

L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super ospite

Le conferenze di Historiae Casei, organizzato da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relatrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook – Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che "cucinare sia un atto d'amore per se stessi e renda davvero felici". Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L'incontro prende le mosse da MFK Fisher, la "miglior prosatrice d'America" che secondo W.H. Auden "scrive di cibo così come gli altri scrivono d'amore" solo decisamente meglio" per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro "Salt, fat, acid, heat", diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma...

A seguire degustazione di specialità casearie a cura di Daniele Bassi, Docente e Maestro Assaggiatore ONAF.

L'evento è a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti.

Per iscrizioni: info@progettoforme.eu



ANGELA FRENDA

**RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR**

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino). È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamentali di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FRENDI | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

**ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO**

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: Confindustria Bergamo

Così il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Serendipity wines: concorso enologico internazionale

È stata presentata in Regione Lombardia, a Palazzo Pirelli, la prima edizione del concorso internazionale Serendipity Wines, un'iniziativa che promuove il nostro territorio e le produzioni enogastronomiche bergamasche. "La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca rappresenta un elemento importante di marketing territoriale che permette di fare squadra e ottenere ottimi risultati in tema di presenze e di fatturato per le nostre aziende – ha commentato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza, Giovanni Malanchini -. Le tradizioni e la cultura della nostra provincia sono sempre più al centro di iniziative di promozione e riscontrano un successo sia nei turisti di prossimità, sia negli stranieri che sempre in maggior numero visitano le nostre zone portandosi a casa una parte delle nostre ricchezze e delle produzioni tipiche".

Intervento del Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Enrico Rota

Serendipity Wines" è un concorso internazionale dedicato ai vini speciali (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) e rappresenta un fondamentale momento di promozione del territorio: per 3 giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell'enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole (dopo il Concorso internazionale Emozioni dal Mondo che ad ottobre di ogni anno vede protagoniste nella nostra provincia, le produzioni mondiali di Merlot e Cabernet). Verranno messi in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del nostro territorio. Bergamo ha

la fortuna di avere una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio, a quella recente Terre del Colleoni, senza contare quella del Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa nostra eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali. Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che sta a identificare la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l'esistenza. Il vocabolo, tradotto anche in italiano con serendipità, indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e il trovare una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un'altra. Motivo per cui si è scelto questo nome. Si vuole quindi puntare sull'aspetto emozionale della degustazione. Identificandosi con i giudici, chiamati a valutare i vini in concorso e a visitare il nostro territorio, vogliamo immaginare la felicità di far scoprire che a Bergamo non solo si produce un ottimo vino DOC a fianco della perla rara nonché preziosa come la DOCG Moscato di Scanzo. Vini a cui si affiancano produzioni gastronomiche di alta qualità: non a caso la nostra provincia è quella con il maggior numero di DOP di formaggi nel panorama europeo.

Insieme ai nostri associati e alle istituzioni che ci sostengono (Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, Comuni aderenti) siamo convinti di percorrere la strada giusta per promuovere tutti insieme il nostro splendido territorio.

Intervento del Segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Giorgio Lazzari

Mi unisco ai ringraziamenti del Presidente Enrico Rota perché senza il supporto di tutti non avremmo potuto far nascere Serendipity Wines. Ma il primo ringraziamento va

proprio al Presidente della Strada, che ha creduto sin dall'inizio a questa manifestazione di rilevanza internazionale. Questa profonda convinzione ha permesso di superare tutte le problematiche che emergono durante una prima edizione. E mi ricollego al messaggio lanciato dal Presidente Rota, relativamente all'importanza delle produzioni enogastronomiche per un territorio.

Dal XV Rapporto sul Turismo del Vino in Italia, presentato in Bit a febbraio, emergono dati veramente importanti: sono più di 14 milioni annuali gli accessi enoturistici tra escursioni e pernottamenti, 2,5 miliardi di euro annuali il giro d'affari considerando l'intera filiera enoturistica. Numeri che sono peraltro in continua crescita. Come lo scorso anno si conferma la vivacità del fenomeno, caratterizzato anche da tantissime iniziative nei Comuni e sui territori per la promozione e il miglioramento dell'offerta enoturistica. Serendipity Wines vuole essere una nuova ed inedita leva promozionale per sostenere un comparto sempre più strategico.

Venendo al programma, il Concorso si svilupperà in tre momenti ben distinti:

1. Giovedì 16 e venerdì 17 maggio ci sarà l'accreditamento dei giudici e la valutazione dei vini partecipanti. Giornalisti, produttori e tecnici provenienti da tutto il mondo parteciperanno a un programma fitto di degustazioni, visite culturali e a siti produttivi enogastronomici. Se il concorso tecnico si svolgerà in un ambiente messo a disposizione dell'amministrazione comunale di Scanzorosciate, le visite ad alcuni siti produttivi coinvolgeranno diversi comuni. Questi primi due giorni sono dedicati agli addetti ai lavori.

2. Sabato 18 mattina: sviluppo di un convegno tecnico-scientifico, aperto al pubblico, che si svolgerà presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate. Verranno invitati diversi esperti di valenza internazionale.

3. Sabato 19 pomeriggio e domenica 20 tutto il giorno si terrà un banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà

produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare i nostri formaggi, la produzione di olio e di altre eccellenze del territorio.

Si tratta di un evento dedicato al pubblico, che si svolgerà nella cornice assai suggestiva dell'ex Monastero di San Paolo d'Argon, messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

Intervento del Presidente della Strada del Moscato di Scanzo, Davide Casati

Anche il programma turistico vuole portare alla scoperta di cose inaspettate e piacevoli. Una tre giorni intensa in terra bergamasca che mette sin da subito in chiaro l'obiettivo di promozione turistica territoriale degli organizzatori.

Dopo un primo momento di accoglienza dei degustatori stranieri, che rappresentano una buona maggioranza del totale dei convocati per questa Prima Edizione dell'innovativo concorso, gli stessi verranno accompagnati in un tour alla scoperta del fascino dell'Oratorio Suardi, del suo Cristo delle Vigne e della Chiesa Parrocchiale di Trescore Balneario.

Nel pomeriggio di venerdì, invece, si è scelto di accompagnare i giudici in un tour di Lovere, dando spazio alla visita dell'Accademia Tadini e in una passeggiata alla scoperta del lago.

Per mostrare agli ospiti anche un importante aspetto dello stile di vita bergamasco (e italiano, più in generale) si è poi deciso di organizzare un aperitivo nella cornice della piazza centrale di Trescore Balneario, che darà modo a tecnici e giornalisti internazionali di apprezzare a pieno il fascino del centro storico, accompagnato dalle eccellenze del territorio orobico.

Eccellenze enogastronomiche che, capitanate dai vini Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC del Consorzio Tutela Valcalepio e dai Moscato di Scanzo DOCG del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, saranno il vero focus anche delle cene e dei pranzi organizzati per la kermesse.

Fulcro vero e proprio del 1° Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sarà, naturalmente, la degustazione dei vini iscritti alla competizione. Ricordiamo ancora una volta che si tratta di vini passiti, aromatizzati e fortificati, una categoria davvero inedita per un concorso internazionale, elemento che rende Serendipity Wines un unicum nel panorama dei concorsi enologici internazionali.

Le degustazioni delle commissioni di giudici, tecnici e giornalisti, si svolgeranno a porte chiuse nella palestra di Negrone nel corso della mattinata di venerdì 17 maggio 2019 ma i risultati delle stesse degustazioni, annunciate già sabato 18 maggio 2019 alle ore 12.30 presso la sala consigliare del comune di Scanzorosciate al termine di una tavola rotonda con relatori internazionali sul tema "Una vista a 360° sul mondo di Serendipity Wines" saranno degustabili dal pubblico a partire dalle 15 dello stesso sabato 18 maggio 2019 presso l'Abbazia di San Paolo d'Argon.

Il banco d'assaggio aperto al pubblico rimarrà aperto nella giornata di sabato 18 maggio 2019 dalle 15 alle 19 e nella giornata di domenica 19 maggio 2019 dalle 11 alle 18. L'ingresso alla degustazione avverrà previo versamento di una quota simbolica raccolta dalla ONLUS Nepios.

Parteciperanno alle degustazioni giudici provenienti da 15 paesi mentre fino ad ora sono arrivati campioni da 10 paesi, giusto per ricordare sono arrivati vini dalla Ungheria, dalla Spagna, dall'Austria. Ma non dobbiamo dimenticare che l'Italia è la patria di moltissimi di questi vini, dal Nord al Sud, dai Vinsanti, ai passiti più diversi sia secchi che dolci sia rossi che bianchi sia da uve aromatiche che da uve neutre, possiamo dire che ogni angolo di Italia ha creato un gioiello inaspettato e speriamo di averne una buona rappresentanza.

