

Vinitaly, al via la nuova edizione tra biologico e design

È iniziato il conto alla rovescia per l'appuntamento più amato dagli operatori e appassionati di vini e distillati. La 53esima edizione di Vinitaly si terrà a Veronafiere dal 7 al 10 aprile. Dopo un anno e 40 eventi promozionali in Italia e all'estero, il salone si annuncia nel segno di nuovi record e sfide e il consueto fittissimo calendario di appuntamenti e degustazioni.

Tra le proposte italiane, ci sarà anche Bergamo che metterà in vetrina il Moscato di Scanzo e i vini della Val Calepio.

Tante le novità quest'anno, in particolare due: L'Organic Hall, dedicata alle aziende produttrici di vini e prodotti biologici, e il Vinitaly Design ed Enolitech, dove si potranno trovare prodotti e accessori dedicati alla promozione del vino, tra cui oggettistica, arredamento per cantine e enoteche, confezioni regalo e packaging personalizzato.

Al salone sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati la rassegna veronese conferma l'attenzione ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, e verso le nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Dal 5 all'8 aprile si potrà visitare anche il salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, con programmi e iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile,

OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto (www.solagrifood.com).

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti.

Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Ristorante Frosio: Dove l'eccellenza incontra i giovani

Chi ha detto che mangiare in un ristorante stellato sia un'esperienza per pochi? Nell'elegante ristorante Frosio ad Almè, punto di riferimento stellato Michelin per tutta Bergamo, una cena curata nel minimo dettaglio, dai prodotti eccellenti e dalla altissima qualità degli ingredienti diventa un piacevole viaggio tra sapori e profumi.

La prima volta in un ristorante di questa categoria è sempre una sorpresa, un'emozione, soprattutto quando dietro alle pietanze preparate si trova lo chef Paolo Frosio che con la sua esperienza e il talento crea piccoli capolavori.

L'Associazione Jeunes Restaurateurs, che è nata in Francia per valorizzare il talento dei giovani ristoratori, ha lanciato l'iniziativa "Tavola 25", per far avvicinare i giovani alla cucina d'autore e abbattendo la barriera del prezzo a soli 25 fino lunedì 25 marzo.

Nel 25° compleanno dell'associazione, quindi, è stata lanciata la campagna tesa a consentire a giovani fino a 25 anni di età di prenotare un tavolo fino a 4 ospiti in uno dei ristoranti aderenti, tra cui anche Frosio, pietra miliare del gourmet bergamasco.

"E' stato molto bello perchè sono arrivati ragazzi molto interessati alla cucina. Hanno aderito tantissimi e i loro commenti erano più che positivi: potevano scegliere tra tre tipi di vino da abbinare a diversi piatti. Hanno assaggiato la quaglia per la prima volta e sono rimasti molto soddisfatti", commenta Gigliola Pezzoli, moglie dello chef Paolo Frosio.

"Si tratta di un'iniziativa importante perchè così i giovani,

che sono molto curiosi a scoprire nuovi sapori, possono conoscere la nostra cucina. Inoltre, ho trovato positivo il fatto che tutti sono arrivati vestiti eleganti ed erano molto educati. E' stato un vero piacere riceverli", continua Pezzoli.

Contento dell'iniziativa anche lo chef Frosio che nota: "Abbiamo voluto creare un menù per presentare ai ragazzi qualcosa di diverso. Ad esempio fritto di cavolfiore con crema parmiggiana e lime, fregola ai frutti di mare, petti di quaglia con asparagi e purè di patate e come dolce crème brûlée al mandarino".

Menù molto apprezzato dai giovani ospiti che come sottolinea Frosio "sono arrivati da Milano, Brescia, Como e sono rimasti molto soddisfatti".

Frosio Ristorante
Piazza Lemine, 1, 24011 Almè BG
Telefono: 035 541633

Domenica ritorna il Gelato Day

Domenica 24 marzo ritorna la "Giornata europea del gelato artigianale". Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi. Leggi la notizia completa su www.larassegna.it

Voglia di Francia: la “Locanda della Corte” porta Parigi ad Alzano

“Tous les matins il achetait son p’tit pain au chocolat/ La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas” cantava Joe Dassin dalla voce profonda e fin dalle prime note musicali il profumo del pane caldo e del cioccolato penetrava le narici.

