

Guida Michelin 2019: “Super star” la Lombardia con più stelle in tutta Italia

E' stata presentata oggi a Parma la Guida Michelin 2019 e Lombardia risulta la “super star” della “bibbia rossa” con 60 ristoranti stellati!

Nove i protagonisti stellati nella bergamasca, tra cui Da Vittorio a Brusaporto che conferma le tre stelle, Frosio ad Almè, Il Saraceno a Cavernago, Casual a Bergamo, A'anteprema a Chiuduno, Florian Maison a San Paolo d'Argon, LoRo a Trescore Balneario, San Martino a Treviglio e Osteria della Brughiera a Villa d'Almè che conquistano o confermano una stella.

La 64a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e sull'app Michelin Ristoranti che è scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Nel linguaggio della Guida, le 3 stelle sono un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia.

Nella 64a edizione della Guida, oltre alle nuovissime 3 stelle Michelin che brillano sulla cucina dello chef Mauro Uliassi, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ).

Come nota il direttore internazionale Guide Michelin, Gwendal

Poullennec: *“Anche quest’anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione”.*



LA GUIDA
MICHELIN

ITALIA



MICHELIN



CIVIS: Incontro formativo in Ascom dedicato agli agenti immobiliari

Si è svolto oggi in Ascom Confcommercio Bergamo l'incontro formativo dedicato agli agenti immobiliari della bergamasca per presentare CIVIS, il canale telematico dell'Agenzia delle Entrate che fornisce assistenza sulle comunicazioni di irregolarità, sugli avvisi telematici, sulle cartelle di pagamento e consente la presentazione dei documenti per il controllo formale.

Il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni

Zambonelli, nel suo intervento ha notato l'ottimo rapporto instaurato tra l'associazione e l'Agenzia delle Entrate: *“Da tempo collaboriamo con l'Agenzia delle Entrate e tra noi le distanze si sono ravvicinate soprattutto negli ultimi anni con la sottoscrizione del protocollo ‘Patto d'onore’ firmato nel 2016 tra l'Agenzia, le Associazioni di categoria e i rappresentanti degli Ordini professionali. Il nuovo protocollo ci ha impegnato nel promuovere l'attività di assistenza e informazione che l'Agenzia dell'Entrate offre al contribuente, a partire proprio dal canale telematico Civis, che consente di trasmettere tutta documentazione in formato elettronico e seguirne i suoi sviluppi. L'impegno di entrambi ha permesso di accorciare le distanze tra fisco e contribuente, rafforzando il dialogo preventivo e cercando di ridurre potenziali conflitti e contenziosi tributari”*.

Il presidente Ascom ha aggiunto che l'iniziativa della presentazione CIVIS è una delle tante occasioni in cui il protocollo viene attuato e che dalla sua firma si è instaurata una modalità di comunicazione preventiva e una gestione “amicale” del contenzioso anche attraverso la riduzione delle sanzioni.

Il presidente Fimaa Bergamo, Oscar Caironi, ha spiegato che CIVIS è un servizio che gli agenti immobiliari possono offrire alla loro clientela anche in ottica di ulteriore fidelizzazione, ma è importante anche perché la normativa impone una responsabilità agli operatori del mercato immobiliare che devono registrare correttamente i contratti, monitorarli e correggere gli eventuali errori. Lo strumento dell'Agenzia delle Entrate diventa, quindi, un aiuto indispensabile.

Inoltre, Caironi ha notato che la sottoscrizione del “Patto d'onore” è *“un passo in avanti nella costruzione di rapporti positivi e di collaborazione tra i nostri settori e l'Agenzia dell'Entrate, sottolineando che così si abbattano le barriere tra fisco e contribuente”*.

Nel suo intervento il direttore provinciale dell'Agenzia delle Entrate DP Bergamo, Antonino Lucido, ha notato che *"noi siamo una delle prime amministrazioni in Europa ad effettuare un'autotutela amministrativa in via telematica, grazie alla quale il contribuente può procedere con l'atto online in tempo reale, sette giorni su sette, ovunque si trovi. Si tratta di un grande passo di civiltà"*.

Come ha spiegato il direttore provinciale questo nuovo modello porta un approccio diverso tra il fisco e i contribuenti, costruito sul dialogo e questo modo di agire fa parte del DNA dell'Agenzia delle Entrate e di tutti i suoi componenti.

