

Rotary Food Box, il progetto di solidarietà continua a crescere

Continua a crescere «Rotary Food Box», il progetto promosso dal Rotary Club Bergamo Sud in collaborazione con il Comune di Bergamo e altre istituzioni del territorio e che ha preso il via lo scorso dicembre con l'obiettivo di mettere in rete gli operatori economici e le istituzioni bergamasche per dare sostegno alle famiglie che sono in situazione di particolare difficoltà a causa del Covid-19.

L'iniziativa sta attirando l'attenzione di nuove aziende, anche fuori della provincia di Bergamo. Il mondo delle imprese ha risposto alla chiamata, sentendo fortemente la necessità di essere vicino al territorio, e ha cercato attraverso «Rotary Food Box» di dare il proprio contributo per far fronte ad una sfida complessa che la società attuale sta vivendo.

Prodotti alimentari alle famiglie

Attraverso una rete di aziende, enti e associazioni, vengono realizzate delle box, principalmente composte da prodotti alimentari, da destinare a 100 famiglie in modo continuativo per 6 mesi: la prima consegna è stata effettuata ad inizio dicembre 2020 e l'ultima è in programma per maggio 2021.

Il progetto è realizzato in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Bergamo, che si è occupato dell'individuazione delle famiglie, in particolare quelle con minori a carico. A livello istituzionale Confindustria Bergamo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confcooperative Bergamo e Aspan Bergamo hanno confermato la partnership, divulgando ai propri soci l'iniziativa e raccogliendo adesioni. La consegna della box vede in prima linea i volontari della rete «BergamoXBergamo» e i giovani del Rotaract, coordinati da Confcooperative Bergamo.



Nel progetto anche aziende fuori regione

La raccolta e consegna di prodotti alimentari ha coinvolto sin da subito diverse aziende primariamente della provincia di Bergamo, ma con il passare delle settimane il progetto ha incontrato la sensibilità anche di aziende fuori regione, che hanno aderito con generosità ed entusiasmo offrendo i propri prodotti, in particolare segnaliamo l'adesione di Nestlé Italia, che ha offerto i cioccolati dei suoi marchi più noti, e Moser Speck, azienda alto atesina che contribuisce donando speck di alta qualità. Tra le nuove aziende territoriali troviamo infine Salumificio Fratelli Beretta, Caseificio Defendi e Pasticceria La Marianna.

La fornitura gratuita di prodotti e servizi di oltre 30 aziende ha raggiunto complessivamente un valore di circa 100.000 euro, e ciascuna delle box consegnate contiene prodotti pari ad un valore di 150 euro. L'intento del Rotary Club Bergamo Sud è che queste box possano sostituire, almeno in parte, la spesa mensile per la famiglia, che a causa della pandemia si è ritrovata più fragile e vulnerabile.

Dalla Regione 3 milioni di euro per il rilancio del commercio

En plein per gli enti locali della Bergamasca riuniti nei 25 distretti commerciali riconosciuti dalla Regione che hanno ricevuto contributi per circa tre milioni di euro attraverso il bando intitolato “Distretti del commercio per la ricostruzione economica territoriale urbana”. La Regione ha infatti approvati tutti i progetti presentati dai distretti commerciali della Bergamasca. C'è qualcuno che ha ottenuto il punteggio massimo di 100 per la qualità dei contenuti delle proposte avanzate e che si è piazzato fra le prime posizioni della graduatoria regionale.

Nei giorni scorsi è stata resa nota l'esatta ripartizione e nessuno è rimasto a bocca asciutta: “In questi giorni – spiega Roberto Ghidotti, responsabile per l'Ascom Confcommercio dei distretti del commercio – stiamo contattando tutti i Comuni per cercare di studiare dei progetti innovativi e che seguano una logica di sistema territoriale: serve andare oltre ogni campanilismo, per andare incontro alle attività commerciali sempre più in grave difficoltà a causa di una seconda ondata che nessuno si aspettava così grave e dalle conseguenze così pesanti sul commercio”.

Fondi destinati ai Comuni

Dalla Regione i 25 distretti del commercio della Bergamasca avevano già ottenuto 100 mila euro ciascuno, fatta eccezione per il distretto di Bergamo che ne aveva ricevuti 170 mila.

Questi fondi erano stati destinati ai commercianti operanti nei Comuni aderenti ai singoli distretti per potenziare da un punto di vista strutturale la propria attività. Quelli stanziati ora, invece, sono destinati ai Comuni aderenti ai distretti e devono essere utilizzati, come si legge sulla documentazione del bando, a «sostenere i distretti del commercio come volano per la ricostruzione economica territoriale urbana nei settori del commercio, artigianato, ristorazione e terziario a seguito dell’impatto negativo dell’emergenza da coronavirus».

