

# **Cavoli e dintorni, a Bergamo vince la tradizione**

Un giro all'ortomercato dice che il consumo è in aumento e che i bergamaschi preferiscono il classico cavolfiore. Piacciono anche il romanesco e i broccoletti e, complice la tv, si fa largo il cavolo nero. I produttori si adeguano ma c'è anche chi salva l'autoctono cavolfiore dei Colli

---

# **Vino, la 4R diventa produttrice e recupera un vigneto nel centro di Rosciate**

La 4R-Villa Domizia di Torre de' Roveri ha siglato un'alleanza con la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon per ristrutturare e rilanciare 10 ettari di vigneto nel centro di Rosciate.

Un nuovo e interessante progetto si aggiunge quindi alle attività dell'azienda commerciale – tra le più vivaci nel settore della distribuzione di bevande e di vino, in primis per la zona orobica -, che da tempo ha sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista anche nella produzione, ormai prossima alla soglia delle 70mila bottiglie all'anno. Dal 1995, infatti, la 4R ha iniziato a dar vita a una gamma di vini in bottiglia in grado di rivalutare il territorio secondo un preciso disegno strategico e progettuale. Il tutto nella consapevolezza delle grandi

opportunità offerte dai vini a denominazione di origine e con la voglia di offrire un concreto contributo alla tutela e alla promozione, tanto che il 7 marzo del 2002 la 4R è entrata a far parte del Consorzio Tutela Valcalepio, che tra l'altro uno dei quattro fratelli Rota, Enrico, presiederà dal 2011 al 2014.

«Da allora – spiega Giampietro Rota, presidente della 4R – la nostra passione e ricerca non ha più avuto tregua. E il percorso avviato ci ha portato a concludere anche un accordo storico con il maggior produttore di uve e di vino di Bergamo: la Cantina Sociale Bergamasca. La scelta sulla Cooperativa di San Paolo d'Argon, quale partner di riferimento, è assai facile da spiegare. La Cantina Sociale Bergamasca da sempre rappresenta il fulcro dell'innovazione in Valcalepio e da tempo desiderava intraprendere la strada della produzione biologica. Se a questo sommiamo il fatto che con la dirigenza della Cantina stessa è in atto una forte e motivata collaborazione da ormai 15 anni, diventa scontato comprendere i presupposti della scelta».

«Assieme a loro – annuncia Rota – abbiamo dato vita a un progetto ventennale che comprende la ristrutturazione e la lavorazione in comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che abbiamo scelto di seguire: il vigneto sarà coltivato allo scopo di ottenere una produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio giardino in mezzo al centro abitato. Strategie chiare, quindi, sempre con una visione lungimirante per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero. L'esportazione è diventata per noi parte integrante della nostra missione. I mercati in cui operiamo, dal Lussemburgo al Brasile, dalla Corea del Sud al Belgio, come d'altro canto anche gli altri, sono assai sensibili alla produzione biologica».

L'intenzione è quella di produrre vini quali Valcalepio Bianco

Doc, Valcalepio Rosso Doc, Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. Proprio questi ultimi due vitigni sono oggi ancora poco coltivati a Bergamo e il problema dell'approvvigionamento di queste uve sta diventando assai serio, motivo in più per scegliere di gestire direttamente la produzione di uva. «Senza contare un altro aspetto che ci ha spinti a questa scelta – conclude Rota -, ovvero il contributo alla riqualificazione del territorio: abbiamo sempre insistito sull'importanza del rispetto di quella che è una grande peculiarità dell'enologia in Bergamasca, quella vicinanza ai centri abitati che fa della Valcalepio il "Giardino di Bergamo". Quella del biologico è una sfida che in pochi hanno accettato nella nostra provincia e noi, assieme alla Cantina Sociale, siamo lieti di fungere ancora una volta da volano per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».

---

## **Serina, il negozio di alimentari apre una sala di lettura**

Il 7 dicembre "Paganì Antichi Sapori" inaugura la Gastronoteca, spazio libero dove fermarsi a leggere e degustare i prodotti tipici selezionati dal punto vendita. Attivo anche lo scambio di libri. «Ci piace far incontrare letteratura e gastronomia»

---

# Villongo, cena delle streghe nel ricordo di Roberto Gambirasio

A ristorante Cadei l'iniziativa ideata dal patron per la notte di Halloween ben 22 anni fa continua grazie alla famiglia. Gli ingredienti? Menù noir, cartomanti ed astrologhe

---

## Ecco "Sit Down", la cena che fa bene a tutti. Ai tavoli sei ragazzi disabili



Sembra di essere sul set di "Hotel a sei stelle", la docu-fiction trasmessa da Rai 3 che racconta l'esperienza lavorativa di sei ragazzi speciali affetti dalla sindrome di Down e altre disabilità intellettive. La

differenza è che, questa volta, l'opportunità professionale è offerta sul campo da Maté, il risto-market di Treviglio. L'iniziativa, che ha debuttato il 10 novembre ed è l'unica nel territorio bergamasco, si chiama "Sit Down", la cena che fa bene a tutti. E, in effetti, fa riflettere i clienti del locale, abbatte luoghi comuni e pregiudizi sulla diversità, ponendo attraverso il cibo l'attenzione sulle tematiche sociali. E aiuta chi, essendo in condizioni svantaggiate, si scontra con un muro, l'impossibilità effettiva di entrare nel mondo del lavoro. I sei nuovi camerieri provengono dalle

cooperative Insieme di Treviglio e Fili intrecciati FA di Brignano. Per tutti è la prima esperienza in un luogo pubblico. Anche se all'apparenza appaiono sicuri, in realtà l'emozione è tanta.



C'è Simone, il più grande con i suoi 33 anni, da Misano. "Mi sono sempre dato da fare con lavori di meccanica, ma ora mi diverto, sono in compagnia e sto bene", dice sorridente. Ylenia, 22 anni, vive a Treviglio. "Paura di sbagliare? Certo ce l'ho, ma può capitare a chiunque – dice -. Qui non si scherza, facciamo sul serio". I loro compagni sono Paolo, 28 anni, di Cascine San Pietro, Roberta, 30 anni, di Treviglio, Alice, 27, di Ghisalba. E Marco, 21, di Romano, che nella sala affollata ha letto il discorso che aveva preparato: "So portare i bicchieri e le portate, so apparecchiare, sistemare coltelli e forchette, disfare la tavola. Sono contento, ma non mi basta perché voglio migliorarmi – afferma commosso -. Prometto che farò del mio meglio, ci impegneremo tutti".



I ragazzi non improvvisano: si sono preparati seguendo per due mesi il corso di operatore di sala all'Abf di Treviglio. Al

loro primo giorno in un vero ristorante, si sono presentati in modo professionale con indosso la divisa, alcuni servendo dietro al bancone riso, affettati, focacce, antipasti, cous cous, altri dandosi da fare soddisfacendo i clienti ai tavoli. L'appuntamento continua ogni martedì, dalle 18.30 a mezzanotte, e vedrà impegnati a turno un paio di ragazzi, che saranno pagati per le ore di servizio prestate grazie a un contratto come tirocinanti. Importante la collaborazione con le due cooperative, dal momento che i neo camerieri saranno seguiti passo a passo dagli educatori. "Il nostro gruppo è nato nel 1979. Da allora ci sono stati tanti progressi grazie a iniziative fuori dall'ordinario che usano diversi linguaggi, come il coro, il teatro. Siamo stati scelti anche come maestri di giardinaggio a Cervia, ora abbiamo colto con entusiasmo questa nuova opportunità che accresce l'autostima dei nostri ragazzi" – commenta Armando Ambivero, che presiede la cooperativa trevigliese. L'attività sarà impegnativa e gratificante. "Daranno una lezione di efficienza e caparbietà perché il cibo è portatore sano di convivialità", commenta Giuliano Mattavelli, socio di Matè.