In questo modo non solo si eliminano le file negli uffici, ma il professionista opera direttamente dal suo computer e non deve recarsi in agenzia.

"A Bergamo -ha aggiunto Lucido- abbiamo effettuato un passaggio molto importante con la firma di ben 13 protocolli diversi. Abbiamo dovuto rafforzare il concetto chiamando i 'Patti d'onore' mettendoci la faccia e impegnandoci personalmente per mantenere la promessa di cambiare, dando al contribuente una nuova posizione: da quella passiva a quella attiva".

Come ha spiegato, l'agenzia delle entrate non invia più l'avviso di accertamento con la notifica, ma invia al contribuente una semplice lettera che comunica al contribuente che forse si sia dimenticato di fare la dichiarazione o effettuare dei pagamenti.

Questo tipo di lettere sono state inviate a Bergamo in 20.000 e c'è stato un riscontro molto positivo con i cittadini che si sono recati negli uffici *"senza paura ma con molta serenità"*.

Il direttore ha sottolineato che si ha la certezza che la maggior parte dei contribuenti sia in buona fede, quindi questo tipo di lavoro si basa su dialogo, accoglienza e confronto. Con chi, però, produce fatture fittizie *"non c'è"*

alcun dialogo, siamo ferrei, lavoriamo con la Procura della Repubblica, con la Guardia di Finanza, con tutte le forze dell'Ordine per cercare di depennare chi vuol fare danno allo stato non versando le tasse e le imposte e creando una concorrenza sleale nei confronti di persone, in maggior parte imprenditori, che sono corretti".









50&più a Cremona per la Fiera del torrone

Trenta alimentaristi bergamaschi di Ascom domenica 20 novembre si trasferiranno a Cremona per la tradizionale Fiera del torrone. L'iniziativa è organizzata da 50&Più. La partenza è fissata dal piazzale dell'associazione commercianti di via Borgo Palazzo alle ore 9. La giornata prevede la visita guidata alla Cattedrale, al Palazzo Comunale e alle bancarelle. Dopo il pranzo in un ristorante della città seguirà la visita alla fabbrica Sperlari per conoscere e assaggiare le sue specialità dolciarie.

Premiate tre attività food storiche

Tre attività storiche del settore alimentare bergamasco sono state premiate ieri con il riconoscimento di attività storica ieri, 13 novembre nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia. Sono la salumeria Rossetti di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, la pasticceria Gamba di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, il bar Torre di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco.

La salumeria Rossetti ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La pasticceria Gamba a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per

l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'orologeria Ceroni a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il bar Torre a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione,

rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Assegnato il primo Premio eccellenze enogastronomiche Emanuele Prati

Il primo Premio Eccellenze Enogastronomiche intitolato a Emanuele Prati è andato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e a Matteo Rossi in rappresentanza di Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il mais nostrano dell'Isola. Il riconoscimento è stato istituito da Promoisola in collaborazione con Camera di Commercio e Ascom Bergamo in ricordo di Emanuele Prati, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo. E' stato consegnato giovedì 8 novembre nell'ambito della Fiera del Libro di Calusco a protagonisti bergamaschi che con il loro impegno hanno promosso e valorizzato i prodotti del territorio.

Grande successo per la Fiera del libro a Calusco d'Adda

Otto giorni, oltre 6.000 presenze, più di 4.500 studenti delle scuole primarie e secondarie del territorio, 10 case editrici, 14 autori e oltre 50 appuntamenti letterari... questi sono i numeri dell'11a edizione della Fiera del Libro a Calusco d'Adda che si è conclusa con un bilancio positivo.

La manifestazione si è svolta al Centro Civico San Fedele di Calusco D'Adda in Viale dei Tigli (ex Chiesa San Fedele) che si è trasformato per l'occasione in un paradiso della letteratura e della cultura e un punto d'incontro tra editori, autori e piccoli e grandi amanti della lettura.

La manifestazione è promossa da Promoisola, Comune di Calusco d'Adda e Sistema Bibliotecario area sud-ovest con numerosi sponsor e collaborazioni, tra cui Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Visit Bergamo e Ascom Confcommercio Bergamo.

Soddisfatti gli organizzatori che hanno registrato il tutto esaurito nei weekend dedicati ai laboratori creativi per bambini, gli spettacoli di burattini, i musical e i giochi antichi proposti dalla Compagnia del Re gnocco.

