

Tiziano Incani: “Sono il re della piadina”

A gennaio tornerà in televisione su Bergamo TV con la sua trasmissione “Bepi quiss”, versione Made in Bergamo dei classici quiz a premi. Tiziano Incani, in arte Il Bepi, cantante e presentatore bergamasco classe '74 di Rovetta, è amatissimo, non solo nella nostra città. Con i suoi personaggi comici e le canzoni in dialetto che spaziano dal blues al country, dalla techno al folk, fa divertire da anni stuoli di fan raccontando la “bergamaschità” più genuina in modo divertente ma per nulla sciocco.

L'abbiamo incontrato in un giorno grigio di metà autunno. Lontano dai suoi soliti toni scanzonati e ironici, ci ha parlato di cibo, della difficoltà di fare musica di qualità, di nuovi

progetti che lo vedranno in una veste diversa da quella che conosciamo e di un certo suo sogno “megalomane”.

Che rapporto ha con il cibo?

Molto buono. Cibo e vino a volte per me sono una medicina. Nei momenti “no” mi hanno aiutato a stare meglio. In quanto ai piatti non sono uno che varia tantissimo. Per me conta tanto l'atmosfera, con chi e dove mangi.

Con il suo lavoro sarà spesso fuori a cena. Qual è il ricordo più bello legato alla tavola?

Ne ho parecchi. Molti sono legati alle feste e alle sagre dove ho suonato con il mio gruppo. Ci si siede al classico tavolone delle feste e si fanno delle pantagrueliche mangiate. Gli organizzatori ci trattano da principi.

Cosa mangia prima o dopo un concerto?

Tanti miei colleghi evitano certi cibi perché fanno male alla gola, io me ne frego. Con il tempo però ho imparato a evitare i fritti.

È goloso?

Di dolci no. Sono una buona forchetta ma faccio tanta attività fisica e smaltisco.

Rosso, bianco o birra?

Dipende dall'atmosfera. Il rosso lo collego alla stagione fredda, il bianco lo bevo d'estate. La birra mi piace sempre. Da ragazzo assaggiavo le birre più particolari, oggi apprezzo di più la lager bionda. Non la verso mai, la bevo dalla bottiglia, smodatamente, nella maniera grezza.

In cucina come se la cava?

In modo pessimo. Sono il re delle piadine, faccio delle ricette apprezzatissime ma so fare solo quelle. Per questo sono felice quando mi invitano. Ho un amico che cucina molto bene e ha un grande cultura del vino. Quando mi propone una cena a casa sua so che sarà una bella serata.

Qual è il piatto che ama di più?

Sono proprio un figlio di pasta e pizza, ne mangio in quantità. Mi piace in particolare la carbonara, non la mangio spesso e quando capita me la godo. Ha fatto del dialetto bergamasco una bandiera e la sua cifra musicale. È altrettanto "partigiano" con la cucina? Non vado alla ricerca di cucina tipica e non vivo a salame e polenta, ma i piatti bergamaschi mi piacciono quasi tutti, soprattutto il classico casoncello.

Un cibo che non sopporta?

Il cavolfiore, soprattutto se cotto. Ha un odore terribile. E forse non affronterei la nuova moda degli insetti, mi fa impressione.

Ristorante o trattoria?

Trattoria tutta la vita, mi piace la semplicità. Durante la settimana vado spesso a mangiare la pizza in un localino a Rovetta, l'Antica Pergola. Trovo un'atmosfera in via di estinzione, poca gente, l'immane anziano che beve il calice al bar. Mi danno un tavolo in un angolo e mi godo la

cena in tranquillità.

Se potesse scegliere una persona da invitare a cena chi sarebbe?

Probabilmente una bella donna. Per parlare di musica invece direi Franco Battiato, ma temo che non ci troveremmo bene a tavola, mi dà l'idea che sia complicato anche sui piatti, quindi scelgo Paolo Conte. In una sua canzone, dal titolo Snob, dice "Le cose che noi mangiamo sono sostanziose come le cose che noi diciamo". Forse con lui parlerei un po' meno di musica ma mangerei meglio. Lo porterei al Ristorante Commercio di Clusone dove si mangia sempre bene.

