

Pasticcerie, il Capab premierà quelle storiche

L'annuncio del presidente del Consorzio Berbenni alla festa annuale. «Vogliamo valorizzare le famiglie che portano avanti l'attività da più generazioni»

Chef sugli yacht: «Una carriera, mille emozioni»

Dario Tagliasacchi, 42 anni di Credaro, per anni ha lavorato in giro per il mondo al servizio degli armatori. Ecco cosa racconta di questa professione

Astino, i formaggi bergamaschi diventano opere d'arte

Nella mostra "Formae – Bonum, pulchrum, verum" aperta fino a fine mese le 9 Dop e i formaggi Principi delle Orobie, esposti in teche, dialogano con capolavori contemporanei. Nel programma anche corsi, cene, musica e conferenze

Arriva la prima birra fermentata col mosto d'uva Franciacorta

Dal 2002 Villa Crespia, di Adro, sceglie di produrre Franciacorta a Dosaggio Zero per raccontare la variabilità dei suoli attraverso i suoi vini. L'amicizia di Michela Muratori con i giovani birraioli Matteo e Christian del Birrifico Curtense di Monterotondo ha creato i presupposti per dare vita ad una birra a Dosaggio Zero con mosto d'uva di Franciacorta. Dalle uve di Pinot nero raccolte nel Vigneto Fornaci di Villa Crespia ad Adro dalla vendemmia di questo agosto 2015 è stato selezionato il mosto da utilizzare per la nuova birra battezzata Birra #Dzero. La Birra #Dzero sarà in degustazione in anteprima domenica 20 settembre dalle ore 16.30 a Villa Crespia, quando la cantina sarà aperta al pubblico in occasione del prossimo Festival del Franciacorta in Cantina. La degustazione della nuova birra, alternata a calici di Franciacorta a Dosaggio Zero, sarà accompagnata dal Pane&Salamina preparato dalla Trattoria del Gallo di Rovato, per l'occasione in trasferta a Villa Crespia. Oltre al Pane&Salamina, in anteprima si potrà provare anche il Mc Burger #Dzero, un panino preparato con prodotti tutti molto 'local' da pensare in abbinamento a Franciacorta o Birra, secondo i gusti. La presentazione della Birra #Dzero sarà accompagnata dalla musica live del mitico Charlie Cinelli, amico sostenitore di questo nuovo progetto!

www.arcipelagomuratori.it

Fungolandia compie 10 anni. Ricco il cartellone di eventi



Dal 5 al 13 settembre ritorna l'appuntamento con Fungolandia, la sagra del fungo in Val Brembana che coinvolge gli undici paesi di Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa

Brigida e Valtorta). La Sagra compie 10 anni e per l'occasione propone un ricco programma di appuntamenti alla scoperta dei funghi della Valle. L'apertura ufficiale della rassegna si terrà il 4 settembre all'Infopoint di Olmo al Brembo con l'inaugurazione della Mostra del Fungo della Valle Brembana, curata dall'Associazioni Micologiche di Missaglia e di Agrate Brianza. L'esposizione sarà aperta ai visitatori durante i due weekend di Fungolandia, che quest'anno avrà come novità assoluta un'Area vendita di funghi, tartufi e materiale specializzato. A dare il via vero e proprio alla rassegna, sabato 5 settembre, l'escursione Alla scoperta del mondo dei funghi, appuntamento con i micologi che si ripeterà ogni giorno, fino al 13 settembre, per imparare a riconoscere e determinare le varie specie di funghi. Non mancheranno interessanti incontri tematici tra cui Cucinare e conservare i funghi il 6 settembre a Piazza Brembana e l'11 settembre a Santa Brigida e il grande convegno I funghi, un bene del territorio da consumare in sicurezza il 9 settembre a Piazza Brembana. Imperdibili gli appuntamenti culinari e le dimostrazioni di cucina come La Prova del Fungo, domenica 6

settembre a Piazza Brembana: sul format de La Prova del Cuoco, una gara dimostrazione di cucina a squadre in cui anche il pubblico verrà coinvolto nella preparazione di piatti a base di funghi. Seguiranno attività di cucina a tema tutti i giorni infrasettimanali con Chef all'Opera, presso alcuni ristoranti associati di Altobrembo e non mancheranno momenti di degustazione come Assaggi delle varie specie di funghi il 12 settembre a Olmo al Brembo e la cena itinerante Funghi nel Borgo la sera del giorno stesso a Ornica.

Appuntamenti suggestivi e di divertimento saranno Happy Hour e Concerto in Quota "Il suono sublime degli ottoni", sabato 5 settembre alle Torcole di Piazzatorre; Happy Fungo con Musica Live "Non potho reposare", mercoledì 9 settembre ad Averara lungo l'Antica Via Porticata, una serata alla scoperta dei sapori locali in una location di grande fascino storico; e Aperitivo in Riva al Lago sabato 12 settembre a Cassiglio, per un appuntamento nella natura tra momenti di relax e degustazione. Tra le proposte serali di qualità, la Serata a lume di Candela, sabato 5 settembre a Valtorta, un suggestivo percorso alla scoperta delle tracce del passato nel bellissimo centro. Serata Montagna Slow, domenica 6 settembre a Piazza Brembana, un appuntamento tra proiezioni sulla montagna vincitrici di Orobie Film Festival in collaborazione con Slow Food. E la Notte Nera, venerdì 11 settembre a Cusio, un viaggio tra storie e racconti di paura in una notte buia di segreti e misteri. In programma anche molti appuntamenti alla scoperta delle ricchezze culturali, tradizionali e naturalistiche locali e una grande varietà di proposte per gli amanti delle passeggiate in montagna. Non mancheranno mercatini di artigianato e prodotti locali che faranno da cornice al programma del primo weekend di Fungolandia a Piazzatorre sabato 5 settembre e a Piazza Brembana domenica 6 settembre, dove si terrà una grande giornata di attività a tema, giochi, intrattenimento e cultura, tra cui Non solo funghi...nuove delizie brembane, un convegno-degustazione sulle nuove produzioni locali: mele, mais e zafferano. Il secondo

weekend, mercatini serali a Olmo al Brembo sabato 12 settembre, serata in cui si terrà anche uno spettacolo teatrale e uno spettacolo piromusicale, e a Mezzoldo domenica 13 settembre, durante la giornata di chiusura della rassegna. Durante Fungolandia, Altobrembo propone menu e aperitivi a base di funghi e prodotti locali nei ristoranti e nei bar aderenti all'iniziativa.

Info: www.fungolandia.it

Vino, l'evoluzione del consumatore e i progressi delle Doc bergamasche



Il consumo del vino rappresenta un fenomeno in costante mutamento e andando ad indagare nell'universo delle preferenze dei consumatori è possibile assistere a vere e proprie modifiche e cambi di direzione, a volte anche molto repentini.

Se in passato il consumatore di vino, una volta identificata la sua preferenza per una tipologia di vino, tendeva ad essere piuttosto fedele e ad essere costante nell'acquisto e nel consumo, ultimamente – grazie anche allo sviluppo e alla sempre maggior diffusione di mezzi di comunicazione di tipo immediato e di facile consultazione – è possibile notare un continuo mutare delle preferenze del pubblico. Cosa influenza il consumatore nella sua scelta? Sicuramente la curiosità di provare ogni volta un prodotto nuovo o una nuova tipologia di

vino, capace di soddisfare specifiche aspettative e generare determinate emozioni, senza trascurare quanto il “fattore moda” conti quando si parla di consumi. Sono questi gli elementi che negli ultimi anni hanno generato un lento, ma costante, cambiamento delle tendenze legate al consumo enoico. Se fino a qualche anno fa la preferenza dei consumatori era indirizzata verso vini rossi di grande struttura, complessi e alcune volte assai “pesanti”, oggi i dati di vendita disegnano un panorama di preferenze nettamente differente. La caratteristica principale che un vino deve avere per essere apprezzato dal pubblico è sempre più la freschezza, una piacevolezza di bevuta che accomuna tanto i vini bianchi quanto i rossi.

Per quanto riguarda il mondo dei bianchi, il consumatore sceglie in parte di bere vini spumantizzati, dal carattere fresco e beverino, senza disdegnare bianchi fermi prevalentemente di natura aromatica, con profumi intensi e persistenti, facilmente identificabili al naso e che perdurano durante l'assaggio. Salgono alla ribalta anche i rosati, meglio se dotati di buona aromaticità. Ma la grande rivincita è quella dei vini rossi, freschi e con leggeri sentori legnosi che prevaricano i rossi barricati, ormai quasi dimenticati: il consumatore sceglie la facilità di beva alla struttura complessa e impegnativa. Nel frattempo, in questo scenario in continua evoluzione, la piramide produttiva bergamasca è diventata sempre più flessibile proprio per poter soddisfare queste variabili richieste dei consumatori. Il Valcalepio Rosso doc, per esempio, negli ultimi anni è diventato decisamente più fresco, grazie anche alla riduzione del periodo di invecchiamento in legno, che viene mantenuto nella tipologia riserva. Numerose poi le possibilità offerte dalla recente Doc Terre del Colleoni con particolare interesse sul Manzoni Bianco e sull'Incrocio Terzi, verosimilmente due vini che faranno parecchio parlare nel prossimo futuro. Infine, si conferma anche la decrescente attenzione sui pareri forniti dalle varie guide sul mercato: il consumatore ha finalmente

deciso di applicare, in modo indipendente il proprio potere di scelta, adottando criteri generati dal proprio gusto rispetto al classico condizionamento formulato dagli esperti. Anche questo un segno dei tempi.

Salumi, più facile l'export negli Stati Uniti



U
n
a
b
u
o
n
a
n
o
t
i

zia per il settore dei salumi. Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato 100% reinspection – ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana – e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa. “Questo provvedimento, che era stato introdotto a settembre 2013 dalle Autorità americane è stato causa di molti disagi per le nostre aziende esportatrici, sia per la lentezza con cui i nostri salumi avevano accesso al mercato – poiché costretti a

stazionare molti giorni presso i magazzini doganali prima di essere campionati – sia per i costi che questo comportava. Le notizie sono un chiaro segno che le Autorità americane considerano nuovamente degno di fiducia il sistema dei controlli italiano. Questo rinnovato clima di collaborazione darà la possibilità di accedere al mercato statunitense da parte di nuovi impianti e faciliterà l'avvio dell'esportazione anche dei prodotti di salumeria a breve stagionatura, quali salami, coppe, pancette, che hanno avuto il via libera formale quasi due anni fa, ma che fino ad oggi non è stato possibile inviare.” ha affermato Nicola Levoni, presidente di Assica, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. “Voglio esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Istituzioni che hanno reso possibile questo risultato, dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico alla Presidenza del Consiglio e all'Ambasciata italiana a Washington. Quando il mondo produttivo opera in stretta collaborazione con le Autorità pubbliche si creano le condizioni per ottenere risultati come quello di oggi, un chiaro esempio di Sistema Paese che funziona” ha concluso il presidente. Negli ultimi due anni il ministero della Salute, i Servizi veterinari territoriali e tutte le aziende autorizzate ad esportare salumi negli Stati Uniti hanno lavorato molto intensamente, in stretta collaborazione, per consentire alle Autorità statunitensi di continuare a considerare equivalenti i sistemi di ispezione dei prodotti a base di carne adottati nel nostro Paese e negli Stati Uniti, garantendo il pieno rispetto della stringente normativa Usa e assicurando la assoluta sicurezza dei prodotti esportati. L'impegno è stato finalmente premiato e le Autorità americane hanno riconosciuto l'elevato standard dei nostri impianti e dei nostri controlli. E' da segnalare che nonostante le difficili condizioni di accesso al mercato, anche nel 2014 gli Usasi sono confermati il primo Paese di destinazione Extra Ue per le esportazioni dei salumi italiani con 7.365 ton (+16,4%) per 86,8 milioni di euro (+18%). Dopo questa apertura, che di fatto completa la gamma dei prodotti di salumeria esportabili, ci aspettiamo performance ancora

migliori da parte delle nostre aziende.

Valcalepio, nel Padiglione Vino al prezzo di qualche delusione

Enrico Rota, consigliere del Consorzio di tutela, racconta la presenza dei vini bergamaschi a Expo