

# 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.

---

# **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

---

# Grappa, non è un distillato per vecchi

Anche in tempi di Covid sotto l'albero non sono mancate le eleganti confezioni del distillato italiano più famoso: la grappa. Un'idea che può sembrare scontata ma che con il passare degli anni ha acquisito lo status di regalo dallo stile glamour, raffinato e, soprattutto, "made in Italy" garantito. La grappa, infatti, è il prodotto italiano per eccellenza, un patrimonio unico del nostro Paese: può essere denominata "Grappa" solo l'acquavite ricavata da vinacce derivate da uve coltivate e vinificate in Italia e distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale e rispondenti a precise caratteristiche dettate dalla normativa in vigore.

Se fino a qualche anno fa la grappa era considerata un distillato per "vecchi" e poco consumata rispetto a whisky o rum, considerati più alla moda, oggi si sta cercando di invertire la tendenza: Anag, l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti, con la collaborazione di molti produttori e associazioni di categoria (Abi e Aibes) si è messa in gioco per proporre la grappa nella "mixology", con cocktail creati ad hoc per attirare l'attenzione e coinvolgere un pubblico sempre più giovane. «Con il cocktail "40 Grapes" dedicato ai 40 anni di Anag, la grappa si è presentata ufficialmente nel mondo del bartending e della mixology, pronta a valorizzare con la sua eccellenza tutta italiana le antiche origini rurali e tradizionali – conferma Simone Furlani, presidente Anag Lombardia –». Numerosi sono poi stati gli eventi per coinvolgere un pubblico sempre più eterogeneo, donne comprese: dagli apericena alle "cene di fuoco", ovvero cene con piatti preparati con la grappa o accompagnati dalla stessa con abbinamenti ricercati. Qualche esempio? Grappa e

crudità di pesce a grappa e acciughe dissalate, grappa con cioccolato allo zucchero Muscovado o alla Combava che è un agrume del Madagascar.

«La grappa ha ormai raggiunto livelli molto alti qualitativamente parlando, con prodotti più sofisticati, sia nelle bianche che nelle invecchiate – prosegue Furlani -. Tuttavia nel mondo della ristorazione c'è spesso carenza di conoscenza e si segue la logica del "basso costo" perché di norma un bicchierino di grappa va sempre offerto, quando invece basterebbe capire che il cliente torna per degustare un prodotto di livello e che è disposto a pagarlo il giusto. La grappa ha infatti un suo "bouquet aromatico e gustativo" importante che lo rende un distillato di "pronta beva". Nelle grappe giovani, all'olfatto possiamo sentire profumi diversi che consentono di capire il vitigno da cui deriva e che sono sinonimo di qualità: dal profumo floreale di gelsomino, glicine, rosa, a quello fruttato di banana, tropicale, ananas, pera, fino ai sentori di erbe aromatiche come salvia ed eucalipto. Quando poi le grappe vengono invecchiate in botte il numero di profumi e sapori percepibili si amplia notevolmente».

Anche se la sezione di Bergamo non esiste più (Anag Lombardia conta due sezioni provinciali a Brescia e Varese), la vita associativa di Anag è la prova che un buon distillato può unire ed entusiasmare senza eccedere e decadere nel volgare: «Negli ultimi vent'anni i distillatori hanno visto crescere i consumi, soprattutto di prodotti invecchiati, grazie al fattore export e al loro approfondimento sull'invecchiamento – sottolinea Furlani -. Adoperando anche botti di legno pregiato (dal rovere al ciliegio, acacia, ecc..) e botti usate in precedenza per altri prodotti (whisky, rum, cherry, porto, ecc...) Anag detiene il premio più ambito in Italia con il concorso dell'Alambicco d' Oro, quest'anno giunto alla sua 37ª edizione, che premia le migliori grappe prodotte ogni anno. L'obiettivo è indirizzare i consumatori sui prodotti più

completi e cercare di diffondere una cultura della grappa anche al Centro Sud Italia. Che sia giovane, invecchiata, ad alto grado (50°-60°) o aromatica (ottenuta cioè da Moscato o Gewurztraminer o altri vitigni aromatici) la grappa piace infatti più nel Nord Italia. Non a caso la maggior parte delle distillerie si trova tra Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia».



### **Storia di un prodotto italiano al 100%:**

La grappa è solo italiana: per tradizione, cultura e anche per legge. Il regolamento 110/2008 dell'Unione Europea ha infatti recepito i valori intrinseci del prodotto riconoscendola Indicazione Geografica e riservando unicamente all'acquavite italiana la possibilità di denominarsi grappa. La Repubblica Italiana, con il decreto 297/97, definì nei particolari le norme di produzione e di designazione che sono state riprese e aggiornate nel Decreto Mipaaf 747/2016 il quale costituisce il disciplinare di produzione dell'IG Grappa.

Storicamente, inoltre, la grappa è stata concepita nell'ambito

degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena povera (rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contengono i due terzi di alcol in meno), ma molto diffusa, furono immediatamente prese in considerazione e, della loro acquavite, si parla già nel 1400. Le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono però al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino agli inizi del XIX secolo non vi è però una distinzione tecnologica netta tra i distillati alcolici, poi l'Italia della grappa scelse una propria strada che portò alla creazione di una bevanda con caratteristiche uniche e irripetibili

### **Come scegliere la grappa**

- “Giovane”: grappa mantenuta in recipienti di acciaio e che non ha fatto passaggio in botte di legno.
- “Affinata”: termine commerciale non legislativo per la Grappa che ha fatto un passaggio in botte per meno di 12 mesi.
- “Invecchiata o vecchia”: grappa che ha fatto minimo 12 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.
- “Riserva o stravecchia”: grappa che ha fatto minimo 18 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.

