

Nel regno dei passiti

Rappresentano una realtà di nicchia nel mercato del vino, ma con le feste diventano protagonisti. Ed è un ruolo meritato perché, con la loro storia millenaria e l'enorme varietà offerta dalla nostra penisola, rappresentano un fiore all'occhiello del Made in Italy. I passiti, conosciuti anche come i vini della meditazione, sono una tra le più affascinanti e antiche tipologie di vino.

Gialli o rossi, a seconda dell'uva con cui sono prodotti, liquorosi come il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria, ma anche secchi come lo Sforzesco, grazie al loro nettare dolce sono perfetti per accompagnare biscotti, frutta secca e dolci natalizi, panettone e pandoro in primis, ma una buona scelta anche come elisir da aperitivo abbinati a formaggi e stuzzichini. Con l'accortezza di degustarli leggermente freschi (non meno di 8-10°) e in calici di piccola dimensione così da assaporarne tutta l'intensità.

Il nome – passiti – e il loro nettare dolce è dovuto all'uso di uve appassite che disidratate dall'acqua preservano la componente zuccherina.

In Italia esiste una grande varietà di passiti, dall'Alto Adige alla Sardegna, ognuno con le proprie peculiarità. Si va dalla Malvasia sarda, il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria (dichiarato nel 2014 patrimonio dell'Unesco) alla Malvasia delle Lipari, gioiello delle isole Eolie; dai Picolit, Ramandolo e Vermentino friulani ai Moscati rosa e giallo friulani. E poi ci sono il Gewurztraminer dell'Alto Adige, il Greco di bianco calabro, il Vin Santo della Toscana, l'Aleatico del Lazio, il Sagrantino umbro, la Vernaccia delle Marche, l'Albana Passito di Romagna, lo Sciachetrà delle Cinque Terre; e salendo più a nord, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, il Moscato d'Asti, il Moscato di Alessandria, lo Sforzato di Valtellina fino ad arrivare in territorio bergamasco con il Moscato di Scanzo che rappresenta

la più piccola Docg italiana.



I passiti

La docg più piccola è bergamasca

Il Moscato di Scanzo è tra i vini italiani più antichi e uno dei rari moscati rossi prodotti in Italia. L'unico della Bergamasca ad avere la denominazione di origine garantita Docg. Fu Luigi Veronelli a battersi per il riconoscimento a questo vino.

Lo producono con orgoglio, da un antico vitigno autoctono – cioè in una terra ben circoscritta – 28 vignaioli quasi tutti nella piccola zona di Scanzorosciate. Ultima nata la giovane cantina Cascina San Giovanni, che nell'omonima località ha ripreso la vinificazione della vigna sporla, probabilmente impiantata dalla comunità religiosa dei Monaci Umiliati tra i secoli XII-XIV.

Il fascino del Moscato di Scanzo è dovuto al sapore aromatico

e speziato di frutti rossi, rosa canina con sentori di liquirizia e cannella e a una storia che mischia cronaca e leggenda. Si racconta che la coltivazione di questo vitigno risalga al tempo dei Celti e che fu l'artista bergamasco Giacomo Quarenghi a farlo conoscere nel Settecento in tutta Europa portandolo in dono alla zarina di Russia.

Oggi il Moscato di Scanzo è un vino premiato dalle principali guide enologiche ed è apprezzato lungo tutta la penisola, in Germania, Belgio, Svizzera e Inghilterra (pare sia addirittura nella dispensa dei reali inglesi). Grazie all'iniziativa delle aziende De Toma e De Biava da poco si è fatto conoscere anche in Giappone e in Cina.

Dal 1983 lo valorizza il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo che raccoglie 21 delle 28 aziende produttrici. «Gli ettari vocati sono 31, ad oggi ne sono coltivati a Moscato 25, con una produzione di circa 50-60 mila bottiglie all'anno, da questa vendemmia però ci attendiamo una resa inferiore» dice il presidente Paolo Russo che anticipa diversi nuovi progetti per i prossimi mesi. «Per Natale abbiamo realizzato confezioni regalo con bottiglie e il bicchiere ufficiale del Moscato di Scanzo e in primavera, il sabato, torneranno i nostri "Appuntamenti con il produttore" che permettono di conoscere le produzioni delle nostre cantine. All'inizio di settembre ci sarà la "Festa del Moscato e dei sapori scanzesi" che quest'anno festeggia la sua tredicesima edizione".

