

# Foraging, quando la spesa si fa nel bosco

Avete mai sentito parlare di tarassaco, silene, acetosa, crescione, borragine? Sono tutte erbe spontanee commestibili che si possono trovare – naturalmente – in natura: in montagna, in pianura, nei boschi o lungo i fiumi. Tutti ottimi ingredienti per la preparazione di minestre, salse e insalate ma anche per accostamenti insoliti, marinature, cotture a freddo, fermentazioni. Provare per credere recita il detto e che il foraging sia un trend del momento è un dato di fatto. Ma non pensiate sia una moda radical-chic, semmai è una filosofia «eco-friendly», una vera e propria frontiera di sperimentazione culinaria per proporre ricette dai contorni nuovi e piatti all'insegna della stagionalità, quella vera. La raccolta, l'utilizzo in cucina e la valorizzazione delle piante spontanee commestibili, il foraging appunto, è infatti il fenomeno gastronomico del momento che mira a contrastare l'omologazione del gusto, dei sapori e delle esperienze.

Tutto merito della nuova cucina nordica, quella del Noma di Copenhagen (più volte in cima alla classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo) e dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina ma anche dell'effetto della crisi economica e della ricerca di nuove tendenze più sostenibili. Gli chef scandinavi hanno infatti scosso l'universo della gastronomia e se là si perlustrano le spiagge nebbiose dei mari del Nord, da noi ritornano nel piatto fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumati e dolci foglie di acetosella. Già perché il foraging porta con sé un approccio alla cucina che si basa su una gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire. Nuovi, si fa per dire. Pensiamo, infatti, alle ortiche tanto care alle nostre nonne o all'aglio orsino, versione selvatica dell'aglio comune.

«Siamo di fronte a un trend che di fatto è un ritorno alle origini – sottolinea lo chef Simone Tognetti, docente dell'Accademia del Gusto e chef giramondo guidato proprio dalla passione per il foraging -. I nostri nonni erano abituati a raccogliere erbe spontanee commestibili e la stessa fermentazione è stato il primo metodo di conservazione del cibo». Da cinque anni esperto raccoglitore di erbe e radici in tutta la Lombardia ma anche in Australia e in Portogallo, Tognetti ha ri-scoperto il foraging dopo aver assaggiato un quadrifoglio la cui esplosione organolettica simile al limone ha aperto allo chef lecchese un mondo di sapori nuovi: «Da allora ho cominciato a sperimentare in cucina riscoprendo tutto il valore del sapore primitivo che, di fatto, è quello essenziale – conferma Tognetti -. Gli ingredienti selvatici sono una parte importante della nostra identità culturale e della nostra tradizione culinaria. Per questo “ci azzeccano” in pieno con la ristorazione. Recuperare queste tecniche e questi ingredienti di origine selvatica, anche nuovi sotto il punto di vista nutrizionale, può essere una scelta contemporanea di recupero dell'identità territoriale e di valorizzazione di concetti attuali come la sostenibilità alimentare, la tutela dell'ambiente e il sapore primordiale degli ingredienti».

Ma fare foraging non è un hobby: bisogna conoscere bene il territorio e qualcuno che ne capisca. Insomma serve un “know how”: sapere cosa raccogliere è ovviamente il punto di partenza e ben vengano corsi, libri, figure professionali come l'etnobotanico e, addirittura, un laboratorio di ricerca e sperimentazione, il Wild Food-Lab di Wood\*ing. Cosa serve per il foraging? «Bastano una cassetta, una forbicetta e qualcosa per scavare le radici – conclude Tognetti -. Il foraging vero non vuol dire infatti acquistare germogli in serra ma andare sul territorio: in questi anni sono riuscito a catalogare oltre 700 erbe spontanee e il mio obiettivo è proseguire ancora».



---

## **A Bergamo 38 nuove attività storiche riconosciute. Siamo secondi in Lombardia dietro a Milano**

Sono 189 le nuove attività storiche e di tradizione sul territorio regionale. Bergamo ottiene un secondo posto con ben 38 attività riconosciute dietro solo a Milano che ne conta 48. Segue Brescia (28), Varese (27), Mantova (26), Como (10), Sondrio (9) Pavia (6), Cremona, Lecco, Monza-Brianza (5), Lodi (3).

