

23 Paesi in sfida per il concorso enologico Emozioni dal mondo

250 etichette di vini provenienti da 23 Paesi, con una Commissione giudicatrice formata da 85 tra enologi, blogger e giornalisti di 31 Paesi. Sono i numeri della 14esima edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme", promosso a Spirano dal 18 al 21 ottobre e presentato questa mattina a Palazzo Pirelli.

Alla presentazione sono intervenuti Giovanni Malanchini, Consigliere Segretario del Consiglio regionale della Lombardia; Emanuele Medolago Albani, Presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio; Sergio Cantoni, direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio; Enrico Rota, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio. Presente anche l'Assessore al Turismo di Regione Lombardia Lara Magoni.

La manifestazione è organizzata da Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino Valcalepio e dei sapori bergamaschi, con il patrocinio di OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) e Regione Lombardia. Nella nostra provincia arriveranno centinaia di campioni di vino taglio bordolese, con vitigni merlot e cabernet, provenienti da tutto il mondo.

"Emozioni dal Mondo è da 14 anni un momento fondamentale per il Valcalepio e per Bergamo e la Lombardia più in generale – ha commentato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Emanuele Medolago Albani -. Siamo da sempre fieri che un concorso che ha avuto una crescita simile e che riscontra sempre l'approvazione di enti internazionali come l'OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) sia nato e cresciuto a casa nostra, da un'idea così legata al nostro Valcalepio DOC e sia poi diventato così internazionale"..

“Abbiamo etichette di eccellenze che meritano di essere valorizzate maggiormente – ha detto Malanchini – questo va fatto, e Regione Lombardia lo sta facendo, con un’azione di marketing che coinvolga tutte le bellezze del territorio con un tragitto dei gusti che ha il suo esplodere nell’emozione di un calice di vino che rappresenta una terra, la sua cultura e tradizione”.

Oltre ai vini della Valcalepio e delle altre Regioni d’Italia, tra le etichette spiccano anche quelle provenienti da Israele, Canada, Turchia, Cina, Russia, Giappone e persino dal Perù.

E il numero delle nazioni rappresentate dai giudici chiamati a Bergamo a degustare i campioni in concorso non lascia spazio a dubbi di alcun genere.

31 le nazioni del mondo rappresentate dagli 80 degustatori: Croazia, Germania, Malta, Slovenia, Francia, Libano, Romania, Colombia, Israele, Moldavia, Canada, Georgia, Slovacchia, Spagna, Polonia, Ungheria, Turchia, Bulgaria, Cina, Russia, Sud Corea, Repubblica Ceca, Regno Unito, Argentina, Sud Africa, Giappone, Serbia, Perù, Grecia, Lettonia e Italia. Un parterre di giudici selezionati tra tecnici, produttori e giornalisti del comparto enologico che si riunirà venerdì 19 ottobre 2018 in una nuova location.

Sì, perché altra caratteristica di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” è quella di cambiare ogni anno la location che ospita le degustazioni, un modo per raccontare non solo i vini ma anche il territorio che ospita il concorso.

“Abbiamo sempre ritenuto il concorso un importantissimo volano turistico, un modo efficace e innovativo di raccontare al mondo cosa siano Bergamo e la Lombardia e cosa il nostro prezioso territorio abbia da offrire” ha spiegato Enrico Rota, presidente dell’associazione Strade del Vino e dei Sapori della Valcalepio.

Per la sua 14° edizione “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” sarà ospitato negli spazi del PalaSpirà di Spirano mentre la parte aperta al pubblico della kermesse coinvolgerà il centro di Bergamo.

Come da tradizione, dopo il pomeriggio di giovedì, da dedicare ad una visita guidata del centro della città Alta di Bergamo e la giornata di venerdì che vede il suo momento più importante nella degustazione a porte chiuse delle commissioni di degustazione che selezioneranno i vini vincitori; nelle giornate di sabato e domenica “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” apre al pubblico.

“Per il 2018 abbiamo voluto un programma ricco e interessante, che potesse coinvolgere il maggior numero di persone possibile.” Ha dichiarato il direttore di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” l’enologo Sergio Cantoni -. “Da sempre cerchiamo un coinvolgimento attivo anche da parte della popolazione del nostro territorio. Alcuni forse saranno scettici ma nel corso dell’anno riceviamo costantemente candidature da tutto il mondo per poter partecipare al Concorso e, a volte, vedere il poco coinvolgimento dei nostri concittadini ci stupisce davvero. Ecco perché il sabato e la domenica saranno un momento di vera animazione e intrattenimento nel corso del quale si alterneranno contenuti tecnico-scientifici, artistici, culturali e di puro svago.”.