Grande successo anche per gli incontri con gli autori e gli spettacoli teatrali durante le mattinate e pomeriggi dal lunedì al venerdì.

In testa alla classifica delle vendite quest'anno si posiziona l'offerta editoriale dedicata ai bambini, mentre le vendite nel loro complesso hanno raggiunto ottimi livelli.

“Gli insegnanti e gli alunni sono entusiasti e hanno lasciato

commenti molto positivi. La serata di inaugurazione con Tiziano Manzini e il suo spettacolo 'Polenta e gregnade' è stata apprezzata con calorosa partecipazione, così come il musical 'La bella e la bestia 2.0' di sabato sera", ha spiegato Silvano Ravasio, presidente di PromoIsola.

Interesse hanno suscitato anche gli incontri con gli autori, tra cui Teresa Capezzuto, Annita Rota, Mattia Cattaneo, Massimilano Torsiglieri.

Quest'anno la programmazione è stata coraggiosa perché la sfida era quella di riservare uno spazio importante agli autori della bergamasca e non proporre nomi di autori big televisivi, e la scelta è stata apprezzata dal pubblico.

Contemporaneamente tutti gli amanti della letteratura hanno avuto la possibilità di conoscere le nuove proposte delle case editrici Burgo, Mondadori, Rizzoli, Einaudi, Bolis Edizion, Grafica&Arte, della librerie Buonastampa e Terzo Mondo, della Legatoria Lanfranchi e dell'Associazione PromoIsola.

Tra gli appuntamenti che hanno lasciato il segno anche il primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche Emanuele Prati', in collaborazione con Camera di Commercio Bergamo e Ascom Bergamo, che è stato consegnato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il miglioramento delle sementi di Valbrembo.

Per la 12a edizione della Fiera del Libro gli organizzatori stanno già progettando il tema principale e lo spazio da dedicare agli autori e i libri, mentre si elaborano le idee sugli spettacoli per piccoli e grandi.



La premiazione del primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche Emanuele Prati'





Dalla pasticceria alla salumeria: Sei attività bergamasche storiche premiate dalla Regione

Sono sei le realtà bergamasche che sono state premiate oggi, 13 novembre 2018, nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia.

La **salumeria Rossetti** di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, **Fustinoni Sport** di Mario Fustinoni dal 1965 a

Curno, la **pasticceria Gamba** di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, l'**orologeria Ceroni** di Gian Mario Ceroni nata nel 1953 a Nembro, il **bar Torre** di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco e l'**azienda Sonzogni** di Donatella Maria Sonzogni dal 1937 a Zogno, sono i sei negozi bergamaschi che hanno ricevuto il riconoscimento di "Attività storica".

Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, commentando il riconoscimento delle attività storiche e del distretto ha sottolineato: *"Da dieci anni dalla nascita dei distretti il riconoscimento del valore storico vuol dire il consolidamento di questa figura come luogo storico di commercio, quindi l'aggregazione che è l'essenza del distretto. Abbiamo notato che c'è un turnover altissimo, una fortissima rapidità di apertura e chiusura di negozi e quindi è giusto valorizzare le attività che da molti anni o decenni mantengono in vita le vie e le nostre piazze. E' un segnale doveroso per le attività che esercitano da tanti anni"*.

Ad aprire le premiazioni l'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli, che ha voluto sottolineare come il commercio sia una grande *"famiglia che ha saputo affrontare il momento di incertezza che stiamo attraversando. Oggi viviamo una grande festa di tante persone che sono state protagoniste, invece, di un Cinquantennio assolutamente brillante e che ha dato tante soddisfazioni al nostro paese. Ringrazio i commercianti che sono i veri protagonisti di questa giornata: con il loro lavoro quotidiano, la dedizione e l'impegno nelle loro attività trasmettono i valori che gli stranieri apprezzano, come quello dell'unità nazionale"*.

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha sottolineato che i negozi storici *"vanno assolutamente tutelati per rafforzare le identità locali"*.

L'assessore Lara Magoni ha spiegato che i negozi storici *"continueranno ad essere i protagonisti di Regione Lombardia. Grazie a loro c'è continuità tra tradizione e innovazione. Per*

noi è un momento importante, vogliamo tutelarli, sono il vero valore aggiunto delle nostre comunità”.