---

# **All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg**

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **Peperoncino che passione: torna il Bergamo Pica Festival**

Anche quest'anno ritorna l'appuntamento autunnale con Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, giunto alla sua quinta edizione, si svolgerà dal 25 al 27 ottobre nella bellissima cornice di Piazza Vecchia, sotto il portico di Palazzo della Ragione, nel cuore pulsante di Città Alta, organizzato dall'associazione di promozione sociale Maite in collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente, Politiche energetiche e Verde pubblico del Comune di Bergamo.

L'iniziativa è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del piccante, con l'immane sfida del mangiafuoco, testa a testa tra mangiatori di peperoncino, e per chi vuole conoscere più da vicino i tanti usi e proprietà della canapa.

Peperoncino e canapa infatti, essenze naturali che qui dialogano e si incontrano, sono i protagonisti del festival, in un percorso di scoperta culturale. La coltivazione è raccontata in diversi ambiti e modalità, dallo sviluppo economico al recupero e salvaguardia della tradizione, dalla promozione del benessere alla buona gastronomia, dal senso di condivisione comunitaria fino alla promozione turistica, per un'accoppiata di prodotti che affascina e incuriosisce e che, nelle edizioni passate, ha richiamato centinaia di visitatori.

### **Il mangiatore di peperoncino più piccante del mondo vincitore del Guinness World Record**

Quest'anno le attività si aprono venerdì 25 alle 18.30 con un ensemble di percussioni artigianali di Niya Strumenti Musicali e degli studenti e studentesse del Liceo Musicale Secco Suardo. Dopo la presentazione della mostra mercato e i saluti degli organizzatori, alle 20.30 verrà proiettato un documentario sulla canapa che, partendo dalla storia della canapa nel nostro Paese, passando attraverso gli usi terapeutici, fino a fare una panoramica sulla situazione attuale, racconta l'antico legame con questa pianta.

Sabato 26 la mostra mercato con le bancarelle apre dalla mattina alle 10, il primo appuntamento della giornata è alle 15 con l'incontro conferenza "Il viaggio del peperoncino" con Peppe Udine e Jack Pepper, quest'ultimo vincitore del Guinness World Record di mangiatore di peperoncino più piccante del mondo. Alle 16.30 in ExSA, Ex Carcere di Sant'Agata, i più piccoli possono partecipare al Pink Lab workshop sul colore (per bambini a partire dai 5 anni). Alle 19.30 è la volta dell'attesissima Sfida del mangiafuoco, la gara senza esclusione di colpi fra mangiatori di peperoncino, un'escalation di piccantezza per i più coraggiosi e impavidi. Per chi non avesse ancora visto abbastanza, dopo la gara sarà proiettata una selezione di video delle più spettacolari gare con il peperoncino.

Domenica, ultima giornata del festival, apertura delle bancarelle alle 10 in Piazza Vecchia mentre in ExSA appuntamento di Yoga per bambini, un workshop per genitori e figli dai 3 ai 9 anni per una mattinata di gioco, sperimentazione, movimento e creatività. La mostra mercato prosegue per tutta la giornata fino alle 20, con un momento di saluto finale e degustazioni alle 18.



## **Gli stand presenti**

- Agricola Il Frutteto: frutta e peperoncini
- WeedaLoca: azienda agricola
- Azienda agricola Impizzicando: peperoncini dal mondo
- Goloserie di Sasà: peperoncini, creme e marmellate
- LikeWeed: hemp shop
- Davide Stella: superfood e linea benessere
- Birreria e Birrificio Green People: tipologie diverse di

birre alla canapa

- La cucina di Mexico nel cuore: cucina tipica messicana
- The Dispensary: hemp shop
- Niya strumenti musicali: strumenti musicali artigianali
- Soul Flower hemp shop
- 

## **Piatti a tema**

Anche quest'anno gli esercenti della città sostengono l'iniziativa accompagnando le attività con piatti a tema durante il fine settimana del festival. I sostenitori di questa edizione sono: Bar Flora, Da Mimmo, Pub Tucans, Ristorante Cece & Simo, Pub dell'Angelo, Chotto Gastronomia Conviviale, Lorto e Habanero's Farm.

Tutte le iniziative in programma sono a ingresso gratuito.

Per informazioni e per prenotarsi alle attività:  
[bergamo.pica.festival@gmail.com](mailto:bergamo.pica.festival@gmail.com)

## **IL PROGRAMMA**

### **VENERDÌ 25 OTTOBRE**

17.00 Apertura mostra mercato

18.30 Ensemble di percussioni artigianali made in Bergamo a cura di Niya Strumenti Musicali e studenti del Liceo Musicale Secco Suardo

19.30 Presentazione mostra mercato e saluti con interventi degli organizzatori

20.30 videoproiezione documentario sulla canapa

### **SABATO 26 OTTOBRE**

10.00 Apertura mostra mercato

15.00 Incontro “Il viaggio del peperoncino” con Peppe Udine e Jack Pepper (Guinness World Record mangiatore peperoncino più piccante al mondo)

16.30 Pink Lab workshop sul colore per bambini dai 5 anni – in ExSA (Ex Carcere di Sant’Agata)

19.00 Sfida del mangiafuoco – gara spettacolo tra mangiatori di peperoncino

21.00 Videomatch di peperoncino

### **DOMENICA 27 OTTOBRE**

10.00 Apertura mostra mercato

10.00 Yoga Bimbi – Workshop genitori e figli dai 3 ai 9 anni. Gioco, sperimentazione, creatività e movimento – in ExSA (Ex Carcere di Sant’Agata)

18.00 Degustazione e saluti finali degli organizzatori

20.00 Chiusura stand

---

# **Pasta lovers: 130 ricette del futuro al centro del World pasta day 2019**

Cosa mangeremo tra 30 anni? Quasi sicuramente un piatto di pasta. È la domanda a cui prova a dare risposta la 21ma

edizione del World Pasta Day. manifestazione, ideata e curata da Unione Italiana Food (già Aidepi) e IPO-International Pasta Organization che ogni 25 ottobre celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea. E quest'anno si concentra su gusto, creatività, attenzione al benessere e passione per il buon cibo che contraddistinguono il modo tutto italiano di mangiarla e dividerla.

Nel mondo il suo crescente successo è un dato di fatto – in 10 anni il suo consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15 milioni di tonnellate. E in Italia, dove la pasta è solida tradizione, il nostro rapporto con fusilli e maccheroni non mostra cedimenti. 9 italiani su 10 (88%) mangiano pasta regolarmente e 1 su 3 (36%) la porta in tavola tutti i giorni, nel segno di un approccio curioso verso le novità del mercato – il 10% degli italiani cambia pasta e passa a sperimentare quella integrale, al farro, al kamut, con farine di legumi, anche se la pasta “gialla” continua a vincere alla prova del gusto e della preparazione. Ma c'è di più: secondo la ricerca “Il futuro della pasta”, commissionata da Unione Italiana Food (già AIDEPI) a Eumetra, per gli italiani la pasta è “il vero piatto tipico italiano”, “sazia” ed è “simbolo della buona e sana dieta mediterranea”.

### **“Al Dente – The Italian way of Pasta”**

Per questo la Giornata della Pasta 2019 regala ai pasta lovers di tutto il mondo un appuntamento imperdibile: la kermesse “Al Dente – The Italian way of Pasta” offrirà l'occasione di sperimentare per una settimana (18-25 ottobre) gusti e consistenze della pasta del futuro: 130 ristoranti in Italia e nel mondo proporranno in menù un piatto di pasta ispirato al tema #pasta2050, esplorando le 6 principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni.

Gli appassionati che desiderano sperimentare l'interpretazione d'autore del piatto potranno consultare la lista dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa sulla piattaforma digitale <http://aldente.worldpastaday.org>, che fin dal nome racconta la passione italiana per la cottura perfetta.

## **Pasta, ecco come la mangeremo nel 2050: le 6 tendenze secondo gli esperti**

Da un momento di confronto di un panel interdisciplinare di esperti sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, Unione Italiana Food ha identificato 6 tendenze che caratterizzeranno il consumo di pasta nei prossimi decenni: Io Mangio Classico (La pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo), Io Mangio Etico (pasta, verdure e sostenibilità), Io Mangio Globale (Pasta fusion, un mondo di contaminazioni), Io Mangio Diverso (Pasta con ingredienti tutti da scoprire), Io Mangio Semplice (La pasta sempre più essenziale e salutare), Io Mangio Consapevole (La sfida della corretta informazione). Le tendenze sono state la mappa che gli chef hanno preso come riferimento per interpretare ai fornelli il tema #pasta2050.



## **In 130 ricette d'autore un assaggio del futuro della pasta nei ristoranti di 4 continenti**

Roma, Milano, Londra, Berlino, New York, Shanghai, Parigi, Tokyo, Dubai: sono solo alcune delle "capitali della pasta" dove per una settimana sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d'autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay. Un giro del mondo attorno allo spaghetti a cui hanno aderito molti giovani cuochi accanto a pesi massimi della cucina come Heinz Beck, i Fratelli Alajmo, Rosanna Marziale. A dimostrare che la "sfida della pasta tra 30 anni" piace. Con una curiosità: la maggior parte degli chef che hanno aderito a "Al Dente" crede che la tradizione sarà protagonista del futuro della pasta. E infatti tra le tendenze del futuro a cui si ispirano molti dei piatti che verranno cucinati, le reinterpretazioni di un grande "classico" come la pasta al pomodoro sono le più gettonate.

L'invito di Unione Italian Food e IPO è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una "spaghetтата virtuale" con gli hashtag #pasta2050 e #WorldPastaDay. Tutti potranno postare foto e video della loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment.



**Il senso degli italiani per la pasta: ne mangiamo 1,4 milioni di tonnellate all'anno. e quasi 2 milioni vanno all'estero**

L'Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale. Secondo i dati elaborati dai Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, nel 2018 i nostri pastifici ne hanno prodotto 3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017). Siamo il Paese che ne consuma di più (con 23 kg di pasta pro capite) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana. I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di

inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia. “Dopo cinquanta anni di lavoro con gli industriali pastai italiani, europei ed a livello internazionale posso affermare con assoluta convinzione che la pasta è stata e continuerà ad essere la regina della tavola – afferma Raffaello Ragaglino, Segretario Generale International Pasta Organization e Segretario Generale Onorario Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA). La pasta è il prodotto che meglio interpreta una cultura alimentare salutare, sicura, consapevole e attenta alle tematiche della sostenibilità ambientale. Possiamo così riassumere la vera essenza della pasta: passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. Il grande regista Federico Fellini amava dire che la vita è una combinazione di magia e pasta. Aggiungo io che questi due elementi si portano dietro il sogno di un futuro migliore per l'intera umanità”.

---

## **I formaggi del mondo si danno appuntamento a Bergamo**

Si è aperta ieri la quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che fino a domenica torna a Bergamo con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite

varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione.

Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 DOP su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia. Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.

Inaugurato oggi il primo appuntamento dedicato agli operatori del settore che fino a domani in fiera potranno visitare la prima edizione di B2Cheese, l'inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. Un programma dedicato accompagnerà i 450 buyer nazionali e internazionali già accreditati, tra cui i numerosi convegni e workshop, organizzati da oggi fino a domenica, da associazioni, aziende e istituzioni tra le più importanti del comparto e che ospiteranno relatori da tutta Italia.

Domani mattina invece inizia il countdown ufficiale per eleggere il formaggio campione del mondo con la competizione dei World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che per la prima volta arrivano in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti. Record anche

per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. Ma dovremo attendere fino al tardo pomeriggio di domani per conoscere il campione assoluto della competizione.

Domani pomeriggio alle 14.30, nello stesso padiglione dei World Cheese Awards, verrà inaugurato ufficialmente al pubblico il **Cheese Festival**, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Ma non solo, durante il festival i visitatori più golosi potranno deliziare il palato anche con i **Cheese Table**, un vero e proprio tavolo di benvenuto in collaborazione con i Consorzi e le Aziende presenti in fiera dove a rotazione verranno proposti assaggi di numerosi formaggi nazionali e non. Invece il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all'arena dei World Cheese Awards e partecipare ai **Cheese Tour** guidati per andare alla scoperta della produzione casearia internazionale.

Sabato mattina invece, per ripercorrere la storia dei WCA, alle ore 10 verrà inaugurata nel cuore della Città Alta, in Piazza Vecchia, la mostra museale a ingresso gratuito "**And the winner is...**" che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Sempre in Piazza Vecchia, sabato e domenica sarà possibile visitare "**The Cheese Valleys**", con le specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico

per lo sviluppo sostenibile.

## **E INOLTRE ...**

FORME 2019 non è solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Da oggi a domenica all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "**Paesaggi sonori**" dell'autore *Carlo Giordani*, sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura. L'arte casearia a FORME diventa anche cinematografica grazie alla collaborazione con **FOOD FILM FEST** per la proiezione di "**Ritratti in malga**", il documentario del regista *Michele Trentini* che racconta il lavoro quotidiano della produzione casearia, il pascolo, la mungitura, la realizzazione dei formaggi da un punto di vista esclusivo, quello dei malghesi.

FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare rappresenta una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi.

Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante

B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop *"Niente sprechi: una responsabilità da condividere"* di domani pomeriggio, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo **"Buono come il formaggio"**. L'evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l'artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto *Verdi's Mood* e l'intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare.

A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi, convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

Tra questi **Regione Lombardia** che presenterà la *"Carta dei Formaggi"*, un progetto in collaborazione con l'Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all'interno delle loro attività un'offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video.

Tra le iniziative della Regione che verranno presentate in fiera anche il corso **"Il formaggio s'impara"**, per diventare malgaro secondo la tradizione lombarda e le sue 14 dop.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° [Visit](#)

**Bergamo**, il marchio dell'Agencia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l'occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a *"Enjoy Your Stay"* chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie *experience* in città e in provincia alla scoperta dell'arte, della cultura, del paesaggio e dell'architettura.

Anche l'**Accademia del Panino Italiano**, la Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del panino italiano per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell'Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un'ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull'abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il *"Racconto dell'autentico Panino Italiano"*, che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop *"Quale pane per quale formaggio"*, un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da **ONAF**, l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio**. Principale collaboratore sin dalla prima edizione del Progetto FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della

manifestazione nonché organizzatore dei diversi **Cheese Lab**, le esclusive degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale. Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai *World Cheese Awards* come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra *"And the Winner is..."* al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del **30° Anniversario** dell'associazione che ha visto impegnate le Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il *"Miglior Assaggiatore d'Italia dell'Anno"*.

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad **Ascom Confcommercio Bergamo**, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall'anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal *"Tagliere di FORME"* proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il *"Centrotavola di FORME"* con design e colore che richiama il mondo caseario alla *"Carta del pane e dei formaggi"* studiata da **Aspan**, **l'Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo**.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l'**Ente Fiera Promoberg**, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L'Ente ha come

mission principale l'ideazione e l'organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell'organizzazione.

Quattro giorni di gusto e arte casearia che tutte le sere proseguirà allo *SPAZIO FASE* di Alzano Lombardo con gli eventi di **FUORI FORME** dedicati a chi non vuole rinunciare ai formaggi neanche alla sera. L'appuntamento è quindi con **The Cheese Lover's Nights**, dove gli appassionati potranno regalarsi un momento goloso e notturno in un ambiente esclusivo.

---

## **Ponte San Pietro, "Ciocolandiadue" rinviata in primavera per maltempo**

Il maltempo previsto per sabato 19 e domenica 20 ottobre ha portato l'associazione dei commercianti e il Comune di Ponte San Pietro a rinviare la nona edizione di "Ciocolandiadue", evento che è divenuto il fiore all'occhiello dei commercianti di Ponte San Pietro.

Appuntamento il 7 e 8 marzo, quindi, per vivere la magia di Ciocolandiadue che, con i suoi tantissimi banchi a tema e divertimenti per le famiglie, trasformerà le vie del paese con una varietà di attrazioni golose e accattivanti. Per le strade si terrà sempre la mostra mercato di prodotti a tema con attrazioni golose, laboratori per bambini e l'immane il

panino lungo un ponte, maxi panino al cioccolato che verrà offerto come merenda domenica alle ore 15,30. Oltre alla partecipazione di numerosi artigiani del cioccolato saranno ospiti i maestri pasticceri che con l'ausilio degli allievi della fondazione Isb produrranno in tempo reale golosissime opere d'arte.

---

## **Insoliti piaceri a Nembro, un percorso di degustazione nel segno della sperimentazione**

Dal 22 ottobre al 16 dicembre 2019 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro, al via "Insoliti Piaceri", ciclo di incontri promossi da Calimero – cooperativa sociale parte della rete consortile Il Solco del Serio – dedicati alla scoperta dei mondi della birra, del vino e della cultura di una sana alimentazione. Durante il percorso, i partecipanti saranno accompagnati da cinque esperti del settore: Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai, Rodolfo Cerati, esperto di vini, Rossana Madaschi, Nutrizionista e Salvatore Vitale, Chef.

La manifestazione prende il via con "Birra: un'esperienza straordinaria!", tre incontri (nelle serate di martedì 22 e 29 ottobre e martedì 5 novembre) dedicati alla degustazione di una vasta tipologia di birre artigianali a cui si accompagneranno, per ognuno degli appuntamenti, diversi sfiziosi menù. A fare da guide Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai. Il percorso prosegue poi con "Conoscere il vino a tavola", tre serate (13 – 20 e 27 novembre) in compagnia di Rodolfo Cerati che proporrà una sua

selezione di vini – dai bianchi ai rossi, sino ai bollicine – con accostamenti culinari insoliti e sperimentali che sapranno esaltare i profumi e i sapori di ogni vino proposto.