\* Per una grappa che ha fatto almeno la metà dei mesi sopracitati va specificata in etichetta la dicitura del tipo di botte “barrique, barricata o altri tipi di botte” (esempio: “Barrique riserva”)

---

# Alle origini del cioccolato: il ritorno alla torrefazione delle fave di cacao

Se la pressoché totalità del cioccolato – sia industriale che artigianale – in commercio parte da un semilavorato, una massa che viene plasmata dal singolo scioglitore, negli ultimi anni un piccolo gruppo di cioccolatieri avventurosi ha deciso di opporsi all'omologazione del gusto e di tornare alle origini del cacao. La ricerca della qualità inizia dal campo: dal terreno alla pianta, dalle cabosse (il meraviglioso frutto del *Theobroma cacao*) alle preziose fave, fino al momento in cui in grandi sacchi di juta prendono la via del mare. Dalla selezione delle fave si passa alla tostatura e torrefazione, procedura fondamentale per esaltare gli aromi del cacao e infondere carattere, la vera firma di ogni cioccolatiere. Ma c'è anche chi, come Claudio Corallo, propone cioccolato crudo, per esaltare al massimo il prodotto e trasforma in loco, in tavolette, il cacao, oltre a proporre sul mercato le *favas de cacao torrado*, le fave semplicemente tostate.

La lavorazione artigianale sovverte i tempi dell'industria per ripiegarli a quelli naturali. Solo così, senza fretta né compromessi, si restituiscono al gusto le sensazioni catturate nelle foreste equatoriali, unitamente alla gratitudine per chi cura piantagioni e *fincas*. Piccole imprese e piccoli produttori sono a fianco in questa battaglia per un cioccolato migliore e anche più equo. Sono diversi i progetti

di cooperazione che offrono ai cioccolatieri la possibilità di sviluppare un rapporto diretto con i produttori, tagliando un anello della catena dell'importazione, dai broker alle multinazionali, e riconoscendo agli agricoltori un prezzo superiore. La piccola impresa può arrivare così a controllare tutta la filiera e a disporre di un prodotto di origine certa e qualità eccellente.

### **Il cacao funzionale e nutraceutico di Silvio Bessone**

Il cibo degli dei è più che un alimento per Silvio Bessone ([www.silviobessone.it](http://www.silviobessone.it)), cioccolatiere per vocazione e scienziato etico per scelta, responsabile scientifico del Fine Cocoa Research Institute degli Stati Uniti. A solide conoscenze – laurea alla Jean Monnet di Bruxelles e collaborazioni universitarie, a partire dall'insegnamento di microbiologia all'Università di Caracas– Silvio Bessone intreccia la cultura naturalistica ayurvedica, incontrata in Sri Lanka, e l'antroposofia steineriana. «Il cioccolato del futuro oltre a piacere farà anche bene, a patto che si inverta la marcia dai principi di iperproduzione e sfruttamento delle risorse ambientali e manodopera, a partire da quella infantile. Dietro al sorriso di un bimbo che gusta una tavoletta di cioccolato, non ci possono essere le lacrime di un suo coetaneo privato del diritto all'infanzia. Sono cinque i cardini che ispirano Five, l'organismo internazionale che ho fondato: Buono, Sano, Sicuro, Giusto e Sostenibile» racconta dal suo laboratorio di Santuario di Vicoforte (Cuneo), dove produce tutto, perfino il latte in polvere con vacche piemontesi. Qui si lavorano fave provenienti da piantagioni avviate dall'altra parte del mondo, dalla selvaggia foresta pluviale della Mata Atlantica (dove è coltivato in cabruca per evitare la deforestazione) al Perù, alla Tanzania. Quanto al movimento "*from beans to bar*" (dalle fave alla tavoletta), Bessone ha fatto da pioniere, allestendo nel 2004 in Piazza Castello a Torino una vera e propria "fabbrica di cioccolato",

ispirazione per una generazione di tostatori e torrefattori di cacao, che in realtà in Italia sono una decina. «I macchinari per la torrefazione sono costosi, le spese di trasporto delle fave anche e la lavorazione richiede pazienza e cura, ma solo così si fa il cioccolato, controllando ogni fase, dalla raccolta alle cabosse, dalle fave alle barrette. E' un investimento in coerenza e in differenziazione, perché ci sono comunque ottimi prodotti sul mercato e i processi di lavorazione sono lunghi e sinceramente non sempre ben riusciti- spiega Bessone- . Cresce la voglia di lavorare il cacao ma ci sono ahimè tentativi artigianali che arrecano più difetti di quanti ne fa l'industria, che però, a differenza dell'artigiano, riesce a coprire con additivi e trattamenti, a scapito ovviamente di aromi e profumi naturalmente presenti». In Ecuador a Babahoyo lo scienziato del cioccolato ha messo a punto con un pool di ingegneri il "Bessone Method Patent" per un cacao biodinamico: «I metodi di coltivazione rispettano la natura, le persone e l'ambiente e producono cacao nutraceutico, con valori biochimici interessanti alla lavorazione di un cacao funzionale». Nel 2021 si appresta a lanciare una vera e propria linea della salute: barrette da 12 grammi e mezzo, messe a punto con un medico esperto in preparazioni galeniche, promettono di tenere sotto controllo, in diverse versioni, ipertensione, stress, insonnia e cali energetici.