Alla sede del Consorzio Moscato di Scanzo, in via Martinengo Colleoni a Scanzorosciate dal martedì al sabato dalle 9 alle 18 si possono acquistare i vini degli associati e le confezioni natalizie. La spesa per una bottiglia va dai 27 ai 38 euro. Info: tel. 035 659 1425 - mail. info@consorzioscatodiscanzo.it

La stracciatella il gelato di Bergamo. Nascono le “Gelaterie Scelte”

La Stracciatella il gelato di Bergamo saluta il 2019 con una preziosa novità che va ulteriormente ad arricchire il percorso di valorizzazione lanciato nel 2017. Nascono infatti le “Gelaterie Scelte”, eccellenze del territorio nazionale Italiano – ma non solo – garanti di una qualità alimentare superiore e portavoce riconosciute e riconoscibili di una cultura artigianale autentica, tipica della tradizione gelatiera italiana. Le Gelaterie Scelte saranno da oggi, insieme alle gelaterie aderenti di Bergamo e Provincia, le principali e indiscusse ambasciatrici del progetto e del brand.

L’obiettivo del progetto, promosso da Ascom Bergamo e Gelatieri Bergamaschi, con il sostegno di CCIAA Bergamo e il patrocinio del Comune di Bergamo, oltre al supporto delle aziende bergamasche del mondo del gelato Astori Group, Frigogelo, Ostificio Prealpino, Puntogel e Lactis, e di un marchio di assoluto prestigio come Lindt, si conferma ancora una volta quello di diffondere storia, valori e finalità di una delle eccellenze made in Italy riconosciute e universalmente apprezzate. Eccellenza che deve a Bergamo un contributo speciale: l’invenzione del gusto stracciatella nel 1961, ad opera di Enrico Panattoni della gelateria La Marianna, che da qualche tempo è diventato ufficialmente marchio del territorio, depositato e legato ad un disciplinare per la sua produzione autentica e originale.

Stracciatella il gelato di Bergamo: un gusto da raccontare. Arrivederci al 2020 per altre novità!

Tutte le info, e l’elenco completo delle Gelaterie Scelte, sul

Natale, ristoranti bergamaschi al completo da giorni. E per il Cenone si punta al pienone

A Natale e Capodanno sono numerosi i bergamaschi a scegliere il ristorante per il pranzo in famiglia e per il cenone di San Silvestro. I ristoranti in città e provincia sono al completo da giorni, molti da più di due settimane.

Per assicurarsi un tavolo le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno.

In generale, dicembre è stato un mese abbastanza buono, anche se l'avvio non è stato grandioso in città e hinterland perché molti hanno optato per week-end in montagna con le prime nevicate. Le cene aziendali sono in ripresa e sono in lieve crescita rispetto all'anno scorso, che era stato comunque buono.

*“Le prenotazioni non mancano e ai nostri tavoli ci sono soprattutto famiglie, dai nuclei più piccoli, anche la coppia, ai ritrovi più in grande– commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo-. Le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto allo scorso anno e quasi tutti non hanno più tavoli a disposizione. E Capodanno lascia ben sperare: con le prenotazioni che arrivano sempre all'ultimo minuto contiamo di registrare il*

tutto esaurito". Quanto ai menù, vince la tradizione. A Natale domina il cappone dall'antipasto ai brodi, ai secondi. C'è quello ruspante dei Gonzaga, la ricetta in due cotture, la terrina con vinaigrette, melograno e maionese alle erbe e il classico cappone ripieno. E tra i ristoratori c'è chi è andato a scovare ricette storiche, sino alla corte degli Estensi, come il cappone sfilacciato alla Stefani, bollito e servito in insalata con cedro e melograno. I più attenti al territorio inseriscono prodotti a km zero, dai salumi ai funghi, dalla cacciagione alla pecora gigante bergamasca.

