefono 035233043

Paolo Chiari è il cuoco di questo "tempio dei sapori bergamaschi" dove, comodamente accomodati all'interno di uno dei palazzi storici di Piazza Vecchia o direttamente immersi nella bellezza di questa storica piazza, potrete gustare piatti della tradizione presentati da Simona, come gli gnocchi di pane, un piatto tipico bresciano, forse il più umile, proposto da Paolo in occasione di Bergamo Brescia Capitale della Cultura. Piatto del recupero per eccellenza.

GNOCO DI PANE ALLA BRESCIANA

Ingredienti per 6 persone

- 1 L latte
- 6 panini all'olio del giorno prima
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 3 uova
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata
- 60 g burro



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

La sera prima mettere a bagno il pane tagliato a tocchetti in una terrina con latte tiepido.

Sgocciolare i panini dal latte rimasto, passarli al frullatore, unire la farina, mescolare con il cucchiaino. Amalgamarvi le uova, una alla volta mescolando, unire il sale, il pepe, la noce moscata e il formaggio grattugiato. Mescolare e poi impastare come se fossero gnocchi di patate, regolare la consistenza con la farina; devono essere non troppo asciutti e non troppo bagnati. Fare dei rotolini con le mani e tagliare gli gnocchi della grandezza preferita. Tuffarli in acqua salata a bollore. Lasciare cuocere pochi minuti. Quando verranno a galla toglierli con il mestolo, delicatamente, e condirli con il burro fuso, salvia e a piacere, con il formaggio grattugiato. Servire i gnocchi di pane ben caldi in piatti caldi.

DA FRANCO

Via Bartolomeo Colleoni, 8

Telefono 035238565

Questo storico locale è affacciato su una graziosa piazzetta di via Bartolomeo Colleoni, la "Corsarola", la via del "passeggio" di Città Alta. Ci si può accomodare direttamente nella piazzetta oppure nel grazioso cortile interno o nell'accogliente sala. La cucina riporta nei piatti le ricette di tutto il territorio bergamasco create dallo stoico cuoco Luca. Nuovi gestori del locale sono Edoardo e Florian.

RAVIOLO CON ARROSTO

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 250 g farina 00
- 2 uova
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- acqua q.b.

Per il ripieno

- 200 g arrosto di vitello o manzo o bollito
- 60 g grana padano Dop
- 50 g mortadella
- 1 uovo
- 2 cucchiai pane grattugiato
- noce moscata



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta con tutti gli ingredienti e metterla coperta in frigorifero a riposare.

Macinare la carne e la mortadella ed unire grana, uovo, noce moscata e pane grattugiato. Porre a riposare in frigorifero.

Nel frattempo, stendere la pasta sottilmente e ogni 6 cm porvi il ripieno della dimensione di una noce. Ricoprire con altra pasta e con il coppapasta ricavare dei ravioli di 5 cm di diametro.

Chiudere bene i bordi facendo uscire l'aria.

Cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti e toglierli con il ramaiolo. Spolverarli con il grana padano Dop condire con burro nocciola e salvia.

VINERIA COZZI

Via Bartolomeo Colleoni,22

Telefono 035238836; 3356057650

Chi passa davanti a Vineria Cozzi inevitabilmente sbircia all'interno. Il locale profuma di storia. Gli arredi della prima sala con il bancone sono autentici del 1848 e l'attenzione ai particolari caratterizza le altre due salette, la sala dell'androne e il cortiletto interno. Tutto profuma di passione in questa elegante trattoria di questo palazzo secentesco. Vi sentirete coccolati da Simona Magnati che, con l'aiuto di sua mamma Francesca, gestisce il locale da circa venti anni. Qui i piatti sono sani, grazie alle tecniche di cottura e alla scelta delle materie prime, ma anche belli e buoni ed è possibile far preparare anche cesti per un pic nic da consumare sulle mura in qualche parco cittadino.

RISOTTO AL SALTO, FRATTAGLIE E FICHI CARAMELLATI

Ingredienti per 4 persone

- 280 g riso carnaroli
- ½ cipolla
- 20 g burro
- 20 g olio
- 1 ½ brodo vegetale
- 1 bicchiere vino bianco
- 60 g burro
- 90 g grana padano Dop
- Per il salto
- 30 g burro
- 40 g grana padano Dop
- Per la decorazione
- 160 g frattaglie di pollo o coniglio o fegato di vitello
- 40 g burro
- sale aromatico alle erbe fii q.b.
- un pizzico zucchero di canna
- 4 fichi
- 20 g burro
- 5 g zucchero di canna



©Vineria Cozzi

PROCEDIMENTO

Il giorno prima vanno preparati il risotto e la crema di frattaglie. Soffriggere la cipolla con olio e burro. Tostare poco e a secco il riso e poi aggiungervi la cipolla rosolata. Iniziare la cottura del riso con il brodo vegetale e solo a metà cottura sfumare con il vino bianco. Finire la cottura che non deve essere al dente. Mantecare fuori dal fuoco con burro e grana e poi stendere su una placca da forno e porre in frigorifero. Portare il burro a color nocciola e unirvi le frattaglie, lo zucchero e il sale aromatico. Cuocere poco, frullare, inserire in sacca a poche e poi raffreddare in frigorifero.

