

IL RISTORANTE E GLI INTERPRETI DEL GUSTO

SABATO 1 DICEMBRE

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 21.30

Il menu

Ilario Vinciguerra – Ilario Vinciguerra, *Gallarate (VA)*

1 stella Michelin; 2 cappelli L'Espresso; 3 forchette Gambero Rosso

Ristretto di ragù campano in pacchero con crema di Grana Padano

Stefano Cerveni – Due Colombe, *Corte Franca (BS)*

1 stella Michelin; 2 cappelli L'Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Fagottelli di pasta fresca Milano-Bagolino

Gianni Tarabini – La Presef, *Mantello (SO)*

1 stella Michelin; 1 cappello L'Espresso; 1 forchetta Gambero Rosso

Raviolone alla zucca nostrana, mostarda di mandarino, burro nocciola Fiorida aromatizzato alle erbe

Vittorio Brignoli – Da Vittorio, *Porto Palo di Menfi (AG)*

Riconosciuto da riviste internazionali esempio di cucina italiana d'eccellenza

Fusilloni, uova di San Pietro con gamberetti di Sciacca e polpettine di orata



Stefano Masanti – Cantinone, *Madesimo (SO)*

1 stella Michelin; 2 cappelli L'Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Maialino nero di Samolaco confit con melonz di patate viola, mortadella di fegato alle mele e cotechino con pult di segale

Fabrizio Ferrari – Unico, *Milano*

Segnalato Michelin (e già stellato ai tempi del Roof Gardenn a Bergamo); 2 forchette Gambero Rosso

Merluzzo in "fermento" all'aglio nero e cipolla

Le pizze di Mattia Cantini – Il Ciclone, *Sirmione (BS)*

Insegna inserita tra le migliori pizzerie d'Italia sia da L'Espresso che dal Gambero Rosso

Pizza con impasto mais e semi di girasole; saor di cipolle di Montoro, zucca, pinoli uvetta, Bagoss di Bagolino

Focaccia croccante imbottita: burrata di Alberobello, crudo di Parma 22 mesi

I dolci di Gianni Pina – Pasticceria Pina, *Trescore Balneario (BG)*

Membro fondatore e già presidente dell'Accademia Italiana Maestri Pasticcieri

Soffio d'Oriente, mousse al mango con sentore di coriandolo e ananas flambato al Grand Marnier

Ursula, crema leggera ai marroni canditi e zenzero

GOURM *Arte*

CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

DOMENICA 2 DICEMBRE

dalle 12,30 alle 15 e dalle 19 alle 22

Il menu

Philippe Levéillé – Miramonti L'Altro, *Concesio (BS)*

2 stelle Michelin; Cappello d'Oro Espresso; 3 forchette Gambero Rosso

Consistenze diverse di un'ostrica

Roberto Conti – Trussardi alla Scala, *Milano*

1 stella Michelin; 1 cappello Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Un "Kebab" bergamasco

Claudio Sadler – Sadler, *Milano*

1 Stella Michelin; 2 cappelli Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Cannelloni di baccalà con crema di zafferano e spinaci

Alberto Gipponi – Da Dina, *Gussago (BS)*

2 Cappelli Espresso (giovane cuoco dell'anno); 1 forchetta Gambero Rosso

I casoncelli: dentro al sacchetto crudo ma cotto; nel piatto la tradizione in crema al Parmigiano 43 mesi e polvere di salvia(ne mangerei un bidet...)

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
Business & Communication

LA GRANDE
ENOTECA
A CURA DI



MAIN SPONSOR

UBI Banca



CREDITO
BERGAMASCO

BANCO BPM

PARTNER



Enrico Bartolini – Mudec, *Milano* – Casual, *Bergamo*

2 stelle Michelin; 3 cappelli Espresso; 3 forchette Gambero Rosso

Riso e latte con civet di lepre

Federico Beretta – Feel, *Como*

1 cappello Espresso; 1 forchetta Gambero Rosso

Funghi d'autunno: saltati, in crema, tartufo nero e piantaggine

Le pizze di Ivan Gorlani – ERA Pizza, *Monza (MB)*

Già eletto “Chef of the Future”, il cuoco-pasticciere scienziato si è affermato anche nel mondo della pizza

Pizza “Coq-au-Vin ricordi di Stendhal” (galletto alla brace sfumato al vino Montevicchia e cipolle croccanti)

Pizza “Monzese” (impasto al gelso, merluzzo in tempura di mais bianco perla, zucca, bacon croccante, semi di zucca e senape Dijon)