L’amore per la Francia, il desiderio del “goût de France” e la voglia di un tuffo nell’oceano di sapori 100% francesi si può esaudire anche senza il viaggio: basta una cena alla “Locanda della Corte” ad Alzano Lombardo.

Situato nel Palazzo Storico dei Conti Barzizza, il ristorante elegante ma familiare, dai colori caldi e dall’ambiente accogliente invita tutti i francofili e chi vuole assaggiare un po’ di Francia stasera venerdì 22 marzo e domani sabato 23 marzo per un menù à la française.

Lumache alla bourguignonne, zuppa di cipolle, tagliere misto di formaggi francesi, fondant au chocolat e champagne delamotte sono i piatti che propone lo chef e patron della Locanda, Flavio Mazzilli che non nasconde il suo amore per la cucina francese. Non è un caso che le lumache fanno parte del menù del ristorante, anche se la specialità della Locanda è la carne alla brace, mentre la sua ricerca per lo champagne più esclusivo e ricercato non finisce mai.

“Abbiamo voluto dare un caloroso benvenuto alla primavera e abbiamo deciso di aderire all’iniziativa dell’Institut Français ‘Goût de France’. Il nostro amore per la gastronomia francese è evidente, basta guardare il nostro menù e il nostro

champagne. Abbiamo voluto proporre piatti del territorio francese, anche poveri, come la zuppa di cipolle, ma anche le lumache che sono protagoniste di ricette molto raffinate, mentre la cena si conclude alla... parigina con un delizioso fondant au chocolat", racconta la figlia del chef patron, Laura Mazzilli, che innamorata della Francia come il papà, avendo vissuto a Lione dopo i suoi studi in Lingue, non avrebbe potuto dire no a quest'iniziativa.

Chi preferisce può scegliere una delle portate, oppure il menù intero a 80 euro per persona, incluso coperto, servizio e una bottiglia di champagne ogni due persone. Bon appétit!

Locanda della Corte

Via Mazzini 72, Alzano Lombardo – Bergamo

Telefono 035 513007

Email info@locandadellacorte.it



Vi presenta:

Menu Goût de France 2019

Lumache alla Bourguignonne
 Zuppa di Cipolle
 Tagliere Misto di Formaggi Francesi
 Fondant au Chocolat
 Champagne Delamotte

80 euro per persona

incluso coperto, servizio e una bottiglia di Champagne ogni 2 persone

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



DÉPARTEMENT
BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE

ANÉE DE LA
GASTRONOMIE











Cucina da gatti... ricette da vero gourmet

Molti lo considerano un animale particolare, snob, vanitoso, sfuggente, che pretende troppo e ama fare i bagni di sole. Altri credono che sia un animale perfetto, divino, l'esempio supremo nel regno animale, tenero, tranquillo, amabile e saggio. Il gatto è complesso ed è una fonte inesauribile di enigmi. Soprattutto quando si tratta di cibo. Non esiste un pulsante per spegnere la sveglia (biologica) di un gatto che voglia la prima colazione e questo lo sa bene Marco Vandoni, chef e scrittore del libro "Cucina da... gatti. Ricette da vero gourmet".

Ispirato dalle sue due gatte – Mercedes e Chablis (il cui nome è tratto da un vino di Borgogna) – lasciate a lui in dolce "eredità" dalle sue due ex fidanzate, Vandoni, oltre ad aver modificato la sua casa per soddisfare i loro bisogni, ha cominciato a cucinare per loro delle pietanze sane e gustose. "Le ricette sono studiate apposta per ottenere dei piatti che possono essere mangiati da gatti e umani, l'obiettivo è di condividere un pranzo o una cena con i propri gatti", commenta lo chef mentre osserva le sue amiche a quattro zampe che aspettano impazienti la colazione.

Com'è iniziata la sua avventura culinaria-felina? Vandoni spiega che la sua carriera nel mondo della gastronomia è iniziata dopo la sua partecipazione alla sesta edizione di Masterchef, ma il suo amore per la cucina è cominciato da piccolo, quando la nonna gli preparava il suo piatto preferito: il bollito. Nonostante il suo percorso da manager in importanti aziende della moda e i suoi studi in Bocconi e Yale, Vandoni non ha potuto resistere alla cucina e ha

intrapreso un viaggio molto originale e decisamente saporito.

