



SUCCESSO DI SQUADRA Sopra, Daniele Ricci. A destra, il Bugan Team

CONCORSO Daniele Ricci, 22 anni, ha guidato i giudici del Sigep di Rimini a cogliere gli aromi delle preparazioni Il miglior barista d'Italia è bresciano, ma il suo Buga

(ces) Il gusto? Sì, ok, quella è la base. Poi c'è l'olfatto che va soddisfatto, e anche la presentazione ha il suo perché. Ma l'udito? Ascoltare musica classica può far percepire diversamente un certo sapore, pare. I sensi e la loro influenza sulla percezione di una tazza di caffè (come pure di qualsiasi altra bevanda o alimento) sono stati il filo conduttore della gara del campione italiano baristi 2020, Daniele Ricci. Bresciano di 22

anni, inserito nel bergamasco Bugan Team capitanato da Maurizio e Sonia Valli, ha detto chiaramente che il successo non è suo, ma dell'intera squadra.

Ha studiato presso l'Istituto alberghiero Andrea Mantegna di Brescia; nel 2014 segue un corso di Trismoka e decide di partecipare al Trismoka Challenge, che vince per tre anni di seguito, dal 2015 al 2017, quindi si affaccia ai campionati



ARDESIO Sono previste circa 50 aziende, per un totale di oltre 400 esemplari

Novità tra capre e asinelli in fiera In arrivo anche la pecora da latte

di Angelo Coma

(cg2) Nelle vie del centro storico di Ardesio ancora risuonano i campanacci della famosa "Scasada del Zeneru", sagra che ha visto il suo epilogo nella notte di venerdì 31 gennaio. Ma gli ardesiani, da sempre fedeli alle tradizioni e al folklore, sono pronti per un secondo, grande weekend di festa e allegria. L'appuntamento è per domenica 9 febbraio con la 21ª Fiera delle Capre e la 19ª Fiera dell'Asinello. Un evento amato in tutto il territorio che negli anni ha regalato il soprannome agli abitanti del paese, conosciuti in Val Seriana come "i cavre de Ardes" (le capre di Ardesio).

«Lo scopo principale della manifestazione è dare lustro e risalto alla figura del contadino e dell'allevatore di montagna - commenta **Simone Bonetti**, presidente della Pro-Loce - . La fiera permette ai piccoli allevatori di mettere in mostra i propri capi, portandoli per un giorno al centro dell'attenzione e premiando gli animali più belli. L'evento ha permesso a decine di giovani di avvicinarsi all'allevamento di questi animali e continuare una tradizione tipica delle nostre valli. Anche quest'anno sono previste circa 50 aziende, per un totale di oltre 400 esemplari».

Protagonisti assoluti e vere star della manifestazione sono proprio i simpatici quadrupedi. L'evento richiama allevatori, semplici curiosi e simpaticizzati che accalcano i tendoni.

«Ogni anno proponiamo qualcosa di nuovo, cercando di tenere alta l'attenzione con

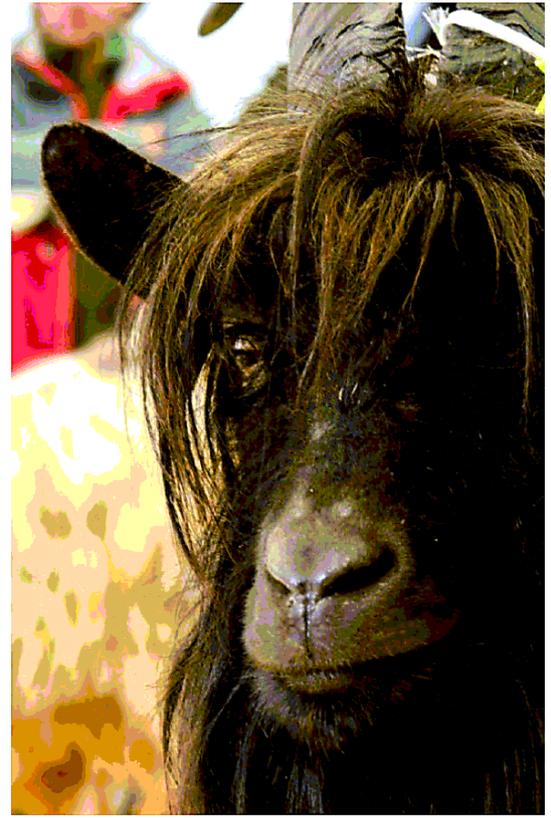


eventi correlati e manifestazioni. Tra le novità di quest'anno troviamo **Andrea Messa** dell'associazione **Grani dell'Asa del Serio**, che in collaborazione con il "Festival del Pastoralismo" presenterà il pecora da latte" con esposizione e mungitura delle pecore e dimostrazione delle tecniche di caseificazione. Presso l'asilo, dalle 10 alle 16, si tiene

la "Baby Patente Agricola", un percorso per i più piccoli da compiersi a bordo di trattori a pedali, mentre all'oratorio è presente la Fattoria Didattica Esotica dell'azienda agricola Rocco di Crema, con cammelli, lama, pony e pappagalli parlanti».

