



Nembro

Le poesie di Cavalli

Proseguono gli appuntamenti del festival di letteratura «Presente Prossimo» diretto dallo scrittore Raul Montanari. Domenica alle 18 è la volta della poetessa Patrizia Cavalli alla biblioteca di Nembro (Piazza Italia). Umbra, Cavalli ha pubblicato per Einaudi numerose raccolte di successo. Con «Sempre aperto teatro» (1999), ha vinto il premio Viareggio-Repaci. La sua poesia è caratterizzata da una tecnica complessa. Le misure metriche che utilizza sono classiche, ma il lessico e la sintassi sono quelle della lingua contemporanea; sono assenti manierismi, il linguaggio è naturale e familiare.

Bottanuco e Levate

Running, sette percorsi

Due le occasioni per dedicarsi al running domenica in provincia. Bottanuco ospita la 17ª «N'zo de l'Ada». Quattro i percorsi che lambiscono l'Adda, rispettivamente da 6, 10, 16 e 20 chilometri. Partenza dalle 7.30 alle 9 da Piazza S. Maria della Visitazione (info 035.906364). Terza «Quater sallc coi rane» invece a Levate, organizzata dalla sezione locale dell'Avis. Sarà possibile misurarsi su tre distanze: 6, 12 e 18 chilometri. Partenza da Piazza Roma, ore 7.30-9, passaggi nei comuni di Verdello, Osio Sotto, Dalmine e Stezzano. Per info tel. 347.3812925.

Spirano



Quando il gusto fa scuola

«Alimenti sempre più sani, buoni e sicuri, all'insegna della qualità e della responsabilità»: è questa la cifra della manifestazione «Apertamente — L'industria italiana apre le porte al pubblico» che avrà luogo alla «Cascina Italia» di Spirano, in via Campo Romano, il 23 e il 24 novembre. La manifestazione si inserisce nel progetto pluriennale di educazione alimentare condotto insieme da Miur e Federalimentare caratterizzato quest'anno dalla campagna «Il Gusto fa Scuola» organizzata soprattutto «per fornire al consumatore le condizioni e gli strumenti necessari a compiere scelte alimentari consapevoli».

Arredare, che passione

Design e idee nel Salone

Mobili in pallet e cartone. Le novità: dallo Smartwall di Acerbi alle sedute ispirate alle forme di Mario Botta

«Dimmi come abiti e ti dirò chi sei», scriveva Mario Praz nel fondamentale «La filosofia dell'arredamento». Era il 1945. Ieri come oggi la casa, nella sua ragione più profonda, resta una proiezione dell'io. E l'arredamento una forma indiretta del culto dell'io. Inoffensiva ma irrinunciabile. Sono le possibilità di espressione a essersi decuplicate. La scelta è infinita, gli stili plausibili si moltiplicano, il ventaglio di prezzi si è ampliato, anche verso il basso. Sono cresciute le occasioni di mettere alla prova la propria creatività, il rispetto per l'ambiente, il gusto per la sperimentazione. Per immergersi nel mare magnum dell'interior design meglio affidarsi agli esperti, misurando il terreno su 5 grandi aree tematiche. Tra moda, economia, lusso, ambiente e sano campanilismo. In più, una chicca di un giovane artista bergamasco.

TENDENZA. «La regola generale è che non c'è nessuna schematizzazione possibile negli stili — afferma Massimiliano Cordini, interior designer bergamasco (www.cordonidesign.it) — perché si tende a mescolare, reinterpretare, riproporre in chiave moderna». Come in altri ambiti, a dettare la moda oggi è la contaminazione. Sia tra oggetti diversi, con classiche sedie in vimini (le «chiavarine», ad esempio) da abbinare ai tavoli di cristallo e metallo in cucina. Sia all'interno di uno stesso oggetto, grazie a «forme classiche — aggiunge Cordini — realizzate con materiali moderni, laccati abbinati e accostati a essenze più pregiate, colori tenui e morbidi che si intrecciano con le tonalità più accese e vivaci, arredi indoor che diventano outdoor e viceversa». Si riconferma inoltre il trend dettato dai maestri del made in Italy: gusto minimale, arredi polifunzionali, divani e poltrone sempre più bassi.

RISPARMIO. Con le grandi catene si può

La scheda

Torna per il decimo anno al Polo fieristico di Bergamo — dal 17 al 19, e dal 22 al 25 novembre — il Salone del Mobile. Venti le



categorie rappresentate. L'orario di chiusura, esclusa la sola domenica, è stato posticipato alle ore 23. Apertura alle 10.30 sabato e domenica, alle 18 nei giorni feriali. Ingresso 7 euro

risparmiare. Ma attenzione alla qualità e a prezzi che fungono da specchio per le allodole. C'è anche chi sostiene che con mille euro si possa arredare tutta la casa. Oggi l'uso della Rete offre infatti la possibilità di acquistare arredi semi-nuovi a prezzi di vera occasione. Basta armarsi di un po' di pazienza e si trovano cucine complete a partire da 200-300 euro, divani a 50 euro e letti a 100 euro. **CHIC.** «Il mobile classico è in calo — spiega Lorenzo Cereda, presidente del gruppo mobili di Ascom —, ma resiste il mobile d'arte di pregio, spesso inserito in un contesto contemporaneo. Mi spiego: il lusso passa anche dal contrasto tra una credenza e un arredo minimalista. Un "capriccio" che piace molto agli architetti».

