

Cibus, tutti pazzi per il biologico e le farine antiche

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetro (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decorì eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti

prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano. Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro dinextravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche,

Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotti che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova &C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

Premio Arrigoni alla Fondazione Pellegrini per il ristorante solidale Ruben

E' stato assegnato alla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, per il Ristorante Ruben di Milano, il Premio Francesco Arrigoni 2018. Il locale, aperto dal patron della Fondazione ed ex presidente dell'Inter, Ernesto Pellegrini, in memoria di un amico d'infanzia morto in povertà dopo aver perso il lavoro, è oggi un punto di riferimento per i cosiddetti "nuovi poveri"; un locale solidale che serve una media di 400 pasti al giorno al prezzo simbolico di un euro e che di recente ha avviato anche due progetti di reinserimento lavorativo.

"Bella e unica nel suo genere, finora, l'iniziativa di solidarietà chiamata Casa di Ruben: un ristorante destinato ai nuovi poveri, da qualunque parte arrivino. Gli italiani sono in aumento. Un ristorante dove un pranzo completo costa un euro, bambini gratis. Trecento coperti al giorno. E non solo cibo, anche calore umano, ritessitura di una rete sociale lacerata, supporto psicologico. La giuria ringrazia la Fondazione Ernesto Pellegrini perché, nel ricordo di un brav'uomo morto di freddo, ha dimostrato che la Milano col cuore in mano esiste ancora" ha dichiarato il Comitato Francesco Arrigoni.

Il Comitato del Premio Arrigoni lo ha dunque scelto come esempio di professionalità, ma anche e soprattutto per aver saputo valorizzare la ristorazione con un ambizioso progetto in cui i suoi ideatori hanno messo il cuore per aiutare chi vive al giorno d'oggi in uno stato di indigenza nella metropoli lombarda. Aperto tre anni fa nel quartiere Giambellino di Milano, il Ristorante Ruben si è subito fissato come obiettivo quello di aiutare disoccupati, divorziati e padri separati, persone non abituate ad elemosinare un pasto,

ma che non per questo sono meno bisognose di aiuto. E tra le centinaia di pasti caldi serviti ogni giorno alcune decine sono destinate ai bambini.

Il Premio viene assegnato ogni anno in concomitanza con il giorno della nascita del giornalista Francesco Arrigoni, allievo e collaboratore di Luigi Veronelli, fondatore e direttore del Seminario Veronelli, passato alle pagine del Gambero rosso e del Corriere della Sera, e consiste in un assegno di 5.000 euro e di un oggetto artistico, un albero a forma di cuore che racchiude una vite, realizzato sulla roccia da Daniele Bernardi e Fabio Spasiano della Scuola d'Arti e Mestieri Francesco Ricchino di Rovato (BS), a ricordare la passione di Francesco per la montagna e le arrampicate.

Quest'anno la consegna del sesto Premio intitolato al giornalista prematuramente scomparso nel 2011, è avvenuta all'Abbazia di Fontanella di Sotto il Monte Giovanni XXIII. L'evento si è concluso con una cena speciale ospitata dall'Agriturismo Cavril a cui, riconfermando la formula dello scorso anno, hanno contribuito alcuni dei ristoratori di Ingruppo, l'iniziativa che da cinque anni rende l'alta gastronomia bergamasca «prêt-à-manger».

Il menù è stato curato dallo chef di origine amalfitana Roberto Proto, patron del ristorante *Saraceno* di Cavernago, da Mario Cornali, chef e titolare del ristorante *Collina* di Almenno San Bartolomeo, giunto alla terza generazione, Antonio Lecchi patron di *Casa Virginia* a Sorisole e Stefano Binda, chef del ristorante a una Stella Michelin *Dac a Trà* di Castello Brianza.



Da sinistra, Antonella Arrigoni, Ernesto Pellegrini e la moglie Ivana

A Parma i campionati mondiali della pizza, alla 27esima edizione

È iniziata questa mattina a Parma, Capitale della Gastronomia dell'Unesco, la 27ma edizione del Campionato Mondiale della Pizza, recentemente dichiarata "Patrimonio dell'Umanità Unesco", con quasi 800 concorrenti provenienti da tutto il mondo. Il Campionato Mondiale della Pizza è la più importante manifestazione dedicata al piatto italiano più apprezzato nel mondo ritorna nel cuore della Food Valley italiana, cuore delle eccellenze agroalimentari del bel paese, che mai come in questi anni hanno riscosso importanti successi internazionali. Un anno speciale questo, che vive dello straordinario

entusiasmo di tutto il comparto per il recentissimo riconoscimento dell'Arte del Pizzaiuolo come Patrimonio Immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco.

