

Torta Quarenghi

GIACOMO QUARENCHI (Architetto)
Rota D'Imagna 1744 - San Pietroburgo 1817



La torta è stata ideata dalla chef Nella Gritti, in occasione della delegazione dell'Ermitage di San Pietroburgo in visita alla casa natale di Giacomo Quarenghi.

La ruota, simbolo di Rota d'Imagna, viene reinterpreta in una ciambella.

Il **mais** della tradizionale polenta bergamasca incontra il **cioccolato**, simboleggiante l'esotismo che il Quarenghi portò a San Pietroburgo con il suo stile neoclassico.

I **fichi secchi** ricordano il naso molto pronunciato dell'architetto, mentre le **pere** sono l'ingrediente segreto del casoncello tipico bergamasco.



Torta Quarenghi was created by chef Nella Gritti, when a delegation from Sant Petersburg Heritage Museum visited the birthplace of Giacomo Quarenghi in Rota d'Imagna.

The cake is in the shape of a **doughnut** to represent a wheel, which is the symbol of Rota d'Imagna.

The **corn** of the traditional polenta from Bergamo combines with **chocolate** to symbolize the exoticism that Quarenghi brought to Saint Petersburg with its neoclassical style.

Dried **figs** recall the architect's very pronounced nose, while **pears** are the secret ingredient of the typical Bergamo Casoncello (ravioli)



Elisir de Còrt

ol fe 'ndol bicìr

Creato per la prima volta nel 2019 da Diego dopo un anno di sperimentazioni e di ricerca del fieno migliore; l'elisir de còrt nasce dall'infusione di grappa bianca friulana e dal secondo taglio del fieno di Blello

"Còrt" è infatti in dialetto bergamasco il nome del secondo taglio del fieno, solitamente falciato a mano ad agosto, è il più profumato perché ricco di fiori e erbe come il timo serpillio, la salvia, l'erba brusca, il finocchietto e la camomilla.

*Provatelo a fine pasto...
...e non ne farete più a meno!*



Created for the first time in 2019 by Diego after a year of experimenting and researching for the best hay; The "Elisir de còrt" comes from the infusion of white grappa from Friuli and the second cut of Blello hay, a little mountain village near us.

"Còrt" is in fact, in Bergamo dialect, the name of the second cut of hay, which is usually mowed by hand in August. It is the most fragrant because it is rich in flowers and herbs such as wild thyme, sage, rough grass, fennel and chamomile.

*Try it after a meal...
...and you will never want to be without it!*

