

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 27 Gennaio 2017 | aggiornato alle 12:25 | 46792 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [GUIDE](#)

di Marco Di Giovanni

## Pentole Agnelli e Slow Food insieme presentano la Guida Osterie d'Italia 2017

Pubblicato il 29 Ottobre 2016 | 17:30

**Saps Agnelli Cooking Lab è stato il palcoscenico di 4 show cooking e un pranzo per raccontare le Osterie d'Italia 2017, guida edita da Slow Food, che anche in quest'occasione celebra la cucina tipica del territorio**

Slow Food e Pentole Agnelli nuovamente insieme. Una collaborazione che dura dal 2006, quando l'azienda bergamasca è stata primo sponsor al **Salone del Gusto**, si è riproposta oggi, negli spazi di **Saps Agnelli Cooking Lab** a Lallio (Bg), in occasione della presentazione dell'edizione 2017 della Guida Osterie d'Italia. Il centro di ricerca e formazione sugli strumenti di cottura firmato Agnelli si è prestato divinamente alla circostanza, facendo da palcoscenico prima ad uno show cooking di quattro osti presenti sul posto e recensiti all'interno della guida, poi ad un aperitivo ambientato nel Museo di Pentole Agnelli, davvero suggestivo, infine ad un pranzo dove i commensali hanno potuto assaggiare cos'è davvero la tradizione che le osterie rappresentano oggi in Italia.



Mi sento di presentare queste realtà con una frase della vicepresidente Slow Food, **Cinzia Scafulli**: «Se in un ristorante scopri la storia dello chef che ci lavora, in un'osteria scopri il territorio attraverso i piatti di chi li cucina». Non potrei essere più d'accordo. Ecco perché una guida di questo tipo va distinta dalle altre, simbolo di quelle realtà, scoperte e recensite dai volontari Slow Food, che vogliono innovare personalmente la storicità gastronomica di un territorio a loro caro, per affetto o per tradizione.

Primo dei quattro cuochi-osti che oggi hanno dimostrato l'arte della cucina da osteria è stato **Maurizio Pesenti Dentella** della **Trattoria Dentella** di Bracca (Bg), che come piatto ha scelto una Crespella al formai de mut Alta Valle Brembana Dop e tartufo nero di Bracca. Il tipico formai de mut è a latte crudo, intero, di vacca e a pasta semi cotta, con una stagionatura di minimo 45 giorni e massimo 4 anni. Per questo piatto Dentella ha privilegiato quello a marchio blu, giovane e non stagionato. Il risultato è stato eccellente: il gusto morbido della crespella ha sposato il sapore unico del tartufo. Coloro che passassero nel suo locale, non possono non assaggiare le Crespelle con farina di castagne, una vera chicca.



*Crespella al formai de mut Alta Val Brembana Dop e tartufo nero di Bracca*  
*(Maurizio Pesenti Dentella)*

**Alessandra Viola**, dopo di lui, ha preparato il Riso alla Pilota. A Lallio da Castiglione delle Stiviere (Mn), dove lavora nelle cucine della sua **Hostaria Viola**, la cuoca ha deliziato gli occhi prima, i palati poi, dei presenti con un riso Vialone nano di Grumolo delle Abbadesse e pesto speziato della salamella mantovana. Un piatto che davvero ricorda la tradizione del mantovano. Un riso non mantecato, mescolato poche volte cosicché gli amidi non si liberassero. Due ingredienti semplici, un condimento di Parmigiano Reggiano e burro aromatizzato alle foglie di salvia aggiunto solo a fine cottura. Un po' di pepe come guarnizione, e l'opera è fatta.



*Riso alla Pilota (Alessandra Viola)*

Il Maiale stracotto al tè rooibos con crema di mele di Brione è il piatto di Michele Valotti de **La Madia** a Brione (Bs). Il tè, un tocco di classe atto a unire i sapori delle mele e del maiale, una cipolla stufata per regalare quella dolcezza in più, e un pane alla genziana, con 10% di farina di grano arso, per regalare al piatto quell'amaro capace di creare il giusto contrasto con i sapori del piatto.



*Maiale stracotto al tè rooibos con crema di mele di Brione (Michele Valotti)*

A concludere, il Semifreddo al torrone di Cremona con limoni del Garda di Federico Malinverno, del **Caffè La Crepa** a Isola Dovarese (Cr). Gustarlo con la vista mozzafiato che regala la posizione privilegiata di questo locale dev'essere un tocco in più, mancato oggi, che però non ha tolto niente all'autenticità di un dolce fresco e gustoso. L'ideale sarebbe assaggiarlo dopo aver provato un'altra specialità di questo Caffè, che è anche enoteca e gelateria, il Marovino (un raviolo tipico della zona con ripieno delle carni del bollito) ai tre brodi.