Il menù di San Silvestro è più ricercato e lascia più spazio all'innovazione in cucina, senza però tradire la tradizione. Si porta sempre in tavola pesce, dalle ostriche e altre conchiglie ai crostacei, le bollicine sono irrinunciabili, come le lenticchie o il melograno di buon auspicio.

I prezzi? Si parte da 40-50 euro a salire per il menù completo di Natale; per il cenone di San Silvestro la media si aggira sui 55-65 euro, a salire.

Sia a Natale che a Capodanno non si rinuncia al panettone artigianale, prodotto da pasticcerie bergamasche, dalle pluripremiate a piccoli artigiani del gusto.

Non mancano infine i ristoranti che propongono piatti d'asporto. La sensazione è che siano in lieve calo gli ordini per il servizio take-away, segno che probabilmente chi non ha voglia o tempo di mettersi ai fornelli preferisce investire qualcosa in più per pranzi e cene servite al ristorante. Tra i piatti d'asporto i preferiti sono gli antipasti e i secondi; per primi e dessert la sensazione è che ci si arrangi a casa.

Natale e dintorni tra bancarelle, luci e buona cucina

Dicembre significa mercatini di Natale tra bancarelle, luci, colori, atmosfera di festa. Le occasioni per trovare idee regalo e omaggi gastronomici in Bergamasca sono più d'uno e non vi faranno rimpiangere i più blasonati mercatini di Trentino e Veneto. Artigiani, hobbisti e aziende agricole mettono in vetrina le loro creazioni e specialità gastronomiche, a km zero ma non solo. È l'occasione per fare incetta di regali di qualità, a suon di vino, olio, miele e dolci di ogni tipo, e regalarsi delle piccole gite fuori porta alla scoperta delle località più belle del nostro territorio.

Bergamo bancarelle di legno e ruota panoramica

A Bergamo fino al 26 dicembre al Piazzale degli Alpini c'è il "Villaggio di Natale" con le sue tipiche casette di legno dove si possono acquistare prodotti artigianali, dolci e specialità enogastronomiche provenienti da tutta Italia e dall'estero. Un altro indirizzo è il "Village Christmas" di Piazza Dante, fino al 6 gennaio, con apertura straordinaria la sera di fine anno e la possibilità di mangiare all'area ristoro. Quest'anno la città per le feste offre una bella novità, la ruota panoramica: 32 metri di altezza che regalano una vista emozionante sulla città bassa (Piazza Matteotti, fino all'Epifania – biglietto 7 euro, bambini 5 euro, gratis per le persone disabili con accompagnatore. Sconti per famiglie e cabine «Golden Vip» prenotabile per eventi).

Castione della Presolana mercatini e notte bianca. E Clusone diventa un bosco

Per chi ama i mercatini, una tappa 'storica' è Castione della Presolana: nei fine settimana piazzale Donizetti

(Bratto/Dorga) e le piazze di Castione ospitano una cinquantina di espositori con creazioni di artigianato, prodotti tipici del territorio, proposte per pranzare e cenare tra le casette, concerti gospel (lunedì 30 dicembre) e artisti di strada. Nel centro illuminato e decorato con alberelli colorati si possono visitare il borgo degli gnomi e il Villaggio di Natale. Sabato 21 dicembre sono di scena la notte bianca e il Trenino della Presolana che accompagna alla scoperta delle vie più belle (costo 2 euro a corsa per persona). Il 31 dicembre grande festa di Capodanno con djset e il 4 gennaio c'è la divertente corsa dei Babbi Natale. Per un pranzo o una cena merita sosta il ristorante pizzeria La Lanterna di via Fantoni 4. Per un caffè e una coccola golosa, Crema & Cioccolato di via Agrò 7. Un'altra meta montana consigliata è Clusone. Fino all'Epifania le vie e le piazze del suo centro storico sono addobbate con oltre 200 abeti illuminati dandogli un tocco ancora più affascinante. Con l'occasione meritano visita Piazza Fanzago con l'orologio e la danza macabra. Per pranzo o a cena, non si sbaglia al Ristorante Commercio in Piazza del Paradiso.

A Gromo la casa di Babbo Natale



Per le famiglie che hanno bambini piccoli, fino al 26 dicembre, il quattrocentesco Palazzo Cattaneo di Gromo si trasforma nella “Casa di Babbo Natale” con tante proposte di gioco e divertimento (Biglietto: 8 euro, gratis per bimbi finì ai due anni – info:www.lacasabergamascadibabbonatale.it, 347.3240391).

La festa coinvolge tutto il paese: le vie sono tutte illuminate e animate dagli immancabili mercatini.

L'occasione più magica per visitare questo borgo – tra i più belli d'Italia e Bandiera Arancione del Touring Club italiano – e conoscere alcuni dei suoi indirizzi più interessanti: il Map-Museo delle Armi e delle Pergamene e il Museo Naturalistico degli animali delle Orobie.

Love the borgo della luce



Love the borgo della luce. Le illuminazioni di Natale 2019 firmate Robert Duncan – Credits Visit Lake Iseo

Altro borgo tra i più belli d'Italia, questa volta sul Lago. Le feste sono senza dubbio il momento più magico per visitare

Love. Tutte le sere sino al 12 gennaio e nel fine settimana dal 13 gennaio al 2 febbraio 2020 sui palazzi delle piazze e del lungolago sono proiettate alcune opere inedite di grande suggestione dell'artista americano Robert Duncan. Una mostra luminosa a cielo aperto lunga oltre 10.000 mq. Se andate sabato 14 dicembre potete ammirarla con la guida dello stesso artista e vedere la performance itinerante "Come angeli del cielo" del Silence Teatro.

Tutte le domeniche fino al 2 febbraio si possono prenotare visite guidate al Borgo Antico e alla Basilica di Santa Maria a cura della Nuovo ProLoco Love (anche il 26 dicembre, l'1 e il 6 gennaio 2020. Costo: € 7, gratuito per bambini e ragazzi sino ai 14 anni. Prenotazioni al numero 340.3302515).

Per un pranzo o cena da ricordare, Ristorante Lo Spirito di Vino; l'aperitivo più fashion è al Ricci Eno Bistro e al Bar Centrale; pausa dolce alla storica Pasticceria Wender e per dormire, l'Albergo Moderno affacciato sulla piazza.

A Sarnico pattinaggio e Capodanno in piazza

Un'altra meta sul lago che merita segnalazione è Sarnico. Fino al 26 gennaio, grazie all'associazione commercianti Sarnicom, è aperta la tradizionale pista di pattinaggio (ticket 6 euro) e quest'anno il sabato sera c'è il "Silence party": dalle 20.30 alle 23 ci si può scatenare sui pattini con le cuffie alle orecchie dalle quali esce la musica di un dj chiamato apposta per l'occasione. Martedì 31 dicembre 2019, a partire dalle 22.30 Sarnico, Piazza Umberto I si trasforma in una gigantesca pista da ballo, per accogliere il nuovo anno a ritmo di disco music e balli di gruppo. A mezzanotte brindisi e panettone per tutti. Per mangiare due indirizzi: ristorante Il Chiostro e ristorante Il Tram. Per un caffè o un aperitivo d'atmosfera, la caffetteria Bohem nel vecchio fabbricato viaggiatori della stazione di Paratico.

A Iseo Natale con gusto e Treno dei sapori



Iseo Natale 2019 – Credits Visit Lake Iseo

Per chi vuole immergersi nell'atmosfera natalizia con lo scenario del lago degustando le specialità tipiche del luogo, sabato 14 e domenica 15 dicembre a Iseo c'è "Natale con Gusto", il festival dei Sapori e della Tipicità. Per le vie e le piazze del centro storico si susseguono degustazioni, spettacoli, esibizioni di artisti di strada, musica e tanto altro ancora. Per tutto dicembre si può pattinare su ghiaccio sulla pista in Piazza Salmister, divertirsi sulla giostra storica sul Porto Gabriele Rosa e visitare il Castello Oldofredi, il palazzo dell'Arsenale, la Pieve e la Chiesa del Mercato, il reticolo di vie e strade suggestive che si dipartono dalla piazza, la via del Campo e la Pusterla. Il nostro consiglio è di arrivare a Iseo con il Treno dei Sapori che propone un viaggio enogastronomico e visita ai mercatini.

(www.trenodeisapori.area3v.com). Sosta pranzo al Ristorante Radicì e ristorante Il Volto, entrambi nella centrale via Mirolte.

Borno, tra sci, gastronomia e divertimento



Chi ama lo sci può scegliere tra le stazioni sciistiche di Foppolo-Carona, Colere e i Piani di Bobbio. Per un fine settimana fuori porta, in Valle Camonica, Borno è un piccolo centro incantevole. La camminata pedonale che porta in piazza è costellata di bar e negozietti molto caratteristici che propongono i prodotti locali. La piazza è di tradizione il luogo di ritrovo per il caffè. Da non perdere le *sfongade* (focacce tipiche camune) e i torroncini bornesi della Pasticceria Marsegaglia. Sosta irrinunciabile all'osteria Al Cantinì: una piccola perla, per l'atmosfera, la cura delle sue sale e i piatti che spaziano dalla pizza e l'hamburger gourmet a ricette ricercate e golosissime, tutte stagionali. È richiestissima quindi meglio prenotare. Per un soggiorno d'atmosfera, consigliamo l'Involt Mountain Lodge, il Navertino B&B e l'Albergo Venturelli. Il 31 dicembre dalle 23 in piazza

serata di musica con dj set per festeggiare il Capodanno. Fuochi d'artificio e bottiglie di vetro sono vietate.

foto di apertura: I mercatini di Castione della Presolana – credits Visit Presolana

Il panettone creativo? Il più buono è made in Bergamo

Il panettone più buono d'Italia è prodotto da Matteo Frigeni della pasticceria Capriccio 84 di Presezzo. La delizia per il palato ha vinto la settima edizione del "Panettone day", lo scorso settembre, nella categoria miglior panettone creativo che vantava solo cinque finalisti (le altre due erano tradizionale e cioccolato Ruby con 15 e 5) nell'esclusivo ristorante di Carlo Cracco in galleria Vittorio Emanuele, a Milano. Il contest ha accolto 240 professionisti provenienti da 17 regioni della Penisola, per un totale di 508 dolci artigianali in gara. La giuria era capitanata dal guru della pasticceria nazionale, Iginio Massari, e comprendeva i *pastry chef* Salvatore de Riso e Davide Comaschi, il vincitore dell'edizione 2018 Raffaele Romano e la speaker radiofonica esperta gourmet Marisa Passera.

«Avevo inventato un panettone alla mela e cannella che aveva un buon riscontro, quando lo cuocevo emanava un meraviglioso profumo di strudel – racconta Frigeni, 40 anni -. Così ho voluto provare a mettere tutti gli ingredienti, iniziando a provare lo scorso Natale e, poi, a Pasqua, ho tenuto da

parte un paio di chili d'impasto che aggiustavo e riaggiustavo, finché ho trovato la formula perfetta».

Gli ingredienti della dolce creazione sono la mela semicandita lasciata in infusione con la cannella, uvetta messa a bagno nel Marsala, pinoli, noci e, sopra, una mandorla amara. Il tutto è ben bilanciato con una giusta quantità di umidità che, unita al burro, fa sì che Panstrudel si sciolga in bocca. Il riscontro tra i clienti è stato immediato: 600 panettoni venduti in un mese al temporary store del concorso allestito in corso Garibaldi, 800 chili prodotti in due mesi dalla vittoria fino a metà novembre, mentre quattromila usciranno dal forno della Capriccio 84 per Natale. (Il prezzo va di pari passo con la qualità: 35 euro al chilo, 32 per il classico).

