

L'ECO DELLA STAMPA
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
 DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore Ignazio Frugiuele

ECOSTAMPA
 MEDIA MONITOR

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
 TEL. (02) 76.10.307 r.a.
 FAX (02) 76.10.346 - 76.111.051
 Cas. Post. 12034 - 20120 MILANO
 C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA DEL BOSCO
 Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1984

5

16

7 APR. 1992

(mensile)
 03 5680 25T 9931F 1S 47FREG69
LOMBARDIA A TAVOLA
 PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
 24167 BERGAMO BG
 MARZO 1992



A sinistra lo staff della «Salsamenteria» di Bergamo, con il titolare Maurizio Chigioni. A destra le «rosette di pasta fresca alla vegetariana», premio creatività all'Expo di Milano.



UNA SALSAMENTERIA D'AUTORE

A Bergamo un esempio di gastronomia ad alta professionalità

Siamo alla «Salsamenteria» di Maurizio Chigioni, in via Borgo Palazzo, a Bergamo. Squilla il telefono. Dall'altro capo della cornetta la voce di una cliente: «Pron- to... questa sera vengono a trovarmi degli amici e vorrei servi- re una cena un po' particolare, cosa mi consiglia?». La risposta del titolare è immediata: «Per antipasto: culatello di zibello e caramelle di bresaola e speck. Per primo: risotto alle punte di asparagi o tagliolini Cipriani allo zafferano. Secondo: filetto in crosta di paté della casa, cocktail di verdure al vapore ed infine, per dolce, crostata di San Candido». «E i vini?», aggiunge soddisfatta la signora. Maurizio Chigioni, scorre velocemente la sua lista e mette il vino giusto al posto giusto: «Roero Arneis di Bruno Giacosa, Marzemino Letrari e Moscato d'Asti Vigna Senza Nome di Giacomo Bologna».

In questa breve telefonata c'è tutta la professionalità e la competenza di una moderna gastronomia: servizio a domicilio, piatti d'autore, vini di prima scelta sapientemente abbinati ai cibi scelti e prezzi contenuti (il menù descritto, per quattro persone, vini compresi, è stato proposto alla cliente a 160.000 lire).

Oltre al titolare, Maurizio Chigioni, da oltre 20 anni nel settore alimentare, nella gastronomia lavorano a tempo pieno la moglie Antonietta Bergamini, lo chef Marcello Belotti, l'esperta in cucina creativa Cornelia Arrigoni ed i collaboratori Luigi Falabretti e Renzo Zanchi. Tra le specialità proposte ai clienti, la «Salsamenteria» può vantare una d'eccezione: «rosette di pasta fresca alla vegetariana», un piatto che non ha nulla da invidiare a quelli che vengono preparati nei migliori ristoranti e che ha vinto il premio per la creatività al concorso gastronomico all'ultima Expo di Milano.

L'elenco delle prelibatezze messe in bella mostra all'interno del nuovo e fresco locale è interminabile: si va dai cappuccini di verza ripieni con polenta, alla zuppa di pesce; dai risotti all'astice o ai gamberi, ai bauletti di sogliola con la mousse di salmone.

Molti dei prodotti in vendita alla «Salsamenteria» hanno poi la caratteristica dell'esclusività, come la pasta della famiglia Martelli, artigiani pastai, la linea Cipriani dell'Harry's bar di Venezia (tagliolini, caffè, marmellate, salse) ed i prodotti della Cascina J'ami delle Langhe. Maurizio Chigioni è anche un ottimo intenditore di vini ed inevitabilmente la lista a disposizione della clientela è particolarmente selezionata: Cà del Bosco, Giacosa, Bologna, tanto per citarne alcuni tra gli italiani; mentre numerosi sono anche i vini cileni, sud africani, californiani e francesi.

Fornitissimo è il bancone dei salumi e dei formaggi, ma sono sicuramente da menzionare anche le gustose confezioni regalo: vasetti in vetro contenenti ogni sorta di leccornie (tartufi, funghi, paté di cinghiale e d'oca).

SCHEDA TECNICA

La Salsamenteria: via Borgo Palazzo, 79B (Bergamo). Telefono 035/237880. Giorno di chiusura settimanale: lunedì pomeriggio. Orari di apertura: mattino, dalle 8,10 alle 13; pomeriggio, dalle 16 alle 19,30. Servizio a domicilio. Si accettano carte di credito Moneta e Carta-Si e Bancomat. Gastronomia specializzata in buffet, rinfreschi e colazioni. Servizio anche per bar e tavole calde.