*Semifreddo al torrone di Cremona con limoni del Garda (Federico Malinverno)*

Un grande plauso alla Guida Osterie d'Italia 2017, rappresentate da questi piatti in quest'occasione, ma un ovazione da riservare anche al territorio di queste particolari osterie: l'Erg - **East Lombardy**. Si tratta di quattro province, Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, che fanno parte della Lombardia Orientale, che nell'ambito del progetto internazionale Erg ha ottenuto il riconoscimento di Regione europea della Gastronomia per il 2017. A dirlo è la direttrice scientifica di East Lombardy, **Roberta Garibaldi**, la quale ha sottolineato l'importanza di questo tipo di enogastronomia non solo per valorizzare il territorio, quanto «per attirare il turismo, che sempre di più orienta i visitatori a conoscere il food delle regioni italiane».



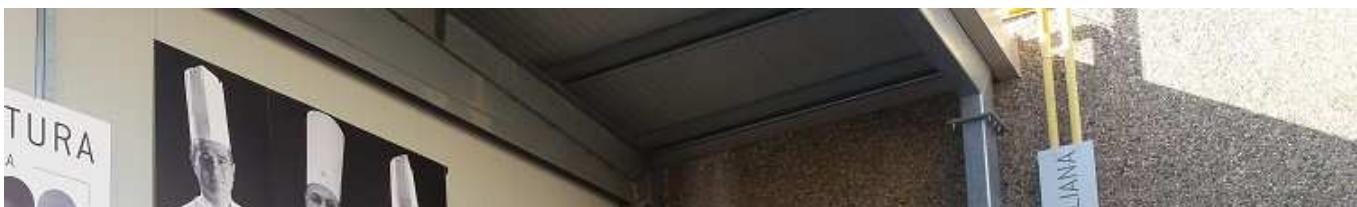


*Federico Malinverno, Michele Valotti, Alessandra Viola e Maurizio Pesenti  
Dentella*

Anche i vini meritano un capitolo a sé stante: sono stati quelli della **Tenuta Maddalena** ad essere serviti in tavola, nell'ordine:

- Sauvignon Alto Mincio Igp "Colfiorì" 2015
- Merlot Alto Mincio Igp "Montecervo" 2014
- Cabernet Alto Mincio Igp Val di Pietra 2013
- Passito Rosso Alto Mincio Igp Ciòros 2011

Pentole Agnelli, da parte sua, si è inserita in questa enogastronomia del territorio come plus qualitativo, se vogliamo. Non dimenticando che Pentole Agnelli progetta, realizza e testa pentole che, diverse per forme e materiali, sanno esaltare gusto e proprietà delle materie prime, essenziali queste ultime per i piatti delle Osterie. Proprio in questa direzione va il Manifesto **#NonToccatemiLaPadella**, presentato da Pentole Agnelli lo scorso anno e sottoscritto da centinaia di chef oltre che dalla **Fic** - Federazione italiana cuochi e dalla **Nic** - Nazionale italiana cuochi.





Più di un progetto culturale e gastronomico, #NonToccateMiLaPadella è un movimento poliedrico e, innanzitutto, è il primo Presidio Non Food (o Pro Food), nato per garantire il rispetto del lento e sicuro cucinare italiano: del resto la pietanza non si completa nella scelta degli ingredienti, ma nella loro cottura.

«Siamo stati tra i primi a credere in Slow Food - ha ricordato **Baldassarre Agnelli**, presidente dell'azienda - con cui abbiamo iniziato a collaborare oltre dieci anni fa, era il 2006, anno della prima edizione del Salone del Gusto. Con il movimento condividiamo di certo la prima regola della cucina, ovvero la tutela e l'esaltazione delle materie prime che per noi passa necessariamente dall'interazione con il fuoco e i materiali di cottura. Messaggio che abbiamo voluto trasferire attraverso questa lunga collaborazione, a partire dai primi master dedicati alla cucina che ci hanno visto lavorare fianco a fianco in tutta Italia».





«Collaborare con Agnelli - ha ricordato **Eugenio Signorini**, tra i curatori della guida - per la realizzazione della presentazione di una guida come Osterie d'Italia, che racconta tutti quei locali che ogni giorno si impegnano a valorizzare le eccellenze dei piccoli produttori artigianali nei loro piatti, è un piacere. Agnelli, infatti, si inserisce perfettamente nel racconto del rapporto tra ristoratori e artigiani, rappresentando un punto di riferimento nel suo settore».

### **Pentole Agnelli**

via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)

Tel **035 204711**

**[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)**