

LOCALI

TENDENZE

Ca' di Bore (Aviatico)

Tradizione e delicatezza



BRUNO FEDERICO, CHEF E SOMMELIER DE LA CAPRESE DI MOZZO (BG), CI PRESENTA I SUOI COLLEGHI

Ca' di Bore di Aviatico (Bg) è il tipico ristorante di montagna dove, dal '74, legno e tronchi, in dialetto "i bore" appunto, caratterizzano un ambiente che offre anche un panorama mozzafiato sulla valle Seriana e il monte Poieto. Del locale si occupano i

fratelli Mario e Mimmo Grigis con le rispettive mogli Tina e Chicchi. Mario e Tina sono in cucina a creare piatti squisitamente nostrani, non rigidamente legati alla tradizione, ma eseguiti con finezza e delicatezza, secondo i canoni di cotture lievi e condimenti leggeri, rivisitati con creatività personale.

In sala, Mimmo e Chicchi servono ai tavoli con quella semplicità e quella cordialità che ti fanno sentire a casa tua. Mimmo è anche sommelier, cresciuto alla scuola di Italo Castelletti, e si occupa della cantina, di alto livello, in cui spicca una pregevole selezione di vini nazionali ed esteri, ma soprattutto una magnifica galleria di etichette di grappe e distillati.

Gli affettati profumati e leggeri sono in parte fatti in casa da Mimmo, come il salame dolce e delicato e la presiata, particolare salume fatto col guanciale del maiale. Nel menu spiccano il paté di fegato e primi ispirati alle disponibilità stagionali di materie prime, cosa molto intelligente. Le paste sono fatte in casa. Spiccano i ravioli con ricotta e spinaci e una punta di formaggio erborinato, conditi con un finissimo e delicato burro, e le foiate con funghi porcini, solo nel periodo di raccolta (e mi piace sottolineare questo stile da veri professionisti). Altro primo particolare e gustoso, i turcei, pasta fresca con spinaci al verde e conditi con un pesto casalingo all'olio extravergine.

I fratelli Grigis erano macellai di tradizione e i loro piatti di carne sono

molto eloquenti della loro "conoscenza" della materia prima e del sapiente uso che ne sanno fare. Non si può perdere perciò lo speciale brasato al barolo con polenta, il cinghiale stufato con verdure, antichi sapori che fanno parte dei nostri ricordi. Per non parlare delle le costate di Scottona nostrana, "la Barbina" di razza Bruna Alpina, spesso surrogata da Chianina. Anche i dolci e i gelati sono rigorosamente fatti in casa e sono da assaggiare quasi con grande devozione, per il piacere sublime che sanno suscitare.

Ristorante Ca' di Bore - apertura tutti i giorni in luglio e agosto e nel fine settimana per il resto dell'anno

AL PRINCIPE DI SAVOIA CADEI EXECUTIVE CHEF

Fabrizio Cadei è il nuovo executive chef dell'Hotel Principe di Savoia di Milano.

Originario di Bergamo, 38 anni, Cadei vanta un'esperienza a livello internazionale nell'ambito dell'innovazione e della ricerca della raffinatezza culinaria.

Approda al Principe con un vastissimo background di "haute cuisine" maturato nei più prestigiosi ed esclusivi ristoranti ed alberghi del mondo (da Léon de Lyon, 2 stelle Michelin di Jean-Paul Lacombe a Lione, all'Hotel Eden di Roma dove ottiene in un anno una stella Michelin). Fabrizio Cadei gestirà il nuovo ristorante Acanto del Principe di Savoia, di prossima apertura e che avrà un ingresso indipendente rispetto all'entrata principale dell'albergo.



Hotel Gonzaga, eleganza e funzionalità



● L'Hotel Gonzaga di Milano è un tre stelle raffinato e curatissimo che pone grande attenzione alla qualità del servizio. Situato a soli 50 metri dalla stazione centrale, è quindi facile da raggiungere e comodo per i collegamenti con il centro storico di Milano e con il nuovo polo fieristico di

Rho. Gli ambienti sono moderni, dal design raffinato, realizzati con materiali pregiati: gli spazi sono progettati in funzione della funzionalità e dell'eleganza. Sono perciò adatti alle esigenze di ogni tipologia di clientela: da quella d'affari al turista.

Ogni stanza dispone di servizio da tè, telefono diretto, sveglia automatica, attacco internet, tv satellitare, aria condizionata, phon, frigobar, cassaforte e materassi ortopedici. Alcune stanze sono anche dotate di vasca idromassaggio.

Tra i servizi offerti, oltre ai parcheggi riservati, un moderno bar, un impianto di videosorveglianza con portiere notturno e il servizio in camera 24 ore. Hotel Gonzaga, via Vitruvio 43 Milano, tel 02 6691366.