---

**Perché difendiamo il  
depennato risotto con le rane  
(rumene)**



## Il risotto con le rane

Da modesto cultore di storia del cibo, non riesco che a sorridere dinnanzi all'inflessibilità dei disciplinari gastronomici del nostro tempo. Il cuoco che azzardi l'inserimento di un velo di cipolla nella ricetta dei *bucatini alla gricia*, o di uno spicchio d'aglio in camicia nel condimento degli *spaghetti all'amatriciana*, assai difficilmente sfugge ad un processo per iconoclastia. Eppure in passato tra i fornelli regnava la più spensierata approssimazione. Del *biancomangiare* – a buon titolo la più celebre pietanza medievale – l'illustre studioso Jean Luis Flandrin ha censito oltre trenta versioni, tutte significativamente divergenti. Descrivendo poi la preparazione di una vivanda di pollo al melograno, il *Liber de Coquina* – capostipite trecentesco dei ricettari di cucina del nostro paese – suggerisce che, in sostituzione dell'agrume, il piatto possa essere insaporito con un tutt'altro che pertinente brodo d'erbe. E la sequenza degli esempi potrebbe protrarsi all'infinito.

Non sorprende dunque la fresca manifestazione di intransigenza gastronomica che giusto in queste settimane è trapelata dalla nuova edizione de "La tradizione a tavola", curata dalla prestigiosa Accademia Italiana della Cucina per i tipi delle Edizioni Bolis. Dalla ponderosa raccolta di ricette – ben tremila, a compendio degli usi alimentari della Penisola – si apprende infatti che è stato depennato il risotto con le rane perché i piccoli anfibi "ormai non sono più quelli del territorio, vengono dall'estero". Ad esempio – si puntualizza – dalla Romania.

Di primo acchito, l'impulso a dare privilegio alle ricette contraddistinte da chiaro vincolo di territorialità delle materie prime parrebbe del tutto commendevole. E del resto quello del "chilometro zero" è uno dei temi oggi più in voga. Ma, a ben vedere, si tratta di un profondo equivoco. Da un canto, la nostra tradizione gastronomica – anche quella che affonda le proprie radici nelle epoche più remote – si è sempre tenuta ben lungi dall'autarchia. E' vero che alcuni degli ingredienti di più chiara derivazione allogena sono passati attraverso un prolungato processo di assimilazione produttiva – è il caso del pomodoro, della patata, del mais, dello stesso riso. Ma altri, come aringhe, stoccafisso e baccalà, sono sempre stati e sono destinati a rimanere inderogabilmente forestieri.

Dall'altro, la morfologia stessa delle materie prime di cucina è tutt'altro che statica. Se l'intendimento dell'Accademia Italiana della Cucina è semplicemente quello di preservare i sapori di "una volta", è bene precisare che ci si trova nel dominio delle imprese irrealizzabili. Secoli di incroci ed ibridazioni hanno irrimediabilmente modificato aspetto e profilo gustativo di tutte le specie coltivate ed allevate per l'alimentazione umana. Si prenda il caso del maiale: i capi oggi presenti sul territorio nazionale appartengono per lo più a varietà straniere il cui bagaglio genetico ha ben poco in comune con quello del suino di ceppo italico dei nostri antenati. Ma nessuno si sognerebbe mai di proporre il bando delle specialità di norcineria ricavate dalle carni dell'anglosassone *large white* dall'albo dei prodotti tipici Italiani.

Il depennamento del risotto con le rane – ancorché rumene – dalle ricette della nostra tradizione culinaria pare dunque un poco opportuno esercizio di purismo. Ed il pensiero corre inevitabilmente ad un memorabile apologo in dialetto milanese di Carlo Maria Maggi, vecchio di oltre tre secoli ma pur sempre attualissimo: el *poverett leccard* (di bocca buona), che

*no possend fà i verz co'l cervellaè (cervellato) no'l se contenta de mangiai co'l lard.*

---

## **“in dispArte”, ecco il locale che mixa cibo e cultura**



Il locale in dispArte (Foto Antonio Milesi)

Inaugurato “in dispArte”, un luogo di incontro a Bergamo, in pieno centro. Un locale per fare arte e cultura, in via Madonna della Neve 3, promosso da Cristian Sonzogni e Natale Malena.

