

Golosa Alchimia Bottega e Osteria



Contatti

[via Rioni, 24 Web](#) [2]

24058 Romano di Lombardia (Bg)

Golosa Alchimia nasce dalla passione di Nicoletta e Mario, una coppia nella vita e nel lavoro. Mario, dopo essersi laureato a pieni voti in architettura, decide di dedicarsi alla cucina, suo grande sogno che ha origini lontane, quando ancora bambino vedeva la nonna tirare a mano la sfoglia, preparare sughi e sontuosi arrostiti per i grandi pranzi della numerosa famiglia. Niente studi canonici ma istinto, passione e voglia di sperimentare. I clienti lo chiamano scherzosamente "l'archicuoco". Nicoletta, dopo gli studi di Lettere e Filosofia e il lavoro di insegnante, si accorge che il mondo della scuola le sta stretto e sceglie di dar vita a un catering e cimentarsi nell'organizzazione di eventi in cui unire cibo e cultura. Il cibo e il piacere di accogliere, la cucina e la magia di creare, li portano a creare Golosa Alchimia Bottega e Osteria.

Golosa Alchimia è una bottega perché fa da tramite tra il produttore e il consumatore: Nicoletta e Mario infatti selezionano i prodotti, li raccontano spiegandone la storia, le modalità di produzione e le caratteristiche, aiutando i clienti a scegliere consapevolmente, in base ad esigenze e gusti, quello che vogliono portare in tavola. È un'osteria perché è un luogo ospitale di ritrovo e di convivialità dove il cibo e il vino fanno da sfondo agli incontri e alle storie delle persone. Agli ospiti, accolti in un'atmosfera familiare e rilassante, vengono offerti piatti preparati con cura, non solo tradizionali ma anche frutto di creatività e sperimentazione, sempre utilizzando prodotti di stagione e materie prime di qualità.

Golosa Alchimia propone una ricca selezione di salumi: da quelli affumicati dell'Alto Adige alle bresaole artigianali della Valtellina, dai prosciutti cotti della migliore tradizione brianzola alla coppe e salami nostrani, dal culatello di Zibello alla finocchiona toscana. La provenienza delle carni, legata al territorio, il metodo di lavorazione tradizionale e naturale, senza l'impiego di conservanti, la lenta e paziente stagionatura in loco sono i criteri di scelta dei prodotti che vengono proposti in bottega. Criteri seguiti dagli artigiani di cui Golosa Alchimia si avvale e con i quali instaura un rapporto di fiducia a garanzia della qualità. Altrettanto ricco è il banco dei formaggi: dal Formai de Mut DOP al Ragusano DOP, dai pecorini di fossa di Sogliano DOP al Piacentinu Ennese DOP, dal blu di bufala e di capra ai formaggi affinati. Grande risalto hanno i prodotti del nostro territorio e in particolare quelli delle realtà locali: la provincia di Bergamo ha infatti una grande tradizione casearia con ben 9 formaggi DOP. Il costante impegno nel ricercare e proporre formaggi di qualità, di preferenza a latte crudo, è stato riconosciuto da Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi e Slow Food, che nel 2015-2016 e nel 2017-2018 hanno inserito Golosa Alchimia tra i Locali italiani del Buon Formaggio. L'offerta è completata da un'ampia selezione di marmellate, composte, mostarde, mieli, vini e birre per intriganti abbinamenti, riso, paste, oli, sughi e conserve, confetture e cioccolati. Golosa Alchimia è anche un luogo dove vengono organizzati corsi di degustazione, serate a tema, incontri con gli scrittori, vernissage e mostre dove cibo e sapere si uniscono in un binomio interessante e stimolante.

Per Nicoletta e Mario la sostenibilità è uno stile di vita: ogni gesto può contribuire a tutelare l'ambiente e questo pensiero influenza anche il lavoro di tutti i giorni. Molteplici sono le buone prassi adottate nella gestione dell'attività, ad esempio: la scelta di produttori prevalentemente locali, a filiera chiusa, che credono anch'essi nella sostenibilità, la scelta di prodotti ad etichetta corta, l'utilizzo di sacchetti di carta, di shopper biodegradabili e dell'OVTENE (un innovativo imballo alimentare biodegradabile a base di carbonato di calcio) per confezionare salumi e formaggi, l'impiego in cucina di apparecchiature ad alta efficienza energetica che consentono preparazioni e cotture notturne, con un conseguente risparmio di energia, l'illuminazione a risparmio energetico, la

scelta per l'osteria di utilizzare tovaglie di carta paglia riciclata e acqua alla spina, l'impegno a ridurre al minimo i materiali di scarto e l'impiego per la pulizia di detersivi ecocompatibili e col marchio ECOLABEL.

Chi siamo

Nicoletta e Mario, una coppia nella vita e nel lavoro. Lui, dopo essersi laureato a pieni voti in architettura, decide di dedicarsi al suo grande sogno : la cucina. Un sogno che ha origini lontane, quando ancora bambino vedeva la nonna tirare a mano la sfoglia, preparare sughi e sontuosi arrostiti per i grandi pranzi della numerosa famiglia. Niente studi canonici ma istinto passione e voglia di sperimentare. I clienti lo chiamano scherzosamente l' ARCHICUOCO.

Lei, dopo gli studi di Lettere e Filosofia e il lavoro di insegnante si accorge che il mondo della scuola le sta stretto e sceglie di dar vita ad un catering e cimentarsi nell'organizzazione di eventi in cui unire cibo e cultura. Il cibo e il piacere di accogliere, la cucina e la magia di creare, l'arte e il desiderio di sognare. Un'alchimia di piccole grandi passioni da cui, nel 2007 prende vita il loro progetto: Golosa Alchimia Bottega e Osteria.