È vero che i fan la omaggiano con regali gastronomici?

Capita. Chi viene ai miei concerti da fuori Bergamo spesso mi porta prodotti tipici e vini della sua terra ed è una cosa che apprezzo molto.

Cantante, presentatore, ha scritto tre libri, partecipato persino a una soap (Un posto al Sole). Dove e in che ruolo la vedremo nei prossimi mesi?

Penso che lavorerò con estrema calma a progetti nuovi. A fine gennaio riparte il "Bepi quiss". Contemporaneamente mi dedicherò a un progetto molto particolare che so dividerà il pubblico perché è molto lontano da quello che la gente vuole dal Bepi. Non ho premure perché quello della musica è un mercato martoriato. C'è un abisso tra le canzoni ai massimi livelli che si facevano negli anni Settanta e quella di oggi. La gente pretende di ascoltare musica gratis ma il disco figo costa. Questo alla fine ha influito sulla qualità, nessuno può permetterselo, soprattutto noi cantautori piccoli.

Ha un sogno nel cassetto?

Suonare in uno stadio pieno, alla fine siamo tutti megalomani. Lo dico anche in una canzone. Avere ai concerti molte persone che cantano le mie canzoni è motivo di soddisfazione, ma l'ambizione non la soffochi, neanche a 45 anni.



Tornano Family e senior card sconti sulla spesa nei negozi

Il Comune di Bergamo rinnova anche per il prossimo biennio le tessere sconti per i cittadini residenti con più di 70 anni e

ai nuclei familiari con almeno tre figli a carico. Gli sconti vanno dal 5 al 30% e sono validi nei negozi, panifici e mercati aderenti, oltre a supermercati, farmacie, librerie, banche, strutture sportive, istituzioni culturali e tanti servizi per la casa e per la persona. Per usufruire delle convenzioni occorre esibire la card; fino al 29 febbraio, dato che le spedizioni sono in corso, gli esercizi commerciali aderenti accetteranno le vecchie card. In caso di mancato recapito delle tessere, si può contattare l'Ufficio Commercio del Comune (035399351/035399318). Nei quindici anni di attivazione delle card gli esercizi convenzionati sono cresciuti e le tessere, apprezzate per gli sconti che garantiscono a famiglie numerose e over 70, offrono oltre ad un sostegno ai consumi, un'opportunità per i piccoli esercizi commerciali e per la vitalità del tessuto economico cittadino.

Ponteranica, sgravi su Imu, Tari e Tasi per i piccoli negozi

In aiuto dei piccoli commercianti di Ponteranica il Comune ha creato un fondo di agevolazione che prevede sgravi su Imu, Tasi e Tari. Le detrazioni sono previste per due categorie di commercianti: chi ha riaperto attività chiuse da almeno sei mesi e chi ha ampliato – almeno del 30% – la superficie dei locali della propria attività. I primi possono avere una detrazione totale di Imu e Tasi e del 50% della Tari versate l'anno precedente alla riapertura; i secondi possono

richiedere lo sconto del 70% su Imu e Tasi e del 50% sulla Tari.

Le detrazioni vanno richieste entro il 28 febbraio e riguardano attività già riaperte o lavori già svolti. L'obiettivo del fondo è di aiutare i piccoli commercianti a restare in paese e a resistere alla concorrenza dei grandi centri e delle vendite on line.

Per i negozi di Ponteranica e dei comuni vicini potrebbero arrivare a breve altri aiuti. Il Distretto diffuso del commercio dei Colli e del Brembo sta studiando nuove forme di supporto alle imprese in vista dei nuovi bandi che dovrebbero aprirsi intorno a febbraio.