## **Claudio Corallo, dalla piantagione alla tavoletta nell'isola Principe (Sao Tomè)**

E' l'unico produttore al mondo ad accompagnare il suo cioccolato dalla piantagione, a Terreiro Velho nell'isola paradisiaca di Principe nel Golfo di Guinea, alla tavoletta (*from soil to bar*, dal terreno alla barretta), con un processo di produzione effettuato interamente a mano. Il suo cioccolato -definito il migliore al mondo- sprigiona al meglio i suoi aromi a temperature tropicali, dai 27 ai 29 gradi. Claudio Corallo ([www.claudiorcorallo.com](http://www.claudiorcorallo.com)), fiorentino, con una specializzazione in agronomia tropicale in tasca, ha preso la via dell'Africa a 23 anni, quasi 50 anni fa, iniziando a lavorare come broker di caffè in Zaire prima di diventarne produttore, avviando una piantagione nella zona fluviale selvaggia vicino al parco Salonga, dove ha esportato la robusta più ricercata (e costosa, pagata il doppio dell'arabica) del globo. Le rivolte degli anni Novanta, l'hanno spinto a trasferirsi, mettendo in sicurezza la famiglia, a Sao Tomè, dove ha avviato piantagioni di caffè,

cacao (sull'isola di Principe) e pepe.

«Il cacao Forastero Amelonado venne introdotto sull'isola dal re portoghese nell'Ottocento, che vedeva avvicinarsi la fine della colonia in Brasile- spiega Claudio Corallo, bloccato in lockdown forzato nel Chianti-. Coltivarlo è stato naturale: la pianta del cacao è meravigliosa e la sua potatura mi ricorda quella dell'ulivo, anche se confesso di non avere mai avuto una grande passione per il cioccolato, almeno prima di produrre il mio». Il cacao viene raccolto da maggio a gennaio, lavorato subito, fermentato, accuratamente stoccato ed essiccato in modo lento e progressivo, poi tostato o lavorato a crudo. La fava di cacao viene macinata cruda per andare all'essenza di un prodotto eccezionale, privo naturalmente di asperità e amarezza:« E' il migliore modo per assaporare, dal 75% al 100%, il lavoro fatto dal momento della raccolta allo stoccaggio, con la complicità di un clima ideale- continua Corallo-. Il cacao sprigiona così un'esplosione di sapori e aromi». Da provare le fave di cacao tostate per fare un viaggio ideale, dopo aver rotto e gettato il tegumento, a Terreiro Velho. Tutta la produzione di cioccolato di Claudio Corallo, affiancato dalla figlia Ricciarda, avviene dietro ordinativi e su misura, anche se al momento è bloccata dallo stop ai cargo imposto all'aeroporto di Sao Tomè per il mancato rispetto dei protocolli internazionali di sicurezza. «Un danno enorme- commenta, sconsolato-. Siamo riusciti a imporci sul mercato mondiale con un prodotto nato e trasformato nella sua terra d'origine, ma ora paghiamo lo scotto dell'insularità e dell'isolamento dal resto del mondo».



## **Il cioccolato slow e naturale**

“From beans to bar” è lo slogan che accompagna ogni creazione della fabbrica di cioccolato di Guido Castagna ([www.guidocastagna.it](http://www.guidocastagna.it)), a Giaveno (To), che ha conquistato l'oro all'Italian Med Chocolate Awards per l'Italia e il Mediterraneo quest'anno con la crema “+55”, i “Giuinott”(sei volte oro agli International Chocolate Awards) e le praline menta e liquirizia, argento per le praline Cardamomo e Malva, Cannella e Calendula e Pistacchio. Per vedere le fave trasformarsi in tavolette, giuinott e praline secondo il “Metodo Naturale Guido Castagna”, codificato punto per punto dal cioccolatiere, bisogna avere un anno di pazienza. Le fave di cacao fine provenienti da cooperative selezionate dal Madagascar all'Ecuador al Venezuela, vengono lasciate fermentare all'80% circa e riposano per tre mesi in laboratorio. «La torrefazione avviene a bassa temperatura, a 110 gradi per un'ora per ottenere una perfetta tostatura e non a 200 gradi come avviene nell'industria» spiega Guido Castagna. Al bando sali o altri additivi derivanti dalla

potassatura o alcalinizzazione del cioccolato. «È il tempo, attraverso l'affinamento delle tavolette, con una maturazione di almeno sei mesi, a smussare le asperità e favorire lo sviluppo di aromi pregiati» continua. L'idea di tostare direttamente le fave di cacao, segue il progetto di ritorno alle origini, con la lavorazione della nocciola Piemonte Igp direttamente dalla pianta. «A Trieste e a Genova trovavo solo cacao industriale di bassa qualità- spiega-. Così ho iniziato a visitare piantagioni in Repubblica Dominicana, Venezuela, Honduras, Salvador e Guatemala e grazie anche a una piccola molassa che infilo sempre in valigia, oltre a prendere accordi con i produttori, abbiamo avviato in loco la lavorazione». All'etica e al rispetto per il cacao e chi lo lavora si abbina l'eco-sostenibilità, con l'utilizzo degli scarti di lavorazione, dalla produzione di birre al compost per agricoltura e dai sacchi nascono originali borse in juta.

---

## **“Un topo da due parti”: il nuovo libro dello chef Cornali tra arte, filosofia e architettura**

I grandi pensatori come Joseph Chilton Pearce, Arthur Schopenhauer, Henry Ford e Luigi Pirandello convivono nella mente creativa di Mario Cornali, classe 1965, cuoco scrittore (è titolare del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo), appassionato di filosofia, capace di affrontare la propria professione con l'attenzione e la curiosità di un antropologo

e il gusto di un artista. Non a caso il suo nuovo libro, il sesto, non è un ricettario di alta cucina, bensì un vero trattato filosofico sull'atto creativo. Si chiama "Un topo da due parti" ed è edito da Mediavalue. Un titolo ispirato dal disegno realizzato dalla nipote Ambra, oggi 17 anni, quando ne aveva 9, esempio della visione senza schemi o preconcetti di una bambina.

"Il testo è un viaggio alla ricerca di spiegazioni su come nasca un'opera d'arte dall'apprezzamento che è il risultato sia di elementi oggettivi, sia della percezione personale – spiega lo chef -. C'è chi preferisce Caravaggio e chi Fontana, lo stesso principio vale in cucina. Anche se il libro non è riferito in modo diretto ai fornelli, un piatto ha una forte matrice artistica polisensoriale che combina il gusto, il tatto, la sensazione termica, i ricordi".

Importante, nell'arte gastronomica, il rapporto dell'autore con l'ingrediente, conseguenza di scelte non solo commerciali o produttive, ma che rappresentano pezzi di storia dell'uomo, di antropologia. "L'assaggio di un formaggio o di un pesce essiccato, realizzati in quantità limitata da un piccolo artigiano, può condurre dal prodotto al suo creatore, in quanto queste preparazioni descrivono il modo di pensare e di operare di quest'ultimo" si legge nel testo.

"Anni fa introdussi il fieno in un piatto perché avevo il desiderio di trasporre e condividere sensazioni legate all'infanzia", aggiunge Cornali che intervalla le sue riflessioni a 15 novelle che hanno la stessa funzione della "maionese sul petto di pollo". Cornali, inoltre, descrive il preingrediente che riguarda le scelte che hanno reso peculiare un elemento nei vari passaggi. Dal tessuto delle novelle trovano propulsione le opere di Cesare Rota Nodari, classe 1935, architetto che ha realizzato edifici pubblici e privati, designer e ideatore di presepi. Le sue le immagini accompagnano il libro, creando un dialogo di metodo. L'architetto con le immagini e lo chef con le parole,

hanno fatto di questo loro particolare sguardo, applicato in ambiti diversi, un metodo con cui approcciarsi alla quotidianità e ottenere in cambio forme e sapori, spesso impensati, con cui colorare la vita.

---

## **Con Affari di Gola le mascherine “Rinascero, Rinascerei” a sostegno dell’ospedale di Bergamo**

Ascom Confcommercio Bergamo presenta un’iniziativa a scopo benefico a sostegno dell’ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo. Nata dal progetto “Rinascero Rinascerei” di Roby Facchinetti e Stefano D’Orazio, l’iniziativa prevede in abbinamento e come supplemento alla rivista di enogastronomia Ascom “Affari di Gola”, la vendita (a 9,90 euro) delle mascherine con la scritta “Rinascero, rinascerei”, titolo della canzone dedicata a Bergamo da Facchinetti e D’Orazio.

L’iniziativa si è concretizzata grazie anche alla collaborazione di Onis Italia, azienda di Spirano specializzata in abbigliamento sportivo e da lavoro che ha realizzato le mascherine in quattro diverse versioni, e Dif Spa, Agenzia Diffusione Pubblicazioni di Orio al Serio. Significativi i numeri dell’iniziativa ai nastri di partenza: oltre 400 le edicole coinvolte per un totale di 2400 mascherine. I proventi dello sfruttamento del marchio saranno devoluti direttamente all’Ospedale Papa Giovanni XXIII.

«Abbiamo sposato senza esitazione l’iniziativa, non appena se n’è presentata l’occasione: “Rinascero, rinascerei” è infatti

un vero e proprio inno alla vita e alla rigenerazione, un auspicio per il territorio e per tutto il mondo del commercio e dei servizi – commenta **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** (a destra nella foto insieme a Marco Daminelli, organizzatore di eventi, e Monica Cereda, amministratore Onis Italia) -. Per avere la massima e capillare diffusione sul territorio, abbiamo coinvolto le edicole, veri e propri presidi di vie, piazze e quartieri e Dif Spa, distributore unico giornali. Nonostante l'imminente avvio della massiccia campagna di vaccinazione su scala globale, le mascherine continueranno a essere indispensabili ancora per molti mesi e indossare i versi della canzone simbolo della pandemia, nata nella città che ha visto i giorni più bui, rappresenta un segno di vicinanza ai medici e a tutto il personale del Papa Giovanni che ogni giorno hanno lottato e lottano contro il virus. Al nostro ospedale andranno infatti gran parte dei proventi ricavati dalla vendita delle mascherine».

«L'utilizzo del marchio "Rinascerò, rinascerai" legandolo alla solidarietà era un obiettivo che insieme a Stefano c'eravamo prefissati da tempo – aggiunge **Roby Facchinetti, cantautore e compositore** -. Dopo aver visitato Onis Italia e valutato la qualità dei loro prodotti abbiamo capito che potevamo concretizzare la nostra iniziativa : un gesto ricco di solidarietà e di significato anche adesso che l'ospedale di Bergamo non è in piena emergenza ma comunque in difficoltà».