A livello lombardo sono stati in tutto 121 i progetti presentati e la Bergamasca l’ha fatta da padrona con 25, più ancora di Milano (15) e Brescia (13): “Molti dei progetti per cui era stato richiesto il contributo regionale – spiega Ghidotti – sono stati quindi nel frattempo portati avanti con altre fonti di finanziamento. La richiesta che stiamo facendo ai Comuni è di non incassare questi fondi per andare semplicemente a pareggiare i conti. Bensì di continuare a investire per la ripresa del commercio nel loro territorio”.

I progetti in cantiere

Gli interventi in fase di valutazione sono di varia natura: “Per l’alta Val Seriana, ad esempio –rivela ancora Ghidotti – si sta valutando di utilizzare i soldi ottenuti per finanziare lo studio progettuale di una pista ciclabile che colleghi Clusone a Valbondione con lo scopo, ovviamente, di attirare in questi territori sempre più possibili clienti. Per bar e ristoranti di vari distretti si sta invece prendendo in esame la possibilità di creare appositi spazi per le famiglie e i loro bambini in modo che siano favorite nell’usufruire di queste attività. Per altri paesi con le caratteristiche adatte è ritenuto invece più utile investire sul miglioramento dell’arredo urbano per rendere sempre più attrattive le vie del commercio”.

I brodi di carne e i consommè

Preparazioni invernali tutte da assaporare

Con l'inverno cresce il piacere di assaporare quei cibi in grado di regalare una piacevole sensazione di calore. Tra questi, anche loro, spesso meno considerati, ma alla base di numerose preparazioni anche natalizie: i brodi. Ne esistono di ogni tipo, in relazione alla tipologia di materie prime utilizzate,, ma anche e soprattutto per il loro utilizzo finale. Dai fumetti a base di pesce, fino a quelli di verdure e di carne. Il denominatore comune è la loro lunga cottura che permette alle sostanze idrosolubili presenti nella materia prima di trasferirsi in acqua arricchendola di molti principi nutritivi.

Scegliere la carne, cuocere e sgrassare

Questa è tradizionalmente la stagione dei brodi di carne, protagonisti anche di una delle ricette tipiche del Natale italiano: i tortellini in brodo. Ma in realtà è scorretto parlarne al singolare, meglio invece parlare di brodi. Non è difficile prepararli, serve tanto tempo, ma il processo è essenziale e semplice. Una volta scelta la tipologia di carne (l'unica da non utilizzare è quella di maiale), basta metterla in cottura sommersa dall'acqua aggiungendo eventuali verdure a piacere. In alternativa è possibile aggiungere le carni una volta raggiunto il bollore: non vi sono infatti evidenze scientifiche che dimostrino differenze nell'estrazione dei principi nutritivi, se non nella prima mezz'ora circa di ebollizione. E' possibile preparare brodi di carne mista, oppure esclusivamente a base di pollo o di manzo. Il brodo va

lasciato sobbollire per almeno 3 ore ed è fondamentale schiumare spesso durante la cottura. Una volta pronto e filtrato, dopo essersi raffreddato, è giunto il momento di sgrassare. Se lo si lascia riposare in frigorifero, la procedura è molto veloce perché in superficie si formerà uno strato di grasso di consistenza gelatinosa da eliminare. Per eliminare qualsiasi traccia di grasso dal brodo, basterà inserire della carta assorbente per alimenti, ripiegata su se stessa: assorbirà velocemente tutto il grasso rimasto.

Il consommé: ossia il brodo chiarificato

Una preparazione molto in uso in passato, ma che sta velocemente riprendendo piede, è il consommé, un brodo concentrato, molto chiaro e senza impurità alcuna servito in genere come apertura di un pasto, eventualmente con l'aggiunta di una guarnitura. La tradizione vuole che originariamente il consommé venga preparato a partire da un brodo di carne, ma in realtà è possibile prepararlo a partire dalla materia prima che più piace, come pesce, verdure, alghe oppure funghi. La guarnitura è rappresentata da un elemento in aggiunta come verdure, pasta, carne e molto altro ancora. Il procedimento di base, prevede una lenta cottura del brodo con cartilagini e parti tendinee delle carni precedentemente lessate, ben tagliate. Inoltre si aggiunge anche un poco di carne trita per dare ancora più vigore al consommé. A questo punto, si aggiungono gli albumi leggermente sbattuti di un paio d'uova ogni 3 litri di brodo mescolando energicamente. Una volta portato il composto a ebollizione, si procede con la cottura a fiamma bassa per almeno un'ora e mezza. Una volta pronto, il brodo concentrato va filtrato con l'aiuto di un colino e un asciugamano da cucina bagnato e, una volta freddo, lo si sgrassa un'altra volta eliminando l'eventuale grasso che si accumulerà in superficie (o con il metodo della carta assorbente). Il consommé è pronto per essere assaporato tal quale, guarnito ad esempio con erbe aromatiche fresche, una brunoise di verdure oppure in accompagnamento a dei

golosissimi tortellini.