“Tutto è iniziato in maniera divertente. La ‘mamma’ di Chablis mi ha convinto di partecipare a Masterchef. In una delle puntate Bruno Barbieri mi ha chiesto per chi cucino e io gli ho risposto ‘per i miei gatti’. Leonardo Cairo, il famoso fotografo di cibo, guardava la trasmissione, ha avuto l’idea di fare un libro di cucina per gatti e quindi mi ha contattato. Ci siamo incontrati e ora è uno dei miei amici più cari. Stiamo preparando anche il libro su ricette per cani che uscirà l’anno prossimo sempre con Trenta Editori. Dopo cani e gatti pensiamo anche agli scoiattoli”, aggiunge ridendo.

Ma sono davvero eclettici i gatti quanto si tratta di cibo, soprattutto quando le ricette coinvolgono mango, cavolfiore e barbabietola? Secondo Vandoni ogni gatto è un giudice severo come quelli di Masterchef: “Chablis è gourmet ma assaggia qualsiasi cosa. Ogni volta che entro in cucina lei mi segue. Le ho fatto assaggiare quasi di tutto, ovviamente alimenti che possono mangiare i gatti. Lei è molto facile anche quando le metto il cavolo. Il trucco classico per fare mangiare tutto ai gatti è l’olio di acciughe. Basta una goccia e mangiano qualsiasi cosa. Mercedes è un po’ diffidente e con la sua zampa tocca il cibo e poi lo assaggia”.

Crema di lattuga con acciughe, crema di prosciutto e fave, micio-micio cous-cous, moussadella, octomousse, riso alla gattonese... Sono tante le ricette curiose di questo libro, ma il suo creatore spiega che la loro preferita è il riso alla gattonese che è nata per puro caso ed è facilissima da fare: “Una volta ho ordinato cibo cinese ed era avanzato riso alla cantonese. Mi sono svegliato e ho trovato il gatto che lo stava mangiando. Ho pensato, quindi, di fare il riso alla gattonese che è simile, ovviamente senza salsa di soia perché non gli fa bene e altri ingredienti e ha avuto molto successo”.

Gatti, ricette gourmet, ingredienti ricercati... non sarà un po’ esagerato? “Il commento che mi fanno in molti e che preparare

piatti gourmet per gatti è da élite e con la fame che c'è in mondo do il gambero al gatto. Ho fatto la mia parte di volontariato e continuo a farlo volentieri, ma il libro non c'entra con tutto ciò. Cucino, scrivo e mi diverto. I gatti vanno nutriti bene e ogni tanto li vizio, tutto qua", risponde Vandoni che oltre all'amore per i gatti dimostra passione anche per il ristorante "Belledonne" che ha aperto con un suo socio a Milano. Con cucina semplice, quasi casereccia, il ristorante offre una vasta gamma di piatti non troppo elaborati da un menù che cambia ogni due giorni e questa sensazione di "casa" piace sia agli italiani che ai turisti.

La sua attività non si ferma qui, però. Vandoni insieme ad altri tre concorrenti di Masterchef, Valerio Braschi, Gabriele Gatti e Michele Pirozzi hanno aperto più di 20 ristoranti pop up in giro per l'Italia: per due giorni i tre (più uno)... moschettieri della cucina preparano i loro piatti creando un menù completamente diverso da quello che propone il ristorante. La loro fama ha varcato anche i confini italiani ed è arrivata in Olanda, dove al ristorante più famoso di Rotterdam, Op Het Dak, hanno portato per quattro giorni un'ondata di originalità italiana. "Tutto il ricavato va in beneficenza. Siamo molto amici e ci divertiamo a stare insieme e cucinare", aggiunge Vandoni, che nonostante l'amore per la gastronomia considera la professione dello chef "uno dei lavori più noiosi perché devi continuare a ripetere gli stessi piatti e sei sempre in cucina".

Forse per "rompere" la noia ha sperimentato varie ricette ispirate dalla sua vita negli Stati Uniti: "Quando mi sono trasferito negli Usa sono andato a New Haven Connecticut per frequentare Yale e mangiavo veramente male, quindi ho dovuto cominciare a cucinare per sopravvivere. Ho imparato molto su come vivono gli Americani il cibo e la convivialità. Organizzano cene in casa con degli antipasti ricchi, come ad esempio per la serata del Super Bowl. Ognuno porta qualcosa da casa e mi ricordo sempre il famoso 7 layer dip, dove c'è

qualcosa di dolce, di salato, la carne macinata, il guacamole, le verdure, un po' di tutto. Ricordo sempre -dice ridendo- l'episodio dei Friends dove Rachel aveva preparato un dip dal gusto improponibile".