«E' un progetto che abbiamo particolarmente a cuore perché veicola la celebre strofa per la rinascita della nostra città, proposta in quattro versioni stilistiche diverse di mascherine al 100% "made in Bergamo", sostenendo quindi l'ospedale di Bergamo, impegnato in prima linea nel contrasto del virus» sottolinea **Monica Cereda, amministratore Onis Italia** che durante il lockdown ha riconvertito la produzione in mascherine.

«Abbiamo coinvolto circa 400 edicole e a pochi giorni dal

lancio dell'iniziativa abbiamo già avuto richieste di nuovi riassortimenti – afferma **Giorgio Corno, titolare DIF spa** – Distributore unico giornali -. C'è infatti stata subito un'impennata di vendite nell'edicola dell'ospedale dove venerdì sono state vendute più di una ventina di mascherine. Numeri che ci fanno ben sperare per il successo di quest'iniziativa».

«Ringrazio a nome di tutta la ASST Papa Giovanni per la vicinanza e per la finalità benefica dell'iniziativa – sottolinea il **direttore generale Maria Beatrice Stasi** -. Un'espressione di solidarietà che va aggiungersi agli innumerevoli gesti di grande generosità nei nostri confronti. La musica e il testo di "Rinascero, rinascerai", composti durante la prima ondata della pandemia e la nuova dimensione dell'iniziativa ci fanno sentire la vicinanza di tantissime persone che, sono certa, contribuiranno allo sviluppo di un progetto nato sulle note di grande umanità di Roby Facchinetti e del compianto Stefano D'Orazio».

---

## **La ristorazione in affanno: "Sia riconosciuto il ruolo dei pubblici esercizi"**

L'assemblea 2020 di Fipe-Confcommercio che si è aperta il 18 novembre con una tavola rotonda cui hanno partecipato il premier Giuseppe Conte e i ministri Bellanova e Franceschini, quest'anno non chiude i battenti. Al contrario resterà aperta fino alla fine della crisi determinata dalla pandemia da Covid-19. Una decisione, quella dei vertici della Federazione Nazionale dei Pubblici Esercizi, tutt'altro che simbolica:



l'obiettivo concreto è quello di mettere a disposizione dei 340mila imprenditori del settore un canale diretto per far arrivare la loro voce direttamente al governo, in una fase drammatica per la categoria. "Oggi – ha spiegato il presidente di Fipe – Confcommercio, Lino Enrico Stoppani ieri, 18 novembre– il presidente del Consiglio e i ministri che sono intervenuti alla nostra assemblea hanno ribadito il loro impegno per il nostro settore e questo per noi significa molto. Non solo perché la Fipe è stata riconosciuta come la casa di tutta la ristorazione italiana, ma perché da qui sono arrivate importanti novità. La prima l'ha portata il ministro Franceschini, che ha ribadito l'intenzione di includere la ristorazione tra i beneficiari dei fondi del Recovery Fund destinati alla valorizzazione degli asset turistici. Un'indicazione importante quanto quella annunciata dal ministro Bellanova, che ha ribadito l'intenzione di proseguire i lavori del tavolo unitario presso il ministero dello Sviluppo economico per valorizzare la ristorazione quale componente fondamentale della filiera agroalimentare. L'ultima novità è arrivata direttamente per bocca del premier, che si è preso l'impegno di incrementare i contributi a fondo perduto per le imprese che non possono lavorare a causa delle misure di contenimento della pandemia. Tutti impegni sui quali noi continueremo ad incalzare il governo. Perché le risorse messe in campo fino ad ora, seppur importanti, non sono sufficienti per garantire la sopravvivenza delle nostre imprese.

La ristorazione è in affanno e in cerca di un unico interlocutore, dopo i rimbalzi di ministero in ministero. Il quarto trimestre dell'anno si chiuderà, secondo Fipe, con una perdita di fatturato di 10 miliardi di euro, pari al 40%. La previsione per la fine dell'anno è di una flessione di 33 miliardi di euro su 96 complessivi. 60mila imprese del settore sono a rischio chiusura e oltre 300mila posti di lavoro in bilico. Nel momento più complicato della crisi economica e sociale scatenata dalla pandemia da Covid, la Fipe – Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi tiene la sua assemblea annuale e lo fa alla presenza del

premier e di due ministri di primo piano, Teresa Bellanova, titolare della delega all'Agricoltura, e Dario Franceschini, ministro del Turismo.

Una presenza doppiamente significativa. Da un lato perché consente al presidente **Lino Enrico Stoppani** di ribadire le richieste della Federazione direttamente all'esecutivo. Dall'altro perché dimostra l'attenzione del governo nei confronti dei Pubblici esercizi.

“Nonostante le risorse messe fino ad ora dal governo – Stoppani – lo sforzo non è sufficiente per prevenire le chiusure e gli scenari più catastrofici per il 2020, che parlano di 50mila imprese a rischio e 300mila posti lavoro in bilico. A seguito delle nuove restrizioni, occorre infatti rifinanziare i contributi a fondo perduto per compensare le perdite dei locali, occorre consolidare i crediti di imposta sulle locazioni commerciali e prevede e moratorie fiscali, contributive e creditizie”.

Dopodiché, però, se si vuole dare un futuro al variegato mondo della ristorazione occorre fare un passo in più. Per garantire la sostenibilità sul lungo periodo bisogna puntare sulla professionalità e sulla formazione: la crescita di fenomeni di concorrenza sleale ha determinato un impoverimento della qualità.

“La pandemia – spiega Stoppani – ha messo in luce alcune debolezze del settore: la fragilità di tante imprese è il frutto dell'espansione quantitativa e non qualitativa cui abbiamo assistito negli ultimi anni, a partire da un processo di liberalizzazioni a tratti semplicistico. Da anni Fipe denuncia il rischio bolla dovuto a un eccesso di offerta: 4,6 imprese ogni mille abitanti. Troppe”.