Sul Sentierone di Bergamo apre Terrazza Fausti

Dopo lo shopping spazio agli aperitivi con vista. Sui Portici del Sentierone di Bergamo apre Terrazza Fausti, raffinato Rooftop Lounge Bar ideato e allestito da Tiziana Fausti, imprenditrice eclettica e creativa nel settore della moda e del lusso dal 1979, con la passione per l'arte e il design. La storica fashion boutique allarga spazi e orizzonti offrendo alla città un nuovo locale, moderno e sofisticato dove sorseggiare cocktail e vini di qualità, con un affaccio unico ed esclusivo nel cuore di Bergamo. Il risultato è un esclusivo spazio commerciale di oltre 1.000 metri quadrati, che mette in relazione l'area uomo, donna e la boutique Dior, oltre alla nuova terrazza di 600 metri quadrati.

L'inaugurazione si terrà giovedì 23 maggio 2019 alle 18.30.

Tiziana Fausti ha esaltato l'architettura di Marcello Piacentini dei primi del 1900 per lo storico edificio dell'Antica Fiera di Bergamo, creando un giardino metropolitano, rigoglioso, fiorito e profumato in ogni stagione dell'anno grazie a graminacee ornamentali e piante erbacee perenni, come l'Amelanchier, che regala una ricca e candida fioritura in primavera, bacche rosse in estate-autunno e un ricco fogliame color rubino in autunno inoltrato. L'allestimento verde è ispirato allo stile del plant designer Piet Oudolf, uno dei più importanti paesaggisti contemporanei, firma della famosa HighLine di NY, uno dei parchi urbani più visitati al mondo.



“L'estetica ha a che fare con la sensibilità, la percezione. La moda, l'arte, il design, che sono il mio mondo, sollecitano

i sensi – dice Tiziana Fausti – Terrazza Fausti vuole essere un'esperienza di gusto, uno scrigno che si apre sulla bellezza della mia città, valorizzando una terrazza di rara bellezza, dall'architettura rigorosa e perfetta. Mi piacerebbe offrire innanzitutto ai bergamaschi la magia e lo stupore della vista su Bergamo e sul teatro Donizetti che si gode da Terrazza Fausti. Da qui, sorseggiare un bicchiere di buon vino è un'occasione speciale, da non perdere”.

La serata inaugurale di Terrazza Fausti è aperta al pubblico ed è anche un appuntamento con l'arte. La serata evento è animata dal DJ Set di Alessia Bossi e Lucia Serafini, in arte Psychic Club Djettes.

La mostra “R-Evolution” è visitabile fino al 3 agosto 2019, da martedì a sabato, dalle 10 alle 19, con ingresso libero e gratuito (entrata da Terrazza Fausti, piazza Vittorio Veneto 15 o dalla boutique accessori-donna Tiziana Fausti, Portici Sentierone 35).

“R-Evolution” è una mostra omaggio ad artisti internazionali affermati, che interpretano la “r-evoluzione” intesa come cambiamento evolutivo e positivo del mondo, moto dinamico della storia e della cultura. Temi cari e coerenti con la storia e il DNA di Tiziana Fausti, nata come impresa familiare quarant'anni fa, oggi punto di riferimento nel fashion business italiano e internazionale con oltre 80 milioni di fatturato, boutique in Italia e Svizzera, un e-commerce che rappresenta il 60% del fatturato e una presenza su tutti i mercati più importanti del mondo tra cui Europa, America, Asia, Russia, Medio Oriente.

L'allestimento comprende dodici opere di sette artisti: Cui Xiuwen (“Sanjie”, 2003, Stampa digitale a colori; “Angel n°11”, 2006, Digital manipulated print), Jiang Zhi (“Let there be light – Things would turn simpler once they happened”, 2006, C-print), Joseph Beuys (“La rivoluzione siamo Noi”, 1972, Serigrafia su poliestere), Regina Jose Galindo (“Quién puede

borrar las huellas?", 2003, Stampa lambda su forex; "Piedra", 2013, Stampa lucida su forex; "Carnada", 2006, Stampa lambda su forex) Santiago Sierra ("Linea di 250 tatuata sopra 6 persone pagate", 1999, Stampa su di bond; "Una persona", Galleria Civica di Trento, Italia, 2005, Fotografia in B/N montata su forex; "No, global tour", Diversi Spazi, Inizio a Lucca, Italia. 2009, Foto in B/N montata su di bond), Vanessa Beecroft ("VB62.50", 2008, C-print), Weng Feng ("On the wall - Guangzhou 2", 2002, Fotografia).

Tiziana Fausti opera nel settore moda e lusso dal 1979, dando seguito alla tradizione di famiglia. Da allora, l'imprenditrice si è distinta per la cura della proposta di brand internazionali esclusivi rappresentati in un contesto elegante e suggeriti alla clientela con un rapporto altamente personalizzato. Quarant'anni di carriera dedicati alla ricerca e alla curiosità verso tutto ciò che riguarda la moda, l'arte. Il design e la cultura. Tiziana Fausti è oggi un punto di riferimento nel fashion business italiano e internazionale.

Tiziana Fausti è boutique donna, uomo, bambino e lifestyle a Bergamo e Lugano. La boutique - e l'e-commerce - offre alla clientela i più importanti brand della moda: Alaïa, Céline, Givenchy, Valentino, Saint Laurent, Stella McCartney, Dolce & Gabbana, Chloé, Bottega Veneta, Gucci, Balenciaga, Valentino. La lista completa dei marchi è disponibile sul sito www.tizianaFausti.com.



Tiziana Fausti

L'Alta Valle Brembana omaggia il suo formaggio. Ritorna la rassegna Erbe del Casaro

Sabato 18 e domenica 19 maggio 2019 torna "Le Erbe del casaro", il week end di appuntamenti dedicati al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, giunto alla decima edizione. Per l'occasione i caseifici saranno aperti. Si potrà così conoscere le piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

All'iniziativa partecipano la Soc. Agricola Monaci Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo

Ferdy) di Lenna.

Oltre a proporre la visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le stalle degli animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura o organizzeranno attività di lavorazione del formaggio e di mungitura.

In programma anche il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP" che decreterà, da parte del Comitato Tecnico ONAF, il miglior formaggio prodotto in Valle. E poi ci sarà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut. E i più piccoli potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" alla scoperta dei formaggi dell'Alta Valle Brembana. A chiusura della giornata è proposta "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP alla quale seguiranno musica e animazione.

Per conoscere le attività proposte da ogni azienda aderente, gli orari e gli indirizzi dei caseifici: www.formaidemut.info.

Per conoscere il programma della rassegna: <https://bit.ly/2HgsIIP>

Informazioni e contatti: info@altobrembo.it – tel. 348.184278
– www.erbedelcasaro.it

SABATO **18**



- PIAZZA BREMBANA -
PIAZZALE STAZIONE

L'ALTA VALLE BREMBANA
E IL SUO FORMAGGIO:



TEL. 348.1842781

WWW.ERBEDELCASARO.IT

WWW.FORMAIDEMUT.INFO



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA

EDIZIONE 2019
erbe del casaro

MAGGIO 2019

La giornata del **FORMAI DE MUT** **DELL'ALTA VALLE BREMBANA**

Dalle 14.00 alle 16.30

CONCORSO "IL MIGLIOR FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP"
Valutazione a cura del Comitato tecnico O.N.A.F. (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dalle 16.00 alle 17.30

DAL LATTE AL FORMAGGIO

Laboratorio esperienziale proposto dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai De Mut a grandi e piccoli che potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Dalle 16.30

ANIMAZIONE PER BAMBINI

Un allegro mago e una colorata truccabimbi allietano il pomeriggio dei più piccoli con giochi, bolle giganti, spettacoli di magia comica e giocoleria. Giganti giochi gonfiabili per scivolare senza sosta.

Dalle 18.00

APERITIVO DEL BERGAMINO

Ore 17.30

ASSAGGIAMO IL FORMAI DE MUT

Degustazione guidata dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche: sapori, colori, profumi e consistenze.

Ore 19.00

CENA "Sapori del Casaro"

Cena con prelibatezze al sapore di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e erbe spontanee tra antipasti, primi, secondi e dolce.

A cura degli chef Emilio "Albergo Piazza Brembana" e Andrea "Pasticcini e capricci"
E' gradita la prenotazione: info@altobrembo.it o 348.1842781

Ore 20.30

PREMIAZIONE

Vincitori 2° concorso Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP produzione di valle.