Tornato in Italia la sua passione è cresciuta e ha continuato a fare quello che ama di più: cucinare. D'altronde è un "microbo" che gira in famiglia: "Sono cresciuto in una di quelle famiglie che appena ci si sedeva a tavola si parlava solo ed esclusivamente di cibo. Il piatto preferito era il gran bollito che si mangiava ogni domenica. È un piatto molto semplice, si mette la carne a bollire in un pentolone con verdura e si lascia cucinare per ore. È molto conviviale questo piattone di carne bollita in mezzo al tavolo".

Vandoni continua con la tradizione imparata a casa e propone per il suo ristorante a Milano piatti come maccheroncini cacio e pepe, gnocchi al ragù, polenta e funghi, pollo arrosto con le patate e ovviamente diverse tipologie di pizza che viene sempre apprezzata da tutti.

Anche Mercedes e Chablis apprezzano; e mentre concludiamo questa piacevole chiacchierata, (im)pazientemente aspettano di vedere le pietanze cucinate dal loro umano preferito.





cucina da...
gatti

RICETTE DA VERO GOURMET

Marco Vandoni
Leonardo Cairo



TRENTA EDITORE







Non la solita merenda

I bambini in sovrappeso sono sempre più numerosi tanto che l'Organizzazione mondiale della sanità ha lanciato un allarme. Colpa delle troppe merendine confezionate e dei cibi grassi, insieme alla tendenza a muoversi poco e a preferire tv, tablet e videogiochi allo sport all'aria aperta.

Abituare i bambini a portare a scuola uno snack preparato a casa è una buona abitudine per la loro salute. Certo le merendine pronte sono comode, veloci e molto golose per i bambini, ma si possono realizzare a casa ricette veloci e altrettanto appetitose, che assicurano il giusto fabbisogno e non si trasformano in chili di troppo. Ve ne proponiamo cinque, una per ogni giorno di scuola, facili da preparare, colorate, gustosissime e perfette come spuntino di metà mattina.

E il sabato? Frutta fresca, meglio se di stagione.

Mini cornetti di pane al prosciutto

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 8 porzioni

- confezione da 240 g di pasta da pizza pronta
- 80 g di prosciutto cotto magro
- 30 g di Grana Padano
- farina

come si preparano

Srotolate la pasta da pizza, disponetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con un matterello. Tagliatela in 8 spicchi con un rotella tagliapasta o un coltello affilato, praticate un taglietto al centro della base dei triangoli.

Disponete il prosciutto e una scaglietta di Grana Padano verso la base del triangolo e arrotolate la pasta intorno al ripieno partendo dalla base stessa. Inumidite leggermente la punta con una goccia di acqua e fatela aderire alla pasta sottostante.

Incurvate leggermente le punte dei cornetti, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti o fino a quando risultano dorati. Lasciateli raffreddare prima di servire. Si possono conservare in frigo e in freezer

Gnocco “fritto” light

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 10 min



Ingredienti per 3 porzioni

- 250 g di farina
- 1/2 bustina (8 g) di lievito istantaneo per torte salate
- 7 cl di latte
- olio extravergine di oliva
- sale

Come si prepara

1. Riunite in una ciotola la farina con il lievito, due cucchiaini d'olio, il latte, un pizzico di sale e, mentre impastate con le dita, versate a filo 0,7 decilitri di acqua.
2. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e dividete il composto in palline della grandezza di un'albicocca. Schiacciate i pezzi di pasta con le mani fino a ottenere dischetti di uno spessore di mezzo centimetro circa.

3. Preriscaldate il forno a 200°. Trasferite gli gnocchi in una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli per circa 10 minuti. Servite gli gnocchi tiepidi o freddi tagliati a metà e farciti a piacere con prosciutto, formaggio, marmellata o addirittura di crema alle nocciole e cioccolato. Si possono preparare in quantità e surgelare già cotti.