I dolci di Matteo Manzotti – Caffè Milano, *Treviglio (BG)*

Non ancora maggiorenne, vincitore di un concorso per giovani pasticciere (giuria presieduta da Iginio Massari)

Tiramisushi

Tarte éclair croccante ai frutti rossi con salsa al lampone

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
Brescia & Comunità

LA GRANDE
ENOTECA
A CURA DI



MAIN SPONSOR

UBI Banca



CREDITO
BERGAMASCO

BANCO BPM

PARTNER



GOURM *Arte*

CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

LUNEDI' 3 DICEMBRE

dalle 12 alle 15

Il menu

Fabio Abbattista – LeoneFelice all'Albereta, *Erbusco (BS)*

Segnalato Michelin; 2 cappelli L'Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Cardo gobbo, castagna affumicata e Taleggio

Marco Parillo – Casale del Mare, *Castiglioncello (LI)*

1 cappello L'Espresso

Raviolo di parmigiana di melanzane, carpaccio di crostacei della costa etrusca, emulsione di burrata della Val di Cecina

Edoardo Fumagalli – la Locanda del Notaio, *Pellio d'Intelvi (CO)*

1 stella Michelin; 1 cappello L'Espresso; 1 forchetta Gambero Rosso

Fagottini di leprotto alla reale

Riccardo Camanini – Lido 84, *Gardone Riviera (BS)*

1 stella Michelin; 5 Cappelli L'Espresso (massimo punteggio); 3 forchette Gambero Rosso

Persico trippato fritto, miele di elicrisum e agrumi del Garda

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBERG

MultiMedia
Business & Communication

LA GRANDE
ENOTECA
A CURA DI

ASTI
SOCIETÀ

Consorzio di Tutela
Vini di Valteffina

Consorzio
TUTELA
PIEDRE

incubator
LABORATORY

MAIN SPONSOR

UBI Banca

Camera di Commercio
Bergamo

CREDITO
BERGAMASCO

BANCO BPM

PARTNER

Logo of a crown

BERGAMO
FIERA NUOVA

RAVASIO

PENTOLE
AGNELLI
PERSONALITÀ CONTEMPORANEA

Logo of a butterfly

BFS
Logo of a person

Electrolux

FESTO: A.M. s.p.a.

Logo of a globe

Associazione Italiana Sottocifer
Lombardia

Logo of a person
GIOVANZANA

Enrico Gerli – I Castagni, Vigevano (PV)

1 stella Michelin; 2 cappelli L'Espresso; 2 forchette Gambero Rosso

Risotto Carnaroli con cipolla di Breme e peperoni lomellini, passata di borlotti di Vigevano, polveri di peperonata disidratata

Chicco e Bobo Cerea, Paolo Rota – Da Vittorio, Brusaporto (BG)

3 stelle Michelin; 4 cappelli L'Espresso; 3 forchette Gambero Rosso

Punta di petto brasata con prugne e vino rosso, purè di zucca allo zenzero

Le pizze di Antonio Pappalardo – La Cascina dei Sapori, Rezzato (BS)

Insegna segnalata tra le migliori pizzerie d'Italia sia da L'Espresso che dal Gambero Rosso

Pizza a spicchi con seppia, kaki, macadamia e liquirizia

Pizza in teglia alla romana imbottita con guancia brasata, cavolo cappuccio e crema al Castelmagno

I dolci di Riccardo Schiavi – La Pasqualina, Almenno San Bartolomeo (BG)

Miglior pasticceria d'Italia 2018/2019 per il Gambero Rosso

Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere (pere, croccante alla nocciola e gelato allo Strachitunt)

Millefoglie Pasqualina

ORGANIZZAZIONE

ENTE FIERA
PROMOBORG

MultiMedia
Business & Communication

LA GRANDE
ENOTECA
A CURA DI

ASTI
CONCORSO

Consorzio di Tutela
Vini di Valteffina

CONSORZIO
TUTELA
PIEDRE

inciporta
LABORATORI

MAIN SPONSOR

UBI Banca

Camera di Commercio
Bergamo

CREDITO
BERGAMASCO

BANCO BPM

PARTNER

BERGAMO
FIERA NUOVA

RAVASIO

PENTOLE
AGNELLI

ASSOCIAZIONE
BARBARA SOTTECHER

BFS

BIOVANZANA

Electrolux

FESTO: A.M. s.p.a.

ASSOCIAZIONE
BARBARA SOTTECHER

ASSOCIAZIONE
BARBARA SOTTECHER

BIOVANZANA