Secondo il presidente Fipe occorre ripartire da un rafforzamento dei requisiti professionali per l'accesso al settore che deve essere accompagnato da una politica volta a

sostenere la domanda del consumatore da un lato e l'imprenditoria di qualità dall'altro.

“Il ricorso massiccio allo smart-working – sottolinea il presidente Stoppani – non si esaurirà con l'attenuarsi della pandemia. Per far fronte alle conseguenze negative che produce e continuerà a produrre sui pubblici esercizi è necessario lavorare non solo sul cash back, per stimolare i pagamenti elettronici, ma anche sull'azzeramento dell'Iva, almeno per tutta la durata della crisi. Allo stesso tempo è essenziale dare vita a un'importante iniziativa di rinnovamento e aggiornamento del sistema dell'accoglienza turistica italiana, rafforzando l'integrazione fra le componenti ricettive e la parte dedicata alla ristorazione e ai servizi”.

Un modo per riconoscere ai pubblici esercizi non solo l'importante ruolo di servizio, legato all'accoglienza e alla socialità, ma anche quello di componente essenziale delle filiere dell'agroalimentare e del turismo.

A proposito degli interventi strutturali, Stoppani ha osservato che “c'è un accesso al mercato della ristorazione troppo facile e questo crea un'offerta eccessiva rispetto alla domanda. Bisogna dare dignità istituzionale a questo settore”. Secondo il presidente Fipe, “sarebbe necessario avere un unico ministro di riferimento, sennò facciamo la fine di un cane con troppi padroni che alla fine muore di fame. Quindi bisogna ripristinare il principio dello stesso mercato stesse regole, per ripristinare il principio della concorrenza leale”. Stoppani ha concluso il suo intervento ricordando l'importanza della formazione professionale per avere un settore sempre più qualificato.

Il presidente di Confcommercio, **Carlo Sangalli**, in apertura del suo intervento ha ringraziato il presidente Stoppani per il suo grande impegno e la sua capacità alla guida della federazione dei pubblici esercizi. “Guardavo il video della manifestazione di piazza dei ristoratori del 28 ottobre, è

stato un momento di cui andare orgogliosi”.

Il presidente ha voluto separare due momenti diversi dell'impegno della Confederazione per sostenere il settore della ristorazione: “Il primo per quello che è stato fatto, il secondo per quello che faremo”. “Abbiamo lavorato in questi mesi drammatici – ha detto Sangalli – portando a casa dei risultati certo non esaustivi ma con grande fatica e letteralmente guadagnati metro su metro. Da presidente della Confcommercio dico che sono risultati che devono essere potenziati con risorse adeguate, con cancellazione di tributi, con un più ampio credito d'imposta per le locazioni commerciali”.

“Sono richieste – ha detto Sangalli -che riguardano non la singola categoria dei pubblici esercizi ma che in realtà s'incrocia con elementi di turismo e di cultura. Le nostre imprese sono insostituibili fattori di crescita e di occupazione e di coesione sociale e territoriale”. “Ogni misura per cui ci siamo battuti – ha aggiunto Sangalli – ogni emendamento sul quale abbiamo lottato per far inserire va in questa direzione. I prossimi anni non saranno semplici, perché i nuovi lockdown peseranno sempre di più sulla ripresa economica. Preoccupa anche la stretta del credito dalle nuove regole della Ue”. Dunque, secondo il presidente di Confcommercio, servono “ristori e indennizzi subito e poi preparare il tempo della ripartenza. La Legge di bilancio e il Piano nazionale di ripresa e resilienza devono contenere provvedimenti per mettere in moto investimenti per far ripartire il Paese”.

“Continueremo con pazienza a costruire ponti – ha concluso il presidente – lavorando per puntare a qualcosa di ambizioso e credere che si possa sempre arrivare dall'altra parte. Piano del turismo, aumento della produttività, politiche attive per il lavoro, legalità e infrastrutture: il senso di queste richieste è uno solo: crescere nella rappresentanza per far crescere il Paese”.

Per il ministro dei Beni Culturali e del Turismo, **Dario Franceschini** che ha ribadito un concetto già espresso in altre occasioni: “E’ del tutto evidente che la ristorazione sia un pezzo fondamentale dell’attrattività turistica italiana. Il cibo italiano è un pezzo dell’identità italiana, ogni comunità ha le sue tradizioni culinarie che conserva come un patrimonio culturale”.

“Quest’estate – ha detto il ministro – abbiamo costruito la norma per i ristoranti dei centri storici ma oggi il tema è già diverso con la chiusura totale di interi territori e quindi i provvedimenti dovranno essere calibrati. Questo settore per la prima volta ha degli ammortizzatori sociali. Mi sono battuto per i tavoli fuori per ristoranti senza costi che ne ostacolavano la realizzazione. Abbiamo prorogato una norma che ha esentato dai costi di occupazione di suolo pubblico e di richieste di permesso alle varie sovrintendenze quando i tavoli non sono vicini a monumenti di interesse nazionale”.

Franceschini ha chiuso il suo intervento con un messaggio di speranza: “Chiusa l’emergenza Covid il turismo e la domanda torneranno imponenti in Italia, più prepotentemente di prima. Arriverà una stagione ricca con una domanda che tornerà forte”.