Per conoscere le nuovissime ricette proposte dai Pizzaioli in gara potete visitare la pagina Facebook del Campionato Mondiale della Pizza:

<https://www.facebook.com/campionatomondialepizza/>

In gara tutte le categorie gastronomiche : pizza Classica, in Pala, in Teglia, Napoletana STG, senza Glutine, Pizza a Due.

“Award Italia a Tavola”, assegnati premi e menzioni

Il cuoco di Clusone, tristellato a Hong Kong, il patron del Club Moritzino, i fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, il direttore della Reggia di Caserta e la piadina romagnola gourmet sono gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola. Come ogni anno Italia a Tavola mira a premiare quelle persone e quelle realtà che, con la loro professionalità, etica, costanza ed impegno mirano a rendere l'Italia il polo attrattivo che merita di essere, avendone tutte le potenzialità.

Grande è l'impegno di ciascuno nel proprio settore, dalla ristorazione all'hotellerie, dai trasporti ai servizi. Ma l'obiettivo è uno per tutti, e chi riceve un Award ha interiorizzato in sé questo principio: fare squadra, con l'obiettivo comune di un'Italia che sia simbolo di

attrattività sotto tutti gli aspetti. Enogastronomia, accoglienza, storia e cultura: tutti questi vertici insieme formano un quadrato perfetto, quello che l'Italia può davvero diventare, per conquistare il turista e dare la spinta necessaria ad un settore che sul Pil del nostro Paese ha un peso non indifferente. Per farlo, tema centrale di quest'anno, serve – come dimostrano i vincitori degli Award – oltre al senso di squadra e alla cultura delle tradizioni, anche adeguata formazione e calibrata innovazione.

Gli Award sono stati consegnati in Sala Mosaico, l'ex Borsa Merci di Bergamo, dopo il primo dei tre convegni al centro di questi due giorni di Premio, "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza".

A ricevere gli Award di quest'anno sono stati Umberto Bombana, il cuoco bergamasco originario di Clusone, oggi unico italiano trisrellato fuori "casa", ad Hong Kong, nel suo Otto e mezzo Bombana; Sacbo Spa, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio (Bg); Aimo e Nadia Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin a Milano; Moritz Craffonara, titolare del rifugio Club Moritzino a Pitz Laila, in Alta Badia; Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta; Fresco Piada, azienda di Riccione (Rn) produttrice di Piadina Romagnola di qualità.

Queste le motivazioni dei sei Award:

- Umberto Bombana – “per la più alta testimonianza all'estero della Cucina italiana”
- Sacbo Spa – “per il contributo determinante alla crescita dell'incoming internazionale”
- Aimo e Nadia Moroni – “per una vita dedicata a valorizzare la Cucina di qualità”
- Moritz Craffonara – “per aver rivoluzionato l'accoglienza in montagna”
- Mauro Felicori – “per aver fatto della Reggia di Caserta un esempio di turismo di successo”
- Fresco Piada – “per la sua capacità di preservare la

tradizione anche nell'innovazione”

Umberto Bombana è stato premiato con l’Award Italia a Tavola dal presidente di Euro-Toques Enrico Derflinger. «Credo che – ha sottolineato durante la premiazione il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini – Umberto Bombana sia davvero il campione della Cucina italiana nel mondo». Unico tristellato italiano all’estero, Bombana, come ha ricordato Derflinger, conta oggi 7 stelle Michelin nei suoi locali. A rendere, come ha detto Lupini, «un dovere oltre che un grande piacere» premiare Bombana in questa circostanza è anche la sua origine, di Clusone, proprio in provincia di Bergamo.

