

Sigep, Val Seriana sul podio con pane e pasticceria

Giacomo Zucca di Casnigo ha vinto il concorso nazionale “Il pane di Alex e Sylvia”, mentre Mattia Cortinovis di Ranica ha sfiorato di un soffio il titolo mondiale juniores di pasticceria

A Bergamo è boom di allevamenti caprini da latte: +28 % negli ultimi 10 anni



Negli ultimi 10 anni, nella Bergamasca si è verificato un vero e proprio boom di allevamenti caprini da latte, che sono passati dai 75 del 2006 ai 104 del 2016 (+28%). Il fenomeno è messo in evidenza da un'analisi di Coldiretti Bergamo

su dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica. Secondo la Coldiretti provinciale il ritorno alla terra dei giovani si concretizza spesso proprio nell'allevamento caprino, che non è più confinato solo nelle aree montane ma è abbastanza diffuso anche in collina e in pianura. Molte aziende si sono dotate di caseificio aziendale per la produzione diretta di formaggi, altre invece consegnano il latte direttamente all'industria. Sono aumentate anche le realtà legate all'agriturismo. L'allevamento di capre da latte un tempo era

considerato un comparto minore, di nicchia e praticato solo in zone marginali, oggi invece rappresenta un tassello di tutto rispetto dell'agricoltura provinciale. Il trend in crescita della provincia di Bergamo è in controtendenza con quanto sta accadendo a livello regionale. Infatti nel 2006 in Lombardia gli allevamenti di capre da latte erano 1.080, nel 2016 sono invece scesi a 710 (- 35%).

“La riscossa del comparto sul nostro territorio – spiega Lucia Morali allevatrice di capre di San Giovanni Bianco e vice presidente di Assonapa (Associazione Nazionale Pastorizia) – è dovuta oltre che alla necessità di individuare nuovi ambiti produttivi anche alla capacità degli imprenditori di intercettare le nuove tendenze alimentari. Oggi il consumatore riserva un'attenzione particolare al latte e ai formaggi caprini, che sono facilmente digeribili e meglio tollerati dalle persone allergiche alle proteine del latte vaccino. Questo ha permesso agli allevamenti di avere più spazio di mercato e quindi di migliorare la propria redditività. Per la tutela e la valorizzazione delle nostre produzioni possiamo ora contare anche sul recente decreto che ha introdotto l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del latte, mettendoci al riparo dalla concorrenza sleale di chi sfrutta impropriamente il valore del made in Italy”. Nella Bergamasca la crescita dell'allevamento caprino si è incrociata con la radicata tradizione casearia e da questo incontro è nata una gamma di prodotti ampia e variegata, che comprende sia quelli a coagulazione acida, come i caprini freschi e le croste fiorite, sia quelli a coagulazione presamica, come gli stracchini e le formagelle. I formaggi caprini si prestano anche ad essere arricchiti con spezie ed erbe aromatiche. Negli ultimi tempi stanno incontrando il favore dei consumatori anche lo yogurt e il gelato realizzati con latte di capra.

“Ho avviato la mia azienda nel 2012 – racconta Federica Cornolti di Ponteranica – mentre stavo frequentando

l'università. Pur non essendo figlia di agricoltori ho sempre avuto una grande passione per questa attività. Ho però capito che questa era la mia strada durante il tirocinio richiesto dal mio corso di studi e che ho fatto proprio in un allevamento di capre. E nata così la mia avventura imprenditoriale. Con la stalla ho costruito anche il caseificio e oggi ho 40 capi di razza Saanen in lattazione e faccio la vendita diretta dei formaggi che produco. E' un lavoro molto impegnativo e i problemi non mancano, ma mi appassiona e mi dà anche soddisfazioni". Francesca Belloli di Calcio ha invece iniziato la sua scommessa nel 2007 con 20 capre da latte razza Saanen. "Ho adottato la politica dei piccoli passi però mi sono da subito appassionata a questo mondo. Pian piano ho implementato i capi e così sono arrivata ad avere un allevamento ben strutturato. Ho chiuso il 2016 con 180 capi in lattazione, il mio obiettivo per il 2017 è di arrivare a 230 capi. Il latte che mungo non lo trasformo direttamente ma lo conferisco a un caseificio. Sono abbastanza soddisfatta perché c'è una buona richiesta di questo prodotto".

**InGruppo, entra Ezio Gritti.
E al ristorante si va con
l'autista**



Dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, gli chef dei più rinomati locali bergamaschi danno vita alla quinta edizione di Ingruppo, il progetto che mette insieme ambienti, gusto, tradizione e innovazione. Diciannove

professionisti della ristorazione bergamasca, con due "escursioni" nelle province di Lecco e Milano, uniranno le forze per rimarcare la loro appartenenza ad un progetto volto alla valorizzazione del moderno ristorante. Lo faranno con prezzi accessibili. Perché il vero obiettivo di Ingruppo è portare nei propri ristoranti quella parte di clientela intimorita dalla spesa eccessiva e la clientela più giovane con l'augurio d'educarla al piacere di una sosta che generi una felicità a tutto tondo.

Le novità

La nuova edizione di Ingruppo si avvale di alcune importanti novità. A unirsi ai ristoratori che da tempo animano Ingruppo (i titolari di A'Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Casual Ristorante, Colleoni & Dell'Angelo, Collina, Nuova Trattoria Dac A Trà, Da Vittorio, Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, Loro, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden Restaurant, Villa Patrizia Ristorante) quest'anno vi sarà Ezio Gritti, col suo ristorante omonimo inaugurato recentemente sul Sentierone, nel cuore di Bergamo. Una new entry attesissima, che fa già gola a tutti gli appassionati di alta cucina e che con le sue ricette, intrise di tradizione e autenticità, darà nuova energia a tutta l'iniziativa.