Vacanze, la voglia c'è Ma in pochissimi prenotano

Dopo il record negativo fatto registrare a novembre, l'indice di fiducia del viaggiatore italiano calcolato da SWG per Confturismo-Confcommercio recupera nove punti e si attesta a quota 48. Dalla rilevazione emerge infatti che, dopo un lungo periodo di assenza di progetti di vacanza, cominciano ad affiorare le prime idee e qualche timidissima programmazione di ferie. Il 25% degli intervistati prevede così di concedersi una pausa di massimo 3 giorni in Italia entro fine febbraio. Il 72% non ha però ancora scelto la destinazione, né tanto meno prenotato, e la stragrande maggioranza delle preferenze si indirizza verso seconde case di proprietà o di amici. Insomma, non è turismo.

Se si sposta lo sguardo in avanti, **il 28% degli italiani sembra puntare a una vacanza di 3/7 giorni tra giugno e luglio, e il 50% in un break di 7 giorni tra luglio e settembre.** A patto, naturalmente, che l'epidemia torni davvero sotto controllo e che il vaccino funzioni come si spera. Nel complesso, **sono sempre le località di mare ad attrarre di più,** soprattutto per i progetti di vacanza se di maggiore durata, mentre **per quelle più brevi le città d'arte** – soprattutto di Toscana, Lazio ed Emilia Romagna – **tornano finalmente a competere con la montagna:** un piccolo segnale positivo per la tipologia di destinazione più duramente colpita dalla crisi Covid.

Per i viaggi all'estero il panorama si restringe ancora di più. Li si prevede, ma da primavera in poi, e solo da parte di

un italiano su quattro. **La destinazione è quasi esclusivamente l'Europa, con la Grecia ampiamente favorita.** Da notare che il 6% pensa di nuovo a destinazioni di medio-lungo raggio, come Mar Rosso, Stati Uniti e area caraibica, a partire da Cuba e Santo Domingo: un buon auspicio, nulla di più per ora.

“Il 2020 – dice **Luca Patanè, presidente di Confturismo Confcommercio** – si chiude con 78 milioni di arrivi e 240 milioni di presenze turistiche in meno in Italia, ai quali vanno aggiunti i 36 milioni di italiani che non sono andati all'estero. Le lancette dell'orologio del turismo sono tornate indietro di 30 anni. Eppure, non solo nella legge di bilancio 2021 per il turismo c'è ben poco e ad oggi non abbiamo visto neanche un progetto vero e proprio per il settore nella pianificazione per accedere al Recovery Fund. Confturismo-Confcommercio ha presentato da tempo proposte a tutti i livelli ma, concretamente, non è accaduto nulla, neanche la più volte annunciata apertura del tavolo per aggiornare il Piano strategico del turismo, fermo al 2017. È ora di consultarci, di considerare le nostre proposte, di investire sulle nostre imprese, altrimenti sarà il Paese, non solo il nostro settore, a pagarne pesantissime conseguenze”.



Il settore alberghiero in Lombardia: un 2020 in profondo rosso

“Il settore alberghiero in Lombardia è in piena emergenza, se non si interviene subito centinaia di strutture chiuderanno per sempre – ribadiscono da Confcommercio Lombardia -. Siamo di fronte ad uno scenario drammatico: l'emergenza sanitaria ha quasi completamente azzerato i movimenti turistici, sia di tipo leisure sia congressuale e per business. **L'occupazione delle camere nei pochi alberghi aperti oscilla tra il 5 e il 10% e le strutture ricettive registrano crolli di fatturato per il 2020 di oltre l'80%; in totale il calo nel settore dell'ospitalità in Lombardia potrebbe superare i 10 miliardi di euro**”. La Lombardia è tra le regioni più colpite dal fermo del turismo con quasi 7 milioni di arrivi in meno nei primi otto mesi dell'anno.

