

Sapori & piaceri

GLI APPUNTAMENTI

Sicilia, Oceania e cene da stelle

Tre serate, una dopo l'altra, dai contenuti e dai costi assai diversi. Mercoledì 15 al Carroponde di Bergamo (via De Amicis 4, tel. 035.2652180.) patron Oscar Mazzoleni propone una cena a tema «Sicilia-i tesori della Trinacria ed i sapori del Mediterraneo» in abbinamento ai vini di Donnafugata compreso (per chiudere in dolcezza-bellezza) con il Ben Ryé, passito di Pan-

telleria. Menu completo tutto compreso a 50 euro. La sera dopo, giovedì 16 luglio, terzo appuntamento con le «Cene sotto le stelle» al Florian Maison di San Paolo d'Argon (via Madonna d'Argon 4/6). Il cuoco-patron Umberto De Martino ospita il collega stellato Vincenzo Guarino de L'Accanto del Gran Hotel Angiolieri di Seiano (Napoli). Menu completo abbinato ai vini della cantina del Notaio a 70 euro (info e prenotazioni

allo 035.4254202). Apericena all'insegna di un viaggio gastronomico in Oceania al Tagòire di Nese, frazione di Nembro (via Marconi 69). A partire dalle 19 di venerdì 17 luglio un piatto unico con finger food dedicati con abbinamento di un calice di vino australiano. Costo per persona 15 euro comprensivi anche di accompagnamento di musica dal vivo. Info e prenotazioni di un tavolo all'aperto allo 035.4286896.

pizzaintab
pizzeria e ristorante
vieni a scoprire il segreto della nostra pizza
il mercoledì sera pizza a 5 euro!
(anche senza glutine)
Strada Regia 1/3, Mapello (BG)
di fronte al centro commerciale Continente
per prenotazioni e take away tel. 035.908367

Chiuduno. Lo storico negozio nato nel 1926, ora gestito da Fabio Magri, nipote del fondatore Luigi, insieme alla moglie Annamaria. Rinforzato il rapporto diretto con i fornitori. Lavorati 3-4 capi ogni settimana

MACELLERIA COME SI DEVE Cura delle carni e consigli



Fabio Magri, al centro, con la moglie Annamaria e Roberto Gritti

ELIO GHISALBERTI

Come recita il cartello esposto all'esterno dello storico negozio di Chiuduno aperto dal nonno nel 1926, lui «ci mette la faccia». Unavolta entrati il volto solare di Fabio Magri, il «lui» in questione, lo si vede dietro al bancone rialzato (comes'usava un tempo) da dove dispensa il suo verbo da macellaio-predicatore. Ma non sono solo parole, tutt'altro.

Da anni, se non da sempre-dopo Luigi che ha dato il via all'attività è stato il padre Bruno a dare l'impronta al negozio - la macelleria Magri ha mantenuto e rinforzato il rapporto diretto con i fornitori. Negli anni semmai affarsi più raffinato è stato il pensiero etico che sta alla base di una scelta che se non ha reso quanto avrebbe meritato dal punto di vista commerciale, è stata certamente gratificante per i protagonisti

sti e per la clientela che ha saputo cogliere con la qualità dei prodotti anche il messaggio che contengono. Che si può sintetizzare nel concetto che Fabio Magri mette sopra ogni cosa, pienamente condivisibile e valevole per ogni attività, ovvero sia che «l'uomo al centro di tutto». In fondo la tracciabilità cos'altro è se non sapere come gli uomini si comportano durante il loro lavoro di contadini, di allevatori, di trasformatori, di artigiani, di commercianti? «Prima del prezzo è il valore che conta, e solo quest'ultimo determina il primo» aggiunge, e certo non gli si può dare torto così come sacrosanta è l'affermazione che «non si possono rendere buone le cose che di natura non lo sono». Insomma Fabio Magri, e con lui la moglie Annamaria che gli dà una mano nei momenti liberi dalla sua attività di insegnante, in fondo ha sempre lavorato alla ricerca della qualità del

■ Nel negozio è tutto preparato e selezionato con grande attenzione

prodotto come logica conseguenza dei sani principi che in generale sovrintendono alla qualità della vita, badando alla sostanza e non all'effimero, nel rispetto dell'uomo e del territorio in cui opera, connubio imprescindibile. Perché «parlare dei massimi sistemi internazionali come adesso si sta facendo ad Expo è certamente importante ma lo si può fare solo mettendo insieme tanti piccoli pezzi di lavoro artigianale, di impegno quotidiano». Ognuno deve contribuire per quanto sa e può. Insieme alla faccia il contri-

buto di Fabio Magri e della sua macelleria passa attraverso il contatto diretto con gli allevatori che forniscono vitelli e barbine (le manze ancora «signorine») dopo averle allevate secondo un protocollo di stabulazione e di alimentazione naturale concordato e monitorato costantemente. Quindi vengono lavorate direttamente in uno dei rarissimi macelli collegati al punto vendita rimasti in provincia: 3-4 capi alla settimana, non di più, destinati esclusivamente a rifornire il bancone della macelleria che apre i battenti sulla via principale che attraversa il paese. Un piccolo macello con tanto di zona benessere e sistema di macellazione rispettoso di tutte le confessioni religiose. Dopo il necessario periodo di frollatura nelle apposite celle i tagli vengono esposti sul bancone refrigerato con tanto di documento di tracciabilità.

Suggerimenti in cucina

«Così abbiamo modo di raccontare alla clientela insieme alla nostra filosofia anche i suggerimenti per l'utilizzo in cucina, uscendo dai soliti schemi secondo cui ad un taglio specifico corrisponde una sola destinazione. L'agente prima si sorprende ma poi ascolta i consigli, li mette in pratica e ci ringrazia». Sbircciando sul bancone, balza all'occhio il riflesso dorato della battuta Priula, carne cruda tagliata a mo' di tagliatelle condita con un battuto di salvia, pinoli e sale, più appunto una spolverata di polvere d'oro alimentare. «Non incide sul gusto ma è un tocco di preziosità che crea anche curiosità per una preparazione che nasce dalla tradizione ma apre uno sguardo sul mondo: perciò l'abbiamo chiamata Priula come la via che collegava Bergamo e più estensivamente la Repubblica Veneta (ecco il perché dell'oro) al resto dell'Europa. È il nostro modo per testimoniare l'internazionalità del km0». Nel negozio c'è tanto altro, e tutto preparato e selezionato con la medesima attenzione. Andate a trovare Fabio Magri: sarà una bella (e buona) esperienza. La Macelleria Magri Bruno è via Battisti 60 a Chiuduno; tel. 035.838400; orari apertura 7-13 e 14,30-20; chiuso domenica e lunedì.

Menu alla carta da Sorriso E locale abbellito

In questi tempi di crisi si tende ad ampliare la gamma dell'offerta per riuscire a soddisfare una fetta sempre più consistente di clientela. Se poi ad essere tolto è un servizio che funzionava come, e per il quale il nome del locale si era fatto conoscere ed apprezzare, ecco che la scelta di smantellare il forno per le pizze appare coraggiosa, all'limite della temerarietà.

Mai coniugi Cortinovis, Paolo in cucina e Michela che di cognome fa Tomasoni in sala, non sono di certo né sprovveduti né autolesionisti. Quando papà Emilio (per tutti Nani) ha deciso di smettere con gli impasti a base di lievito madre che l'hanno reso famoso, si sono fatti trovare pronti al cambiamento. Dal qualche anno avevano inserito via via piatti sempre più curati, frutto di una passione per la ristorazione che li ha portati a girare le migliori tavole per trovare suggestioni da riproporre nella proposta di cucina del Sorriso di Selvino. Quindi era deciso, bisognava solo aspettare il momento giusto. È arrivato durante

lo scorso inverno. Due mesi per ristrutturare ed abbellire il locale così da renderlo più adatto al «restyling» gastronomico, ed ecco che da marzo accolgono gli ospiti con un menu alla carta di tutto rispetto, da signor ristorante. Materie prime di qualità, anche pesce, ed elaborazioni attente. Tra gli antipasti, gli scampi nazionali con pera Williams ed una delicata crema di Taleggio; quindi nei casoncelli di dimensioni generose si sente nel ripieno l'amaretto ed il condimento è perfetto; tra i secondi la tradizione è rappresentata dalla lombatina di coniglio dissossata servita con peperoni dolci ed olive, il mare dai tranci di rombo con insalata di cipolle e carote stufate e salsa al curry. Dolci di livello, messi a punto con l'aiuto del fratello Giancarlo, valente pasticciere, con laboratorio in Ranica. Decisamente la miglior tavola dell'altopiano. Conto fra i 40 ed i 50 euro vini esclusi. Il Sorriso è a Selvino in via Talpino 79; tel. 035.763104; fino alla fine dell'estate aperto tutti i giorni, pranzo e cena.



Paolo Cortinovis e Michela Tomasoni

OKAI
RESTAURANT SUSHI
BERGAMO
ROTONDA DEI MILLE
Per prenotazioni tel. 035 230935
www.ristoranteokai.it