Sabato 20 ottobre 2018 alle ore 9.30 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo è stato organizzato il convegno tecnico scientifico sul tema “Uno Sguardo sul Futuro della Sostenibilità Vitivinicola: Dalla Genetica all’Analisi Sensoriale” aperto al pubblico in forma gratuita. Al termine del convegno saranno ufficialmente annunciati i vini vincitori del 14° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

Sabato pomeriggio dalle 14 alle 19 e domenica dalle 11 alle 19, invece, aprirà al pubblico il banco d’assaggio dei vini

vincitori di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”. Un’occasione unica per degustare i vini selezionati dalle giurie internazionali.

Ad ospitare il banco d’assaggio saranno le incantevoli sale di Palazzo Terzi in Bergamo Alta. Un ricco programma di intrattenimento è stato pensato per coinvolgere il più possibile il pubblico.

Sabato pomeriggio, presso gli spazi di Palazzo Terzi, aprirà al pubblico un ufficio postale temporaneo nel quale sarà possibile acquistare l’annullo speciale creato per il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

Sempre durante il pomeriggio di sabato 20 ottobre 2018 negli spazi di Palazzo Terzi sarà possibile ammirare una selezione di Abiti Arte ispirati al mondo del Vino e di Bergamo realizzati appositamente dalle allieve dell’Associazione Scuola SILV.

Per quanto riguarda domenica 21 ottobre 2018, invece, ad accogliere gli ospiti ci saranno figuranti del Ducato di Piazza Pontida in maschera e costumi d’epoca curati appositamente da Franz Cancelli.

Nella giornata di domenica, inoltre, sono state organizzate, grazie alla collaborazione con l’associazione per Palazzo Terzi Onlus tre visite guidate che permetteranno al pubblico, previo pagamento di una quota di 8€ a persona, di scoprire le bellezze del Palazzo, una vera chicca da non perdere. Le visite si svolgeranno alle 14, 16 e 18. Per partecipare è sufficiente presentarsi all’ingresso qualche minuto prima dell’orario di inizio.

L’accesso al banco d’assaggio avverrà, come ormai tradizione, previo versamento di una quota che sarà raccolta dalle volontarie dell’associazione NEPIOS alla quale sarà totalmente devoluto il ricavato del banco d’assaggio.



Presentazione di Emozioni dal Mondo 2018

Lo Stracchino della Latteria

Sociale di Branzi è Formaggio dell'anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di "Italian Cheese Awards", il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli "special awards" c'è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno" con la seguente motivazione: *"La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore

lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali (“Made in Malga”, “Formaggio In Villa”, “Luxury Cheese”) – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell’universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni ’90 il prestigioso titolo francese di “Maître Fromager”, passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: “Freschissimo”, “Fresco”, “Pasta molle”, “Pasta filata”, “Pasta filata stagionata”, “Semistagionato”; “Stagionato”, “Stagionato oltre i 24 mesi”, “Erborinato” e “Aromatizzato”.

A salire sul podio più alto con 2 “Awards” è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria “Stagionato” ed “Erborinato” si merita l’oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il “Premio al miglior derivato del latte” (Ricotta di latte vaccino dell’Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), “Premio al miglior formaggio di montagna” conferito a “Toma Bettelmatt” stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), “Formaggio dell’anno” allo Stracchino all’Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), “Premio alla carriera” a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese

Bar dell'anno" per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al "Miglior formaggio per la Birra" dato a Castelmagno stagionato d'alpeggio dell'Azienda La Meiro (Piemonte) .

"Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L'Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivani, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – contribuendo a conferire all'iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale". Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. *"Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse "Formaggio in Villa" una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei "best 3" per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall'espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1".*

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *"Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia. Tradizione che – conclude Olivani – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la*

curiosità alla conoscenza e guidando nell'approccio corretto all'assaggio, ma anche di tutelare".

Addio doggy bag, ora c'è il rimpiattino

La doggy bag inizia a "parlare" italiano e diventa "rimpiattino". Ecco la proposta vincitrice del concorso indetto da Fipe e Comieco rivolto al mondo della ristorazione italiana. Non ce l'ha fatta a primeggiare quindi la candidatura di Ascom Bergamo che aveva proposto il simpatico termine "ovetto".