ECO. L'ambiente è in prima linea anche nell'arredamento. Dalle tecnologie per il risparmio energetico all'utilizzo di materiali ecologici in modo che il prodotto alla fine possa essere riciclato. Ci sono poi casi estremi: il pallet-design



D'autore Nelle foto, dall'alto in senso orario: libreria «Cartunia», «Sedia» di Mario Botta, «Smartwall» di Acerbis, e una cucina dalla linea tradizionale, ma chic. Nel tondo: un'idea al volo nel settore articoli da regalo

Quattrocento stand

«Show cooking», mostre e performance Si gioca con il Casinò di Campione d'Italia

Soluzioni d'arredamento di alta gamma e concept abitativi innovativi le qualità caratterizzanti di una manifestazione «che punta sempre di più ad avere risonanza regionale», auspica Lorenzo Cereda, presidente del gruppo mobili di Ascom. Tra gli eventi collaterali spicca lo «Show cooking»: uno chef, all'opera in presa diretta in una cucina a vista, trasferirà i segreti delle sue ricette alla

platea. E poi mostre fotografiche, d'arti visive e di giovani designer. Infine la possibilità di giocare virtuali (non economiche), tra tavolo verde, roulette e slot machine, con il Casinò di Campione d'Italia. La decima edizione del Salone del Mobile di Bergamo fa registrare un aumento del 12% del numero degli espositori: quest'anno sono 90, per un totale di 400 stand.

della Cooperativa Onlus Palm Work & Project (www.greenpallet.it), una linea di eco-arredo che utilizza i pallet e gli imballaggi in legno per costruire tavoli da pranzo, sedie, cassetiere, letti e mobili.

MADE IN BERGAMO. La produzione locale diretta è minimale, in termini percentuali, ma di altissima gamma. Quattro i marchi da citare: Acerbis di Brusaporto, Baleri di Albano Sant'Alessandro, Alias e Foppapedretti di Grumello del Monte. Possono dare un'idea del livello di progettazione lo Smartwall di Acerbis, componibile sospeso che integra al suo interno le apparecchiature audio e video, e le sedute ispirate alle forme archetipe della geometria architettonica di Alias, disegnate da Mario Botta.

L'IDEA. Design d'avanguardia, totalmente riciclabile, low cost. Cartunia (www.cartuniadesign.com) è una linea di mobili semplice e ingegnosa, pensata per combinare leggerezza e solidità, funzionalità e gusto. Leggerezza sia in senso reale che metaforico, perché il creativo bergamasco Marco Mazzocchi usa prevalentemente cartone e legno. Un catalogo sostenibile che parte dalla libreria e arriva alla sedia, distinguendo gli ambiti di utilizzo: prodotti funzionali per famiglie, ludici e personalizzabili per bambini, economici per l'ufficio, ignifughi per allestire spazi pubblici.

Fabio Cuminetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mille sapori

Crostacei, alici e stoccafisso Ragno Il mare nel cuore della Padania

Nonostante la lontananza dal mare, la ristorazione orobica è da alcuni decenni una delle più attente alla cucina di pesce, spesso innovativa e quasi sempre di altissimo livello qualitativo. Questo grazie a una serie di patron e cuochi illuminati che negli anni passati hanno fatto conoscere e apprezzare ai bergamaschi la cucina marinara. Il più celebre di questi ristoratori rimane sempre Vittorio Cerea, i cui figli rinnovano oggi la storia nel ristorante stellato della Cantalupa di Brusaporto, ma vale la pena ricordare un'altra figura molto importante che ha avuto il merito di promuovere la cucina di mare dalle nostre parti. Si tratta dello spezzino Oreste Ravecca, che nei primi anni Ottanta si è fatto conoscere prima con il ristorante Cinque Terre a Romano di Lombardia e, in seguito, nel 1991, con l'ArTi di Bergamo (il nome è nato

con le iniziali delle figlie, Arianna e Tiziana, da un'idea venuta a Vittorio Fusari, cuoco, ai tempi, del premiato ristorante Le Maschere di Iseo). L'ArTi, dallo stile più moderno e con un ambiente decisamente elegante, si è subito imposto come uno degli indirizzi imperdibili della cucina cittadina, ma le vicende professionali e personali hanno portato la famiglia Ravecca, con la moglie Giovanna e le giovani figlie, a vendere il ristorante nel 2000 e, dopo una breve parentesi nella gestione del caffè Rubini, a rientrare a Romano di Lombardia. Qui, nel 2003, nella piazza della stazione dei treni, Oreste ha inaugurato il nuovo ristorante, con una gestione familiare che da un paio di anni a questa parte, dopo



Cucina rosa

Lo staff familiare del ristorante Ravecca di Romano di Lombardia. Da sinistra: Arianna, Tiziana, e la mamma Giovanna. Accanto, il delizioso piatto con le alici di Monterosso



una grave malattia che ha colpito il titolare, è interamente al femminile, con madre e figlie che si distribuiscono il lavoro tra sala e cucina. La sostanza della proposta non è comunque cambiata, anzi, per certi versi si è evoluta abbracciando le richieste di una clientela più moderna. Così l'itinerario gastronomico offre un percorso attraverso il meglio di quanto offre Orobica Pesca (Tiziana Ravecca si alza all'alba per scegliere il pescato migliore ai banchi del rivenditore), cui aggiungere la selezione di alcuni piccoli produttori della costiera ligure che permettono di avere un rifornimento continuo delle gustose alici di Monterosso, una delle delizie irrinunciabili di Ravecca. Poi è facile lasciarsi avvolgere dai ravioli di crostacei con bottarga di muggine, dalla minestra di aragosta (nazionale), dalla catalana di scampi, astice e gamberi, o dal classico stoccafisso Ragno in umido, con olive, patate, pinoli e polenta, preparato solo su ordinazione. Informazioni: 0363.913604; www.ristoranteravecca.com

Gualtiero Spotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA