

# **Assegnato il primo Premio eccellenze enogastronomiche Emanuele Prati**

Il primo Premio Eccellenze Enogastronomiche intitolato a Emanuele Prati è andato agli agricoltori Bruno Bonzi e Giulio Panzeri entrambi di Carvico, Gilberto Tironi di Brembate, a Giuseppe Pennati del Mulino di Medolago e a Matteo Rossi in rappresentanza di Engim Lombardia-Corso Operatori agricoli per il mais nostrano dell'Isola. Il riconoscimento è stato istituito da Promoisola in collaborazione con Camera di Commercio e Ascom Bergamo in ricordo di Emanuele Prati, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo. E' stato consegnato giovedì 8 novembre nell'ambito della Fiera del Libro di Calusco a protagonisti bergamaschi che con il loro impegno hanno promosso e valorizzato i prodotti del territorio.

---

## **Funghi quattro stagioni**

Funghi e tartufi trionfano a tavola d'autunno, ma in realtà si possono gustare tutto l'anno. Protagonisti indiscussi delle ricette di stagione, i porcini, essiccati con cura, congelati o messi sott'olio possono essere custoditi sempre in dispensa. Ma ci sono anche molte specie poco considerate dai cercatori e persino dagli chef più attenti che crescono in altri periodi dell'anno. E poi, oltre ai funghi coltivati, tra cui dominano gli champignon assieme a piopparelli e orecchioni, non mancano quelli dell'altro mondo, a partire da quelli giapponesi, considerati dai nutrizionisti veri e propri super food per le

loro proprietà anti-age e rivitalizzanti.

Un micologo, un'esperta cresciuta a pane e tartufi e una nutrizionista ci aiutano a fare un po' di ordine nel vasto regno dei funghi eduli sia ipogei (tartufi) che epigei (funghi), a partire da un bilancio, più che positivo della stagione: "L'alternarsi di ondate di caldo e piogge ha favorito la caccia a porcini e affini nei nostri boschi -dice Elio Azzolari, micologo esperto, iscritto nel registro nazionale e regionale, per anni alla guida dell'Ispettorato micologico dell'Asl (ora Ats) di Bergamo-. C'è stata però una grossa fioritura di porcino del fiele che somiglia moltissimo al porcino, non è velenoso, ma rende immangiabile qualsiasi ricetta se finisce accidentalmente in padella".

#### NON SOLO PORCINI. I FUNGHI DA VALORIZZARE IN CUCINA

I bergamaschi sono buoni cercatori di funghi, ma raccolgono poche specie rispetto a quante ne incontrino nei boschi: "Si raccolgono porcini, gambette o porcinielli e carpini o finferli - spiega Azzolari-. Ma pochi, ad esempio, considerano le russule, molto gustose, i deliziosi lattari a lattice aranciato e alcuni igrofori". Solo i veri intenditori e gourmet sanno poi riconoscere i funghi di castagno da quelli di faggio, abete o larice: "Gli esperti preferiscono i porcini cresciuti all'ombra dei castani, tanto che in molti si spingono per la raccolta fino a Borgotaro alla ricerca del pregiato boletus, che ha tanto di indicazione geografica protetta IGP".

Fino alla fine di novembre nei nostri boschi ci sono anche i chiodini, facili da trovare in famigliole sui tronchi degli alberi: sono estremamente versatili in cucina, purché li si prepari con cura, con una bollitura o cottura ad alta temperatura di almeno un quarto d'ora per distruggerne le tossine.

#### I FUNGHI ESTIVI

In pochissimi lo sanno, ma esistono funghi e tartufi primaverili ed estivi, e nei nostri boschi se ne trovano in abbondanza. Tra questi c'è il dormiente, apprezzato fungo di montagna che spunta allo scioglimento delle nevi nelle abetaie e faggete. Per esaltarne il sapore delicato, nella tradizione culinaria di montagna, viene fatto trifulare in padella con prezzemolo e poco aglio. Da marzo a maggio, sia in pianura che in montagna, lungo strade di campagna o nelle anse sabbiose di piccoli corsi d'acqua, si trovano le spugnole, con cui si realizza un sugo dal gusto sorprendente da abbinare a semplici tagliatelle o ad arrostiti e ripieni. Sconosciuto ai più ma esaltato dai manuali di micologia per il suo interesse gastronomico, il prugnolo o fungo di San Giorgio è un fungo delizioso ed estremamente versatile in cucina che fruttifica da aprile (secondo la leggenda popolare dal 23 aprile, giorno di San Giorgio, di qui il nome) fino a giugno, nei prati, sui pascoli e nelle radure.

## I MIX IN VASETTO

I funghi meno conosciuti arrivano comunque sulle nostre tavole nei vasetti dell'industria conserviera, nelle zuppe pronte e nei preparati- in vaschetta o surgelati- che mischiano diverse varietà. Gli esperti delle conserve impiegano largamente tra le diverse specie, oltre a funghi della famiglia dei porcini, i giapponesi shiitake e i più famosi finferli e chiodini, funghi del muschio, finferle, trombette dei morti e nameko, ingrediente fondamentale della zuppa di miso e del piatto giapponese nabemono.

## LA NUTRIZIONISTA

Roberta Zanardini

Il tartufo e il fungo, ipogeo l'uno e epigeo l'altro, appartengono entrambi al regno dei funghi. Non sono dolci, salati, aspri o amari, sono umami, che in giapponese significa

saporiti. Grazie al loro gusto robusto, si può usare meno sale dando vita comunque a piatti gustosi e salutari.

#### BENEFICI

Costituiti per lo più d'acqua, contengono per la parte restante proteine ad elevato valore biologico, affiancate da molti sali minerali che custodiscono proprietà antiossidanti, immunostimolanti e amiche del cuore. Infine, vitamine A, B, C, D e K e, la sempre benvenuta, fibra, lasciano spazio a pochi lipidi virtuosi come l'essenziale acido linoleico. Questa bellezza apporta da 20 a 45 kcal/hg.

#### AVVERTENZE

Chi soffre di patologie epatiche, calcoli renali o gotta li deve consumare con moderazione e sono sconsigliati ai bambini sotto i 3 anni. La presenza del polisaccaride chitina nei funghi li rende di difficile digestione, se consumati in eccesso.

#### SAPETE CHE

Il fungo Reishi, che nasce sul legno in decomposizione in Cina e Giappone, è chiamato fungo dell'immortalità grazie alle sue proprietà anti età. In Oriente è assunto come tisana, mentre in Europa il suo utilizzo è limitato a integratori che si possono acquistare in erboristeria.

---

**Andrea Vitali: Le ricette sono il mio segnalibro**

È uno degli autori italiani più amati e più letti degli ultimi

anni, nonché il più prolifico, insieme ad Andrea Camilleri. Nei suoi romanzi racconta di intrighi di paese, personaggi dai nomi bizzarri e di cucina. Il libro 'Le tre minestre' è addirittura tutto dedicato ai cibi della sua infanzia, con tanto di ricettario finale. Sarà anche per questo che un ristorante della città in cui vive – Il cavallo bianco di Bellano – ha riportato la copertina dei suoi romanzi nei menù. L'abbiamo incontrato questa estate alla Mondadori di Lovere dove era ospite della rassegna 'Incontri d'autore'. Magrissimo e dai modi decisi, ci ha svelato le sue abitudini a tavola e ha spiegato perché gli piace tanto parlare di cucina nei suoi libri.

“Non sono un gourmet, ho un rapporto umile con il cibo. Mantengo le abitudini alimentari che mi hanno insegnato: quando posso mangio cibi poveri, passati di moda, il rognone trifolato, le lumache, il lessò, la polenta con la cacciagione. Le cucine nuove non mi convincono a pieno”.

### **Ha un piatto preferito?**

La peperonata. La mangerei sempre, con qualunque cosa. Da qualche tempo ho imparato ad apprezzare il minestrone.

### **E il più odiato?**

Non posso soffrire il riso al prezzemolo, mi dà l'idea del collegio, della malattia.

### **Come se la cava in cucina?**

Malissimo. Per fortuna ho una moglie che cucina molto bene. Quando sono a casa da solo, ma capita raramente, confesso che mi nutro di tonno e minestrone in scatola.

### **Qual è la sua cena tipica quando è in viaggio per presentare i libri?**

Non mangio. In auto ho sempre cracker e acqua. Insieme mi saziano.

### **Preferisce il vino o la birra?**

Vino, ma lo bevo solo la sera quando sono a casa.

### **C'è un alimento che non deve mai mancare nella sua dispensa?**

Il pane, preferibilmente fresco. Generalmente lo acquisto io, mi piace uscire presto la mattina. Durante la strada non resisto: mangio due michette, sbriciolando per tutta l'auto.

