

San Paolo D'Argon

A «La Faraona» qualità e tradizione



Seguite sui social @lafaraonaristorante e visitate il sito: www.lafaraonaristorante.com

ACCOGLIENZA E CORTESIA

Mancano pochi mesi ad un traguardo davvero speciale per La Faraona di San Paolo d'Argon: a novembre, il ristorante pizzeria festeggia i 10 anni della nuova gestione di Alberto Ferrari, appena 31enne. Molti di voi infatti conosceranno l'insegna nata molto prima, nel 1937, a Seriate, e poi trasferita nell'attuale sede nel 2012, poco prima del cambio gestione. La cucina è alla ricerca del perfetto connubio tra tradizione e modernità. Le ricette tipiche del territorio non possono mai mancare, come i casoncelli fatti a mano, ma allo stesso tempo ampio spazio è lasciato alla cucina mediterranea, curata e contemporanea, preparata con materie prime d'eccellenza.

Da non perdere il piatto «La grande bellezza», un piatto unico di mare a fantasia dello chef che rappresenta appieno la filosofia di cucina di La Faraona.

La cucina si distingue per l'attenta ricerca e selezione della materia prima che permette di offrire il giusto rapporto qualità-prezzo. Anche il servizio è notevole, con

diversi ingredienti come l'accoglienza, la cortesia, la simpatia e la professionalità che entrano in gioco. Lo staff di La Faraona viene arricchito, da sempre, dalla preziosa collaborazione con associazioni del territorio, che danno modo ad alcuni ragazzi diversamente abili di essere inseriti nel mondo del lavoro.

Dalla pizzeria con forno a legna vengono sformate proposte più classiche e più contemporanee, e la specialità della casa: il rolo. Una pizza a base bianca, farcita con diverse proposte e arrotolata prima della cottura. Una portata molto sfiziosa, croccante fuori e succosa all'interno. Una volta pronta viene tagliata a rondelle e servita con rucola e grana.

Dalla pizzeria diversi impasti, che cambiano a seconda del mese. Oltre al classico anche quello al riso venere, ai 5 cereali, kamut, barbabietola e una proposta senza glutine.

Il locale è composto da un'ampia e accogliente sala interna e da uno speciale dehor coperto, con una capienza di 80 coperti e un'illuminazione davvero carina, che dà quasi l'impressione di essere

■ Connubio perfetto tra tradizione e modernità, solo con materie prime di eccellenza

■ Tanta creatività anche in pizzeria, con diversi impasti, proposte classiche e contemporanee

sotto un cielo stellato.

La Faraona offre anche un ottimo servizio di catering su misura per eventi privati e aziendali, spostandosi in tutta la Lombardia e oltre. Un servizio personalizzabile secondo le esigenze del cliente, che viene gestito da Alberto insieme ad altri professionisti del settore. Per informazioni chiamare il 346.5267343.

Bergamo

«Bar Borsa 2.0», l'ideale per mille occasioni diverse



Seguite i canali social di @barborsa.bergamo

BELLISSIMO DEHOR

Le giornate si fanno sempre più tiepide e il Bar Borsa 2.0 è pronto ad accogliere tutti i clienti anche nell'ampio dehor che si affaccia sulla Piazza della Libertà. Uno splendido giardino rinnovato che sposa il design e lo stile fresco, giovane e "instagrammabile" del locale.

Un dehor che è pronto per accogliere i bergamaschi e i turisti che passano in zona per una visita al Palazzo della Libertà - aperto eccezionalmente in occasione di Bergamo-Brescia Capitali della Cultura 2023. Proprio per poter offrire un servizio ancora più completo, il Bar Borsa ha ampliato i propri orari di operatività: il venerdì e il sabato l'orario viene esteso anche oltre all'aperitivo, completato con il servizio della cena, fino alle 22; mentre la do-

menica e tutti i giorni festivi il locale osserverà l'orario 9-18.

Con la proposta della nuova generazione alle redini del locale, ogni momento della giornata è speciale. Dalla colazione con la doppia proposta, che varia dalla classica caffetteria italiana e si estende fino a quella di un bar internazionale, assecondando le richieste di tutti i clienti che da sempre animano la sala del Bar Borsa.

Il pranzo include diversi piatti e specialità del territorio, ma soprattutto si distingue per crudité di pesce, tartare, gustosi sandwich e ricche insalate. Il menù stagionale - preparato con materie prime fresche e di qualità - è stato arricchito con altre portate come insalate di ferro, insalate con gamberi, riso basmati con gamberi al cognac.

Una speciale promozione è

dedicata a chi sceglie il locale per i propri Business Lunch: ogni 10 pranzi, un voucher del valore di 10€ in omaggio da utilizzare per il prossimo pranzo. Le aziende della zona possono anche stipulare una convenzione dedicata, contattando il Bar Borsa al 035242022.