Finti gelati di banana e cioccolato

tempo di preparazione: 10 min

tempo di cottura: 5 min



Ingredienti per 4 gelati

- 2 banane
- 200 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiari di codette colorate o di mompariglia (confettini colorati)
- 2 cucchiari di granella di nocciole o di noci tritate

Come si preparano

1. Sbucciate le banane, tagliatele in 4 tronchetti e infilate ciascun pezzo su uno stecco da gelato (oppure

su forchettine di legno). Mettete le codette o la granella di nocciole (oppure noci o pistacchi) in due ciotole separate.

2. Trasferite le gocce di cioccolato in una ciotola di ceramica e fatele fondere al microonde a 300 W di potenza per due o tre minuti, oppure fatele fondere a bagnomaria. Mescolate il cioccolato per renderlo omogeneo e immergete i tronchetti di banana in modo da ricoprirli completamente.
3. Rotolate 4 gelati negli zuccherini e altri 4 nella granella di nocciole. Appoggiateli su un vassoio ricoperto di carta da forno e fateli raffreddare in freezer per circa 5 minuti, finché il cioccolato si sarà rappreso. Si possono conservare in frigorifero.

Yogurt con frutta, cereali e miele

Tempo di preparazione: 10 min



Ingredienti per 2 porzioni

- 2 vasetti da 125 g di yogurt intero naturale
- mezza banana
- 60 g di mirtilli
- 60 g di lamponi
- 20 g di muesli
- 20 g di corn flakes (oppure riso soffiato)
- 1 cucchiaino e mezzo di miele vergine integrale di acacia
- mezzo limone

Come si preparano

1. Sbucciate la banana, tagliatela in 4 nel senso della lunghezza e poi a tocchetti e bagnatela con il succo di

limone per evitare che annerisca.

2. Sciacquate delicatamente i lamponi e i mirtilli e asciugateli con carta da cucina. Scolate la banana e mescolatela con gli altri frutti. Riunite lo yogurt in una ciotola e addolcitelo con il miele.
3. La ricetta originale prevede di disporre uno strato di frutta in due bicchieri o ciotole, aggiungerne uno di muesli, uno di yogurt e uno di corn flakes e di unire la frutta e lo yogurt rimasto. Dovendolo portare a scuola, noi consigliamo di disporre lo yogurt in un vasetto con il coperchio e di riporre la frutta e il muesli in un contenitore a parte.

Crostatine alla confettura di mirtilli

tempo di preparazione: 20 min

tempo di cottura: 25 min



Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina
- 200 g di confettura di mirtilli senza zucchero aggiunto

- 90 g di olio di riso o di semi
- 90 g di zucchero
- zucchero a velo
- 3 tuorli
- 3-4 cucchiaini di succo di mela o di arancia

Come si preparano

1. Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, i tuorli e frullate fino alla formazione di un composto a briciole. Con l'apparecchio in movimento unite due-tre cucchiaini di acqua e, nel momento in cui si forma una palla di pasta omogenea, spegnete.
2. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per 30 minuti in frigo (in questo modo risulta più morbida e non si ritira durante la cottura). Dividetela poi in sei porzioni e stendete ognuna in una sfoglia dello spessore di pochi millimetri. Rivestite il fondo e i bordi di sei stampini da crostatina e tagliate via la pasta eccedente.
3. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta, mescolate la marmellata con il succo di frutta e suddividetela negli stampi. Impastate nuovamente i ritagli di pasta e formate dei cordoncini da incrociare sopra la marmellata. Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti e lasciatele raffreddare completamente prima di servirle spolverizzate di zucchero al velo. Si conservano in un barattolo a chiusura ermetica o avvolte in carta stagnola per 3-4 giorni. Potete preparare una dose maggiore di pasta frolla all'olio e surgelarla per poi lasciarla scongelare in frigorifero quando serve.

Le ricette sono tratte dal "Grande Cucchiaino d'Argento" pubblicato da Editoriale Domus

Roberta Zanardini (biologa-nutrizionista): “Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 a 250 chilocalorie”



L'incognita della merenda a scuola perseguita molti genitori di bambini che iniziano le scuole primarie. La scelta dello spuntino giusto diventa complicata perché la colazione spesso è non adeguata o assente e questo ha fra i molti esiti quello di ribaltare il piano alimentare giornaliero, nonché di essere uno dei principali fattori di rischio per l'obesità infantile. Il giusto apporto di uno spuntino va da 150 kcal in 1^ fino a 250 kcal in 5^.

Cosa fare quindi? Scelgo una merenda equilibrata e gustosa: una ciotolina di frutti di bosco o uno yogurt, anche da bere per essere più pratici. Oppure una fetta di torta preparata la domenica, l'intramontabile pane e cioccolato fondente (>70%) e una volta ogni tanto pane e affettato.

Se invece opto per l'alternativa rapida e facile, una merenda confezionata e modaiola, attenzione all'etichetta, evitate olio di palma e olio di cocco, conservanti, coloranti, aromi, sale e zuccheri aggiunti, tutto molto saporito ma con scarso valore nutrizionale.

Lo sapevate che il miglior strumento educativo, anche in

nutrizione, è l'esempio? Mamma e papà partiamo con una cena non tardiva, leggera e digeribile e poi, dopo un bel sonno riposante, mostrate ai vostri figli che la sveglia non è poi così tremenda se ad aspettarci c'è una ottima colazione.

Presentazione della Guida Euro-Toques 2019

Grande risonanza per la presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, anticipata da un dibattito sulla stringente attualità del rapporto cuoco-turismo moderato dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, con ospiti alcuni dei maggiori rappresentanti di categoria. Sono infatti intervenuti per l'occasione il presidente di Euro-Toques Enrico Derflinger, il presidente de Le Soste Claudio Sadler, il presidente della giovane associazione Gente di Lago e di Fiume Marco Sacco e il sindaco di Lecco nonché presidente di Anci Lombardia – Associazione nazionale comuni italiani Virginio Brivio. Anche Sadler e Sacco sono soci di Euro-Toques.

Indubbiamente momento di massimo rilievo, l'effettiva presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques realizzata da Italia a Tavola, versione cartacea – quella digitale infatti era stata presentata durante il 1° Congresso di Euro-Toques Sicilia svoltosi a gennaio nel palermitano. Alberto Lupini: «242 cuochi, di cui 22 donne, ma soprattutto con 93 new entry. Questo è un segno che lascia intendere quanto l'associazione sia esponenzialmente in crescita, pronta a farsi carico, anche perché unica fra tutte ad essere riconosciuta dall'Ue, di un

ruolo trasversale tra le realtà simili in Italia, in qualità di garante della figura professionale del cuoco e di una cucina che sia di qualità e rappresentante di tradizioni e territori».

«Qualche anno fa eravamo solo una cinquantina – ha detto Enrico Derflingher – ci siamo rialzati, siamo cresciuti a livello di soci sia per numero che per qualità. Oggi in guida siamo quasi 250, mentre come associati iscritti arriviamo circa a quota 300. È motivo di grande soddisfazione per una realtà che mette in primo piano la “faccia” dello chef, la sua vita professionale e allo stesso tempo il territorio che rappresenta. Il cuoco è ambasciatore del suo territorio».



Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant'Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti in uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?

La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine '800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?

Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?

Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col

latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?

Perché è una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non è raffinata ed è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?

Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?