“C'è un **enorme problema di liquidità** – prosegue Confcommercio Lombardia – che strangola gli imprenditori costretti al fermo pressoché totale delle attività ormai da quasi un anno e non

dimentichiamo le ricadute pesantissime che questa situazione ha avuto e continua ad avere sull'indotto. All'orizzonte quello che temiamo è un vero e proprio tsunami occupazionale nel turismo con migliaia di posti di lavoro a rischio sia a tempo indeterminato sia stagionali". La situazione non è destinata a migliorare nel breve periodo, anche con l'auspicata e graduale uscita dall'emergenza sanitaria. "Il punto è che anche chi potrà riprendere l'attività in tarda primavera o estate – rileva Confcommercio Lombardia – dovrà sostenere ingenti spese per l'adeguamento degli alberghi, sia dal punto di vista sanitario sia perché parliamo di strutture rimaste chiuse per molti mesi".

Nella migliore delle ipotesi la situazione non tornerà ai livelli pre pandemia prima del 2023. "La priorità ora è offrire alle strutture almeno possibilità di sopravvivere, e questo può avvenire soltanto in due modi: contributi e sostegni a fondo perduto, da una parte, e dall'altra finanziamenti a lunghissimo termine, sia in termini di preammortamento che di durata. Se questo non avverrà non solo bruceremo completamente il patrimonio costruito dopo l'Expo, ma ci troveremo di fronte ad uno scenario di chiusure a catena come mai si è verificato. Siamo quasi a un punto di non ritorno, dobbiamo salvare la spina dorsale del comparto turistico della Regione. E non c'è quasi più tempo" conclude Confcommercio Lombardia.

“Credito Ora”: liquidità

immediata per le imprese della ristorazione e attività storiche

Una ulteriore ingente misura straordinaria di Regione Lombardia finalizzata a prevenire le crisi di liquidità delle micro e piccole imprese dei settori dei servizi di ristorazione e delle attività storiche e di tradizione causata dall'emergenza sanitaria ed economica Covid-19.

“Da 10 mesi le attività di ristorazione e di somministrazione al pubblico si trovano nell'impossibilità di svolgere con regolarità la propria attività per le motivazioni che tutti conosciamo legate all'emergenza sanitaria con conseguenze pesanti anche dal punto di vista finanziario ed economico, oltre che organizzativo – ha dichiarato Gian Domenico Auricchio, presidente Unioncamere Lombardia -. Le imprese del settore versano in una situazione molto difficile con una esigenza impellente di liquidità. “Credito ora”, grazie all'ingente intervento della Regione, è un aiuto concreto a chi si trova in difficoltà immettendo liquidità a favore delle imprese con procedure snelle e veloci affidate operativamente al sistema camerale.” “Questo è un settore già molto provato, messo ancora più in crisi dalle incertezze del governo nazionale. Perciò oltre a Credito Ora, misura di grande importanza per il settore, abbiamo realizzato anche l'avviso 1-ter di Si' Lombardia”, ha dichiarato Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.

Il bando Credito Ora

Il bando “Credito Ora” consiste in contributi per l'abbattimento del tasso di interesse applicato ai finanziamenti di istituti di credito per operazioni di

liquidità. E' inoltre previsto un ulteriore contributo a copertura del costo della garanzia, compresi i costi di istruttoria, per le pratiche presentate tramite i Consorzi garanzia collettiva fidi (Confidi), che si impegnino ad applicare tariffe calmierate sulle operazioni oggetto di agevolazione. I finanziamenti agevolati dal contributo devono essere destinati ad operazioni di liquidità, come specificato dal contratto di finanziamento, per far fronte all'attuale situazione di emergenza.

Alle imprese che presentano domanda per il tramite di un Confidi è riconosciuta altresì una copertura del 50% dei costi di garanzia, compresi i costi di istruttoria, fino ad un valore massimo di € 300,00. Per ottenere la copertura dei costi di garanzia, la domanda deve essere obbligatoriamente presentata da un Confidi. I contributi sul costo della garanzia sono erogati congiuntamente al contributo in abbattimento tassi. L'agevolazione è concessa al lordo della ritenuta di legge del 4% ai sensi dell'art. 28 comma 2 del DPR 600/73.

Ogni impresa può presentare una sola domanda relativa a un solo contratto di finanziamento e tale contratto non deve essere già stato oggetto di agevolazione in conto interessi.

Per informazioni

Tel. 0354120262 – info@fogalco.it

Il mondo del terziario non ci

sta “Ora basta: lasciate lavorare le nostre imprese”

Ascom Bergamo ha voluto lanciare un messaggio a sostegno delle attività del terziario, dopo l'ennesimo provvedimento restrittivo che danneggia le imprese. Sulla sede dell'Associazione, in via Borgo Palazzo 137, è stato fissato uno striscione di 24 m x 2 m con la scritta: “Ora Basta, lasciate lavorare le nostre imprese!”, un segnale per dare voce a tutta l'amarezza degli imprenditori bergamaschi.