Il giorno dopo. Caramellizzare i fichi tagliati a spicchi con il burro e lo zucchero. Tagliare il riso nelle forme che si preferisce e spolverarlo di grana da entrambi i lati. Tostarlo con il burro da entrambi i lati e poi posizionarlo sui piatti. Decorare con la crema di frattaglie e i fichi caramellati.

ROSY DAI GUSTOSI

Piazza Mascheroni, 4

Telefono 035210060 - orario continuato

Nel cuore di Piazza Mascheroni, gioiello rinascimentale di Bergamo Alta, Rosy con cura, sensibilità, attenzione e competenza porta la tradizione bergamasca nei piatti. Sceglie con attenzione le materie prime e, grazie a una di fornitori che ha creato nel tempo, offre ai suoi affezionati clienti materie prime che raramente vengono proposte. Ne sono un esempio i porcini freschi trifolati per accompagnare polente di mais locale, condire tagliatelle, foiate fatte in casa o sublimare risotti; rane fritte, lumache in umido, completano la classica offerta di salame nostrano, casonsèi, brasato e formaggi di monte. Passione, serietà e impegno che fin da piccola ha respirato nella sua famiglia di ristoratori, da sempre.

CERVO CON POLENTA

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg polpa di cervo
- 1 L vino rosso
- 500 g salsa pomodoro
- 1 sedano intero
- 3 carote
- 1 cipolla
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 4 chiodi garofano
- sale
- pepe
- 500 g polenta bergamasca



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

A crudo in una casseruola posizionare tutti gli ingredienti: la carne a pezzetti, la cipolla a Julienne, carote e sedano a pezzetti mettere la cipolla a julienne, la salsa, il vino, le spezie e poco sale. Portare a cottura per due ore coperto mescolando ogni tanto. Aggiustare di sale. Servire con polenta.

IL CIRCOLINO DI CITTÀ ALTA

Vicolo Sant'Agata, 19

Telefono 035218568/393338143922 - orario continuato

Locale nel cuore della Città Alta, un tempo sede dell'antico convento di Sant'Agata dei frati Teatini, XVI secolo, nel 1978 con Napoleone adibita. Gli ambienti interni sono accoglienti e suggestivi ed ampio è il dehors esterno. Oltre al ristorante, è presente il servizio di bar caffetteria e pizzeria. La cucina propone i tipici sapori bergamaschi con attenzione alle materie prime a filiera corta e una ricerca innovativa che li valorizza. Nella Sala civica dell'ultimo piano, riccamente affrescata e recentemente restaurata, si organizzano eventi e momenti di interesse culturale, sociale o aggregativo.

STRACOTTO DI PECORA GIGANTE BERGAMASCA ALLA CACCIATORA SU FONDO DI VERDURE E PESTO DI FOGLIE DI VITE

- 1 kg polpa pecora gigante bergamasca
- 280 g pomodoro
- 200 g brodo di verdura
- 180 g cipolla
- 120 g carota
- 80 g Valcalepio rosso doc
- 80 g olio extravergine d'oliva
- 60 g sedano
- 20 g prezzemolo
- 8 g sale
- 2 g aglio
- 1 g pepe
- 2 g cacao per la salsa
- 80 g foglie di vite
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 20 g prezzemolo
- 12 g pecorino
- 8 g mandorle



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

In una casseruola stufare la cipolla tagliata a julienne non troppo fine per circa 20 minuti a fuoco basso. Aggiungere carote e sedano tagliati con uno spessore di circa mezzo centimetro e continuare la cottura per 5 minuti. In un'altra casseruola rosolare a fuoco alto la polpa di pecora tagliata a cubetti di circa 3 cm di lato. Unire la carne alle verdure, alzare il fuoco e sfumare con il vino rosso. Salare e pepare, aggiungere cacao, prezzemolo, aglio, pomodoro e brodo. Cuocere coperto per due ore. Togliere la carne dal sugo e stringerlo fino alla densità desiderata. Per la salsa frullare tutti gli ingredienti. Sul piatto creare una strisciata di pesto alla vite poi disporvi la carne e le verdure.

SANT'ANNA FARM

Via Bartolomeo Colleoni, 17 Bergamo
Telefono 035 309 7160

Matteo Locatelli è l'anima di Sant'Anna Farm. È famoso per la produzione di ciliegie. Coltiva i frutteti che si trovano in Val d'Astino, a Valbrembo e in Valle Imagna dove si pratica l'auto raccolta di pesche, albicocche e ciliegie. Confeziona succhi, confetture e giardinieri.