La bottega: perché?

La bottega è una forma di commercio che si fa da tramite tra il produttore e il consumatore: il butigher, come lo si chiamava una volta, seleziona i prodotti, li racconta ai clienti spiegandone la storia, le modalità di produzione e le caratteristiche e li aiuta a scegliere in base ad esigenze e gusti. In questo modo si crea un rapporto non solo commerciale ma anche di fiducia, attraverso il quale il consumatore, lasciandosi accompagnare, diventa protagonista e sceglie in modo consapevole quello che vuole portare sulla propria tavola. Mangiare è l'atto finale di un lungo processo culturale. Dietro ogni prodotto c'è una storia fatta di persone, valori e tradizioni di un territorio che noi ci proponiamo di trasmettere. Ecco dunque il nostro costante impegno nella ricerca di produttori, nell'andare a vedere dove e come lavorano e soprattutto nell'assaggiare e selezionare i prodotti.

L'osteria: perché?

L'osteria è da sempre luogo ospitale di ritrovo e di convivialità dove il cibo e il vino fanno da sfondo agli incontri e alle storie delle persone. Ci piace accogliere gli ospiti in un'atmosfera familiare e rilassante e offrire i nostri piatti che vengono preparati con cura e utilizzando prodotti di stagione e materie prime di qualità. Piatti della tradizione si alternano a quelli frutto di creatività e sperimentazione e si accompagnano ai vini e alle birre della nostra cantina.

La nostra filosofia

La piccola bottega nel centro storico di una cittadina preziosa come Romano riprende la tradizione italiana della bottega artigiana, medioevale e rinascimentale, come fucina di idee e luogo di sperimentazione mentre l'osteria è storicamente punto di incontro e scambio. A Golosa Alchimia il cibo, esigenza di tutti, ed il vino, passione di molti diventano pretesto e motivo per ritrovarsi e per fare cultura. Non solo cultura alimentare ma, in senso più ampio, anche cultura che alimenta il cuore e la mente. Ecco dunque i corsi di degustazione, le serate a tema, gli incontri con gli scrittori, i vernissage, le mostre dove cibo e sapere si uniscono in un binomio interessante e stimolante.

Cosa trovi in bottega

Il banco dei salumi

Golosa è la selezione dei salumi: da quelli affumicati dell'Alto Adige alle bresaole artigianali della Valtellina, dai prosciutti cotti della migliore tradizione brianzola alla coppe e salami nostrani, dal culatello di Zibello alla finocchiona toscana. La provenienza delle carni, legata al territorio, il metodo di lavorazione tradizionale e naturale, senza l'impiego di conservanti, la lenta e paziente stagionatura in loco sono i criteri di scelta dei prodotti che

vengono proposti in bottega. Criteri seguiti dagli artigiani che lavorano per noi e coi quali instauriamo un rapporto di fiducia a garanzia della qualità.

Il banco dei formaggi

La proposta di Golosa Alchimia vanta una ricca selezione di formaggi italiani che spazia dal Formai de Mut DOP al Ragusano DOP, dai pecorini di fossa di Sogliano DOP al Piacentinu Ennese DOP, dai blu di bufala e di capra ai formaggi affinati. Grande risalto hanno i prodotti del nostro territorio e in particolare quelli delle realtà locali: la provincia di Bergamo ha una grande tradizione casearia ed è l'unico ente territoriale in Europa ad avere nove formaggi DOP.

Ricca è anche la selezione di marmellate, composte, mostarde, mieli, vini e birre per intriganti abbinamenti. Il costante impegno nel ricercare e proporre formaggi di qualità, di preferenza a latte crudo, è stato riconosciuto da Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi e Slow Food grazie ai quali siamo stati annoverati nel 2015-2016 e nel 2017-2018 tra i Locali italiani del Buon Formaggio. E MOLTO ALTRO...: Riso, paste, oli, sughi e conserve, confetture, cioccolati, ecc.

La sostenibilità? Uno stile di vita

Pensare che ogni nostro piccolo gesto può contribuire a tutelare l'ambiente in cui viviamo è uno stile di vita che influenza inevitabilmente anche il lavoro di tutti i giorni. Ecco perché ci siamo impegnati in questi anni a ricercare e adottare buone prassi in rispetto della natura.

Qualche esempio?

- La scelta di produttori prevalentemente locali, a filiera chiusa, che come noi credono nella sostenibilità;
- La scelta di prodotti ad etichetta corta;
- L' utilizzo di sacchetti di carta, di shopper biodegradabili e dell'OVTENE (col 60% a base di carbonato di calcio, biodegradabile.) per confezionare salumi e formaggi;
- L'impiego in cucina di apparecchiature ad alta efficienza energetica che consentono preparazioni e cotture notturne, con un conseguente risparmio di energia,
- L'illuminazione a risparmio energetico;
- La scelta per l'osteria di un'apparecchiatura semplice (fatta con tovaglia di carta paglia riciclata) e dell'acqua alla spina;
- L'impegno a ridurre al minimo i materiali di scarto;
- L'impiego per la pulizia di detersivi ecocompatibili e col marchio ECOLABEL.

Ultima modifica: Mercoledì 15 Gennaio 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/sono-sostenibile/golosa-alchimia-bottega-e-osteria>



Collegamenti

[1] <mailto:info@golosalchimia.it>

[2] <http://www.golosalchimia.it/>