“Oggi presentiamo questa forma di protesta condivisa da tutte le categorie – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. I nostri associati sono infatti amareggiati da mesi e questo sentimento è ormai sfociato in rabbia per una serie di provvedimenti senza alcuna logica e che, di fatto, ci stanno impedendo di lavorare. Non si può trattare il mondo dell'imprenditoria, del commercio e della ristorazione in questo modo e non chiediamo sussidi allo Stato ma di poter lavorare nel rispetto della normativa anti-covid”.

“Le nostre imprese sono ormai allo stremo e hanno il pieno diritto di lavorare – aggiunge Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. Dobbiamo però invertire la prospettiva per mettere le imprese nelle condizioni di poter lavorare e convivere con la pandemia, con provvedimenti che con i preavvisi giusti possano dettare tempi precisi di apertura e chiusura”.

Non solo lombate: scegliere le carni è una questione di gusto e sostenibilità

Spesso non si fa troppo caso alla scelta dei tagli carnei da mettere sulle nostre tavole. Si sceglie per abitudine, in base ai tagli più conosciuti (di prima categoria) e che tradizionalmente vengono preparati con determinate parti dell'animale.

«In realtà un poco di conoscenza a riguardo può permettere la scoperta di parti sconosciute ai più, – racconta il macellaio Danilo Cazzamali, una vera istituzione nel mondo delle carni, che ha fortemente stimolato la ricerca della qualità nell'allevamento e la valorizzazione della razza Piemontese e nella lavorazione delle sue carni- con le relative preparazioni». Conoscere l'animale e le caratteristiche dei tagli specifici può portare vantaggi di diverso tipo. «In primis quelli economici, importanti sia nella cucina di casa che, soprattutto, in una cucina professionale: – sostiene ancora Danilo – è possibile ottimizzare al meglio il food cost non solo del piatto specifico, ma più in generale della carta stessa. L'altro vantaggio è legato alla sostenibilità del consumo di carne, alla sua produzione e al suo allevamento». Ormai è risaputo che è necessario porre molta attenzione all'argomento. Consumando tutte le parti, è naturale che il costo ambientale legato all'allevamento e all'accrescimento non si riduca di certo, ma venga ottimizzato in modo migliore. Ecco che quindi non esistono solo lombate, fiorentine e filetti. Molti sono i tagli spesso poco conosciuti, da utilizzare in modo alternativo.

Oltre al quinto quarto, composto prevalentemente da frattaglie, ci sono parti poco valorizzate che meritano davvero tanto. Uscire un poco dalle convinzioni comuni può anche dare la possibilità di sperimentare e stupire i propri

ospiti e la propria famiglia, senza dover necessariamente sostenere grandi spese. Partendo dal presupposto che i muscoli meno soggetti al movimento sono quelli più teneri, è facile capire il motivo per cui tagli come lombate, costate e filetto siano i più teneri in assoluto, mentre i tagli della parte anteriore e posteriore, dediti al maggiore movimento, siano più tenaci e ricchi di tessuto connettivo. In linea generale, si tende ad utilizzare sempre tagli di prima o massimo seconda categoria, dimenticando e non valorizzando tutto il resto.

Classificazione dei tagli di carne di manzo

In base alle caratteristiche, esistono tagli di prima, seconda e terza categoria. La classificazione non riguarda necessariamente il modo in cui vengono poi utilizzate, infatti tra i tagli di prima categoria ci sono i pregiati filetto, controfiletto, lo scamone, la noce, la fesa e la sotto fesa, il girello di coscia e gli altri che comunemente si utilizzano per preparare bistecche, ma anche arrostiti: carni tenere e in genere magre. Poi ci sono i tagli di seconda e terza scelta, in genere provenienti dall'anteriore (i tagli della coscia sono più pregiati) e dalla pancia, come il cappello del prete, il reale, la pancia (o biancostato), il diaframma, ma anche il muscolo di spalla, il petto, il fesone di spalla, il geretto (in genere conosciuto come ossobuco) o la bavetta. Tutti tagli che di norma sono utilizzati per i bolliti, per stufati, brasati oppure tritati e ridotti ad hamburger, polpette o macinata per sugo. Questi tagli hanno anche un prezzo inferiore rispetto ai pregiati, con caratteristiche uniche che, se ben cucinate e trattate, danno grandi soddisfazioni.