Saldi ai blocchi di partenza Al via sabato 4 gennaio

C'è attesa per il lungo ponte degli sconti. Il budget? 140 euro a testa e 324 a famiglia, in linea con la stima nazionale Confcommercio. Forti sconti e buon assortimento per abbigliamento e calzature e con la neve sui monti aspettative alte per l'acquisto di articoli sportivi legati a sci e altri sport invernali

Addio a Vittorio Fusari. "Non

vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette”

Il 2020 inizia con una brutta notizia. È morto ieri Vittorio Fusari, grande maestro della cucina italiana, tra gli artefici della crescita della Franciacorta, anima dell'alleanza dei cuochi di Slow Food e dal 2018 cuoco del Balzer di Bergamo. Fusari, 66 anni, era ricoverato al Mellino Mellini di Chiari per problemi cardiaci. Ieri le sue condizioni si sono improvvisamente aggravate a seguito di un malore fino al tragico epilogo. Lascia la moglie Anna Patrizia Ucci medico al Papa Giovanni XXIII di Bergamo e fiduciaria Slow Food per l'olio dell'area sebino- franciacortina) e il figlio Giacomo. Molti i colleghi e amici che in questi giorni avevano seguito con apprensione e speranza l'evolversi della sua malattia e che lo ricordano con parole di stima e di affetto.

Uomo appassionato del suo lavoro, garbato, umile, sempre disponibile a raccontare e a condividere la sua filosofia del cibo e il suo amore per la sua Iseo e la Franciacorta. Nel 1981 aveva dato vita nel centro di Iseo a Il Volto, piccola osteria con cucina, nell'86 l'apertura de Le Maschere, ristorante d'autore e stella Michelin. Nel 2007 con Vittorio Moretti aveva dato vita ad Adro a La Dispensa Pani&Vini, un po' ristorante un po' dispensa di prodotti eccellenti del territorio.

Dopo un'esperienza a Milano come chef al Pont de Ferr sui Navigli, nel 2018 era arrivato a Bergamo in uno dei locali storici della città.

Sulla sua pagina facebook l'ultimo messaggio a sua firma: «Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette che raccontano le mie idee. Copiatele e fatele vivere costruendo attraverso il cibo un mondo migliore».

Ci uniamo al cordoglio dei colleghi, dei collaboratori e di tutto il territorio.

Il libro. L'arte della 'schiscetta'

Con questo libro la 'schiscetta', ovvero la scatola porta pranzo, diventa trendy, facile e sana, perché segue la stagionalità degli ingredienti. 82 ricette illustrate, ultrasemplici originali, buone e veloci da realizzare per un pranzo a misura d'ufficio sempre nuovo. Su una doppia pagina sono presentate le foto degli ingredienti accanto al piatto finito che andranno a comporre. La ricetta sta in meno di dieci righe ed è pensata per una persona. Pesce, verdura e frutta per un pasto sfizioso ed equilibrato.

Lunch Box

di Sabrina Fauda-Rôle, Foto: Akiko Ida

L'Ippocampo, 2019

Buon anno con ceci e zampetti

Da un punto di vista etnografico, le festività di fine anno rappresentano una profonda stratificazione di usi e credenze tra le quali, a ben vedere, quelle apportate dalla cristianità costituiscono una patina piuttosto superficiale. In passato i mesi più freddi erano un tempo di profonde inquietudini e di timori ancestrali, dominato dall'apprensione che l'indebolimento dell'attività solare imbaldanzisse gli spiriti dell'oscurità e dell'oltretomba. Il solstizio di inverno, in prossimità del quale la Chiesa ha calcolatamente collocato la festività del Natale, segnava il punto di svolta di questo

ciclico avvicendamento di forze benefiche e malefiche, di cui l'umanità doveva propiziare il positivo epilogo tramite gli strumenti prescritti dal culto.

All'interno di questo quadro, le pratiche alimentari legate alle ricorrenze di fine dicembre hanno assunto un profondo valore simbolico, legato da un lato al tema del culto dei defunti, che per la loro collocazione in grembo alla terra erano eletti a custodi delle sementi sparse negli arativi, e dall'altro a quello della corroborazione, con un afflato per lo più sacrificale, dell'universale ripresa della fertilità dopo gli aspri rigori dell'inverno. Più che di un'antica cucina del Natale, acquista dunque significato parlare di una sequenza coordinata di gesti gastronomici che in passato dal cuore dell'autunno aveva sviluppo sino all'inizio del nuovo anno.