Nel terzo e conclusivo appuntamento con Insoliti Piaceri ci si confronta su “Mille domande per una sana alimentazione”, due serate (25 novembre – 16 dicembre) con la nutrizionista Rossana Madaschi che affronterà i temi della cultura del piatto e delle peculiarità della cucina vegetariana. Si proporranno piatti a tema.ù

Tutti i piatti proposti durante le otto serate di Insoliti Piaceri saranno a cura dello Chef Salvatore Vitale. Gli incontri avranno inizio alle 19.30 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro (BG), in via Locatelli 7/A. I costi: 25 EURO a serata e a persona.

Per informazioni e iscrizioni: Dolci Sogni, Tel. 035-220035 – Salvatore Vitale, Tel. 3290784626 – [dolcisogni@cooperativacalimero.it](mailto:dolcisogni@cooperativacalimero.it)

---

## **A Piazza Brembana c'è la “Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana”**

Torna a Piazza Brembana la “Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana”, una due giorni dedicata alle mele, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi, convegni e vendita diretta di prodotti gastronomici e d'artigianato

locale. L'appuntamento è per sabato 19 e domenica 20 ottobre con una manifestazione ormai radicata e organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori della Valle Brembana (Afavb) in collaborazione con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle.

Al centro dell'attenzione ci sono le Mele Valbrembana, coltivate da centinaia di appassionati riuniti nell'Afavb. I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a corsi e viaggi di studio. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante. Chi coltiva un albero da frutto, segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Sono stati recuperati terreni altrimenti abbandonati e la consulenza di esperti ha consentito di ottimizzare qualità, resa dei frutteti e proprietà del terreno, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate. L'Associazione promuove anche attività didattiche presso il Campo Scuola "Arcobaleno delle Mele", attivo dal 2012 a Moio de' Calvi, luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per prove pratiche di potatura, dirado e trattamento.

La Sagra della Mela offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo in un Tour Gastronomico formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico. Ad unire tutti e tutto c'è un marchio di tutela con i colori delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. Sono i colori della maschera di Arlecchino, icona della Val Brembana e del territorio bergamasco.

## **IL PROGRAMMA**

### **Sabato 19 ottobre**

Ore 9.00 Apertura Sagra della Mela

Dalle 9.00 Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale,

fino alle 20.00

Ore 9.30 Valutazione tecnica delle Mele Valbrenbana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco

Dalle 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrenbana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Dalle 10.00 Apertura mostra fotografica "La mela Valbrenbana"

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 14.30 Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrenbana

Dalle 15.30 Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico i Sifoi di Bottanuco

Dalle 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 18.00 Chiusura area vendita Mela Valbrenbana

Ore 18.00 Aperitivo a cura di Restart Pizzeria take away e bar Locale

Ore 19.00 Cena "Valbrenbana in tavola" a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Dalle 21.00 Intrattenimento musicale

Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.

### **Domenica 20 ottobre**

Ore 9.00 Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale

Ore 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrenbana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Ore 9.30 "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point

Dalle 10.00 Mostra fotografica "La mela Valbrenbana" "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini

Dalle 10.00 Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

Dalle 10.00 Animazione e giochi per bambini

Ore 11.00 Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco

Ore 11.30 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 15.00 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti

Ore 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 16.00 Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco

Ore 17.00 Chiusura della Sagra

### **Fotografa le Mele**

Le fotografie dovranno avere come tema le mele sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accettati. Le fotografie sono da inviare alla mail [info@afavb.com](mailto:info@afavb.com), secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini. La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00. Verrà premiata la foto che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di "mi piace" sulla pagina facebook "Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana". Regolamento completo su [www.afavb.com](http://www.afavb.com).

### **La "vetrina più bella"**

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato

12 ottobre.

### **Le “Mele migliori”**

Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Topaz e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito [www.afavb.com](http://www.afavb.com)

---

## **“RistorantiBergamo”: 30 ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura**

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra

tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall'esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia".



Beppe Acquaroli

### **L'evoluzione di trentacinqueuro**

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da

sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un’esperienza a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell’anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l’estro e l’interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

## **Menù legati ad eventi: si comincia con Forme**

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com), nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

## **L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto**

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com) e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.