Per le lunghe cotture: tagli perfetti, ma poco utilizzati

Ecco che pensando di assecondare familiari o ospiti, spesso si scelgono carni pregiate anche per le preparazioni che prevedono una medio-lunga cottura, come arrosti, spezzatini o brasati. Spesso le carni vengono cotte meno, con il risultato di proporre un piatto eccessivamente asciutto, magro e poco saporito. Questa è purtroppo ciò che succede spesso, troppo spesso. Ma Danilo Cazzamali consiglia un'altra soluzione: «per preparare brasati, ma anche gustosi spezzatini come il gulash, l'ideale è quello di scegliere tagli di seconda o terza scelta ricchi di tessuto connettivo e grasso di marezzatura. Dal costo inferiore, ma dalla tenerezza e bontà infinita». Unica prerogativa, il tempo: si devono cuocere lentamente e con tanta pazienza. «Per un brasato è perfetto il cappello del prete, ma anche il muscolo, la gallinella o il fesone di spalla oppure il reale sezionato nelle sue aree. Per preparare un gulash perfetto invece è consigliato l'utilizzo del geretto disossato o del muscolo: dopo qualche ora di cottura proporrete un piatto indimenticabile. Oppure, perché non utilizzare la punta di petto (in Italia destinata al bollito)

per un perfetto arrosto al forno?» consiglia il macellaio. Nella tradizione del barbecue americano è utilizzata per il famoso brisket, una lunga cottura a bassa temperatura del pezzo intero, che permette lo scioglimento del poco connettivo e grasso, per un risultato da leccarsi i baffi. Anche la coda, cotta lentamente è perfetta per essere mangiata tal quale o come base per dei sughi da far girare la testa.

La bistecca che non ti aspetti

Sono ancora molti quelli che pensano che una buona bistecca al sangue a si possa preparare esclusivamente con i tagli pregiati e teneri come la lombata (fiorentine e costate) o i filetti. Vero che questi tagli, se ben cotti e frollati, sanno regalare grandi emozioni gustative. Ma ci sono anche altri tagli che non godono di successo nella Penisola, ma che potrebbero sostituire di diritto i più conosciuti. Ad esempio, il diaframma di manzo, considerato di terza scelta, è il pezzo ideale per gli amanti della carne rossa al sangue. Basta scottarlo sulla griglia da entrambi i lati e servirlo come una tagliata, magari accompagnata da una buona salsa chimichurri, una goduria. E' conosciuta anche come skirt steak. E ancora, il codone di manzo, famoso in sud America per la picanha cotta sulla famosa spada. Ebbene, è possibile utilizzare questo taglio sia intero che a fette spesse avendo cura di cuocere bene lo strato di grasso che lo ricopre in superficie: un concentrato di sapore e succulenza. E ancora, sempre da oltre oceano, l'Asado, preparato con il biancostato, che si utilizza comunemente per la preparazione dei brodi. Invece di tagliare i pezzi parallelamente all'osso, si tagliano fette perpendicolarmente alle ossa. Pochi minuti sulla brace ed è perfetto per essere gustato. Oppure, la flank steak preparata con la bavetta, un taglio poco pregiato, ma tra i più gustosi e saporiti del manzo. Infine, la flat iron steak, preparata con il cappello del prete, privato della grande striscia di tessuto connettivo e cotto al sangue. In questo caso, il

consiglio è quello di fare un reverse searing prima della cottura sulla brace, che consiste nel mettere in forno il taglio intero a bassissima temperatura, fino a quando raggiunge i 50°C interni. A questo punto, lo si griglia bene da entrambi i lati e lo si serve a tagliata: rosa e tenero, dall'aroma "ferroso": una bistecca perfetta per chi soffre di anemia.



La tartare: non solo filetto di manzo

Il presupposto è uno: cosa si cerca quando si sceglie una tartare? La consistenza? Il colore? Il gusto? In relazione all'obiettivo, Danilo ci svela alcuni segreti per preparare una tartare perfetta, in relazione alle aspettative. «Per quanto riguarda la consistenza, dipende sì dal taglio utilizzato, ma anche dalla dimensione del cubetto: più il cubetto è piccolo e più la consistenza del taglio originale viene meno, più il cubetto è grande e più si esalta la