I "rimpiattini" in carta e cartone sbarcheranno nei primi 1.000 ristoranti in tutta Italia ma altri 30 mila esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare in bar e ristoranti: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano. Pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

"Potrei avere un rimpiattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Belpaese per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco – Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone, tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale "arma" contro lo spreco alimentare

quando si mangia fuoricasa. Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il nuovo nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato svelato ufficialmente in conferenza stampa stamattina alla presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, del Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti, del Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati Filippo Gallinella e della deputata Maria Chiara Gadda, membro della medesima Commissione e firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

“Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l’impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare – commenta il Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani** -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i nuovi dati dell’ufficio studi, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi, anche grazie alla promozione del rimpiaattino, potrà diventare patrimonio comune”.

“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall’altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco. – “E se poi si unisce il buono e bello ancora

meglio. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti 'd'autore' e riutilizzabili. Allargare l'adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all'intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale".

Grazie alla collaborazione tra Fipe e Comieco i "rimpiattini" in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in 1.000 ristoranti in tutta Italia, mentre altri 30mila sono potenzialmente pronti ad aderire all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del "rimpiattino" è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Qual è la principale ragione del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino. I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.

Infine, nonostante solo il 30% dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il 92% si dichiara favorevole mentre il 66% è pronto ad aderire.

**Restainbocca, il nuovo must
al Mais Spinato ha la firma**

di Carlo Beltrami

Forse non tutti conoscono la dibattuta questione sulla primogenitura del 'Tiramisù', il celeberrimo dessert nato fra Veneto e Friuli e Venezia Giulia ed oggi eccellenza rinomata dell'Italian Style in ogni angolo del mondo. Molti apprezzano invece le specialità gandinesi a base di Mais Spinato, l'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del '600 con una filiera di decine di prodotti protagonisti in questi giorni del "Galà dello Spinato", in programma a Gandino sino al 30 settembre 2018.

Riconosciuto "santuario" del Mais Spinato è il Caffè Centrale di Gandino, guidato da Emanuel Caleca, con i figli Roberto e Manuela e da un nutrito staff motivato e competente. Qui sono nati 'la Spinata', la birra Scarlatta, il frollino Centralino, il gelato Melgotto, le chiacchiere salate, gli Scarfogli e tante altre specialità, che hanno richiesta crescente e apprezzamenti unanimi, anche nel nuovo locale "easy" nel centro di Albino.

Ora al Caffè Centrale arriva una nuova creazione, frutto della creatività di un collaboratore del tutto eccezionale: Carlo Beltrami, celeberrimo protagonista e vincitore del talent "Bake off Italia" andato in onda lo scorso anno su Real Time TV.

"Ho messo spesso a disposizione di Carlo il nostro laboratorio – spiega Emanuel Caleca – dopo la sua partecipazione a Bake Off, dove fra l'altro aveva proposto la farina di Mais Spinato quale ingrediente di una ricetta. E' cresciuta un'amicizia cordiale che ora vive un'ulteriore importante coincidenza: proprio nei giorni del Galà, domenica 30 settembre, Carlo Beltrami aprirà ufficialmente Bake Lab Italia, il laboratorio di alta pasticceria condotto insieme a Rosalind Pratt, altra concorrente bergamasca (di origini anglosassoni) di Bake Off Italia 5.

“Per festeggiare – aggiunge Emanuel Caleca – abbiamo creato un dessert che unisce l’essenza delle nostre specialità: c’è uno strato con granella di frollini Mais Spinato, un tocco di polenta dolce di Mais Spinato con miele tipico millefiori ed un “sigillo” con gelatina di birra Scarlatta. E’ un vero e proprio tuffo nel sapore, intenso e, siamo sicuri, indimenticabile”.

Naturale a questo punto la scelta del nome, che in un certo senso rimanda davvero all’incredibile storia del Tiramisù. “Il nuovo dessert si chiamerà Restainbocca, perché questo è ciò che in tutta semplicità è avvenuto sin dai primi assaggi con i nostri clienti più affezionati. Uno sfizio da fine pasto che lascia intatto in ciascuno un retrogusto Spinato unico e inconfondibile”. Provare per credere!

Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l’Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall’Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l’abbinamento del cocktail alle

eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e Fabrizio Ferrari di Unico Milano.



Francesco Pittalà



Mi Scanz di Alberto Di Franco



Pierluigi Ricci

La Cheese Valley incontra L'Unesco

Le Città Creative dell'UNESCO incontrano la "Cheese Valley". Sarà questo uno dei piatti forti di "Forme – Bergamo capitale

europa dei formaggi", la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.

Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo "I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali". Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop*, *Branzi Ftb*, *Storico Ribelle* (presidio Slow food, ex *Bitto Storico*), *Agrì di Valtorta* (presidio Slow food), *Strachitunt Dop*, *Stracchino all'antica delle Valli Orobie* (presidio Slow food), *Formaggi di Capra orobica* (presidio Slow food). Un'area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un'epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un'élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo "dolce", fuori dagli itinerari classici dell'escursionismo, nella loro integrazione e complementarietà con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.



“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarità, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.

“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobie – aggiunge il presidente dell’associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.

A dare ulteriore lustro all’incontro, con il supporto dell’International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell’UNESCO la rete creata dall’Onu “per promuovere la cooperazione tra le città

che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

[Programma Forme 2018](#)

Da Bake off a Paratico. Carlo Beltrami e Rosalind Pratt aprono una pasticceria

I talent show possono cambiarti la vita. È successo a Carlo Beltrami, 38 anni, di Casnigo, e Rosalind Pratt, 45 anni, nata da mamma scozzese e papà inglese, che vive ad Adrara San Martino. Lui ha vinto e lei è stata concorrente, entrambi l'anno scorso, di “Bake off”, il talent show per aspiranti pasticceri condotto da Benedetta Parodi, su Real time. E, domenica 30 settembre, dalle 15 alle 18, inaugureranno il “BakeLab Italia” a Paratico, in via Papa Paolo VI (info, torte@bakelabitalia.com). Lo spazio è allestito come una cucina domestica, a vista, con una grande isola dove fare rifiniture, decorazioni e confezionamento dolci e tenere corsi per amatori, mentre la parte più operativa è dietro. Per dedicarsi alla nuova avventura, Rosalind ha lasciato il lavoro come insegnante di inglese alle elementari, mentre Carlo ha preso un part time dal mestiere di serramentista per un'azienda del suo paese. “Era una scelta che volevo fare da tempo, l'aver conosciuto Carlo in tv, che vive vicino a me, mi ha spinto a prendere la decisione”, spiega la Pratt. Ai pasticceri può essere commissionato qualunque dolce senza limiti di fantasia, dai

biscotti decorati ai cup cake, dalle torte nuziali vegane a quelle in stile unicorno per i compleanni delle bambine. Le porte del programma per loro si erano spalancate dopo aver superato altri 10mila candidati e il supercasting con i primi 50. A valutare le loro preparazioni erano stati i giudici Ernst Knam, Clelia D'Onofrio e Damiano Carrara. Carlo, in realtà, è un bravo cuoco tanto che, tre anni fa, aveva tentato di partecipare a "Masterchef". Il suo cavallo di battaglia è la torta di frolla con farina di mais, con confettura di pere, francipane di noci e mais, ganash al cioccolato fondente. Lei, dopo studi in Francia e la laurea in storia dell'arte e in francese in Scozia, nel 1996 è arrivata in Italia affascinata dalla cultura, soggiornando prima a Dalmine, Bergamo, Endine, fino a stabilirsi ad Adrara. La sua specialità è la drip cake, una torta ricoperta di glassa, decorata con biscotti, meringhe e cioccolato.



Sandwich e panini da chef per un pic-nic d'autore

Emblema del pasto frugale, spesso visto come soluzione di ripiego per una pausa pranzo mordi fuggi, il panino si prende una rivincita e conquista le luci della ribalta nella sua versione gourmet. A fare la differenza sono ingredienti selezionati, un'accurata scelta del pane, salse preparate al momento e, come per ogni ricetta di successo, un mix vincente di contrasti ed equilibri, oltre ad un uso sapiente di tecniche di cottura, dalle più semplici alle più avanzate. Le premesse per un risultato pronto a stupire il palato sono due: pochi ingredienti, ma di grande qualità. Realizzare panini gourmet può essere anche una strategia vincente per i locali

che intendono allargare la clientela, diffondendo con semplicità la cultura della buona cucina, racchiusa tra due fette di pane.