Matteo è un poeta che vi saprà raccontare la sua storia e il suo amore per la natura. Uno sguardo al sito www.santannafarm.it o una visita al negozio vi sveleranno immediatamente la passione che l'ha portato a costruire questa attività così radicata nella bergamasca.

CIPOLLINE ALLA FRAGOLA

Ingredienti per 1 vasetto

- 300 g cipolline borettane bergamasche
- 150 g succo di fragola Sant'Anna Farm
- 100 g vino Valcalepio rosso Doc
- 100 ml acqua
- 50 g aceto bianco
- 30 g miele
- 20 g zucchero
- sale q.b



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Preparare la soluzione agrodolce con succo di fragola, vino, acqua, miele e zucchero.

Scottare le cipolline nell'aceto con il sale. Pelarle e metterle in un barattolo sterilizzato con la soluzione agrodolce. Fare sterilizzare il vasetto.

Ottime da sole ma anche in abbinamento a salumi, formaggi, bolliti e arrostiti.

TRATTORIA SANT'AMBROEUS

Piazza Vecchia, 2
Telefono 035237494

Situata nella suggestiva cornice di Piazza Vecchia, cuore storico di Città Alta, la Trattoria Sant'Ambroeus vanta un ambiente curato e di sobria eleganza, caldo e raccolto. Possibilità di pranzare e cenare direttamente sulla Piazza, all'interno del ristorante o nell'originale Taverna. Il menù è stagionale e propone piatti del territorio bergamasco e milanese. La ricetta utilizza ingredienti prodotti nelle aree limitrofe all'alveo del fiume Po che in questi giorni è rappresentato proprio in Piazza Vecchia davanti alla Trattoria Sant'Ambroeus: riso della Lomellina, trota di fiume e la rara insalata Lusia IGP, insalata che cresce alla foce del Po.

DOLCE DI POLENTA COTTA

Ingredienti per una tortiera di 26/28 cm di diametro

- 1 kg di polenta cotta
- 200 g zucchero di canna
- 6 uova
- 150 g burro
- 150 g di farina di mandorle
- 70 g di miele
- cannella
- noce moscata



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Frantumare la polenta e porla insieme a tutti gli ingredienti in una planetaria.

Imburrare una tortiera bassa del diametro 26/28 cm. Porre l'impasto e infornare a 190-200° per 15 minuti.

Volendo si può fare in stampini monodosi.

Decorare a piacere con crema mascarpone e zafferano oppure al cioccolato o con panna e canditi.

GELATERIA CHERUBINO

Via Bartolomeo Colleoni, 40/A

Telefono 035212171 - orario continuato

Sull'angolo tra via Colleoni e Piazza Mascheroni Pier e Chicca Suardi dal 1987 confezionano gelato artigianale "a ritmo continuo". Utilizzano prodotti del territorio, quali piccoli frutti della Valle d'Astino e fichi dell'Albenza e sono famosi per le loro creme morbide, gustose e assolutamente naturali. Ottima la stracciatella, il gelato di Bergamo, ma anche le creme al cioccolato o quella al marron glacé. Attenti alle ricette della tradizione, da questa traggono spunto come per il gelato De Casoncello preparato con gli ingredienti della prima ricetta scritta dei famosi casoncelli bergamaschi che non avevano un ripieno di carne ma di pera, mandorle e cedro! Durante i giorni del Connection Food prepareranno il gelato al mascarpone e fichi caramellati, frutta un tempo presente in tutti i broli della bergamasca e del bresciano.

GELATO MASCARPONE E FICHI CAREMELLATI DEL CHERUBINO

- 1000 g latte fresco intero
- 400 g zucchero
- 300 g mascarpone
- 200 ml panna
- 2 tuorli
- 1 baccello intero vaniglia
- fichi caramellato q.b.



©fotograFARE

PROCEDIMENTO

Estrarre i semini dal baccello di vaniglia e unire il baccello al latte portando alla temperatura di 40°. Unire lo zucchero, poi la panna, il mascarpone e i tuorli fino a portarli a 85°. Aggiungere i semini di vaniglia. Far raffreddare e poi filtrare. Dopo aver fatto riposare il composto porlo nel mantecatore. Porlo nella vaschetta e variegare con i fichi caramellati.

CONNECTION FOOD È ORGANIZZATO DA



CON IL SOSTEGNO DI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



COMUNE DI BERGAMO

UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE A



IN COLLABORAZIONE CON



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKING



design
re-**EVOLUTION**
INTERNI



BERGAMO
BRESCIA
Capitale Italiana
della Cultura



MAIN PARTNER



PARTNER DI QUALITÀ



PARTNER DI AREA



MEDIA PARTNER





PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

*Storia, identità,
etica ed estetica made in Italy
dal 1907*

#NONTOCATEMILAPADELLA 



pentoleagnelli.it

ALLUMINIO AGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE