

CHEF LOVES CHEESE

Bergamo - 16/22 ottobre 2017

I 9 Formaggi D.O.P. Bergamaschi e i Formaggi Principi delle Orobie protagonisti dei menù dei ristoranti di Bergamo.

I RISTORANTI CHE ADERISCONO

RISTORANTE OL GIOPÌ E LA MARGÌ

propone

Ravioli di pasta fresca allo "Strachitunt", finferli, noci e tartufo nero

Per il ripieno far sciogliere in un tegame lo "Strachitunt" con un bicchiere di panna fresca, una volta sciolto il tutto e ben amalgamato fare raffreddare, formare delle sfere che andranno inserite all'interno del raviolo. Per la pasta fresca seguire la ricetta classica. Prepariamo quindi la salsa; in un casseruola far sciogliere una noce di burro ed aggiungere in sequenza lo scalogno, il tartufo nero, qualche foglia di salvia, i finferli tagliati a fettine e le noci sminuzzate, far cuocere il tutto a fuoco dolce per qualche minuto. Cuocere in acqua salata i ravioli, scolarli ed mantecarli nella casseruola con tutti gli ingredienti. Nel frattempo preparare la fonduta eseguire lo stesso procedimento del ripieno usando il "Formai de Mùt" adagiare sul fondo del piatto qualche cucchiaio di fonduta, posizionare i ravioli e guarnire con una grattata di tartufo nero bergamasco. Chef David Chomistek

Via Borgo Palazzo, 27
24125 – BERGAMO
t.035242366
www.giopimargi.eu

Filetto di maialino gratinato al Taleggio Dop

Prepariamo il filetto di maiale a medaglioni, lo stecchiamo con delle fettine sottili di pancetta tesa, e facciamo rosolare i filetti da ambo i lati in una casseruola, con aromi e aglio. A cottura ultimata adagiamo sopra ogni medaglione due cubetti di Taleggio e una fettina di prosciutto di Ardesio, mettiamo il tutto in forno per qualche secondo. A cottura ultimata deglassiamo con Valcalepio bianco. Componiamo il piatto con il soffice di patate e i medaglioni gratinati e nappiamo con la salsa. Chef Davide Tagliaferri

ARTI RISTORANTE (BERGAMO)

propone

Bon bon di ricciola e formaggella di capra orobica"

Ricetta per 4 persone: 300 gr di ricciola 100 gr di formaggella di capra orobica 100 gr di pane raffermo 50 ml di latte 50 gr di ricotta di capra 200 gr di yogurt greco 1 ciuffo di aneto misticanza 1 scalogno sale olio extra vergine d'oliva Pulire il pesce dalle eventuali lisce e togliere la pelle, tagliarlo a pezzi non troppo grossi. Mettere in ammollo il pane raffermo con il latte In una padella rosolare lo scalogno tritato con poco olio evo, unire il pesce e farlo rosolare, salare e portare a termine la cottura. Lasciarlo raffreddare. Mettere nel mixer il pesce, il pane raffermo strizzato, la ricotta. Frullare e aggiustare di sale se necessita. Tagliare a cubetti la formaggella. (12 pezzi) Dividere il composto di pesce in 12 parti e formare delle palline, in ogni pallina inserire un pezzo di formaggella avendo cura di chiuderlo bene. Metterli in frigorifero e lasciare riposare per 1 ora. Unire allo yogurt l'aneto tritato e il sale. Friggere le palline di pesce e servirle su un piatto con della misticanza e la crema di yogurt all'aneto.

5 Via Andrea Previtali
24127 Bergamo Lombardia
+39035252020
www.ristorantearti.com

RISTORANTE EZIO GRITTI

propone

Spaghetti "cacio" e pepe di Bergamo: spaghetti, Formai de Mut D.O.P., pepe e caffè

Ricetta per 4 persone: Macerare in 1 lt. di latte fresco gr.400 di formai de Mut (tipologia estivo) per 12 ore. Fondere a bagnomaria e passare al colino fine. Aggiustare di pepe bianco di mulinello. Cuocere al dente gli spaghetti e mantecarli in un poco di salsa. Impiattare in una capiente fondina nell'ordine: salsa al formaggio, spaghetti, pepe bianco di mulinello e polvere di caffè. Completare con formai de Mut a pioggia.

Piazza Vittorio Veneto, 15
24122 Bergamo – Italy
035 24.66.47
info@ristoranteeziogetti.it

VINERIA COZZI

propone

Uovo in tazza con fonduta di taleggio, tartufo nero e cannolo di parmigiano

10 uova di gallina 500 gr taleggio bergamasco 1/2 litro di latte 50 gr tartufo nero olio evo q.b. 1 cucchiaino di maizena 10 cucchiaini di grana grattugiato non troppo stagionato 5 cucchiaini farina gialla per polenta sale

info@vineriacozzi.it

ROOF GARDEN

propone

Lombatina di coniglio al lardo, cremoso al taleggio dop, polenta fritta, pancetta croccante e salsa al miele

1 Lombatina di coniglio 1 fetta di lardo Sale q.b. Pepe q.b. Timo q.b. 50 gr panna 50 gr taleggio 1 gr colla di pesce 1 fetta di pancetta 1 cialda di polenta 1 costa indivia 1 cucchiaino di miele.

Piazza della Repubblica, 6
Bergamo
035366159
ristorante@hotelsanmarco.com
www.roofgardenrestaurant.it

RISTORANTE DELLA TORRE

propone

CIPOLLOTTO BIONDO CON FORMAGGIO DI BRANZI FTB FONDENTE E TARTUFO NERO BERGAMASCO

RICETTA PER 8 PERSONE 8 cipollotti biondi 1 litro di latte fresco 300 gr di formaggio Branzi FTB a dadini 100 gr di burro 100 gr di farina bianca Tartufo nero raccolto nelle valli Bergamasche Sale e pepe lo stretto necessario.

26 Piazza Cavour
24069 Trescore Balneario
Lombardia
+39035941365
albergotorre.it

SFORMATINO DI MAIS CON STRACCHIO ALL'ANTICA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: gr. 300 polenta fredda gr. 10 scalogno tritato gr. 20 burro 1 uovo intero gr. 100 latte fresco gr. 50 panna fresca gr. 30 Grana Padano DOP gr. 80 Stracchino all'antica delle Valli Orobiche una grattata di noce moscata 1 cespo di Scarola possibilmente dei Colli di Bergamo gr. 30 zucchero gr. 20 burro gr. 15 aceto balsamico sale marino fino e pepe da mulinello.

OPERA RESTAURANT

propone

RISOTTINO #PROPRICE con zucca, provolone Valpadana Dop dolce e polvere di liquirizia

INGREDIENTI PER 2 PERSONE 160 g riso carnaroli #proprice 1 zucca 10 g polvere di liquirizia burro parmigiano brodo vegetale 50g di panna 100g di Provolone Valpadana dop dolce

20 Via Valli
24010 Sorisole Lombardia
+390354517002
www.operarestaurant.it

LA TRATTORIA DEL BRUGO

propone

RISOTTO ALLO STRACHITUNT DOP E PISTACCHI

200 gr. riso Vialone nano Az.Agr.Salera 150 gr. Strachitunt DOP Arrigoni 40 gr. granella di pistacchi scalogno q.b. lt.1 brodo di carne sale e pepe q.b. olio evo q.b. 1/2 bicchiere vino bianco secco.

info@trattoriadelbrugo.it

PASTICCERIA S. ANNA

propone

CANNONCINO AL GORGONZOLA E NOCI , PERE CAMELATE E PRALINA AL MOSCATO DI SCANZO

INGREDIENTI PER 4 DESSERT: 12 cannoncini 4 sfere di cioccolato g180 gorgonzola g90 panna fresca g30 noci 3 pere g30 burro g30 zucchero g80 Moscato di Scanzo.

odette@abresidence.com

HOTEL CORONA

propone

GOCCE DI POLENTA TARAGNA IN SALSA ALLO STRACHITUNT

1kg polenta taragna 3 uova 120gr farina 500gr besciamella 200gr formaggio strachitunt.

hotelcorona@valbrembanaweb.com

BELLA ITALIA

propone

ILLUSIONE DI FUNGO

Con fonduta di Taleggio DOP stagionato in grotta su letto di Verze Stufato al Limone e Polvere di crudo S.Daniele.

Patata di Martinengo Cappello di Fungo Porcino fonduta di Taleggio DOP Prosciutto Crudo S. Daniele fritto.

79 Via Roma
24060 Gortago Lombardia
+39035953307
www.bellaitaliarestaurant.it

DON LUIS

propone

BRANZI IN CARROZZA E COMPOSTA DI ZUCCA

Pane grattugiato Farina bramata fioretto Semi di sesamo Latte Uova Olio di semi di girasole
PER LA COMPOSTA DI ZUCCA: 1 Kg zucca Zucchero Semi di Senape Scorza di un limone Succo di limone

2 Via San Vincenzo de Paoli
24020 Torre Boldone
+39035341393
www.ristorantedonluis.it

AL CARRO PONTE

propone

CHEESECAKE PERE E QUARTIROLO LOMBARDO

Dosi per 6 persone Ingredienti : Quartirolo lombardo 125gr Mascarpone 40 gr Zucchero di canna 30 gr Zucchero semolato 30 gr Panna montata 125 gr Colla di pesce 1 foglio Pasta di limone 1 gr Pere 2 pezzi Ingredienti per il biscotto: frolla cotta 250 gr burro fuso 75 gr.

4 Via Edmondo de Amicis
24127 Bergamo Lombardia
+390352652180
www.alcarroponte.it

RISTORANTE LORO

propone

“PIANETA VERDE”

Ingredienti per ricetta riferita a 4 pax : Farina 500 gr Clorofilla 100 gr 2 uova Formaggio agri di valtorta fresco dop 100 gr Formaggio di monte stagionato almeno 4 anni 100 gr 4 uova di quaglia cotte a bassa temperatura Erba cipollina ,burro d'alpeggio 100 gr 8 foglie di erba salvia 1 spicchio di aglio 50 gr di tartufo nero Erbette sbollentate 100 gr.

Via Bruse, 2
Trescore Balneario (Bg)
035945073
info@loroandco.com
www.loroandco.com

RISTORANTE LOCANDA DELLA CORTE

propone

TONDO ORO DELLA LOCANDA ALLO STRACHITUNT

Pasta fresca (impasto come pasta del Casoncello)

Ripieno: Strachitunt ammorbidito, impastato con Parmigiano Reggiano , Pepe Nero Q.B.

Per la Crema: Strachitunt sciolto a bagnomaria, crema di latte, e guarnire il piatto con un velo di burro versato nocciolato con salvia.

Bergamo

Antico benessere

2058 Via Treviglio 24045
Fara Gera d'Adda
+390363391601
www.anticobenessere.it

Panoramico

30 Via Palazzine
24060 Fonteno
39035969027
www.panoramico.it

Trattoria Falconi (Ponteranica)

81 Via Valbona
24010 Ponteranica
+39035572236
www.trattoriafalconi.it

Fatur

2 Via Roma 24034
Cisano Bergamasco
+39035781287
www.fatur.it

Polisena – L'altro Agriturismo

333 via Ca' di Maggio
24030 Pontida
+39035795841
www.agriturismopolisena.it

Trattoria Visconti

12 Via De Gasperi
24030 Ambivere
+39035908153
www.trattoriavisconti.it

Hosteria La Trisa

2 Piazza IV Novembre
24060 Endine
+39035825119
www.ristorantelatrisa.it

Ponte di Briolo

2 Via Briolo
24030 Valbrembo
+39035611197
www.ristorantepontedibriolo.it

Al Portichetto

10 Via Silvio Pellico
24024 Gandino
+39035745653
www.alportichetto.com

La Corte Del Noce

8 Via Alfredo Biffi
24030 Villa d'Adda
+39035792277
lacortedelnoce.com

Posta al Castello (Gromo)

