

Alle pareti del ristorante di Seriate sono appesi poster di attori cult. A marzo iniziative riservate agli amanti di arte e film

Vertigo, un ristorante per cinefili

La specialità sono i piatti unici composti da antipasto, primo e secondo



SERATE - Il ristorante Vertigo di via Decò e Canetta, 77 a Seriate, prende il nome da un celebre film di Alfred Hitchcock, la cui immagine compare, tra l'altro, sulla carta del menù. Esternamente ha l'aspetto di un vecchio bar-tractor, mentre le due sale da pranzo dai colori pastello del porpora e del giallo, con dipinti e poster di personaggi cult del cinema alle pareti, conferiscono all'ambiente una nota informale e familiare. La cucina non conosce catalogazioni: si va dai piatti tradizionali alle ricette regionali ed internazionali, miste e "comete" dal fantasioso chef Paolo Scagliotti, da 15 anni titolare del ristorante insieme a Franco Ghidini e Franco Carraro, al bello della cucina è la creatività, che può dare sfumature originali a ogni piatto, spiega Scagliotti.

L'originalità del Vertigo si esprime sia con i cosiddetti "piattoni", ovvero piatti unici con antipasto, primo e secondo, a base di carne, pesce o verdure, ma anche attraverso l'accurata selezione delle materie prime. Tra le ricette che prendono spunto dalla miglior tradizione culinaria italiana: gnocchetti di Spazio, gnocchetti tirolesi con il condimento dello chef a base di carne al beccafico, la bionconcia al Chianti, ricetta toscana di carne macerata nelle spezie (molte delle quali sono preparate ad hoc), la fonduta valdostana profumata

altantato nella versione bergamasca con taleggio o le lasagne con sugo d'agnello e ricotta, che abbiamo piacevolmente gustato nella pausa pranzo. Il Vertigo, inoltre, ha approntato menù per bambini, menù vegetariani e per celaci (persone intolleranti al glutine), ma anche patietre come il suo venire all'indiana e le "tacos del pescado". Altre particolarità dell'locale: quella di accompagnare ogni ricetta con una scheda nutrizionale, indicando, anche nel menù di mezzogiorno, il contenuto calorico di ogni pietanza.

Lanovità del Vertigo per il periodo 12 gennaio - 31 marzo è l'introduzione di una serie di piatti leggeri, offerti a mezzogiorno a prezzi molto convenienti: 3 euro i primi, 4,50 i secondi con contorno, 6,50 i piatti unici. E a marzo sono in arrivo iniziative per gli amanti dell'arte e del grande schermo, con biglietti per il cinema in omaggio.

Vertigo ristorante, via Decò e Canetta 77, Seriate. Tel.035.294155. Aperto tutta la settimana tranne il sabato a mezzogiorno.

Claudio Bonacchi



In alto una sala del ristorante e, a destra, Paolo Scagliotti, Agnese, Alberto, Alessandro, Silvia, Franco Ghidini e Giuliana. Sopra un tavolo con due dei famosi piatti unici del locale

La cucina spazia dai piatti tradizionali alle ricette regionali e internazionali, riviste dallo chef Renato Scagliotti. Da segnalare gli gnocchetti tirolesi e dalla Toscana la bionconcia al Chianti

Il piatto dello chef

Lasagne al ragù d'agnello e ricotta

Ingredienti per 4 persone: 320g di pasta fresca all'uovo per lasagne, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 etti e mezzo di carne d'agnello, 2 etti e mezzo di ricotta, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 1/2 litro di brodo di carne, 80 g di pecorino grattugiato, sale, pepe, olio extravergine q.b.

Ricetta a cura di Paolo Scagliotti, chef del ristorante "Vertigo" di Seriate.



Preparazione: Far soffriggere in olio le verdure tritate per 3-4 minuti. Aggiungere la carne d'agnello tagliata a pezzi piccoli, lasciare il tutto a soffriggere per pochi minuti, quindi bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e con il brodo di carne e lasciare spugnarci per circa un'ora. Aggiungere del pomodoro in polpa e terminare la cot-

tura. A questo punto, scottare la pasta in acqua bollente, scolare e stendere un primo strato di pasta sul fondo di una teglia. Procedere aggiungendo a strati con un mestolo, la pasta, il ragù e la ricotta precedentemente stemperata in acqua calda. Per finire una guarnitura di pecorino. Infornare a 180-200° C, per 20 minuti circa.

La nostra ricetta



Tagliolini al Chianti

Ingredienti per 4 persone: 180g di salsiccia toscana, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 2 cucchiai di olio d'oliva extravergine, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiai di Chianti classico, sale e pepe.

Per la pasta: 400g di farina "00", 6 tuorli, 1/2 bicchiere di Chianti classico, sale.

Preparazione: 25 minuti.

Impastare i tuorli con la farina, il sale ed il vino fino ad

ottenere una pasta liscia e lasciata riposare in frigorifero. Tristela a macchina e passatela al rullo per tagliolini, spolverateli di semola e lasciati a parte. Scaldare l'olio in padella con lo spicchio d'aglio e sbriciolatevi la salsiccia, rosolate per 2 minuti con i semi di finocchio, sale, pepe e sfumate con vino. Aggiungete poca acqua di cottura della pasta e scolatevi i tagliolini cotti al dente (2 minuti). Saltate e amalgamate bene il sugo e servite.

Invitiamo i lettori ad inviare a Bergamo Live le loro ricette corrediate da una fotografia del piatto e una delle ricette.

Tra tutte le ricette pervenute in redazione, ogni settimana in questa pagina ne verrà pubblicata una, che sarà premiata con una pentola Aeonis.

Inviare il materiale a:
bergamolive@skionlineedit.it
oppure alla redazione di
"Bergamo Live"
via San Bernardino, 120
24124 Bergamo

