

Con la magia del Natale anche a tavola si torna bambini

Le vetrine dei negozi si colorano di bianco, rosso, verde e oro, l'atmosfera diventa più gioiosa, le melodie allegre conquistano il cuore, si respira un'aria calda ed accogliente, i profumi delle pasticcerie ti travolgono in un viaggio sorprendente, la famiglia si riunisce e i preparativi per il pranzo portano entusiasmo... E' arrivato Natale, la festa più magica di tutte! In molti paesi del mondo si celebra la Natività con tradizioni uniche, soprattutto a tavola. Tra golosità salate, antipasti, primi e secondi, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Ma quali dolci si mangiano nelle nazioni europee? Scopriamo insieme le più amate prelibatezze natalizie di Germania, Francia, Spagna e Grecia e proviamo a trarre ispirazione per un Natale "international".

Germania – Stollen



"Frohe Weihnachten" dicono con allegria i bambini in Germania quando arriva la stagione più amata di tutte. Gli alberi natalizi si addobbano, le candele si accendono e si appoggiano sui bordi delle finestre creando un'immagine suggestiva, i famosi mercatini natalizi, Weihnachtsmärkte, accolgono i visitatori con decorazioni tradizionali, mentre il profumo del glühwein (vino speziato) avvolge tutti con la sua scia calda, dolce e quasi esotica. Dalle stelline alla cannella Zimtsterne, ai bastoncini al profumo di vaniglia Vanillekipferl, ai Lebkuchen con zucchero di canna, miele e burro, al tradizionale e ricco Stollen, i dolci non mancano dalle case tedesche. Quest'ultimo è il più diffuso, si trova in molte varianti e ha una storia lunga con le radici profonde nella cultura germanica. La sua pasta dolce, ricca di burro, canditi, frutta secca (mandorle e uvetta passa), è spesso ricoperta di zucchero a velo. La prima documentazione di questo dolce risale al 1329 a Naumburg, citato solo 150 anni dopo, nel 1474, in un manoscritto rinvenuto a Dresda. Non è un caso che viene chiamato Dresdner Stollen e ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp). Nel corso degli anni lo Stollen è cambiato molto: da un semplice pane è diventato un dolce ricco che a seconda della zona viene preparato con marzapane, ricotta, vino, mele, prugne ecc.

Stollen

500 gr farina 00 (un po di più per infarinare), 200 gr uvetta sultanina, 100 gr uva di Corinto, 100 gr canditi a pezzetti, 30 gr mandorla a lamelle, scorza di 2 limoni, $\frac{1}{2}$ cucchiaino cardamomo in polvere, $\frac{1}{2}$ noce moscata in polvere, un pizzico di pepe nero, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia, 3 cucchiaini di rum, 6 cucchiaini di lievito secco, 250 ml latte intero tiepido, 1 cucchiaino e $\frac{1}{2}$ di sale, 100 gr zucchero granulato, 150 gr burro non salato, zucchero a velo.

Mettete in una ciotola la frutta secca, le mandorle, la scorza di limone, le spezie, pepe, canditi, aggiungete l'estratto di vaniglia e il rum e lasciate riposare per 2 ore.

Mettete il lievito secco in una ciotola che contiene il latte tiepido. Lasciate a riposo per 5 minuti e poi mescolate per diluire il lievito.

Mescolate la farina e il sale in una grande ciotola.

Fatte un buco nel centro della farina e versate il latte con il lievito.

Con un cucchiaino portate in centro la farina per formare un impasto morbido.

Coprire con una salvietta e lasciate riposare per 20 minuti in luogo caldo.

Aggiungete lo zucchero e il burro.

Lavorare tutto per ottenere un impasto solido e morbido.

Disponete l'impasto su una superficie infarinata.

Lavorate per 10 minuti per ottenere una pasta morbida ed elastica.

Mettete la pasta in una ciotola imburrata, coprite con una pellicola e successivamente in un sacchetto di plastica.

Lasciate riposare in luogo caldo per 2-2 $\frac{1}{2}$ ore affinché si sarà raddoppiato.

Lavorate ancora un po' la pasta sulla superficie infarinata e lasciate riposare per 10 minuti.

Togliete dalla ciotola, disponete sulla superficie infarinata e con i palmi delle due mani appiattite la pasta dando una forma quasi rettangolare con spessore di 2,5 cm.

Aggiungete il composto della frutta secca nella pasta e lavorate gentilmente per amalgamare il tutto.

A questo punto create con l'impasto il classico rotolo, schiacciatelo leggermente e fatelo riposare per 1 ora. Spennellate con del burro fuso.

Infornate, in forno preriscaldato, per 30-45 minuti.

Lasciate raffreddare.

Copritelo di zucchero a velo.

Può mantenersi fresco per una settimana in contenitore ermetico (anche se sappiamo che non rimarrà neanche una fetta per il giorno dopo).