Il premio a Sacbo Spa è stato consegnato al suo presidente, avvocato Roberto Bruni da Giorgio Palmucci. Sacbo Spa è la società di gestione dell’aeroporto di Orio al Serio che nel 2018 si avvia a registrare 13 milioni di passeggeri. È il terzo aeroporto italiano dopo Fiumicino e Malpensa per numero di passeggeri ed è un formidabile strumento a servizio dell’economia e del turismo. «L’aeroporto di Bergamo – ha detto Giorgio Palmucci – con la crescita che c’è stata in questi ultimi anni, ha favorito e continua a favorire quella che è la crescita del turismo nel nostro Paese. È veramente un piacere premiarlo». Allo stesso tempo Bruni ha ricordato l’impegno “speculare” dell’aeroporto nel «promuovere anche prodotti enogastronomici di qualità e del territorio all’interno dell’aeroporto».

Aimo e Nadia Moroni hanno ricevuto l’Award di Italia a Tavola dal presidente della Fipe – Federazione italiana Pubblici esercizi Lino Enrico Stoppani. «Questa è una coppia – ha detto Alberto Lupini – che ha saputo traghettare davvero la cucina regionale nel futuro». Aimo ha, a questo proposito, ricordato quanto sia importante preservare la tradizione, specialmente a Milano dove accanto al proliferare di cucine straniere ci si trovi in difficoltà nel «trovare un posto dove mangiare un vero Risotto alla milanese».

Moritz Craffonara è stato premiato con l’Award da Rosanna Bonadei dell’Università degli Studi di Bergamo. Moritz è il titolare del Club Moritzino, nato nel 1966 come classico rifugio che dagli anni ’70 ha puntato sulla cucina gourmet, portando in Alta Badia, come in Italia in generale, la cucina di pesce a 2.100 metri. Da allora è diventato uno dei rifugi più noti delle Alpi, avendo rivoluzionato il concetto di accoglienza in montagna: musica, divertimento ad alta quota e intrattenimento serale.

Per Fresco Piada hanno ritirato l’award Michela e Gianpietro Caramella, figlia e padre, titolari dell’azienda. A consegnarlo Costantino Cipolla dell’Università di Bologna. «In questo caso – ha detto Alberto Lupini – siamo di fronte ad un’azienda che ha preservato la tradizione rendendola però attuale».

Purtroppo non presente Mauro Felicori, è comunque stato premiato per aver reso la Reggia di Caserta uno dei siti con i più alti tassi di crescita nel numero di visitatori in Italia, grazie alla sua innovativa gestione. Per gli Award 2018 Italia a Tavola ha realizzato delle pergamene e, in collaborazione con Pentole Agnelli, delle Casseruole basse due maniglie Al Black Collezione 110 anni personalizzate, con il nome di ciascun vincitore. A consegnare è stato il titolare dell’azienda Baldassare Agnelli. Oltre a queste, a ogni vincitore degli Award, è stata consegnata una confezione da 2 pezzi, un chilo ciascuno, di Grana Padano Riserva.

Fabrizia Meroi del “Laitem”

di Sappada è la chef dell'anno per la Michelin

Nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin

Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di pecora bergamasca stagionano alle brezze di collina

Silvestro Maroni e Vanni Forchini esaltano le carni di pecora bergamasca, allevate direttamente e al pascolo brado dagli Spiazzi di Gromo alle pianure bresciane, con salumi di altissima qualità

Il Cadei di Villongo rappresenta l'Italia al

concorso internazionale della fideuà

Il miglior piatto spagnolo potrebbe essere bergamasco. Claudia Gambirasio cucinerà a Gandia per la 47esima edizione del concorso sulla versione “spaghetтата” della paella alla valenciana

Torna Caccia in cucina, fino al 25 marzo tripudio di selvaggina in 17 locali

La rassegna gastronomica promossa da Ascom con Anuu giunge quest'anno alla sedicesima edizione, traguardo che conferma la passione per la gastronomia venatoria del territorio

Panini napoletani, il bar si rilancia con il marchio “fatto in casa”

Il Caffè del Largo di Bergamo rinnova la sua proposta con la linea di specialità “081 O'Panino” ideata e realizzata in proprio. Il titolare Massimo Palmese commenta la scelta: “Un progetto che vuole dare identità al locale”

Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a una dolce carriera

All'Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso "Vorrei fare il pasticcere" tenuto dal Maestro Giovanni Pina, cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell'omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.