Francesca Marsetti, personal-chef, docente all'Accademia del Gusto e volto noto al grande pubblico grazie alla partecipazione in tv a 'La prova del cuoco', svela alcuni segreti per realizzare panini d'autore, non senza sfatare con semplicità alcuni pregiudizi. "Invito sempre a realizzare panini gourmet con quello che si ha già in casa, purché sia ovviamente selezionato. Trovo assurdo dare una lista della spesa chilometrica per preparare un panino, che richiede davvero quantitativi minimi. E poi è un banco di prova interessante per la creatività di chi lo prepara". Le regole cui attenersi scrupolosamente sono poche ma ferree: "I salumi non vanno mai scaldati, lo stesso discorso vale per le salse. Attenzione alle temperature anche per i formaggi: per un risultato filante, il panino deve essere messo in forno aperto sulle due metà, ma se usiamo il gorgonzola o formaggi dalle consistenze più morbide il panino va scaldato chiuso. Il pane deve essere croccante fuori e morbido all'interno: è indispensabile avere il forno già caldo e non superare i 160-170 gradi". La scelta del pane deve essere più che meditata in base alla farcitura.



Fondamentale quindi un'alleanza con il fornaio di fiducia: "Il consiglio è di prediligere pani dai sapori definiti, magari realizzati con farine di antiche varietà di grano". Quanto agli abbinamenti, ecco i più felici: "Il pane integrale si

sposa alla perfezione con formaggi e affumicati. Quello bianco smorza ingredienti dal sapore più deciso: dalle costine alla salsiccia, allo sgombro". E poi ci sono i pani speciali, per un risultato- anche cromatico- d'assoluto effetto: "Un panino alla rapa rossa è perfetto con salmone affumicato, dressing di panna acida e insalata ghiaccio o romana. Un panino alla clorofilla si abbina a funghi trifolati, fontina valdostana e a una generosa grattata di pepe". Se spopolano gli hamburger d'autore, i panini gourmet alzano ulteriormente l'asticella, con tagliata di manzo con spuma di parmigiano, petto di pollo cotto a bassa temperatura e pomodori confit e perfino la cassoela. E in Franciacorta la Marsetti ha lanciato il "pork corn", un croccante panino al mais con costine di maiale cotte a bassa temperatura e una ratatouille colorata di verdure estive. Per una gita fuori porta e un pic-nic d'autore la chef consiglia sandwich gourmet, con il classico pane da tramezzino, con panini al latte o all'olio: "Il pane in cassetta, preparato artigianalmente, va rivalutato. È molto versatile ed è ideale per un pranzo d'asporto. Ha dalla sua la conservabilità e riesce a mantenere alla perfezione e a lungo le sue caratteristiche. La scelta può ricadere anche su focacce: quella genovese è buona anche dopo qualche ora".

Si parte dalla scelta del pane: perfette le farine di varietà di grano antiche

Alla Vineria Cozzi in Città Alta i cestini da pic-nic

La storica insegna "Vineria Cozzi" in Città Alta dal 1848, gestita da 32 anni da Francesca Milionario e dalla figlia Simona Magnati, è il punto di riferimento oltre che per la cucina, per la preparazione di pic-nic d'autore. Nei cestini di vimini dal sapore vintage, la proposta è di baguette del territorio, da quella con hamburger di salamella e taleggio a quella con porchetta, crema d'uovo alla senape e verdure croccanti. Non manca il panino vegetariano, con formaggio di capra, crema d'olive e verdure di stagione. Il tutto è accompagnato dalla panzanella estiva con verdure di stagione,

acciughe e pane tostato, dall'ovetto perfetto e dal sacchetto di pop-corn della casa. E per chiudere in bellezza, tiramisù al caffè con cioccolato fondente o latte in piedi ai lamponi. La versione 'king' propone un vero e proprio menù, dall'uovo in tazza con fonduta e tartufo nero alla faraona alle erbe e in terrina al pistacchio, dalla fregola sarda con burrata e basilico al risotto con friarelli e cozze. "L'idea è nata sei anni fa quando abbiamo iniziato a fare ristorante mobile con il nostro Ape- spiega Simona Magnati-. Ogni occasione è buona per un pic-nic: lavoriamo bene per addii al celibato, cresime, comunioni, compleanni e party in giardino. Abbiamo anche allestito un pic-nic d'inverno in casa, davanti al caminetto acceso. L'idea piace anche agli stranieri: un gruppo di un'azienda tedesca ha deciso di salutarsi dopo un meeting di lavoro in città con un pic nic sulle mura". Nel cestino tutto l'occorrente per un perfetto déjeuner sur l'herbe, con tanto di grafica e design messi a punto con il celebre fumettista Antonio Bonanno: telo impermeabile, tovaglia bianca, piatti e posate in legno di betulla.

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo "special edition" in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per

molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.



Tiziana Fausti

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino e Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.



Ezio Gritti – ph Marco
Quaranta

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta
aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo.
L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero
340 4995531