Francia – Bûche de Noël



Joyeux Noël: la Francia celebra il Natale con dolcezza e il profumo di burro regna nell'aria. I francesi si preparano per il "Réveillon", la vigilia di Natale, quando tutte le famiglie si riuniscono per gustare tutte le tipiche specialità della stagione. Il tavolo è apparecchiato con attenzione e raffinatezza, mentre gli angoli della tovaglia sono accuratamente legati a nodi per... evitare che il diavolo si ci nasconda sotto. Galette des rois, bûche de Noël, nougat, la

scelta dei dolci è più che varia e può soddisfare anche i più eclettici. Il protagonista del Natale francese non è altro, però, che quel “tronco di legno” al cioccolato che fa impazzire di gioia piccoli e grandi. Bûche de Noël con la sua curiosa forma, che simboleggia un ceppo, viene quindi considerato un portafortuna in molti paesi del Nord Europa. La sua golosa e soffice pasta e la sua copertura di ganache, lo rendono un dolce sfizioso a cui tutti dicono “oui”!

Bûche de Noël

Burro per imburrare la teglia, 1/3 tazza di farina setacciata per tutti gli usi, 1/3 tazza di cacao amaro, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale fine, 4 grandi uova (separate tuorlo e albume), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, $\frac{3}{4}$ tazza più 3 cucchiaini di zucchero a velo, 1 tazza di panna fresca liquida, 1 cucchiaio di panna acida.

Riscaldare il forno a 175° C.

Imburrare una teglia.

Mescolare in una ciotola la farina, il cacao e il sale.

Sbattere con lo sbattitore elettrico per 2-3 minuti i tuorli d'uovo, la vaniglia, e $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero. In una ciotola diversa, montare gli albumi (con lo sbattitore pulito) a neve per 1-2 minuti. Gradualmente aggiungere $\frac{1}{2}$ tazza dello zucchero rimasto e sbattere per ancora 2-3 minuti.

Versare piano piano il composto dei tuorli in quello degli albumi.

Gradualmente aggiungere anche gli ingredienti secchi.

Spostare tutto l'impasto nella teglia e con una spatola uniformare la sua superficie.

Infornare per 8-10 minuti.

Togliere, lasciare raffreddare e appoggiarla su una pellicola trasparente.

Sbattere la panna fresca con il resto dello zucchero per 1-2 minuti.

Spargere la panna fresca montata sulla pasta lasciando 2 cm di bordo.

Arrotolate la pasta delicatamente aiutandovi con la pellicola che piano piano lasciate andare.

Mettete il tronco su un vassoio.

Preparate la crema ganache con 1/3 di tazza di panna fresca liquida e 85 gr di cioccolato semidolce tagliato a pezzetti.

Fatte bollire la panna.

Togliete il pentolino, aggiungete il cioccolato e lasciate riposare per 5 minuti.

Mescolate e lasciate raffreddare piano piano.

Versate la ganache su tutto il tronco.

Lasciate per 5 minuti.

Con una forchetta disegnate delle linee sul tronco.

Spagna – Roscón de Reyes



Appena il profumo de “los polvorones” si sente nell’aria si capisce subito che Navidad, il Natale, è arrivato in Spagna. Talmente “sbriciolosi” che si sciolgono in bocca, i

polvorones, con la loro consistenza ricca di zucchero, farina, latte, noci e il profumo di limone, cannella, vaniglia non mancano mai dalle tavole spagnole durante le festività. I migliori "tortini in polvere" provengono dall'Andalusia. Particolarmente amato dagli spagnoli, però, è anche il famoso Tortel o Roscón de Reyes che si gusta di solito il 6 gennaio. La ciambella dei Re Magi è talmente soffice, leggera e gustosa che già prima dell'assaggio il suo sapore dolce arriva in bocca. Il pan dolce con la frutta candita non è solo gustoso, ma anche pieno di sorprese: di solito chi la prepara nasconde al suo interno un fagiolo o una figurina dei Re Magi. Chi trova la figurina viene incoronato "re" o "regina" e chi invece trova il fagiolo deve pagare per il Roscón de Reyes dell'anno dopo. Prepariamo insieme questa squisita torta di grande effetto che tutti gusteranno con tanta voglia. ***iFeliz Navidad y próspero año nuevo!***

Roscón de Reyes

650 gr di farina 00, 250 ml di latte tiepido, 25-30 gr di lievito fresco, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, 10 gr di sale, 2 cucchiaini e $\frac{1}{2}$ di acqua di fiori d'arancio, la scorza di un limone grande e 1 arancia. Per decorare: canditi, zucchero, 1 uovo sbattuto, 1 arancia, figurine decorative.

Mescolate un po' del latte tiepido con 2 o 3 cucchiaini di farina 00.

Aggiungete 25-30 gr di lievito fresco e mescolate.