Dalle 21.00

BERGAMINO PARTY

Dj set tra balle di fieno e revival musicale. L'outfit a tema è d'obbligo!

Dalle 00.00 - discoteca **Gatto Nero**

La serata prosegue alla discoteca Gatto Nero, con una festa a tema.



SABATO &
DOMENICA

18 e 19 MAGGIO



ALTA
VALLE
BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO
TEL. 348.1842781

Caseifici APERTI



DUE GIORNATE PER
I LUOGHI DI PRODUZIONE
I PRODUTTORI E
IL FORMAI DE MUT

SCOPRIRE
CONOSCERE
DEGUSTARE
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA





LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 11.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio
- Degustazione di formaggi



LATTERIA SOCIALE DI VALTORTA S.A.C.

Via Roma, 10 VALTORTA
Tel. 0345.87770

Dalle 8.00 alle 12.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio con visita al caseificio
- Visita alla stalla di uno dei conferenti latte della latteria
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA QUARTERONI FERDINANDO

Località Fienili LENNA
Agriturismo Ferdy
Tel. 0345.82235

Dalle 15.00 alle 17.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Ore 15.00 laboratorio di caseificazione,
- Ore 16.30 visita alle cantine di stagionatura e spaccio aziendale,
- Ore 17.00 visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura

DOMENICA 19 MAGGIO 2019



LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 12.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA MONACI SEBASTIANO E F.LLI SS

Via Gardata, 5 BRANZI
Tel. 0345.71190

Dalle 10.00 alle 19.00:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Visita alla stalla con gli animali con vacche di razza Bruna italiana *dalle 10.00 alle 19.00*
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio *dalle 10.00 alle 11.30*
- Visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura *dalle 10.00 alle 19.00*
- Possibilità di assistere alla mungitura *dalle 18.00 alle 19.00*
- *Visita al locale di stagionatura annesso al caratteristico spaccio aziendale*
- Degustazione di formaggi presso lo spaccio in via Gardata n. 5

Lunedì 13 maggio 2019 appuntamento con la serata carsica

L'appuntamento prevede un menù completo preparato da cinque trattorie: Al Refolo, Hotel Krizman Italia, Lokanda Devetak 1870, El fornol Trieste, Trattoria Gostilna Gustin. Saranno presenti tre produttori di vino con l'agriturismo Milič (Zagrski), BAJTA SALEZ e Zahar Azienda Agricola; il panificio pekarna Bukavec Paolo, il caseificio Azienda Agricola Dario Zidarič e la gelateria Soban.

Prenderanno parte al convivio anche due aziende agricole (L'insolito Maiale Azienda Agricola e Kmetija "Devetak Sara) e per finire un produttore di Gin Tergeste Spirits. Si tratta di un'occasione unica per una cena autentica realizzata a più mani per far conoscere e diffondere la cultura della cucina di confine, tra Italia e Slovenia.

Prezzo promozionale della serata è di 55€ con vini inclusi, abbinati ad ogni portata. I posti sono limitati!

Torna in Città Alta la festa del Casoncello

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019 torna De Casoncello. Tre giorni di incontri, filmati, proiezioni di immagini

d'autore sui prodotti bergamaschi, lezioni di cucina, gara di chiusura di paste ripiene, rievocazioni storiche e street casoncello

Un pomeriggio goloso per i piccoli pazienti del Policlinico San Pietro con i gelatieri Ascom

Anche quest'anno i gelatieri bergamaschi fanno un omaggio ai più piccoli. L'iniziativa del gruppo Gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo, "La merenda non si paga", prevede fino a venerdì 10 maggio la distribuzione, da parte delle gelaterie aderenti, di coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca.

Ieri pomeriggio, però, è stato ancora più speciale e sicuramente goloso per i gelatieri bergamaschi che hanno offerto ai piccoli ricoverati nel reparto di Pediatria del Policlinico San Pietro gelati di vari gusti. All'ora di merenda nelle corsie del reparto, tra lo stupore dei bambini, è comparso un carrello pieno di vaschette di gelato.

Alla guida del carrello il vicepresidente di categoria del gruppo Gelatieri, Matteo Corna, (gelateria Gelatiamo di Treviolo), con simpatia e allegria ha distribuito deliziosi coni e coppette per l'immane gioia di grandi e piccini.