Il ministro per le Politiche Agricole, **Teresa Bellanova**, ha voluto ricordare l’eccezionalità della situazione causata dalla pandemia: “Non bisogna mai dimenticare che stiamo agendo in una fase delicatissima davanti alla quale anche il governo ha dovuto affrontare delle difficoltà. Ora siamo nella fase in cui oltre a fare interventi che agiscono sull’emergenza dobbiamo immaginare e disegnare il futuro”. “Le nostre città – ha detto Bellanova – sono più sicure con i locali aperti sono un contributo importante. Ho fatto una battaglia per tenere aperti i ristoranti almeno fino alle 23. Bisogna rispettare chi ha investito per rendere sicuri i locali e anche per la filiera delle produzioni agroalimentari in Italia vengono consumate per il 40% nella ristorazione”. “Questa

battaglia – ha concluso il ministro – ha coniugato quello che secondo me deve essere la costanza a adesso in poi: coniugare la filiera agroalimentare, quella del vino con la filiera della ristorazione. I ristoratori sono gli ambasciatori della qualità delle nostre produzioni, in Italia e all'estero”.

---

## **Quando il pecorino è made in Bergamo**

Nonostante non sia tra le produzioni casearie tipiche e locali, anche a Bergamo c'è qualcuno che ha creduto in questo prodotto e ha provato ad allevare pecore da latte nella nostra provincia, scegliendo razze sicuramente non locali, ma di assoluto pregio. Negli alpeggi bergamaschi era uso avere anche le pecore, ma nonostante ne venisse utilizzato il latte, queste erano prevalentemente atte alla produzione di carne, come la Pecora Gigante Bergamasca, comunemente allevata in provincia. Sono ancora pochi gli allevatori che hanno scelto la pecora da latte, anche perché il clima umido e spesso piovoso soprattutto delle zone alpine non è l'habitat ideale per questi animali, abituati a un clima molto secco e caldo. Ma si può fare e lo testimoniano gli autentici gioielli caseari prodotti da Luigi Bianchessi di Gromo, dall'azienda agricola Bianchessi e dal caseificio Via Lattea, che utilizza sempre il latte prodotto da Davide Bianchessi e dalla moglie Simona nella loro azienda agricola.



Luigi Pietrogalli photo©  
Gourmarte.it

## **Luigi Pietrogalli, le sarde e La Fiaschetteria**

Luigi Pietrogalli, 45 anni, ha fatto una scelta di coraggio. A Gromo, zona storicamente dedita alla produzione di formaggelle e stracchini, decide di iniziare con l'allevamento di pecore Sarde. "Non avrei mai pensato di intraprendere questa professione – racconta Luigi – io facevo il panettiere e avevo un panificio di famiglia con i miei fratelli. Ma la pecora mi è sempre piaciuta, un animale che mi ha appassionato fin da bambino, ma che per molto tempo è stata solo una passione avendo alcuni capi di pecora Gigante Bergamasca. A queste poi avevo aggiunto alcuni bovini, ma continuavo per professione a fare il pane". Luigi è una persona con molta voglia di fare e inventiva "fare il formaggio – racconta ancora – era una cosa che mi mancava, che sentivo mia, mi è sempre piaciuto produrre il formaggio. Grazie ad alcuni amici in Toscana, ho venduto le mie vacche pezzate rosse e le pecore da carne per acquistare una quarantina di pecore Sarde". Ecco che circa 8 anni fa Luigi inizia a caseificare e produrre il suo formaggio, una rarità. In estate le porta in alpeggio, "anche se non è semplicissimo, non è una pecora gestibile facilmente come quelle che avevo, anche per le piogge e il clima molto umido e fresco" racconta ancora Luigi. Il suo formaggio è uno solo, prodotto con una cagliata semi-cotta rotta fino alla dimensione di chicchi di riso; dopo la formatura viene salata a secco e stagionata per almeno un mese e mezzo. La

stagionatura può anche proseguire, secondo la diponibilità di formaggio. Una pasta morbida, dal sapore dolce predominante, con gli aromi burrosi e che ricordano il fieno. Un dolce ricordo di montagna. E poi c'è la ricotta, sia fresca che stagionata. Il formaggio in città è possibile assaggiarlo a La Fiaschetteria in Borgo Santa Caterina abbinato nel piatto al prosciutto crudo Cà del Botto, per un inusuale punto di vista della valle Seriana gastronomica.

## **Azienda Agricola Bianchessi a Quintano (Cr)**

A pochi chilometri a sud dalla fine della provincia di Bergamo, il sogno di una giovane coppia è diventato realtà. Davide e Simona hanno dato un taglio alle loro "precedenti vite" per dare uno



Azienda Bianchessi  
Simona Bianchessi

sbocco alla loro grande passione per le pecore. "La nostra è una passione che abbiamo condiviso da subito – racconta Simona, classe 1986 e con un passato da impiegata – infatti il nostro viaggio di nozze l'abbiamo passato nel sud della Francia, tra allevamenti ovini e caseifici. Abbiamo sempre avuto le pecore da carne, era il nostro hobby e quando abbiamo avuto la terza bambina, abbiamo deciso di fare qualcosa che fosse nostro e che ci permettesse di seguire la nostra passione con tutta la famiglia". Ecco che nel 2018 il sogno diventa realtà e partiti da zero ora hanno una stalla e stanno finendo l'annesso caseificio e il futuro laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni. Allevano pecore di razza Lacaune