tenerezza o la croccantezza del taglio scelto». Tralasciando i tagli più conosciuti come filetto o controfiletto, per tartare croccanti meglio scegliere la bavetta, la punta di codone o il fusello di spalla; mentre per tartare morbide il fesone di spalla, la sottofesa o la fesa. E poi, il colore: «per aver un bel colore rosso, il muscolo utilizzato deve aver *lavorato* quindi deve essere stato utilizzato durante la vita dell'animale. Il filetto serve per far alzare l'animale su due zampe e... non mi sembra di aver visto tanti bovini in giro eretti sulle zampe posteriori». Per tartare più rosse quindi, meglio scegliere la bavetta, la punta di codone oppure la parte esterna della sottofesa. Mentre per tartare più chiare, la parte interna della sottofesa, il magatello o il cuore di fesa. Quanto al sapore, tutto dipende soprattutto da cosa ha mangiato l'animale. Ogni tipo di alimentazione dona sfumature diverse alle carni. Per gusti più intensi, meglio scegliere il fesone di spalla, il fusello o il fiocco di punta, mentre per sapori più delicati, la parte interna della sottofesa, il magatello o il cuore di fesa.

I tagli poveri da utilizzare

per brasati: muscolo, gallinella, musone di spalla, fesone, reale

per Gulash: geretto disossato, muscolo,

per arrosti: punta di petto,

per bistecche: diaframma di manzo, codone di manzo, bavetta

per asado: biancostato

per tartare: bavetta, punta di codone, fusello di spalla, fesone di spalla, sottofesa, fesa

Conte: “Sgomento per la crisi, ora si volta pagina”. Appello ai “volenterosi che hanno a cuore il destino dell’Italia” live video

Rilancia l'alleanza di governo aprendola ai “volenterosi” che hanno “a cuore il destino dell’Italia”. Rompe definitivamente con Renzi, perché questa crisi aperta in piena pandemia è “senza un plausibile fondamento”, ma lo strappo del leader di Italia viva è “incancellabile”, quindi adesso “si volta pagina”. Promette una legge elettorale proporzionale e rinuncia alla delega ai servizi. Tutto questo in poco meno di un’ora. Giuseppe Conte comincia a parlare nell’Aula della Camera alle 12.13 e finisce alle 13.08, intervallato da 14 applausi e 4 momenti di protesta delle opposizioni, di cui però il premier riconosce il contributo costruttivo nei momenti più critici. Al momento la seduta è stata sospesa per consentire la sanificazione dell’Aula e riprenderà alle 17.15 con le dichiarazioni di voto. Il voto di fiducia è previsto questa sera, intorno alle 20.

Nel discorso del premier il

no definitivo a Renzi e la mossa sulla legge elettorale

Il discorso di Conte, in attesa del voto di fiducia di oggi alla Camera e domani al Senato, chiarisce alcuni punti chiave della sua strategia per uscire dalla crisi. Il primo: nessuna ricucitura con Matteo Renzi, che pure non nomina: "Quel che è successo è incancellabile". Il presidente del Consiglio non prende in considerazione un riavvicinamento: "È venuta meno la fiducia". Conte ha anche annunciato che cederà la delega all'intelligence, una delle richieste avanzate da Renzi: soddisfarla pur senza ambizioni di ripresa del dialogo con Renzi ha un chiaro significato, provare a dimostrare la pretestuosità della crisi aperta da Iv. Confermato dunque che Conte punterà alla sostituzione di Renzi. Con chi?

L'identikit disegnato in aula parla di "forze politiche volenterose" e "persone disponibili", l'appello è rivolto a chi voglia perseguire una linea europeista contro "le logiche sovraniste". In questo passaggio echeggia la strategia suggerita in particolare da Goffredo Bettini, secondo i bene informati l'autore del discorso di Conte: la collocazione europeista come chiave per allargare, in prospettiva per parlare soprattutto a Forza Italia o almeno a una parte. Conte cita "popolari, liberali e socialisti", confermando anche che l'obiettivo è la costruzione di una nuova gamba della maggioranza, obiettivo che non appare ancora a portata di mano. Altro passaggio cruciale: l'impegno in direzione di una legge elettorale proporzionale. La chiede il Pd, terrorizzato dall'idea di tornare al voto con l'attuale sistema che sfavorisce il centrosinistra. Dovrebbe essere gradita pure a Forza Italia, che senza una riforma che cancelli il meccanismo delle coalizioni elettorali sarebbe costretta a correre alle prossime elezioni sotto la guida della destra sovranista di Salvini e Meloni. Poco, forse, per sperare che Forza Italia

possa entrare in maggioranza, ma abbastanza per sperare che tenga una condotta non del tutto ostile in aula nelle prossime settimane.