2 Piazza Dante
24020 Gromo
+39034641002
www.postalcastello.it

Bellaria

28 Via Alessandro Manzoni
24031 Almenno San Salvatore
+39035640721
www.ristorantebellaria.net

Locanda dell'Annunciata

20 Via Annunciata
24030 Palazzago
+39035551099
www.locandadellannunciata.it

Parco dei Colli

13 Via Fustina
24010 Ponteranica
+39035572227
www.parcodeicolli.it

Baretto di San Vigilio

1 Via al Castello
24129 Bergamo
+39035253191
www.baretto.it

Mariet Ristorante

20 Piazza Medaglia D'Oro
Antonio Locatelli
24058 Romano di Lombardia
+390363902383
www.hotelmariet.it

Trattoria del Sole

20 Piazza San Giorgio
24020 Fiorano Al Serio
+39035711443
www.trattoriadelsole.it

Caffè del Tasso

Piazza Vecchia
24129 Bergamo
+39035237966
www.caffedelasso.it

Pampero Ristorante

229 Via Nazionale
24060 Ranzanico
+39035811304
www.fratelliferrari.com

Trattoria del Tone

4 Via Roma
24035 Curno Lombardia
+39035613166
www.trattoriadeltone.com

Cece e Simo Ristorante

65 Via IV Novembre
24128 Bergamo
+39035400008
www.cecesimo.com

Da Mimmo

17 Via Bartolomeo Colleoni
24129 Bergamo
+39035218535
www.ristorantemimmo.com

I Sapori di Terra e Mare

16 Via Alberto Pitentino
24124 Bergamo
+39035220152
www.isaporiditerraemare.it

Il Ducale (

12 Via Costantino Beltrami
24129 Bergamo (Città Alta)
+390354284223
www.ristoranteilducale.it

La Fricca Trattoria

18 Via Andrea Previtali
24127 Bergamo
+39035231202
www.trattorialafricca.com

La Marianna

4 Largo Colle Aperto
24129 Bergamo
+39035247997
www.lamarianna.it

La Tana

25 Via San Lorenzo
24129 Bergamo
+39035213137
www.tanaristorante.it

Lalimentari

Piazza Vecchia
24129 Bergamo
+39035233043
www.lalimentari.it

Mille Storie e Sapori

18 Viale Papa Giovanni XXIII
24122 Bergamo
+390354220121
www.millestoriesapori.it

Trattoria Sant'Ambroeus

2 Piazza Vecchia
24129 Bergamo
+39035237494
www.trattoriasantambroeus.it

Giordano Ristorante

1 Via Leopardi
24050 Cavernago
+39035840266
www.hotelgiordano.it

Antica Osteria dei Cameli

Via Guglielmo Marconi, 13
Ambivere BG
035908000

Nuova Trattoria Dac a trá

Via S. Lorenzo 1
Castello Brianza (LC)
039 5312410
info@dacatra.it
www.dacatra.it

Frosio

Piazza Lemine, 1
Almè BG
Via Baluardo
035541633
frosio@frosioristoranti.it
www.frosioristoranti.it

La Caprese

Via Giuseppe Garibaldi, 7
Mozzo BG
0354376661
www.ristorantelacaprese.com

Villa Patrizia

Via Rigla, 27
Petosino di Sorisole (Bg)
035571223
www.villapatriziaristorante.it

Osteria della Brughiera Via Brughiera, 49

Villa d'Almè (Bg)
035 638008
info@osteriadellabrughiera.it
www.osteriadellabrughiera.it

A'Anteprima

Via Kennedy, 12
24060 Chiuduno BG
035 4496414
info@ristoranteanteprima.it
www.ristoranteanteprima.it

Casual Ristorante in Città Alta

Via San Vigilio, 1
Bergamo Città Alta
Prenotazioni al: 035 260944
info@casualristorante.it

Colleoni & dell'Angelo

Piazza Vecchia, 7
Città Alta Bergamo
035 232596
info@colleonidellangelo.com
www.colleonidellangelo.com

Posta

Viale Vittorio Veneto, 169
Sant'Omobono Terme (Bg)
035851134
posta@frosioristoranti.it
www.frosioristoranti.it

MUDEC

Via Tortona, 56 Milano
0284293701
ristorante@enricobartolini.net