Vi si possono trovare mostre di pittura, fotografia, musica e teatro, ma anche una biblioteca con duemila volumi selezionati per portare alla luce titoli e autori che meritano di essere letti.

L'intenzione dei titolari è quella di far vedere che anche a Bergamo c'è un luogo dove poter trovare un gruppo di persone capace di esprimere talento ed emozione, senza l'assillo del business. “Sì perché in dispArte – affermano Malena e Sonzogni – nasce così: per dare modo a chi abbia qualcosa da dire di farlo notare attraverso la forma d'arte che meglio gli si

confà. Per far sì che i nostri tesori non restino nascosti”.

In dispArte è però anche bar (già attivo) e ristorante (a partire dalla fine di novembre, affidato allo chef Stefano Asperti), con apertura dalle 7 alle 2 di notte, senza giorno di riposo.

Seicento metri quadrati divisi in due: da una parte, il ristorante che punta sulla semplicità e su prodotti di qualità, provenienti da tutta Italia e da altri Paesi, spiegati e raccontati ai clienti nei dettagli; dall'altra, un'area espositiva e un'area eventi per musica (ogni sabato), teatro (ogni venerdì), interviste e convegni (ogni domenica).

Poi, la rivista: un mensile già attivo da settembre, con arte e cultura in primo piano. E un obiettivo: portare a galla ciò che sta un po' nascosto, ma che ha qualità importanti e nulla da invidiare a ciò che è più popolare. Musica, teatro, cinema, letteratura, e qualsiasi altra cosa possa essere classificata come arte o cultura.

<http://indisparte.com/>

---

## **A Treviglio il ristomarket che fa cucinare il cliente**

Nell'ex Upim aperto Matè. Si possono acquistare gli ingredienti e prepararsi il pranzo nell'area "You cook". Forte l'attenzione alle intolleranze alimentari

---

# Cuoco dell'anno, un bergamasco sul podio

Simone Cadei del Simagò di Osio Sopra terzo al concorso organizzato a Host Milano dall'Unione Cuochi Regione Lombardia. Tema della gara "Del maiale non si butta via nulla"

---

## Tutti a mangiare fagiolini con le cotenne a Pizzighettone

Dopo il record delle 25 mila presenze dell'edizione 2014 con turisti e buongustai di tutte le età e oltre 400 camperisti da tutta Italia, dopo la presentazione in grande stile dell'edizione 2015, Pizzighettone torna a diventare tra ottobre e novembre (solennità dei Defunti e Ognissanti) la capitale dei 'Fasulin de l'òc cun le Cudeghe' (Fagiolini dall'occhio con le cotenne), con l'omonima maratona gastronomica dentro le mura, riscaldate dai grandi camini d'epoca, che anche quest'anno va in scena nella versione del doppio week end: Sabato 31 Ottobre e domenica 1 novembre e di nuovo Sabato 7 e Domenica 8 Novembre. Durante la festa non c'è possibilità di prenotare i tavoli, per partecipare è sufficiente inviare mail a [info@fasulin.com](mailto:info@fasulin.com), precisando nome, cognome, mail e cellulare di riferimento, serata prescelta e

numero di commensali. Quest'anno si prevedono 16mila porzioni di Fasulin (62 quintali cucinati espresso con tre cotture al giorno, a partire dall'alba, serviti in fumanti scodelle in coccio), oltre 250 volontari pizzighettesi di tutte le età al lavoro. E poi le materia prime, tutte di esclusiva provenienza locale e tutte a chilometro zero, compreso il fagiolino dall'occhio di Pizzighettone, da agricoltura locale, coltivato a circa 500 metri dalle mura, col recupero così oltre che di un antico piatto tipico anche di una antica coltura della tradizione contadina locale, in uso fino agli Anni Sessanta.