Ma non è tutto: per la nuova, attesissima, stagione, Ingruppo ha deciso di attivare una speciale convenzione che darà la possibilità agli avventori dei propri ristoranti di lasciare a casa l'auto. Ingruppo, infatti, ha voluto fare sistema con il

territorio, contribuendo alla promozione dell'eccellenza enogastronomica locale su strade più sicure, attraverso una mobilità più efficiente e sostenibile: per questo, i clienti di Ingruppo potranno evitare corse e code per i parcheggi e affidarsi ad autisti professionisti, evitando di mettersi alla guida al termine della cena. Il tutto, ad un prezzo speciale.

La formula

Per il quinto anno consecutivo Ingruppo conferma la sua formula: dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, con l'esclusione del 14 febbraio e del 16 aprile (giorno di Pasqua), i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menù completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce con, c'è da scommettere, golose sorprese degli chef) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 55 euro a persona per 16 dei 19 ristoranti coinvolti. Mentre il costo sarà di 110 euro a persona per tre di loro (A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec). La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menù "Ingruppo".

Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

L'inno alla "ciccia" del macellaio-poeta

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte dignitosa, più compassionevole possibile»

Formaggi bergamaschi, chi è in... forma e chi un po' meno

Sulla soglia del nuovo anno è tempo di bilanci per il mondo caseario. Riflettori accessi sui prodotti ma anche sui personaggi e sui locali

Al Gigianca, l'osteria in città

Un orto proprio, attenta selezione di materie prime e vini, ma anche il "pallino" per la valorizzazione della pecora bergamasca: così il locale di via Broseta di Gigi Pesenti e Alessia Mazzola si è confermato anche quest'anno sulla guida

Enrico Bertolino: «Se v'invito a cena non chiedetemi cosa si mangia»

Il comico sarà al Creberg Teatro per lo spettacolo di Capodanno. Ci ha raccontato dei suoi gusti e della voglia di sperimentare sapori nuovi

Zuppe, due classici per le Feste

Stanno tornando di moda e sono un'alternativa interessante da inserire nel menù. In omaggio alla tradizione vi consigliamo come preparare al meglio quella di lenticchie e di quella pesce

A Medjugorje l'hotel che

parla e cucina bergamasco



Venanzio Poloni

A Medjugorje, in una zona tranquilla immersa nel verde, c'è da qualche mese un hotel in cui si parla bergamasco. Si chiama Stella Maris e a gestirlo c'è un seriano che in fatto di ristorazione la sa lunga. Classe 1956, Venanzio Poloni è albergatore da oltre 30 anni ed è titolare dell'albergo Centrale di Fino del Monte. Negli ultimi 20 anni ha accompagnato tantissimi pullman di pellegrini come capogruppo in vari santuari mariani. Di qui l'idea di lasciare la Valle Seriana per la Bosnia Erzegovina, per stare più vicino alla Madonna e trasmettere agli altri, anche attraverso il lavoro di ristoratore, la sua testimonianza cristiana.

È alla guida dell'hotel Stella Maris a Medjugorje dallo scorso primo aprile e sta già riscuotendo parecchi consensi tra i clienti, non solo per la qualità delle camere ma anche per l'ottimo servizio di ristorazione. Qui Poloni offre infatti molti piatti tipici della tradizione orobica, dai Casoncelli fatti in casa al capù con carne trita e verza. C'è poi la trippa bergamasca, che all'albergo Centrale di Fino del Monte è un classico da gustare in ogni periodo dell'anno e così a Poloni è venuta naturale l'idea di proporla anche a Medjugorje. «È stata una bella sfida ma i clienti apprezzano –

rileva -. Nel menù ho tante specialità della mia terra d'origine capaci di dare conforto non solo agli italiani ma anche a inglesi, tedeschi, francesi, spagnoli, portoghesi».

Quella di Venanzio è una storia di fede, viaggi e cucina che parte da lontano. La sua è una famiglia di albergatori e fin da bambino è cresciuto respirando il profumo confortante dei sughi, degli intingoli e dei ripieni preparati tra le mura domestiche. Ancora adolescente,



ha iniziato ad accumulare esperienze in giro per il mondo. Dopo aver studiato l'inglese a Cambridge, è diventato prima cameriere di bordo a Montecarlo e poi caposala sulle navi da crociera americane con destinazione Polinesia, Alaska, Caraibi. Tornato a casa, è diventato titolare dell'albergo storico di famiglia nel cuore di Fino del Monte ma la devozione alla Vergine Maria è da sempre il suo primo pensiero. Così è nato il progetto di aprire un luogo di sosta e ristoro per i pellegrini di Medjugorje. Nell'ampia sala da pranzo dell'hotel, si vedono ogni giorno gruppi di fedeli che pranzano spensierati, condividendo lunghi tavoloni imbanditi di specialità.



L'atmosfera è calda, accogliente. Spesso qualcuno prende la chitarra e intona una canzone per rendere omaggio a Gesù, trasformando un momento conviviale in una vera e propria festa. «A Medjugorje senti

proprio la presenza soprannaturale della Madonna che poi ti dà la forza di andare avanti nella tua quotidianità», spiega Poloni. La conversione di fede di quest'uomo semplice e spontaneo ha colpito anche la scrittrice clusonese Angela

Grignani Scainelli che nel 2013 ha raccolto la testimonianza di Venanzio e l'ha trasformata in un libro dal titolo "A Medjugorje Dio ha Parlato al Mio Cuore" (Edizioni Paoline). In questo testo vivido e profondo trapela tutta la devozione di Poloni che ogni giorno, attraverso il suo lavoro e la sua fede, ama donare tempo e risorse al prossimo.