Meno significativo l'elenco dei presunti successi di governo e dei punti di programma, sui quali Conte si è limitato a un elenco di obiettivi già indicati, riservandosi però di formalizzare un piano d'azione portando a conclusione l'opera dei tavoli di programma che si era arenata prima della crisi. Ci sarà un "patto di legislatura", come chiede il Pd. È chiaro che il voto in Senato, che realisticamente Conte supererà senza raggiungere la maggioranza assoluta, è solo un passaggio che non basterà ad archiviare la crisi. Saranno decisive le mosse e i movimenti dei giorni seguenti per capire se davvero il presidente del Consiglio ha la forza, oltre che per proseguire, anche per sperare di arrivare a fine legislatura.

LEGGI I COMMENTI

I commenti dei lettori

Login

21 commenti

Ordina

1 ora fa

forzatoro02

L'augurio e l'auspicio degli italiani ONESTI, è che questa crisi che nessuno comprende, finisca il prima possibile. Il felpato e la sorellina di nero vestita chiedono le elezioni anticipate in piena pandemia, per mandare definitivamente il paese a gambe all'aria. Non passa giorno se non leggiamo di leghisti e destrossi vari finire in galera, dal VERCELLESE alla CALABRIA è tutto uno stillicidio di personaggi che disonorano il nostro paese, e i due di cui sopra vogliono fare le pulci al governo del paese. Cose da matti. Invece di vivere bellamente sulle nostre spalle i due individui meglio farebbero se si trovassero un lavoro vero.

RispondiCondividi163

1 ora fa

utentel3858

Sicuramente Renzi e Conte non si amano ma credo che Renzi lo abbia sgamato sui suoi progetti futuri. Un gruppo di 300 donne e uomini che riportassero a lui con 6 superesperti per gestire 200 miliardi sarebbe stato uno straordinario trampolino di lancio per le future imprese politiche del premier compreso il lancio del suo partito. Questo gli avrebbe creato, con la narrazione di Casalino, un consenso straordinario

RispondiCondividi2 rispondel146

1 ora fa

Andrea Ronchi

legge proporzionale?? magari pura?? ma chi lo ha autorizzato?? basta con sto proporzionale...ci ha già fatti finire nel pantano !

che si scelga un maggioritario di collegio o proporzionale con premio x chi arriva primo

RispondiCondividi1 risposta94

42 minuti fa

gabriverdi

Per chi non abbia ancora capito, una bella legge proporzionale che consenta di istituzionalizzare in saecula saeculorum trasformismi, alleanze contro natura e responsabili/costruttori vari

RispondiCondividi41

21 minuti fa

eccomi!!!!

Cappellini parla della legge proporzionale;

– Dovrebbe essere gradita pure a Forza Italia, che senza una riforma che cancelli il meccanismo delle coalizioni elettorali sarebbe costretta a correre alle prossime elezioni sotto la guida della destra sovranista di Salvini e Meloni-

Ma non è quello che serve al Paese.

Se non si vuole continuare ad avere governi il cui programma non sia mai stato presentato a noi elettori, serve proprio il sistema delle Coalizioni. Ma NON come l'attuale, che prevede l'accordo anche sull'imponderabile, pena la caduta del governo.

Bensì coalizioni, fatte Prima del voto e solo sui punti sui quali ci sia veramente intesa. Tutto il resto deve essere lasciato nella disponibilità di qualsiasi altra maggioranza parlamentare, senza che ciò si ripercuota sul governo.

Ovviamente se ci fosse un partito che avesse il 50%+1 potrebbe governare da solo. Ma dubito ci sarà.

RispondiCondividi20

39 minuti fa

Filippo Maio

scusate: "lavorino per il bene dell'Italia"

RispondiCondividi10

41 minuti fa

Filippo Maio

Ho ascoltato per intero(sto seguendo la diretta tv) il deputato Scalfarotti, che conoscevo solo di nome. Il suo intervento mi ha emozionato, e quello che mi aspetto di sentire da chi ama il proprio paese, sia di destra, di centro o di sinistra. E poi mi chiedo perché ci troviamo in questa situazione. Speriamo che tutti lavorino il bene dell'Italia...

RispondiCondividi21

1 ora fa

secondolivia

Si facciamo i gamberi , torniamo al proporzionale che sommato al bicameralismo ha portato allo sfascio l'Italia

Siamo pagliacci , e poi ci meravigliamo di ciò che pensano di noi gli europei d'oltralpe !

RispondiCondividi54

1 ora fa

utente12711

Utente 13858, la domanda da farsi è se sia un bene o un male per noi italiani, non se sia un trampolino per Conte.

RispondiCondividi43

23 minuti fa

robertobonetti

Speriamo di tornare al proporzionale per davvero.

Il maggioritario viola il principio di rappresentanza e, se e' maggioritario per coalizione, costringe anche ad alleanze elettorali puramente opportunistiche.

RispondiCondividi23

Mostra altri commenti