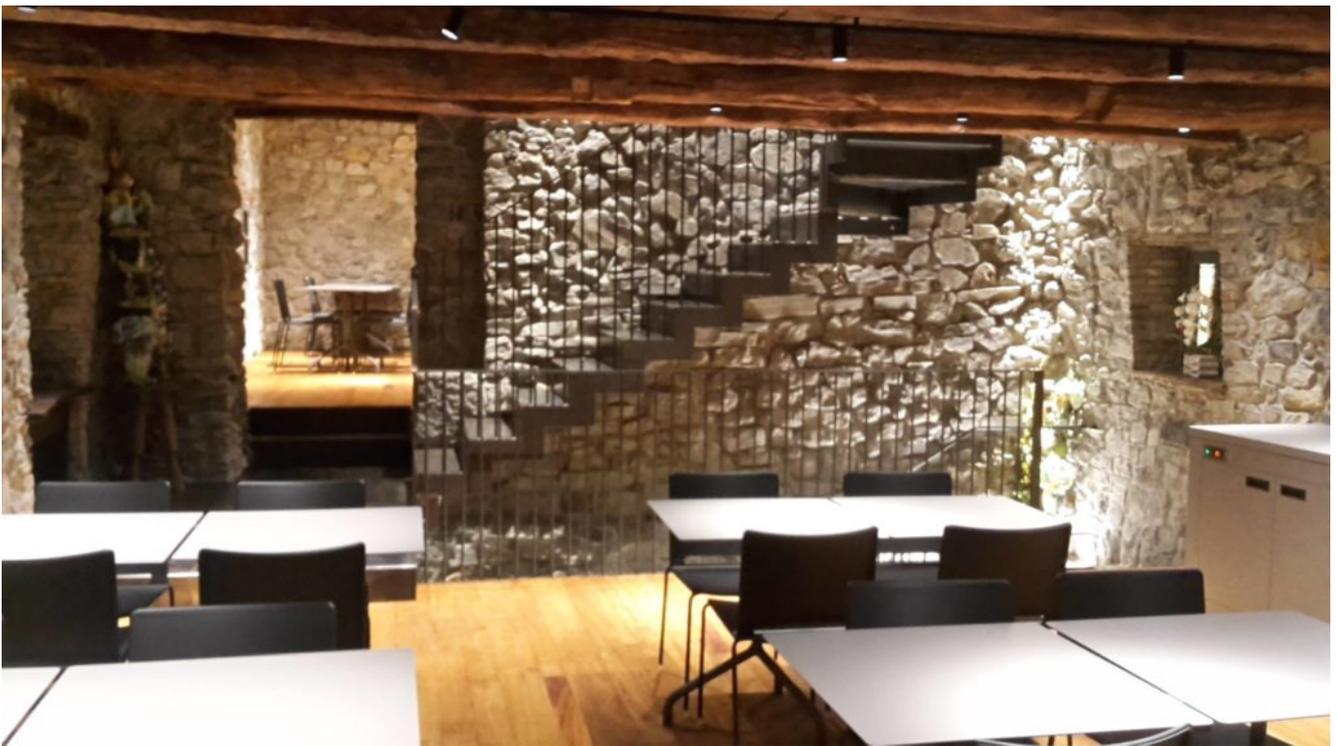
Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.











Giorgia Mologni: La nuova presidente Gelatieri Ascom si racconta

Ha solo 25 anni, è nata a Sarnico, si è diplomata in Lingue, ma il mondo del gelato l'ha conquistata fin da subito. Seguendo le orme del papà e della mamma Giuseppe e Livia, Giorgia Mologni ha cominciato dopo i suoi studi a lavorare nella gelateria di famiglia "L'Oasi" e poco tempo fa è stata eletta presidente del Gruppo Gelatieri Ascom. L'abbiamo sentita per capire qualcosa in più di lei e del goloso universo del gelato.

Che sensazioni prova da neopresidente del Gruppo Gelatieri Ascom?

Le sensazioni sono positive. Certo, non nascondo alcuni timori, ma preferisco accantonarli e mettermi al lavoro. Con la collaborazione del direttivo sono certa che riusciremo a portare avanti l'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti.

Come l'esperienza acquisita l'aiuterà nel suo nuovo ruolo?

Seguendo le orme di mio papà Giuseppe, sono sempre stata coinvolta attivamente nelle iniziative proposte: da "Expo

Gelato” nel 2015 a “La Stracciatella il Gelato di Bergamo”, progetto che è tutt’ora in via di sviluppo. La partecipazione a queste iniziative permette lo scambio di opinioni con colleghi e professionisti del settore. Da questo nascono nuove idee e dalle idee nascono progetti.

Cos’è cambiato nel mondo del gelato negli ultimi anni?

Non basta più utilizzare materie prime di qualità e produrre buon gelato, bisogna essere bravi a raccontare il proprio lavoro, ed è proprio questo l’intento del Gruppo Gelatieri.

Porta un’aria di freschezza nella categoria. Che novità o iniziative possiamo aspettare da lei?

Incrementeremo dell’utilizzo dei social media, quali Facebook e Instagram: sono ottimi strumenti di comunicazione per chi, come noi, lavora con il cibo. Svilupperemo inoltre nuove iniziative dedicate alla Stracciatella, brand di eccellenza sul nostro territorio.

Come si contraddistingue il buon gelato?

Ingredienti selezionati e bilanciati correttamente.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

La stracciatella, of course! In realtà non ho un gusto preferito, amo la stracciatella, così come la nocciola, il cioccolato e tantissimi altri gusti.