Le sei attività storiche bergamasche

La **salumeria Rossetti** ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna “Salumeria” a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La storia di **Fustinoni Sport** a Curno risale al 1965. Con sede in Via Treno 2/4/6 a Curno è stato uno dei primissimi operatori specializzati del settore Plen Air per l'area di Bergamo e provincia, nel mondo Caravan, Autocaravan e Motorhome. Fustinoni Sport diviene un punto di riferimento per tutti i campeggiatori Bergamaschi e Lombardi. Storicamente accompagnato per un trentennio dal marchio Elnagh, Fustinoni Sport vanta un invidiabile bagaglio di esperienza nel settore. Il centro vendite di Curno di oltre 1200 mq ospita anche accessori e tende da campeggio , offrendo tutto quello che un campeggiatore possa desiderare per la vita all'aria aperta.

La **pasticceria Gamba** a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore

della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'**orologeria Ceroni** a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il **bar Torre** a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se notizie inerenti al locale si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata

dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.

Gli inizi di **Sonzogni** sono tuttora vivi nella mente degli zognesi attraverso i racconti di coloro che li hanno vissuti e grazie anche al fatto che l'attività stessa non ha mai avuto soluzione di continuità. È il 1910 quando Maria Giupponi, conosciuta da tutti come "Mariani" e nonna dell'attuale proprietaria, ha l'intuizione di dar vita al primo negozio di maglieria, intimo e filati nel centro cittadino di Zogno. Nel 1958 la gestione passa alla figlia Eugenia che con bravura e passione incrementa la vendita dei prodotti già esistenti, allargando il campionario con giocattoli, profumi ed altro ancora. Nel 1984 l'attività passa a Donatella, nipote di Eugenia, che porta una ventata di freschezza sia nei diversi modi di proporsi sia nella presentazione dei vari articoli, sempre sotto l'occhio vigile della zia che con una miscela di simpatia e autorevolezza la affianca. Oggi Donatella, dopo la morte di Eugenia, porta avanti l'attività da sola con la stessa competenza e dedizione della zia, e della nonna prima di lei, permettendo a questa storica insegna di svolgere ancora un'importante funzione nella vita di Zogno.





Cologno al Serio omaggia la taragna

A Cologno al Serio al Parco della Rocca dal 18 al 20 novembre si rinnova l'appuntamento con la tradizionale Sagra della polenta taragna. Per tre giorni saranno protagoniste farine locali, formaggi di bufala, carne di bufala, prodotti a km zero, buon vino, ottimi dolci, musica e divertimento. L'iniziativa è organizzata da Chiostro Cafè.

Il panettone? Lo faccio io

Mercoledì 21 e giovedì 22 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle 19 alle 23 un corso insegna a realizzare panettoni a regola d'arte. Info e prenotazioni Ascom Formazione tel. 035.4185706/707 – mail info@ascomformazione.it

Funghi quattro stagioni

Funghi e tartufi trionfano a tavola d'autunno, ma in realtà si possono gustare tutto l'anno. Protagonisti indiscussi delle ricette di stagione, i porcini, essiccati con cura, congelati o messi sott'olio possono essere custoditi sempre in dispensa. Ma ci sono anche molte specie poco considerate dai cercatori e persino dagli chef più attenti che crescono in altri periodi dell'anno. E poi, oltre ai funghi coltivati, tra cui dominano gli champignon assieme a piopparelli e orecchioni, non mancano quelli dell'altro mondo, a partire da quelli giapponesi, considerati dai nutrizionisti veri e propri super food per le loro proprietà anti-age e rivitalizzanti.

Un micologo, un'esperta cresciuta a pane e tartufi e una nutrizionista ci aiutano a fare un po' di ordine nel vasto regno dei funghi eduli sia ipogei (tartufi) che epigei (funghi), a partire da un bilancio, più che positivo della stagione: "L'alternarsi di ondate di caldo e piogge ha favorito la caccia a porcini e affini nei nostri boschi -dice Elio Azzolari, micologo esperto, iscritto nel registro nazionale e regionale, per anni alla guida dell'Ispettorato micologico dell'Asl (ora Ats) di Bergamo-. C'è stata però una

grossa fioritura di porcino del fiele che somiglia moltissimo al porcino, non è velenoso, ma rende immangiabile qualsiasi ricetta se finisce accidentalmente in padella”.