Creativa anche la pausa merenda, con torte, biscottaria, waffles e pancake - per una coccola dolce - e con diverse proposte salate. Il tutto vi condurrà fino all'aperitivo, servito durante tutta la giornata. Al drink che preferite potrete abbinare stuzzichini gourmet come i crostoni di polenta con acciughe, il pane gattiau e carasau servito con affettati, fritti gustosi, pane e salame, la focaccia con culatello o mortadella e molto altro.

Il tutto con il servizio al tavolo oppure con un efficiente e organizzato servizio di consegna diretto, a domicilio o in ufficio, dalla colazione e fino all'aperitivo.

Gli ambienti accoglienti del Bar Borsa sono perfetti anche per feste e party privati.

Marianna e Marjel, gli attuali gestori, si sono specializzati in feste di laurea, e preparano a chi desidera festeggiare un pacchetto completo e creativo. A partire dall'allestimento (sia interno che esterno) con fiori e palloncini, ma fino ai confetti, le bomboniere e la torta personalizzata. E non solo: il festeggiato è anche ospite del Bar Borsa! Per un preventivo potete contattare direttamente il locale.

Il Bar Borsa 2.0 vi aspetta per passare insieme nei momenti di spensieratezza, nei rinnovati ambienti e con la vasta proposta di qualità, insieme ad un giovane e preparato staff.

Bracca

La «Distilleria Orobica» Vera eccellenza bergamasca

PREMI INTERNAZIONALI

Fondata nel maggio 2022 grazie alla passione di Stefano Arsuuffi, Distilleria Orobica Autonomia è la prima vera distilleria bergamasca con sede a Bracca. La prima a lavorare con botaniche principalmente dalla val Brembana, con alambicco discontinuo alla produzione di due tipologie di gin - London Dry e Orobic Dry - oltre all'amaro Dehura ottenuto per infusione di erbe orobiche e, in edizione limitatissima dedicata a BGBS 2023 Città della Cultura, il

gin in edizione speciale, prodotto in sole 1000 bottiglie (in onore della città del Mille) e con un particolare etichetta che richiama le eccellenze della nostra città. I prodotti di DOA hanno ottenuto importanti premi internazionali proprio di recente: l'Orobic Dry Gin è medaglia d'oro ai trofei di Francoforte e di Lione; il London Dry medaglia d'argento a Lione e l'amaro Dehura l'oro a Francoforte. Tutti i prodotti sono in vendita online su distilleriaorobica.com e nello spaccio a Bracca, aperto tutti i pomeriggi in settimana e il sabato.



Seguite sui social
@doa_distilleriaorobica

Festa della mamma «Krizia» firma torte molto speciali

BERGAMO

Non manca molto alla Festa della Mamma, che quest'anno si festeggia il 14 maggio. Ce lo ricorda Krizia Algeri dell'omonima pasticceria di via Baioni, che per la ricorrenza di quest'anno ha voluto rispolverare i ricordi dei sapori e dei colori delle torte che la mamma le prepara-

va da bambina. Due sono infatti le torte speciali che potete ordinare in pasticceria.

«Cuore di Mamma» è una classica crostata con ripieno di crema pasticciera alla vaniglia e frutti di bosco freschi, in una bellissima forma a cuore. E poi c'è «Carezza», una torta moderna che vuole rivisitare i sapori dello strudel in chiave primaverile e contempo-



www.pasticceriakrizia.it | Pagine social Fb e Ig @pasticceriakrizia

rana. Questa torta è creata con frangipane alle mandorle, composta di mele e albicocche, noci Pecan, caramello, cremoso al cioccolato al latte. Questa torta viene decorata con una glassa bianca, con macaron e altri dettagli in zucchero, di colore bianco e rosa.

Le torte possono essere personalizzate con un messaggio di auguri per le vostre mamme, e sono disponibili in diversi formati, prenotando con anticipo direttamente in pasticceria oppure via telefono al numero 0350175413.

La bella stagione è in arrivo e alla Pasticceria Krizia già si sente il profumo dell'estate. La vetrina si è infatti colorata con una bella selezione di gusti di gelati e sorbetti artigianali. I primi sono le

classiche creme, mentre i secondi i gusti alla frutta, totalmente senza lattosio. Il gelato di Krizia è ottimo da passeggio, se siete diretti verso la Green Way, ma anche da gustare in sfiziose e colorate coppe composte con frutta fresca, comodamente seduti in pasticceria. Goloso anche il krapfen con gelato, e la assoluta novità da provare, e il gelato gastronomico al gusto gorgonzola, che Krizia ed Emanuele - compagno e responsabile di sala della pasticceria - servono con il loro aperitivo, ad arricchire una bella selezione di mignon salate.

Per ritirare i vostri ordini, Pasticceria Krizia vi aspetta anche sabato 13 e domenica 14 maggio con orario continuato, a partire dalle 7 e fino alle 20.