Coprite e lasciate fermentare per 15-20 minuti in un luogo caldo.

Una volta fermentato l'impasto, mettete in una grande ciotola il resto della farina e poco a poco il resto degli ingredienti: zucchero, scorza d'arancia e di limone, sale, latte, 2 uova, zucchero.

Aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, e alla fine il burro fuso, successivamente l'impasto con il latte, la farina e il lievito.

Lavorate l'impasto finché diventi un composto omogeneo.

Infarinate una superficie e impastate.

Se necessario aggiungete un po di farina per poter lavorare meglio l'impasto.

Formate una palla e riponetela in una ciotola coperta con la pellicola, quindi fate lievitare il tutto in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore.

Dopo le due ore l'impasto dovrebbe essersi raddoppiato.

Toglietelo dal contenitore e su una superficie infarinata, lavoratelo piano piano dando una forma rotonda alla pasta, facendo anche un buco in mezzo con le dita (il buco diventa più piccolo quando lo si cuoce, quindi è conveniente renderlo grande).

Lasciate riposare coperto per circa un'ora in luogo caldo (potete accendere il forno a 50° C, farlo scaldare, spegnerlo e mettere il Roscón per il tempo necessario).

Di seguito, passate la superficie del Roscón con dell'uovo, decorate a vostro piacimento con i canditi e nascondete le figurine al suo interno.

Mettete il dolce in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Togliete dal forno, lasciate raffreddare e spolverate con dello zucchero a velo.

Grecia – Kourabiedes



Il profumo inebriante di cannella, chiodi di garofano e scorza di arancia si diffonde in tutte le case greche durante il periodo natalizio. I dolci tipici greci variano da località a località, ma quelli che non mancano mai dalla tavola sono i melomakarona e i kourabiedes. Questi due tipi di biscotti, soddisfano il palato di ogni tipo di goloso: chi ama la versione morbida e succulenta dal gusto di miele e semolino dei primi e chi la croccantezza delle mandorle e la delicatezza dello zucchero a velo dei secondi. Ogni anno è una vera lotta tra i due protagonisti natalizi per la conquista del cuore dei greci che finisce sempre a pareggio. I dubbi svaniscono quando ci si trova di fronte alla “vassilopita”, il pane dolce che accompagna tutti i Greci dopo la cena del 31 dicembre e si taglia subito dopo l’arrivo del nuovo anno. Perché è così importante? Perché all’interno del suo impasto soffice e profumato di arancia si nasconde una moneta che chi trova nella sua fetta sarà fortunato per tutto l’anno. Andiamo a vedere, però, con l’aiuto della chef pâtissier greca Ioanna Stamoulou, come si preparano i kourabiedes che sembrano

nuvole dolci, leggeri e irresistibili. **Καλά Χριστούγεννα!**

Kourabiedes

Per 50-60 biscotti: 750 gr di farina per tutti gli usi, 150 gr di zucchero, 500 gr di burro, 2 tuorli d'uovo, 1 tazzina di cognac, 1 cucchiaino di soda da cucina, 2 vanilline, 200 gr mandorle intere.

Per la copertura 50ml. acqua di fiori d'arancio o liquore di masticha, 300gr. zucchero a velo

Scaldate il forno a 180gradi e fatte tostare le mandorle per 10 minuti.

Nel frattempo montate con il mixer lo zucchero e il burro per 10 minuti.

Mentre il mixer è in funzione, versate i tuorli d'uovo.

Sciogliete la soda dentro la tazzina del cognac e versatela dentro l'impasto. Aggiungete la vanillina.

Quando l'impasto sarà omogeneo fermate il mixer e versate la farina setacciandola.

Con una spatola mescolate il tutto così la farina si unisce agli ingredienti liquidi.

Aggiungete le mandorle tostate e mescolate un'ultima volta.

La pasta o deve essere morbida come il velluto e facile da impastare.

Mettete carta da forno in due teglie non profonde.

Prendete piccole quantità di pasta assicurandosi che all'interno ci siano 2 o 3 mandorle e formate piccole palline grandi come una noce.

Disponete i kourabiedes nelle teglie lasciando poco spazio tra loro e premeteli al centro.

Cuocete in forno riscaldato per 20-25 minuti finché prendono un colore dorato.

Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

Non muoveteli dalla teglia se non sono completamente freddi perché si scioglieranno.

Mettete l'acqua di fiori di arancia in uno vaporizzatore e spruzzate leggermente i kourabiedes.

Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola profonda. Immergete uno ad uno i kourabiedes nella ciotola e copriteli tutti bene. Poi servite in un vassoio a strati e cospargete ancora con zucchero a velo tra i diversi strati.

Saldi di fine stagione

In Lombardia prendono il via il 5 gennaio i saldi di fine stagione e si concluderanno il 5 marzo. Per il corretto acquisto degli articoli in saldo, Ascom Confcommercio Bergamo ricorda alcuni principi di base: la possibilità di cambiare il capo è generalmente lasciata alla discrezionalità del negoziante, a meno che il prodotto non sia danneggiato; non c'è l'obbligo della prova dei capi; le carte di credito devono essere accettate da parte del negoziante; i capi proposti in saldo devono avere carattere stagionale o di moda ed essere suscettibili di notevole deprezzamento se non venduti entro un certo periodo di tempo; il negoziante ha l'obbligo di indicare il prezzo normale di vendita, lo sconto e il prezzo finale.

Vorrei fare il gastronomo

Parte martedì 29 gennaio il corso "Vorrei fare il gastronomo". Un percorso professionalizzante dedicato a chi ha intenzione di accedere alla professione di gastronomo e agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il

servizio. Le quattro lezioni, di tre ore ciascuna, trattano l'organizzazione di una gastronomia, le componenti nutrizionali dei piatti, le preparazioni a base di pesce, carne, vegetariane e vegane, il food cost, la conservazione dei prodotti, la presentazione delle ricette e il packaging. In cattedra la chef Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Italiana Cuochi e noto volto televisivo de "La prova del cuoco". Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it.

Caffetteria per la ristorazione

L'Accademia del Gusto propone un corso sulla caffetteria dedicato esclusivamente ai ristoratori. Saranno quattro lezioni tenute da Maurizio Valli, titolare del Bagan Coffee Lab, perfezionista dell'arte della preparazione ed estrazione del caffè, autorevole e apprezzato docente in materia. Valli, buon conoscitore delle piantagioni del Centro America, dell'Etiopia, dell'Africa e dell'Asia, negli anni ha acquisito la cultura del caffè, ha vinto premi ed è diventato "Miglior Barista d'Italia" nel 2015. Durante le lezioni, il docente spiegherà ai corsisti i metodi della raccolta, della lavorazione, del trasporto e della tostatura del caffè fino ad arrivare a svelare i segreti di come fare un espresso perfetto, fondamentali per rendere una cena indimenticabile. Tra i temi trattati anche i diversi abbinamenti gastronomici. Il corso inizia lunedì 28 gennaio e continua il 4, l'11 e il 18 febbraio dalle 15 alle 18. E' rivolto ad un massimo di 10 partecipanti. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it

Ascom, al via la campagna convenzioni 2019

Anche quest'anno Ascom Bergamo lancia la campagna convenzioni che dà la possibilità alle imprese di farsi conoscere e di aumentare la propria visibilità tra i commercianti e le imprese del turismo e dei servizi di Bergamo. All'iniziativa possono aderire strutture e imprese del territorio che spaziano dal settore dei trasporti a quello dei viaggi, passando per alberghi, centri benessere, agenzie viaggi, parchi divertimento, ristoranti, luoghi culturali e altro ancora. Quello delle convenzioni è un fenomeno in crescita. Sempre più aziende puntano sugli accordi con enti e associazioni come azione di marketing, perché permettono di aumentare la visibilità e di intercettare nuovi clienti.

«Il vantaggio è davvero grande. In pratica si accede gratuitamente a una mailing list di centinaia di possibili nuovi clienti, senza l'impegno di recuperare gli indirizzi e di inviare la proposta. Con in più la garanzia di un mediatore serio e ritenuto affidabile» spiega Giorgio Lazzari, responsabile marketing di Ascom Confcommercio Bergamo.

L'Associazione con la sua ampia rete di associati e di clienti offre una opportunità preziosa in questo senso. «Molte aziende hanno già approfittato della visibilità e della pubblicità che lavorare con un'associazione come Ascom Bergamo può garantire – dice Lazzari – con il nuovo anno invitiamo le aziende a proporci le loro offerte e a entrare a far parte della nostra rete di sconti. Grazie al pacchetto con le agevolazioni riusciamo a ottenere due obiettivi importanti: dare visibilità alle imprese bergamasche e allo stesso tempo offrire un servizio di agevolazioni ad associati e dipendenti».

Per partecipare alla campagna convenzioni Ascom è sufficiente inviare una breve presentazione dell'azienda con una proposta di sconti all'indirizzo marketing@ascombg.it o contattare il numero 035.4120202. In questo modo si verrà inseriti nel 'Book convenzioni Ascom 2019' e segnalati a tutti gli associati e dipendenti dell'associazione. Il pacchetto della scontistica verrà inoltre pubblicato sul sito internet dell'associazione nell'apposita sezione e divulgato tramite il giornale online Ascom.larassegna.it e i social network.

I 5 libri da regalare a Natale

Il libro è un regalo passepartout, piace quasi sempre. Ecco allora cinque titoli che ci sono stati suggeriti dal Gruppo Librai Ascom, che uniscono cucina e narrativa. Da regalare o da regalarvi per le Feste di Natale. Buona lettura!

Generi di conforto. Ricette del cuore, storie di famiglia e piccole magie per celebrare il lato buono della vita
di Marisa e Gigi Passera Tea Editore, 2018



Si legge come un racconto e mette allegria questo ricettario

insolito, molto diverso da quelli in commercio, con le sue foto bucoliche e tanto tanto colore. Tra aneddoti, consigli, ricordi e battute, Marisa (la voce di Radio DeeJay) e la sorella Gigi Passera (nota autrice televisiva e radiofonica) aprono le porte della loro cucina vivace e stravagante. I loro piatti si adattano agli stati d'animo che viviamo ogni giorno, ce li raccontano, e ci aiutano ad affrontarli. Le ricette sono di quelle che servono quando la vita ti mette alla prova, dopo una pessima giornata al lavoro, dopo che sei rientrata a casa una sera d'inverno, col freddo e la pioggia nelle ossa. E soprattutto sono facili: ingredienti reperibili ovunque e poche decorazioni, ma molta sostanza. Luciana Littizzetto scrive "Questo non è solo un libro di ricette. È un libro di bellezza, terapeutico, balsamico. E' confortevole perchè ti insegna ad assaporare un po' la vita attraverso il cibo buono. C'è la cura e la memoria. Ci sono I fiori e gli odori. E poi c'è il tempo quello per far riposare gli impasti insieme alle nostre vite trafelate".

Natale per tutti

di Marie Laforêt Sonda, 2016



I piatti da portare in tavola durante le festività devono essere in grado di soddisfare le esigenze di tutti i commensali. E senza crudeltà. Marie Laforêt propone 40 ricette ispirate alle cucine del mondo, rispettose di tutte le tradizioni religiose, rigorosamente di stagione e 100% vegetali. Senza dimenticare le piccole golosità da regalare,

come burri e sali da cucina e/o da sgranocchiare in famiglia come praline e biscottini. E un capitolo dedicato ai grandi classici della tradizione italiana.

Una di Luna

di Andrea De Carlo La nave di Teseo, 2018



Il nuovo romanzo di De Carlo dà voce al doloroso rapporto tra un padre e una figlia. Margherita è una cuoca intima e riflessiva nel suo piccolo ristorante a Venezia. Il padre Achille è stato uno dei più rinomati chef della città lagunare, finché non ha perso tutto a causa delle sue manie di grandezza. Quando viene chiamato come ospite in un talent show di cucina Margherita lo accompagna e il viaggio verso Milano diventa l'occasione per ritrovarsi e superare anni di silenzi e distanze.

Manuale di cucina per bambini

di Nicol Maria Pucci Editore: Edizioni LSWR, 2018



La cucina è uno strumento ideale per far divertire e rilassare i bambini, li aiuta a concentrarsi e sviluppa la loro autostima e creatività. Questa guida offre gli strumenti e gli accorgimenti necessari per cucinare con loro nel modo più accurato possibile e con la garanzia del successo. Ci sono ricette di piatti salati, dolci, salse e sughi, con indicazioni precise su età minima consigliata, materiali, strumenti, norme igieniche e addirittura livello di sporcizia. Piacerà a genitori, nonni, insegnanti.

Il caso del dolce di Natale e altre storie di Agatha Christie Mondadori, 2011



“Questo libro è come un pranzo di Natale preparato da un vero chef. E lo chef sono io!” Così Agatha Christie presenta la sua raccolta in sei gustosissime portate: dall’antipasto al dessert, sei indagini dell’inossidabile Poirot e di Miss

Marple, alle prese con rubini scomparsi, omicidi simulati o reali, inquietanti sogni premonitori, un cadavere ritrovato in una cassapanca, una coppia di sposi particolarmente litigiosa, un anziano signore dalla candida barba e dalle abitudini alimentari troppo prevedibili. E un cesto di erbe selvatiche che svela le trame di un assassino.

Consorzio Franciacorta, Brescianini è il nuovo presidente

Il Consorzio Franciacorta ha un nuovo presidente, è Silvano Brescianini, classe '67, direttore generale di Barone Pizzini. Brescianini, vicepresidente del consorzio dal 2009 con delega alle attività tecniche e di ricerca, raccoglie il testimone da Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi, che negli ultimi tre anni ha guidato l'unione dei produttori della Franciacorta. Come vicepresidenti sono stati eletti Laura Gatti dell'azienda Ferghettina e Francesco Franzini dell'azienda Cavalleri mentre come ad è stato confermato Giuseppe Salvioni. L'elezione è avvenuta ieri a Erbusco nel corso dell'assemblea dei soci e ha rinnovato tutto il Cda del consorzio.

Nato a Erbusco, Brescianini è cresciuto in cantina. Il trisnonno era un vignaiolo e produceva vino a Erbusco molto tempo

prima che si formasse la Franciacorta. Dopo un'infanzia trascorsa tra le vigne, il corso sommelier e l'esperienza nel settore della ristorazione l'hanno condotto in Barone Pizzini, prima come socio e responsabile del ristorante, poi come direttore generale. Il suo mandato si annuncia nel segno della continuità.



“La Franciacorta è nel mio dna e la passione verso questo territorio mi accompagna da tutta la vita. Proseguire su questo percorso anche nel ruolo di presidente è per me motivo di grande orgoglio” ha detto il neopresidente – Le linee guida del mio mandato saranno ispirate dal lavoro condotto dai soci insieme al professore Domenico De Masi. Dalla ricerca sono emerse importanti indicazioni sulle prospettive della Franciacorta e soprattutto l'importanza del lavoro di squadra e della coesione che, pur essendo già un nostro elemento distintivo, dovrà essere il punto di forza nella promozione del nostro vino e del nostro territorio. Le tematiche aperte sono numerose, ma certamente avranno un posto prioritario il focus sui mercati esteri e la tutela dell'ambiente.”

“Se per me si conclude oggi l'esperienza alla guida del nostro

Consortio, non verrà mai meno il mio contributo di passione e di impegno per i nuovi importanti obiettivi che il Franchiacorta e la Franchiacorta si accingono a perseguire. Una passione e un impegno che, sono certo, ci vedrà protagonisti anche nel prossimo futuro, sulla scena internazionale” ha salutato Vittorio Moretti.

Il nuovo Cda

Ecco tutti i componenti del nuovo Consiglio d'amministrazione del Consortio: Alberti Camilla, Castelveder – Barzanò Giulio, Mosnel – Biolatti Luigi, Uberti – Biondelli Joska, Biondelli – Bosio Cesare, Bosio – Brescianini Silvano, Barone Pizzini – Franzini Francesco, Cavalleri – Gatti Laura, Ferghettina – Imberti Lara, Ronco Calino – Maiolini Simone, Majolini – Moretti Vittorio, Bellavista – Nembrini Gianluigi, Corte Fusia – Pizziol Paolo, Villa Franchiacorta – Ricci Curbastro Gualberto, Ricci Curbastro – Salvioni Giuseppe, Amministratore Delegato – Vezzoli Giorgio, Le Quattro Terre – Vezzoli Giuseppe, Vezzoli – Zanella Maurizio, Ca' del Bosco – Ziliani Arturo, Berlucchi Guido.

La bontà del panettone

Classico, mandorlato, farcito, con o senza canditi, il panettone è il re incontrastato di tutti i pranzi natalizi. Sono sempre di più i bergamaschi che ai prodotti industriali venduti nei supermercati preferiscono la freschezza di un dolce artigianale. E non a torto. Pasticceri e fornai prestano una cura certosina nella scelta di ingredienti di qualità come conferma Roberto Capello, presidente della Federazione

Italiana Panificatori e dell'Unione Regionale Panificatori della Lombardia, per 21 anni a capo dei panificatori bergamaschi Aspan: "Il panettone è tutelato dal 2005 da un disciplinare che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime. Quello artigianale viene prodotto all'inizio di dicembre perché non ha conservanti, quindi si conserva per circa un mese. È un processo di produzione lungo e complesso che richiede metodo rigoroso, materie prime di qualità e farciture di ottima fattura. Il panettone dev'essere ricordato in bocca e nella testa, non nello stomaco".

"Le grosse aziende producono panettoni di qualità inferiore per giustificare il prezzo, pur rimanendo nel valore minimo stabilito dal disciplinare. Questo ha reso ancora più buono il panettone artigiano – spiega Capello – Il gastronomo Davide Paolini dice che il panettone andrebbe mangiato in tutte le stagioni, cambiando la farciture con creme e canditi differenti: agrumi in inverno, ananas e frutti di bosco in estate".

Secondo il presidente italiano panificatori, questo tipico dolce natalizio dovrebbe essere appannaggio del panettiere, vista la tradizione di prodotto lievitato. Eppure quasi tutti pasticceri orobici si sono sbizzarriti nella loro personale ricetta. "Spesso c'è la tendenza a portare l'industria in pasticceria – afferma Dario Soldo della pasticceria Morlacchi di Zanica – Noi al contrario per l'impasto non utilizziamo un mix di farine già pronte, ma esclusivamente il lievito madre e la farina con il marchio Integralbianco del Molino Varvello, ricca di benefici, certificata dall'Istituto Veronesi. Il panettone contiene parecchio burro e con le basse temperature si indurisce, va quindi conservato in una credenza, a una temperatura di 28 gradi. Tra le novità di quest'anno abbiamo: il panettone strudel con mele, uvetta, pinoli e cannella; alle pere e cioccolato; con le albicocche candite".

Sì all'abbinamento con mascarpone, panne o creme, purché ponderato, in modo da esaltare il gusto del panettone senza coprirlo, come raccomanda Vittorio Fusari, chef di Balzer: "Io consiglio una crema pasticceria con arance di agricoltura

biologica con poco zucchero. Attenzione anche ai canditi. Spesso la gente li toglie perché sono gomme immangiabili. Noi invece puntiamo su una selezione di frutti, senza mai andare a inficiare la ricetta tradizionale. Oltre ad arancia e cedro, aggiungiamo il limone, agrume importante dal punto di vista nutrizionale e digestivo: il suo gusto aspro bilancia la dolcezza. L'uvetta passa viene invece rinvenuta nel Moscato di Scanzo". Anche pasticceria Sant'Anna lo scorso anno ha puntato su un panettone aromatizzato con il vino dolce. Quest'anno, invece, torna in voga la tradizione: "Tra i nostri fiori all'occhiello c'è il mandorlato che è basso per distinguerlo da quello industriale che è più lievitato – spiega Darwin Foglieni – Usiamo canditi classici oppure albicocche o fragoline di bosco, da gustare con una crema pasticcera". Ma come riconoscere un buon panettone? Ce lo spiega Riccardo Schiavi, quarta generazione alla guida de La Pasqualina: "Prima di acquistarlo è fondamentale saper leggere il foglio degli ingredienti. Oggi va molto di moda la parola "lievito madre", ma bisogna capire se è 'vivo' o 'in polvere'. Il primo, infatti, ha bisogno di cure che impegnano l'artigiano circa mezz'ora al giorno e, grazie a queste attenzioni, garantisce leggerezza e digeribilità. Quello in polvere, invece, è un preparato industriale. Da controllare anche la presenza di monodigliceridi, conservanti, non salubri, e l'utilizzo di aromi. Aromatizzare un panettone con la vaniglia naturale che costa 600 euro al chilo o con un aroma chimico da 10 euro al chilo fa davvero la differenza. C'è poi la masticabilità: se non è troppo "ciccoso" in bocca, se prendendo la pasta sfiocca bene fino in fondo e se, dal panettone, esce un profumo di burro, vaniglia e agrumi, allora avrete acquistato un buon prodotto. Ma la prova più importante da superare resta quella con il vostro stomaco. Dopo aver ascoltato i consigli di amici, pasticceri più o meno importanti e aver imparato a leggere bene le etichette, infatti, sarà sempre lui a rivelarvi se avete fatto la scelta giusta".

Festività natalizie, uffici Ascom chiusi il 24 dicembre

Festività natalizie. Tutti gli uffici Ascom di Bergamo e delle delegazioni in provincia saranno chiusi il 24 dicembre. Riapriranno mercoledì 27 dicembre

Ernst Knam: Sono come in tv

Tedesco di nascita e milanese di adozione, Ernst Knam è uno dei volti più popolari della pasticceria italiana nonché uno dei migliori maestri dell'arte dolce d'Italia. Pasticcere, autore di libri (a gennaio uscirà un nuovo titolo dedicato al cioccolato, edito da Mondadori) e personaggio televisivo, è il giudice più temuto di Bake Off Italia talent di pasticceria in onda su Real Time, che conduce insieme a Benedetta Parodi, Clelia d'Onofrio e Damiano Carrara. Dalla sua pasticceria di via Anfossi a Milano ci ha raccontato come è nata la sua passione per i dolci e il cioccolato, le sue preferenze a tavola e un aneddoto divertente.

Da dove nasce la sua passione per i dolci?

Mia mamma circa un mese prima di Natale sfornava i biscotti speziati, tipici della tradizione natalizia tedesca. In tutta la casa si diffondeva un profumo e una fragranza che ancora

per me oggi significano "Natale". Facevo a gara con i miei fratelli per scoprire dove venivano nascosti e rubarne alcuni nell'attesa delle Feste. Oggi spero di riuscire a portare nelle case di chi acquista i miei prodotti la stessa gioia e soddisfazione.

Quali sono i piatti che ama di più?

Sono curioso di natura, non c'è un solo piatto che prediligo in assoluto; mi piace assaggiare e provare pietanze diverse, da quelle dolci a quelle salate, soprattutto quando viaggio. Scoprire materie prime sempre nuove, abbinamenti inusuali e a volte anche azzardati è per me fondamentale per poi creare nuove ricette e continuare un percorso di evoluzione della mia cucina e pasticceria. Ho invece un dolce preferito, è legato a un ricordo di infanzia, quando la mia tata tedesca preparava la foresta nera, una ricetta tedesca di cui oggi propongo la mia versione.

C'è un ingrediente che proprio non tollera?

Cerco sempre di trovare la giusta composizione nella ricetta. Tra gli ingredienti che non utilizzo molto, c'è il kiwi.

Come è Ernst Knam in cucina?

Dietro ai fornelli bisogna cercare di mantenere sempre la calma. Quello che dico sempre, anche ai miei collaboratori, è che quando si entra in laboratorio bisogna prendere l'ansia, l'agitazione, il nervosismo, metterli in un cassetto e chiuderlo finché non si esce. Solo così si riuscirà a lavorare e a portare a termine un piatto, una scultura o una torta che sia.

È partito dalla Germania, il suo Paese natale, fino ad arrivare in Giappone e poi in Italia, quale di questi Paesi ha i dolci più buoni?

Tutti i luoghi in cui sono stato hanno delle peculiarità che

rendono i loro dolci unici, sia nella forma che nell'accostamento di sapori. Il Giappone è sicuramente uno dei Paesi che mi ha lasciato qualcosa in più rispetto agli altri, infatti è proprio da qui che ho preso spunto e ispirazione per creare ricette particolari come la Sakura Cake, che è stata presentata in una prova a Bake Off Italia e che uscirà tra le tante ricette nel mio nuovo libro.

Preferisce il ristorante o la trattoria?

Dipende dalla compagnia e da come ho intenzione di trascorrere la serata.

Vino o birra?

Li apprezzo entrambi, in momenti diversi. La birra, preferisco sorseggiarla davanti alla televisione mentre guardo una partita del Bayern Monaco o dell'Inter. Per quanto riguarda il vino, preferisco le bollicine, che accompagnano un aperitivo o un'ottima cena.

Parliamo finalmente di cioccolato. Come e con quale altra pietanza ama mangiarlo?

Uno degli abbinamenti che preferisco è con la frutta, soprattutto se rossa come i lamponi o i frutti di bosco. Tra le mie torte più richieste e amate, dai bambini in particolar modo, c'è la fondo nero con lamponi: base di frolla nera, crema pasticcera al cioccolato, ganache e infine, uno strato di lamponi freschi.

L'esperienza televisiva l'ha resa una persona molto conosciuta. C'è un aneddoto che può raccontarci a questo riguardo?

È ancora molto strano per me quando le persone mi riconoscono per strada, mi fermano per una foto o...mi rincorrono in bagno. In questi anni mi è successo anche questo e non finisco mai di sorprendermene.

In TV appare come un giudice severo e incute soggezione. Esigenza televisiva o è davvero così?

Molte persone pensano che dietro al grande schermo ci siano delle regole o delle etichette da indossare come appunto quella del 'giudice severo'. Non ho mai avuto particolari difficoltà davanti alla telecamera, neanche quando ho iniziato il mio primo programma televisivo, "Il Re del Cioccolato". Quindi, il Knam che vedete a Bake Off Italia è il Knam pasticciere, quello che incontrate per strada, agli eventi, nel negozio di Via Anfossi 10 e non un attore come tanti possono pensare. Per me Bake Off Italia è come una scuola di cucina in cui i concorrenti partecipano per imparare, osare, rischiare e soprattutto sbagliare. È quindi opportuno essere anche severi, ma non troppo, per cercare di fornire buoni insegnamenti e un metodo a chi vuole realmente imparare questo mestiere.

Chi inviterebbe a cena e perché?

Tom Hanks, è un attore che mi piace molto, sia per le sue interpretazioni nei film che per la sua intelligenza e simpatia: penso che da una cena tra di noi potrebbero nascere tante idee, tanti spunti. Inoltre ho letto che, come me, è una buona forchetta...

Quali sono gli ingredienti per fare un buon dolce?

Conoscenza, apprendimento e tecnica: non sono commestibili, ma rappresentano secondo me le pratiche fondamentali per fare questo mestiere. Alla base di un buon dolce c'è la conoscenza delle materie prime, essenziali per comprendere ed eseguire ogni ricetta. Subito dopo viene l'apprendimento. Corsi di aggiornamento, convegni, fiere e tanti altri eventi possono essere un ottimo strumento per accrescere le proprie competenze. Dopotutto, non si smette mai di imparare. Infine, c'è la tecnica, la manualità, che permette al pasticciere di eseguire con precisione e accuratezza la preparazione che prima era solo nella sua mente.

Qual è l'errore più grande in pasticceria?

Non saper ascoltare e andare avanti per la propria strada, ignorando i consigli dei maestri, ma anche rimanere intrappolati nella tradizione senza osare mai qualcosa di nuovo che vada oltre gli schemi.

Conosce la pasticceria bergamasca?

Nel mio libro *La Versione di Knam*, edito da Giunti, ho raccolto ricette rivisitate di alcuni dei dolci della tradizione da tutte le regioni italiane. Ho ripreso la ricetta degli inizi del '900 di polenta e osei, con qualche leggera modifica: la mousse al cioccolato con le nocciole caramellate al posto della crema al burro e nocciole e la bagna del pan di Spagna con il rum invece che con il cognac.