NON SOLO PORCINI. I FUNGHI DA VALORIZZARE IN CUCINA

I bergamaschi sono buoni cercatori di funghi, ma raccolgono poche specie rispetto a quante ne incontrino nei boschi: “Si raccolgono porcini, gambette o porcinielli e carpini o finferli – spiega Azzolari-. Ma pochi, ad esempio, considerano le russule, molto gustose, i deliziosi lattari a lattice aranciato e alcuni igrofori”. Solo i veri intenditori e gourmet sanno poi riconoscere i funghi di castagno da quelli di faggio, abete o larice: “Gli esperti preferiscono i porcini cresciuti all’ombra dei castani, tanto che in molti si spingono per la raccolta fino a Borgotaro alla ricerca del pregiato boletus, che ha tanto di indicazione geografica protetta IGP”.

Fino alla fine di novembre nei nostri boschi ci sono anche i chiodini, facili da trovare in famigliole sui tronchi degli alberi: sono estremamente versatili in cucina, purché li si prepari con cura, con una bollitura o cottura ad alta temperatura di almeno un quarto d’ora per distruggerne le tossine.

I FUNGHI ESTIVI

In pochissimi lo sanno, ma esistono funghi e tartufi primaverili ed estivi, e nei nostri boschi se ne trovano in abbondanza. Tra questi c’è il dormiente, apprezzato fungo di montagna che spunta allo scioglimento delle nevi nelle abetaie e faggete. Per esaltarne il sapore delicato, nella tradizione culinaria di montagna, viene fatto trifulare in padella con prezzemolo e poco aglio. Da marzo a maggio, sia in pianura che in montagna, lungo strade di campagna o nelle anse sabbiose di piccoli corsi d’acqua, si trovano le spugnole, con cui si realizza un sugo dal gusto sorprendente da abbinare a semplici

tagliatelle o ad arrostiti e ripieni. Sconosciuto ai più ma esaltato dai manuali di micologia per il suo interesse gastronomico, il prugnolo o fungo di San Giorgio è un fungo delizioso ed estremamente versatile in cucina che fruttifica da aprile (secondo la leggenda popolare dal 23 aprile, giorno di San Giorgio, di qui il nome) fino a giugno, nei prati, sui pascoli e nelle radure.

I MIX IN VASETTO

I funghi meno conosciuti arrivano comunque sulle nostre tavole nei vasetti dell'industria conserviera, nelle zuppe pronte e nei preparati- in vaschetta o surgelati- che mischiano diverse varietà. Gli esperti delle conserve impiegano largamente tra le diverse specie, oltre a funghi della famiglia dei porcini, i giapponesi shiitake e i più famosi finferli e chiodini, funghi del muschio, finferle, trombette dei morti e nameko, ingrediente fondamentale della zuppa di miso e del piatto giapponese nabemono.

LA NUTRIZIONISTA

Roberta Zanardini

Il tartufo e il fungo, ipogeo l'uno e epigeo l'altro, appartengono entrambi al regno dei funghi. Non sono dolci, salati, aspri o amari, sono umami, che in giapponese significa saporiti. Grazie al loro gusto robusto, si può usare meno sale dando vita comunque a piatti gustosi e salutari.

BENEFICI

Costituiti per lo più d'acqua, contengono per la parte restante proteine ad elevato valore biologico, affiancate da molti sali minerali che custodiscono proprietà antiossidanti, immunostimolanti e amiche del cuore. Infine, vitamine A, B, C, D e K e, la sempre benvenuta, fibra, lasciano spazio a pochi lipidi virtuosi come l'essenziale acido linoleico. Questa bellezza apporta da 20 a 45 kcal/hg.

AVVERTENZE

Chi soffre di patologie epatiche, calcoli renali o gotta li deve consumare con moderazione e sono sconsigliati ai bambini sotto i 3 anni. La presenza del polisaccaride chitina nei funghi li rende di difficile digestione, se consumati in eccesso.

SAPETE CHE

Il fungo Reishi, che nasce sul legno in decomposizione in Cina e Giappone, è chiamato fungo dell'immortalità grazie alle sue proprietà anti età. In Oriente è assunto come tisana, mentre in Europa il suo utilizzo è limitato a integratori che si possono acquistare in erboristeria.