Le gelaterie che partecipano all'evento hanno distribuito coni gelato gratis e oltre 20 mila buoni ai ragazzi delle scuole primarie e degli asili dei comuni in cui hanno l'attività.







Gromo. Al Posta al Castello 40 anni di tradizione in cucina

Il ristorante Posta al Castello di Gromo ha festeggiato 40 anni con il riconoscimento consegnato dall'associazione Ristoranti Regionali – Cucina DOC, presieduta da Marinella Argentieri. Tutto ha avuto inizio con la partecipazione ad una rassegna enogastronomica organizzata dall'Ascom di Bergamo per

valorizzare le ricette delle valli orobiche.

Il piccolo ristorante era sulla piazza medioevale di Gromo e solo nel 1979 si è trasferito nel duecentesco palazzo Ginami, cambiando il suo nome in Posta al Castello. Vittorino Tonoli, prematuramente scomparso, si è adoperato per promuovere la conoscenza dei luoghi attraverso la cultura enogastronomica, affiancato dall'insostituibile moglie Alba che, ancora oggi, è responsabile della cucina, anima del locale guidato dai figli Mauro e Chicco. Specialità del locale i funghi porcini, protagonisti in ogni stagione, gli insaccati (tra i quali segnaliamo il prosciutto crudo "a km 0" Ca' del Botto di Ardesio) e i piatti di carne. Per concludere il pasto non può mancare uno dei dolci fatti in casa.

Posta al Castello è a Gromo, in piazza Dante n. 2. Tel 0346.41002

nella foto di apertura da sinistra: Chicco Tonoli, Marinella Argentieri, Alba Tonoli, Alberto Lupuni e Mauro Tonoli



Alba e Vittorino Tonoli



Tempura tecnica di frittura gentile

Il tempura, o anche al femminile “la tempura”, è un piatto della cucina giapponese a base di verdure o pesce, messi in pastella e fritti. Per tradizione si fa risalire il piatto al 1500, quando avvennero i primi contatti tra i giapponesi, i marinai portoghesi e i missionari cristiani.

All’inizio di ogni stagione i cristiani si astenevano dal cibarsi di carne per tre giorni consecutivi e cucinavano solo verdure e pesce. Questi quattro periodi dell’anno erano chiamati in latino “quattuor tempora”. Da qui il nome tempura. Questa tecnica è ovunque molto diffusa perché consente di

friggere in modo leggero e dona al cibo un gusto goloso ma delicato. Gli elementi fondamentali per un'ottima tempura sono la pastella e l'olio. Per la pastella è bene scegliere una farina di riso di qualità ed amalgamarla con dell'acqua frizzante.

Il principio sul quale si basa questa tecnica di cottura è quello dello shock termico per cui è importante che la pastella risulti molto fredda (così come devono essere freddi i cibi da cuocere). In questo modo l'incontro con l'olio caldo darà origine a quella croccantezza leggera proprio tipica della tempura.

Quale olio utilizzare? Sono molti i pareri circa l'olio ideale per friggere. Noi preferiamo fornirvi, per indirizzare la vostra scelta, gli elementi scientifici divulgati da Dario Bressanini, ricercatore presso il dipartimento di scienze ed alta tecnologia dell'Università degli Studi dell'Insubria di Como e autore del Blog Scienza in Cucina. Bressanini afferma: "Un olio è più resistente se contiene una quota maggiore di acidi grassi monoinsaturi. È il caso dell'olio di oliva, il cui contenuto di acido oleico è superiore a tutti gli altri. Ma anche l'olio di arachide ha un'alta resistenza che lo rende ideale per una buona frittura. Gli oli di semi di girasole, mais e soia tendono a deteriorarsi facilmente se esposti all'aria e ad alte temperature. L'extravergine di oliva, non essendo raffinato e quindi dotato di una scorta di acidi grassi liberi superiore, ha una quota di sostanze che lo rendono pregiato ma che ad alte temperature vengono degradate. Ecco perché il suo utilizzo nelle frittture non è consigliato. Non si deve friggere a una temperatura inferiore a 160 e superiore a 180 gradi. È in questo intervallo che, con un tempo adeguato, si ottiene la migliore cottura senza la liberazione di sostanze tossiche. È inoltre fondamentale cucinare in un'adeguata quantità di olio. Quando se ne usa poco e si cuoce tutto assieme, la temperatura scende e gli alimenti tendono ad assorbire l'olio, senza completare la

cottura. Meglio, invece, usare più olio e friggere gli alimenti di volta in volta, scolando quelli pronti e mettendo nella padella quelli da cuocere. È sempre meglio evitare il riutilizzo o il rabbocco dell'olio".