Tanti gli appuntamenti correlati. Sabato 8 febbraio doppio convegno nel Cinesaturo dell'Oratorio. Alle 10 proiezione

del documentario "La natura ci sorprende", a cura del fotografo naturalista **Baldovino Midali**. Alle 20.30 l'appuntamento è con la XIV edizione del convegno "Vivere in montagna: protagonisti", una sezione dedicata alla valorizzazione del territorio. A seguire proiezione del documentario "Orobie: il mio piccolo Mondo", con l'intervento del direttore della Latteria Sociale di



LA FAMIGLIA SI ALLARGA Tra le novità di quest'anno troviamo **Andrea Messa** dell'associazione

Branzi Francesco Maroni che parlerà delle potenzialità della "Bergamo Cheese Valley", accompagnato dagli intermezzi musicali di **Luciano Ravasio**. Ospiti della serata **Giacomo Tiraboschi** e **Vincenzo Venuto**, collaboratori della famosa trasmissione **Melaverde**.

Fulcro della fiera la giornata di domenica 9 febbraio. Gli allevatori con capre e asinelli

raggiungeranno Ardesio alle prime luci dell'alba, in tempo per le iscrizioni che prendono il via alle 7, seguite dalle preselezioni di categoria. Dalle 9.45 ha inizio il concorso caprino con le premiazioni, effettuate al termine di ogni valutazione. Alle 10 si continua con la degustazione di salumi "Ca del Botto" e formaggi di capra. Alle ore 12.15 pranzo convenzionato nei migliori

SAN PAOLO D'ARGON Menù speciale a 60 euro. Parte del ricavato sarà devoluto al Comitato di Bergamo. Ecco le portate scelte

Lo stellato Florian Maison a fianco della Croce Rossa

(rfd) Piatti gourmet, che delizieranno non soltanto i palati più esigenti, ma scaldano anche i cuori dei clienti. Lo chef stellato **Umberto De Martino**, nel suo ristorante Florian Maison di San Paolo d'Argon, ha ideato una serie di portate dedicate a sostenere l'impegno dei volontari della Croce Rossa. Il costo del menù è di 60 euro tutto compreso e parte del ricavato sarà devoluto al Comitato di Bergamo e hinterland della Croce Rossa Italiana per l'acquisto di un defibrillatore. Fino al 30 aprile gli ospiti potranno degustare piatti pensati appositamente per contribuire

a quest'importante causa, sviluppati nel totale rispetto della filosofia del ristorante, ovvero con il solo utilizzo di materie prime di eccellente qualità e appartenenti alla tradizione del territorio.

Quale modo migliore per iniziare la degustazione, lo chef propone un divertente «Stuzzica appetito», per poi proseguire con una «Spuma di cavolfiore, crocchette di baccalà Pil.Pil, uova di trota». A seguire le due portate principali: i «Bottoni di pasta cotta, ripieni di burrata al corallo di gambero rosso e arancia» e la «Zuppetta di pesce, lemon-

grass e zenzero, chips di pane d'Altamura». A dolce conclusione il «Sembrava uno strudel», ma solo lo assaggerà scoprirà di quale prelibatezza si tratta. Tutte le cinque portate saranno abbinata a vini selezionati e accompagnate da acqua, caffè e piccola pasticceria.

Umberto De Martino, classe 1974 e sorrentino purosangue, nasce in una famiglia in cui apprende la passione della cucina dal padre cuoco e matura una grande esperienza grazie ad una gavetta in importanti cucine nazionali e internazionali. Tra queste approda an-

che nel ristorante dello chef conterraneo **Gennaro Esposito**, tra le esperienze professionali maggiormente formative. Dal 2015 è a San Paolo d'Argon nella splendida cornice del Florian Maison. Qui, insieme alla compagna **Monia Remotti** in qualità di regista di sala, decide di mettersi in gioco gestendo il ristorante a 360 gradi, guadagnandosi nel 2018 la Stella Michelin.

Lo spirito sorrentino permea ogni piatto che caratterizza la sua cucina: nei latticini, nei pomodori, nell'olio e nei limoni che lo chef reinterpreta personalmente.



LO CHEF Umberto De Marti