francese che vengono nutrite a fieno e erba di prato stabile, non lavorati o concimati. In lattazione hanno 120 animali, per un gregge che conta circa 300 pecore. “Il nostro latte in parte lo vendiamo e in parte lo lavoriamo utilizzando ricette e lavorazioni che ci identificano, che richiamano al territorio (dove in genere si utilizza latte vaccino), ma riprodotte con il nostro latte di pecora”. Dallo yogurt, che si presenta cremosissimo grazie alla marcata presenza del grasso nel latte, fino a una ricotta spalmabile. E poi lo stracchino e il classico pecorino da stagionare. Infine, producono un formaggio simile al quartirolo, sia nella versione fresca che stagionata, robioline, croste fiorite e l'erborinato. Per quanto riguarda la carne di agnello, propongono preparazioni facili e veloci da cucinare, come le polpette o gli hamburger a partire da carne trita, ma anche le classiche costolette o gli arrostiticini di pecora. I loro prodotti si trovano in azienda oppure ai diversi mercatini a cui partecipano. Sempre meglio prenotare la propria spesa.

## **Caseificio La Via Lattea e Paganì Antichi Sapori**



Bombolone pecora bergamasco

A Brignano Gera d'Adda esiste ormai da molti anni un caseificio artigianale che lavora latte di capra per la produzione di golosità casearie uniche. Da un po' di tempo,

grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Bianchessi nella fornitura del latte, produce due perle casearie di pecora: il Quintano e il Bombolone di pecora. Entrambi si possono acquistare Da Paganì, sia online che in negozio a Serina, un progetto di Daniele Cavagna che si propone di valorizzare e commercializzare prodotti caseari unici e locali, ma anche alcuni prodotti tipici selezionati. Il Bombolone di pecora è un formaggio prodotto a partire da latte crudo di pecora, a pasta semi-cotta. Dopo la sua produzione e formatura, viene semi-stagionato o stagionato. Un formaggio che all'assaggio regala un grande equilibrio gustativo, che parte dal dolce e arriva al salato e poi acido. Cilindrico, con la pasta compatta e poca occhiatura ben distribuita. Il Quintano è invece un formaggio a crosta lavata, come il Taleggio, prodotto a partire da latte crudo intero di pecora. La pasta è cruda ed è molto simile allo stracchino: forma parallelepipedica e una crosta di colore arancio simile al mattone. Una pasta morbida da godere, soprattutto grazie alla proteolisi che rende cremosa la pasta sotto crosta. Aromi lattici, accompagnati dal sottobosco e da note vegetali. La pecora si sente, ma regala sentori piacevoli e mai fastidiosi. Questo formaggio è arrivato sesto su oltre 1000 formaggi al World Cheese Award di Bergamo a ottobre 2019.

---

**La cucina abbatte le  
barriere, Abf forma cinque  
aspiranti chef con disabilità**

# psichiche



i cinque “neo diplomati”  
con Fabio Ferla, sindaco di  
Calvenzano

L'indipendenza e l'autonomia si conquistano anche ai fornelli. Lo testimoniano i cinque ragazzi, affetti da disabilità psichica, che sabato 2 ottobre hanno ritirato gli attestati di partecipazione al corso “Cucino come te”, promosso dalla onlus “Ci sono anch'io”, in collaborazione con l'Abf di Treviglio. A mettersi alla prova sono stati Stefani Schibuola di Morengo, Sara Omacini di Fornovo, Tazio Fratus di Ghisalpa, Debora Magli di Misano Gera d'Adda e Nicolas Filipponi di Lurano. A seguirli, frequentando il corso con loro, i volontari della onlus Marilena Tognoli e Nicoletta Colleoni. I laboratori sono iniziati a ottobre 2019 per un totale di 30 ore. A febbraio l'emergenza Covid -19 non ha fermato le lezioni, che sono proseguite on line. E, ora, i cinque ragazzi andranno avanti, insieme ad altri compagni che si sono iscritti al nuovo corso annuale, più avanzato di cucina, sotto la guida dello chef Pierfrancesco Sabadini, affiancato da Silvia Duzioni per sala bar. “L'iniziativa rientra nelle attività pensate per rendere il più autonomi possibile i nostri ragazzi che si impegnano nel comprare gli ingredienti, prepararli, cucinare piatti semplici come risotti, primi, arrostiti, torte, oltre che

nell'apparecchiare e ripulire. Impiegano il loro tempo, sentendosi utili, a lungo termine ci piacerebbe che possano inserirsi nel mondo del lavoro, a dispetto della disabilità", afferma Elizabeth Escobar, mamma di Stefani. La signora, originaria del Perù, che da 30 anni vive in Italia, è la fondatrice dell'associazione che ha sede a Morengo. Lo scopo della onlus è racchiuso nel motto "Abilità diverse, stessa voglia di vivere". "Ho voluto creare un gruppo dove i ragazzi potessero condividere esperienze, stringere amicizie, dove tutti sono liberi di essere se stessi – afferma Elizabeth -. In questo scambio di doni, c'è interazione e integrazione, il dare è reciproco". L'atmosfera e il calore che si trovano nell'associazione sono tali che tutti si sentono a casa e richiama volontari anche da Treviglio, Misano, Ghisalba, Verdellino e perfino Milano. Molte le attività della onlus, dai corsi di ginnastica rieducativa a quelli di fotografia, dal teatro alla danza, alle serate in compagnia. Info su [www.cisonoanchio.com](http://www.cisonoanchio.com).

Per diventare volontari o accompagnare un diversamente abile, scrivere a [cisonoanchio.morengo@gmail.com](mailto:cisonoanchio.morengo@gmail.com) o chiamare al 342 0543348.