Due erano i motivi di spicco che si alternavano in seno a questo ciclo culinario, cui oggi si stenterebbe ad assegnare alcuna connotazione natalizia. Da un canto aveva distinzione una cucina dei semi – cereali e legumi – intimamente connessa alla devozione per i trapassati. A questa si intercalava la cucina del porco, al quale numerose culture del passato – dal microcosmo Greco-Romano a quello germanico-scandinavo – associavano strettamente la nozione di fecondità.

Lungo la prima linea ha risalto la zuppa di ceci e tempia di maiale che la tradizione milanese lega al giorno dei morti, la cui chiara ispirazione pagana trae evidenza dalla stridente trasgressione della regola di magro, ma anche l'antichissima minestra di grani mangiativi che Antonio Tiraboschi rammenta si consumasse a Bergamo a fine anno. Il maiale è ancor oggi incontrastato primattore sulle tavole natalizie dei paesi baltici e della Transilvania, ma non sorprende che la testa lessata del suino venga servita il 25 dicembre sulle mense della bassa veronese, o che per la medesima ricorrenza nella marca trevigiana tra i bolliti con la *pearà* spicchi l'osso *magòn* (ossocollo). E neppure nella Bergamo ottocentesca del

Tiraboschi poteva passare inosservato il florilegio di salumi da pentola – da prosciutti e zampetti a salsicciotti e cotechini – che nell’ultima decade dell’anno guarniva vetrine e scaffali delle botteghe cittadine.

Nel regno dei passiti

Rappresentano una realtà di nicchia nel mercato del vino, ma con le feste diventano protagonisti. Ed è un ruolo meritato perché, con la loro storia millenaria e l’enorme varietà offerta dalla nostra penisola, rappresentano un fiore all’occhiello del Made in Italy. I passiti, conosciuti anche come i vini della meditazione, sono una tra le più affascinanti e antiche tipologie di vino.

Gialli o rossi, a seconda dell’uva con cui sono prodotti, liquorosi come il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria, ma anche secchi come lo Sforzesco, grazie al loro nettare dolce sono perfetti per accompagnare biscotti, frutta secca e dolci natalizi, panettone e pandoro in primis, ma una buona scelta anche come elisir da aperitivo abbinati a formaggi e stuzzichini. Con l’accortezza di degustarli leggermente freschi (non meno di 8-10°) e in calici di piccola dimensione così da assaporarne tutta l’intensità.

Il nome – passiti – e il loro nettare dolce è dovuto all’uso di uve appassite che disidratate dall’acqua preservano la componente zuccherina.

In Italia esiste una grande varietà di passiti, dall’Alto Adige alla Sardegna, ognuno con le proprie peculiarità. Si va dalla Malvasia sarda, il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria (dichiarato nel 2014 patrimonio dell’Unesco) alla Malvasia delle Lipari, gioiello delle isole Eolie; dai Picolit, Ramandolo e Vermentino friulani ai Moscati rosa e giallo

friulani. E poi ci sono il Gewurztraminer dell'Alto Adige, il Greco di bianco calabro, il Vin Santo della Toscana, l'Aleatico del Lazio, il Sagrantino umbro, la Vernaccia delle Marche, l'Albana Passito di Romagna, lo Sciachetrà delle Cinque Terre; e salendo più a nord, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, il Moscato d'Asti, il Moscato di Alessandria, lo Sforzato di Valtellina fino ad arrivare in territorio bergamasco con il Moscato di Scanzo che rappresenta la più piccola Docg italiana.



I passiti

La docg più piccola è bergamasca

Il Moscato di Scanzo è tra i vini italiani più antichi e uno dei rari moscati rossi prodotti in Italia. L'unico della Bergamasca ad avere la denominazione di origine garantita Docg. Fu Luigi Veronelli a battersi per il riconoscimento a questo vino.

Lo producono con orgoglio, da un antico vitigno autoctono – cioè in una terra ben circoscritta – 28 vignaioli quasi tutti nella piccola zona di Scanzorosciate. Ultima nata la giovane cantina Cascina San Giovanni, che nell'omonima località ha ripreso la vinificazione della vigna sporla, probabilmente impiantata dalla comunità religiosa dei Monaci Umiliati tra i secoli XII-XIV.