### **Che ruolo ha il cibo nella sua scrittura?**

Un senso geografico, uso le ricette per caratterizzare l'ambiente. A maggior ragione per noi comaschi che non abbiamo una grande cucina e mutuiamo molti piatti dalla Valtellina, quelle poche ricette che ci caratterizzano diventano un segnalibro importante.

### **Trattoria o ristorante?**

Trattoria, senza dubbio. Al di là della cucina, è l'ambiente che mi affascina. Anche se è una tradizione in declino. Un tempo si sceglieva tra due piatti. Ora ci sono liste lunghissime, mi mettono in imbarazzo, tanto che finisco con il chiedere la cotoletta in Sicilia. In generale però sono molto domestico, non sono curioso di conoscere ristoranti nuovi. A mezzogiorno non mangio quasi mai, la cena è un rito di chiusura della giornata.

### **Le piace la cucina bergamasca?**

Quando mi capita di venire a Bergamo, mangio volentieri i casonsei.

### **Chi inviterebbe a cena e perché?**

Tra le persone che conosco Pupi Avati, ammiro la sua intelligenza narrativa. E poi uno scrittore che non c'è più, Friedrich Dürrenmatt per la sua capacità di inventare trame. Starei completamente zitto ad ascoltarlo.

---

# **My Cooking Box: La start up bergamasca vincitrice del Premio Nazionale per l'Innovazione di Confcommercio**

Cucinare come uno chef non è mai stato così semplice! Basta ordinare My Cooking Box, aprire il cofanetto, seguire le istruzioni, unire tutti gli ingredienti dosati al punto giusto e creare un piatto unico e gustoso.

L'altissima qualità è il segreto della start up bergamasca My Cooking Box, ideata da Chiara Rota, che ha sbancato al crowdfunding e ha avuto grandissimo successo tra gli amanti della cucina italiana.

Dalla polenta con i funghi porcini, alla pizza gourmet con acciughe e tartufo, la scelta è molto varia e si allarga a più di 10 piatti, tra cui anche due speciali per il Natale, che abbracciano il meglio della cucina regionale italiana. Con ricette d'autore, firmate dagli chef dell'Accademia del Gusto, la scuola di cucina di Ascom Confcommercio Bergamo che forma i divi dei fornelli di domani ed è partner di My Cooking Box.

L'Accademia del Gusto con i suoi chef certifica e approva la qualità, mentre le ricette vengono testate prima di essere inserite nel menu dei "magic box".

Inoltre, ogni scatola contiene la ricetta e il QR Code con il video della preparazione come supporto.

Il duro lavoro del team di My Cooking Box non poteva non essere riconosciuto a livello nazionale e così la società bergamasca ha vinto il Premio Nazionale per l'Innovazione nei

Servizi di Confcommercio nei settori del Commercio, Turismo, ICT e Service Design.

Il Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi, organizzato annualmente da Confcommercio, seleziona le migliori esperienze di innovazione nel commercio, turismo, trasporti, servizi alle imprese ed alle persone. Si inserisce all'interno della cornice del "Premio Nazionale per l'Innovazione", istituito su concessione del Presidente della Repubblica Italiana e consegnato nell'ambito della Giornata Nazionale dell'Innovazione.

My Cooking Box è stato selezionato e premiato per "aver sviluppato una offerta di 'meal kit' proponendo, in un unico box, ingredienti nelle giuste dosi, ricette firmate da chef e video guide per la preparazione di piatti tipici regionali in grado di promuovere, grazie anche ad ingredienti di nuova ideazione che ampliano il periodo di conservazione, la bontà della cultura gastronomica italiana nel mondo".

Il premio hanno ritirato la fondatrice e CEO, Chiara Rota, e la Sales Manager, Francesca Pezzotta, durante la cerimonia organizzata a Roma.



Francesca Pezzotta e Chiara Rota



Francesca Pezzotta e Chiara Rota e i vincitori delle altre categorie

---

# Promozione del territorio vola a Bergen per il concorso World Cheese Awards

Promozione del Territorio, associazione organizzatrice di FORME, viaggia fino a Bergen in Norvegia per prendere visione delle finali dei World Cheese Awards 2018, dove sono in gara quasi 4.000 formaggi provenienti da 41 paesi, e per valutare l'ospitalità dell'edizione 2019 in Lombardia, nella città di Bergamo.

Il capoluogo orobico, che tiene il record italiano con 9 formaggi DOP, potrà trovarsi nell'epicentro dell'arte casearia con la più importante gara di formaggi al mondo, la quale da 30 anni richiama i migliori formaggi del mondo e attrae migliaia di aziende produttrici internazionali, celebrando tradizione innovazione, talento e passione.

Sarebbe la prima volta che i World Cheese Awards arrivano in Italia, nonostante sia il paese europeo col maggior numero di DOP casearie, ben 50, contro le 42 della Francia, seconda in questa straordinaria graduatoria.

La progettualità sarà messa a punto con i partner istituzionali Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Camera di Commercio e il mondo associativo.

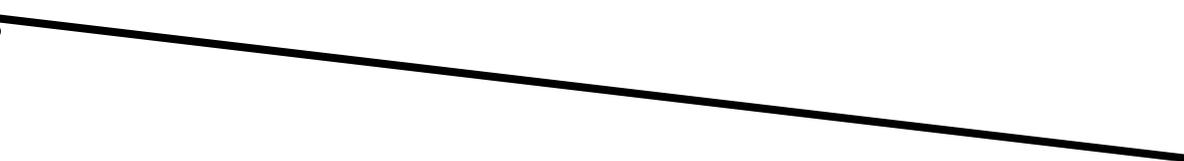
Nel frattempo gli enti territoriali hanno già richiesto il coinvolgimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo.

Promozione del Territorio è costituita dalla Camera di Commercio Bergamo, Ascom Bergamo, Confindustria Bergamo, Ente

Fiera Promoberg e Bergamo Fiera Nuova S.p.a. e dal 2011 vede tra i soci sostenitori il Comune di Bergamo e la Provincia di Bergamo, ed è finalizzata a valorizzare l'arte della cucina sul territorio bergamasco.

“Il concorso World Cheese Awards per la prima volta in Italia potrebbe rappresentare un fortissimo volano per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco e lombardo, caratterizzato dalla presenza del maggior numero di formaggi DOP italiani”, sottolinea il presidente di Promozione del Territorio, Giorgio Beltrami.

Per Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo “un progetto di questa importanza potrà essere realizzato solo con l'aiuto di tutti gli enti territoriali, Regione, Provincia, Comune e Camera di Commercio. Auspichiamo anche un sostegno forte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo ”.



---

# **Il GattiMassobrio 2019 fotografa una ristorazione in fermento**

Giunta alla sua quarta edizione e in continua interazione col web (IlGolosario.it) e l'app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio e dei loro 90 collaboratori, nasce dall'esigenza di fotografare una ristorazione sempre più eterogenea, contaminata e in evoluzione, raccontando non solo i migliori ristoranti ma anche le migliori trattorie, che hanno una tipologia di offerta diversa, fino alle pizzerie moderne.

Nell'edizione 2019, dei 3.300 locali recensiti, le corone sono in tutto 335, mentre i faccini radiosi 567, a segnalare che più di un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento, ovvero sulla soglia del radioso, e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono tante le tipologie di locali raccontate: 230 pizzerie, 67 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 145 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti, in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Ad aggiudicarsi la miglior tavola dell'anno quest'anno è in Piemonte: La Madernassa di Guarene (Cuneo), che in cucina vede all'opera Michelangelo Mammoliti.

A Bergamo i locali premiati con la corona radiosa sono: Al

Carroponte e Arti di Bergamo, Frosio di Almè, Collina di Almenno San Bartolomeo, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Da Vittorio di Brusaporto, Saraceno di Cavernago, Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate Sopra, Osteria del Conte di Dalmine, Al Vigneto di Grumello del Monte, Cucina Cereda di Ponte San Pietro, Trattoria Falconi di Ponteranica, Opera Restaurant di Sorisole, Loro di Trescore Balneario, La Corte del Noce di Villa d'Adda e l'Osteria della Brughiera di Villa d'Alme.

### **Con circa 10mila referenze in tutta Italia**

Per i cultori delle cose buone, l'appuntamento dell'anno è con la nuova edizione de ilGolosario, la guida del giornalista Paolo Massobrio che da 25 anni racconta in 1.000 pagine il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Un unicum che si è evoluto nel tempo e che ha trasformato le botteghe alimentari in imprese complesse; una gamma ampia di negozi che spaziano dalle boutique del gusto alle gastronomie, dalle pasticcerie alle macellerie ai negozi di frutta e verdura, categorie apparentemente distanti l'una dalle altre, ma tutte accomunate dalla ricerca della qualità di prossimità nelle proposte e dalla professionalità dei loro artigiani.

“Dal 1994, prima edizione del Golosario, all'anno 2000, che segna la pubblicazione annuale fino a oggi – spiega Massobrio – l'offerta enogastronomica è cambiata. Il Golosario ne è lo specchio fedele, tant'è che dalle 200 pagine iniziali è arrivato a quasi 1.000 pagine. E tutto nacque da quell'incontro fortuito con Giorgio Onesti, il guru delle cose buone d'Italia che di fatto è stato il mentore di questo libro: ha selezionato i migliori artigiani italiani, ma li ha anche fatti conoscere a quei negozi di alimentari che sono diventati nel tempo le boutique del gusto. Per questo ilGolosario ha da sempre una doppia sezione, con il corollario corposo delle migliori cantine e delle aziende che producono olio. Ma per i 25 anni abbiamo voluto stilare un Manifesto dedicato al cuore del Golosario, che è un punto di

professionale valorizzazione di tutta questa qualità: la bottega”.

Ebbene, con circa 10.000 referenze, il Golosario 2019 (Comunica Edizioni, 25.00 euro) vuole portare il vessillo della qualità diffusa italiana, confermandosi un libro cult che negli anni è diventato un punto di riferimento per gli enogastronomi del Bel Paese, sempre più curiosi e attenti all'origine e alla qualità dei prodotti. Tante le novità di questa edizione, ufficialmente la ventesima, che vanta la presenza di oltre 1.875 produttori di qualità, suddivisi in microbirrifici, acetifici, torrefazioni, liquorifici, caseifici, salumifici, produttori ortofrutticoli, artigiani del dolce, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farine, pastifici e riserie, trasformatori di prodotti ittici e produttori di sfiziosità. Quindi 4.374 Botteghe e Boutique del Gusto che costellano il territorio italiano, oltre 700 produttori di olio e 2.771 cantine, simbolo della qualità diffusa del vino italiano; tra queste anche i 1.500 Top Hundred selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma a contraddistinguere il Golosario è anche l'interattività con il portale [ilgolosario.it](http://ilgolosario.it), la versione online di questo vademecum del gusto, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time tutte le scoperte fatte da Paolo Massobrio e dal suo staff di collaboratori, compresi gli ispettori del GattiMassobrio, il taccuino dei migliori ristoranti d'Italia.

---

**Convivio           solidale           alla  
Terrazza Manzotti di Canonica**

# d'Adda

Ristoranti Regionali – Cucina DOC [www.ristorantiregionali.it](http://www.ristorantiregionali.it) il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus [www.gliamicidichiara.org](http://www.gliamicidichiara.org).

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia, mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" [www.comitatomarialetiziaverga.it](http://www.comitatomarialetiziaverga.it). I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha

visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.

---

# Stracciatella, dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone

Dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone: la stracciatella sbarca nel Paese del Sol Levante in occasione di Buonissimo! Italy Exhibition, mostra mercato organizzata in collaborazione con l'ambasciata italiana in Giappone nel mega store Kintetsu, all'interno dell'Abeno Harukas di Osaka, 60 piani per 300 metri di altezza.

A portare in Giappone il gusto di gelato inventato a Bergamo non poteva che essere La Marianna, storica pasticceria di Città Alta.

“Dopo aver avviato un lavoro importante sul territorio per la valorizzazione della stracciatella – spiega Cosimo Panattoni, nipote di quell'Enrico che nel 1961 ‘stracciò’ per la prima volta del cioccolato fuso in una base gelato di fior di latte creando la stracciatella -, è bello poter promuovere e far conoscere questa nostra eccellenza in un altro continente, e soprattutto godersi l'apprezzamento di chi la gusta dopo averla vista produrre sotto i suoi occhi, con gli ingredienti ed il procedimento originale. In questi giorni sto raccontando dal vivo non solo un prodotto ma anche una storia e un tradizione del territorio di Bergamo”.

L'idea di far conoscere in Giappone la stracciatella di Bergamo è venuta al bergamasco Pietro Bresciani e al suo socio giapponese, Hiroshi Ishiguro, conquistato dalla golosa varietà di gelato.

“Ci eravamo dati appuntamento a La Marianna prima di un

incontro di lavoro – ricorda Bresciani, co-founder de La Dispensa dei Sapori, azienda con sede a Bergamo che seleziona, lancia ed esporta prodotti enogastronomici italiani su mercati esteri –. Ho spiegato a Hiroshi come è nata la stracciatella e l’ho invitato ad assaggiarla, perché era quella vera, originale. Il resto è venuto da sé: la famiglia Panattoni è stata subito entusiasta dell’idea e Cosimo si è offerto come ambasciatore della stracciatella in Giappone”.

“Ho pensato subito che avrei voluto far conoscere non solo il gusto del gelato ma anche la sua storia in Giappone – spiega Hiroshi Ishiguro – perché è un elemento della tradizione gastronomica italiana da valorizzare in un Paese verso il quale l’export agroalimentare italiano conferma i trend positivi e ci sono ancora grandi possibilità di crescita per il Made in Italy”.

Fino al 23 ottobre Cosimo Panattoni sarà ad Osaka con i suoi show cooking del gelato nell’area dedicata al food all’interno del megastore Kintetsu; nello stesso padiglione sono presenti anche altre produzioni italiane selezionate da La Dispensa dei Sapori tra le quali Serge, marchio dell’azienda di Sergio Gavazzeni dedicato ai cannoncini farciti al momento che ha un punto vendita nello scalo di Orio al Serio, oltre ad alcune etichette di vino mai commercializzate prima d’ora in Giappone.

*Nella fotografia da sinistra: Pietro Bresciani, Cosimo Panattoni e Hiroshi Ishiguro a Osaka*

---

# **Affari di gola, è on line il nuovo numero**

Affari di Gola, rivista del buon cibo e del bere bene torna il edicola. Nel nuovo numero di ottobre parliamo di funghi, delle proprietà “magiche” della spirulina, dei birrifici artigiani orobici. E poi lo scrittore Andrea Vitali racconta le sue abitudini a tavola, Paolo Riva ci accompagna nella sua pasticceria. Troverete anche i nuovi corsi dell'Accademia del Gusto e, come sempre, tante notizie e indicazioni per mangiare bene

---

## **A cena con i formaggi del caseificio Arrigoni Battista**

I pluripremiati formaggi del caseificio Arrigoni Battista saranno i protagonisti dell'evento “A cena con Arrigoni Battista”, un tour di serate di degustazione nella città di Bergamo a partire da giovedì 18 ottobre 2018 promosse con il patrocinio di ASCOM Bergamo e dell'associazione “Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio”.

Quattro ristoranti e quattro selezionati chef interpreteranno i prodotti del caseificio di Pagazzano, dai più tradizionali – Gorgonzola Dolce DOP, Gorgonzola Piccante DOP, Taleggio DOP, Quartirolo DOP – all'esclusiva linea degli “Unici” – Lucifero, Rossini e Torregio – e proporranno ai loro ospiti un menù che comprenderà una selezione dei formaggi dell'azienda e un piatto creato per l'occasione con uno dei formaggi proposti. In accompagnamento verranno proposte al pubblico le migliori etichette vitivinicole del territorio bergamasco che fanno parte dell'Associazione “Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio”.

Le cene si svolgeranno il giovedì e il venerdì con il seguente calendario:

18 e 19 ottobre Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza  
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

25 e 26 ottobre Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef:  
Cristiano Baldi  
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

8 e 9 novembre La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis  
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

15 e 16 novembre Il Pianone – Chef: Michael Lavia  
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce con il suo patrocinio il valore dell'iniziativa promossa dall'azienda Arrigoni Battista, che anche in quest'occasione lavora per promuovere la tradizione casearia e i sapori bergamaschi in Italia e nel mondo. La qualità e l'eccellenza dei formaggi Arrigoni è riconosciuta infatti non solo in Italia ma anche all'estero, dove esporta in ben 36 Paesi internazionali: ne sono testimonianza i numerosi premi e riconoscimenti che hanno ricevuto nel corso degli ultimi anni e che continuano a ricevere.

Il Gorgonzola Dolce DOP di Arrigoni, fiore all'occhiello della produzione aziendale, ha ricevuto moltissimi premi: 2017 – Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I) e Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK); 2016 – Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES); 2015 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich; 2014 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK); 2013 – Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

Da oltre 100 anni Arrigoni si contraddistingue per la produzione di numerosi formaggi lombardi come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza e Quartirolo Lombardo di elevata qualità, come confermano i riconoscimenti ricevuti. L'azienda è una delle più prestigiose del settore lattiero caseario, grazie all'integrazione e al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla terra al formaggio confezionato e distribuito. Impegno e professionalità che vengono riconosciuti a livello internazionale.