OLIO PER FRIGGERE

SI olio di oliva, olio di arachidi

NO olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, mais e soia = no

TEMPERATURA PER FRIGGERE

mai sotto i 160° e mai sopra i 180°

REGOLE ESSENZIALI

La pastella deve essere fredda

Utilizzare un termometro da cucina

Mai rabboccare l'olio

LA RICETTA

TEMPURA DI GAMBERI, ZUCCHINE E CAROTE

per 4 persone

Ingredienti

16 GAMBERI

2 ZUCCHINE

2 CAROTE

120 g FARINA DI RISO

220 g ACQUA FRIZZANTE MOLTO FREDDA

1 litro OLIO DI OLIVA (O DI ARACHIDE)

Pulite le verdure e tagliatele a bastoncino, sgusciate i gamberi e puliteli. Mettete tutti gli ingredienti in frigo. In una ciotola versate la farina di riso ed aggiungete poco per volta l'acqua fredda fino ad ottenere una pastella fluida (non dovete amalgamarla troppo, non deve risultare perfettamente

omogenea). Mettete la pastella in frigo mentre in una casseruola portate l'olio a 180° gradi. Una volta raggiunta la temperatura, passate le verdure e i gamberi in pastella e poi friggeteli per pochi minuti. Il fritto deve risultare croccante ma non deve scurirsi. Adagiate le verdure ed il pesce su una carta assorbente, salate e servite subito.

Agli olivicoltori del Pratomagno il Premio Francesco Arrigoni 2019

È andato all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno di Terranuova Bracciolini (Arezzo) il Premio Francesco Arrigoni 2019, istituito in memoria del critico gastronomico e giornalista prematuramente scomparso. L'associazione toscana ha ricevuto un assegno di 5.000 euro e un'opera artistica dal valore simbolico creata dai ragazzi dalla Scuola d'Arti e Mestieri Ricchino di Rovato (Brescia).

La cerimonia di premiazione si è svolta il 2 maggio nella cornice dell'Abbazia di Fontanella, in comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII. Ogni anno il Comitato costituito da familiari, amici e colleghi di Francesco, assegna il premio a chi, associazione o persona, abbia svolto azioni dal forte contenuto etico in ambito agricolo o gastronomico. Un impegno che testimonia l'eredità morale lasciata dal giornalista allievo di Luigi Veronelli e firma autorevole del Corriere della Sera.

L'edizione 2019 ha premiato l'associazione toscana nata che ha l'obiettivo di sostenere e condividere le nuove sfide poste dal settore olivicolo, difendendo e promuovendo l'olivo e

l'olio di qualità come veri e propri "beni comuni". Alle pendici del Massiccio del Pratomagno, che separa il Valdarno Superiore dal Casentino, aziende agricole con decenni d'esperienza e giovani olivicoltori condividono l'impegno a favore dell'olivicoltura montana, contrastando l'abbandono degli oliveti e la scomparsa di una coltura complessa, capace di regalare non soltanto oli di pregio, ma anche un paesaggio unico e una preziosa rete di relazioni sociali.

"Un disciplinare di produzione coraggioso e innovativo, la formazione degli associati ad opera di docenti d'alto profilo, la rivendicazione di un giusto prezzo in contrapposizione alla corsa al ribasso imposta da oli industriali, spesso difettosi e di ignota provenienza, la concreta collaborazione con le comunità e le istituzioni locali, la capacità di scrivere, raccontare e comunicare in Italia e nel mondo la cultura dell'olivo e dell'olio con parole semplici e vere": queste le motivazioni che hanno spinto il Comitato presieduto da Antonella Colleoni, moglie di Francesco, ad assegnare il Premio Arrigoni 2019 all'Associazione Olivicoltori del Pratomagno.

La serata si è chiusa con una cena all'Agriturismo Cavril, nelle vicinanze dell'Abbazia, curata da quattro chef di Ingruppo: Stefano Arrigoni dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè, Ezio Gritti dell'Agriturismo Polisena di Pontida, Giuseppe Cereda della Cucina Cereda di Ponte San Pietro ed Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto. Il ricavato della serata è stato donato al Comitato Francesco Arrigoni.