Il fascino del Moscato di Scanzo è dovuto al sapore aromatico e speziato di frutti rossi, rosa canina con sentori di liquirizia e cannella e a una storia che mischia cronaca e leggenda. Si racconta che la coltivazione di questo vitigno risalga al tempo dei Celti e che fu l'artista bergamasco Giacomo Quarenghi a farlo conoscere nel Settecento in tutta Europa portandolo in dono alla zarina di Russia.

Oggi il Moscato di Scanzo è un vino premiato dalle principali guide enologiche ed è apprezzato lungo tutta la penisola, in Germania, Belgio, Svizzera e Inghilterra (pare sia addirittura nella dispensa dei reali inglesi). Grazie all'iniziativa delle aziende De Toma e De Biava da poco si è fatto conoscere anche in Giappone e in Cina.

Dal 1983 lo valorizza il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo che raccoglie 21 delle 28 aziende produttrici. «Gli ettari vocati sono 31, ad oggi ne sono coltivati a Moscato 25, con una produzione di circa 50-60 mila bottiglie all'anno, da questa vendemmia però ci attendiamo una resa inferiore» dice il presidente Paolo Russo che anticipa diversi nuovi progetti per i prossimi mesi. «Per Natale abbiamo realizzato confezioni regalo con bottiglie e il bicchiere ufficiale del Moscato di Scanzo e in primavera, il sabato, torneranno i nostri "Appuntamenti con il produttore" che permettono di conoscere le produzioni delle nostre cantine. All'inizio di settembre ci sarà la "Festa del Moscato e dei sapori scanzesi" che quest'anno festeggia la sua tredicesima edizione".

Alla sede del Consorzio Moscato di Scanzo, in via Martinengo Colleoni a Scanzorosciate dal martedì al sabato dalle 9 alle 18 si possono acquistare i vini degli associati e le

confezioni natalizie. La spesa per una bottiglia va dai 27 ai 38 euro. Info: tel. 035 659 1425 – mail. info@consorzioscatodiscanzo.it

La stracciatella il gelato di Bergamo. Nascono le “Gelaterie Scelte”

La Stracciatella il gelato di Bergamo saluta il 2019 con una preziosa novità che va ulteriormente ad arricchire il percorso di valorizzazione lanciato nel 2017. Nascono infatti le “Gelaterie Scelte”, eccellenze del territorio nazionale Italiano – ma non solo – garanti di una qualità alimentare superiore e portavoce riconosciute e riconoscibili di una cultura artigianale autentica, tipica della tradizione gelatiera italiana. Le Gelaterie Scelte saranno da oggi, insieme alle gelaterie aderenti di Bergamo e Provincia, le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto e del brand.

L’obiettivo del progetto, promosso da Ascom Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamo e il patrocinio del Comune di Bergamo, oltre al supporto delle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino, Puntogel e Lactis, e di un marchio di assoluto prestigio come Lindt, si conferma ancora una volta quello di diffondere storia, valori e finalità di una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate. Eccellenza che deve a Bergamo un contributo speciale: l’invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La

Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare. Arrivederci al 2020 per altre novità!

Tutte le info, e l'elenco completo delle Gelaterie Scelte, sul sito www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

Trescore Balneario. Tasse azzerate per chi apre un negozio

Il Comune di Trescore Balneario ha deciso di guardare al futuro, soprattutto a quello dei piccoli negozi o attività, varando – con delibera di Consiglio – un regolamento ad hoc che contiene una serie di incentivi per rilanciare l'economia locale. Il regolamento prevede l'azzeramento delle imposte per un massimo di quattro anni per i commercianti che riapriranno esercizi chiusi da almeno sei mesi o amplieranno strutture già esistenti.

Le agevolazioni sono previste per le attività di vicinato e le medie strutture di vendita nei settori del commercio al dettaglio (compresi bar e ristoranti), del turismo, della fornitura di servizi destinati alla tutela ambientale, di beni culturali e del tempo libero e dell'artigianato. Sono escluse dai benefit le attività di compro oro e le sale slot. Le domande dovranno essere presentate in municipio dal primo gennaio al 28 febbraio.