A emozionare il vincitore è stato anche l'incontro con Iginio Massari. «Si è mostrato affabile e disponibile – tiene a precisare il pasticciere bergamasco -. Alla finale ha fatto un discorso sulla percentuale di sale, quasi da chimico, all'inizio non avevo dato una grande importanza, ma una volta tornato a casa ho fatto qualche prova e aveva ragione, il risultato cambiava». Frigeni è cresciuto imparando l'arte da papà Gianfranco, alla guida della pasticceria insieme alla mamma Raffaella, appassionati di dolci e cucina. Oggi il testimone sta passando a Matteo e alle sorelle Francesca e Erica. Il locale, familiare nell'atmosfera, oltre che moderno e confortevole, propone anche pranzi, cene, aperitivi, ed è gelateria caffetteria e wine bar. La pasticceria offre, oltre a torte classiche e da forno, semifreddi, mignon, biscotti artigianali, anche prodotti vegan, fatti con farine speciali o

impasti senza glutine. E, grazie ai cake designer, si può personalizzare il dolce scelto.

«Frequentavo la scuola di pasticceria in via Gleno, ma non ho finito – sorride Frigeni -. Era troppo forte la voglia di stare in laboratorio, imparando sul campo.» Il suo punto forte sono le preparazioni, gli impasti, le basi di ottima qualità. «Se lavori bene un buon pan di Spagna, è facile per chi è esperto assemblare, badando all'estetica con finiture e guarnizioni – è convinto Matteo -. È il bello del lavoro in team dove ognuno ha una sua competenza specifica.» Il regalo più importante, ora che il Natale si avvicina, lo fanno i clienti. «Tornano da me e chiedono due panettoni, uno per loro e uno per farlo assaggiare ad amici o parenti. Non c'è soddisfazione maggiore», conclude.





Non la solita zuppa... Le ricette per le feste

Riscaldano corpo e cuore e fanno subito sentire a casa. Quando il termometro scende, le zuppe sono il *comfort food* per

autonomia, oltre a prestarsi a sperimentazioni, accostamenti inusuali e a poter essere impreziosite con facilità con erbe, spezie e ad essere abbinare a croccanti crostini, frutta secca, cialde di parmigiano, polpettine...

Mentre impazzano ramen e zuppe asiatiche, la tradizione italiana può- e a ragione- rivendicare il primato per varietà di ortaggi a disposizione e varianti regionali. E sotto le feste le zuppe, se aiutano a tenersi leggeri e a fare il pieno di vitamine dribblando malanni di stagione e chili di troppo, possono anche rappresentare un'ottima scelta da servire a tavola.

Ecco quindi una selezione di tre ricette per le feste, pronte ad esaltare con classe e semplicità prodotti di stagione. Il cavolo cappuccio rosso dona un colore insolito alla vellutata, impreziosita da una manciata di chicchi benauguranti di melograno e una nota croccante di mandorle. I finferli spadellati si sposano alla versione nostrana del Potage Parmentier francese, con una piacevole nota aromatica di timo. E la classica zuppa di pesci senza lisce mette d'accordo tutti, anche i più piccoli.

Curiosità

Con le zuppe si porta a tavola anche la tradizione: basti pensare che il termine ristorante, traduzione da restaurant, è legato indissolubilmente alle zuppe. Quando nel Settecento monsieur Boulanger, un venditore di zuppe, apre a Parigi il primo ristorante moderno, con restaurant si indicavano i brodi "ristorativi" a base di carne. Il termine "minestra" porta in sé l'essenza del servire a tavola perché deriva da "minestrare", ovvero somministrare.

Vellutata di cavolo rosso con mandorle e melograno

Ingredienti per 4 persone

600 grammi cavolo rosso
2 patate
1 scalogno
50 grammi di panna fresca liquida
1 melograno
12 mandorle spellate
1,5 litri di brodo vegetale
olio extra vergine di oliva qb
sale e pepe qb

Procedimento

Fare dorare lo scalogno in una casseruola con olio extra vergine di oliva. Aggiungere il cavolo rosso tagliato a striscioline e fare rosolare a fiamma viva. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e versare il brodo vegetale; portare a bollore, abbassare la fiamma e fare cuocere per 35 minuti circa. Terminata la cottura, aggiungere la panna e frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tostare le mandorle in padella per un minuto e distribuirle uniformemente in ogni piatto per donare croccantezza, insieme a qualche chicco di melograno.

Crema di patate e porri con finferli al timo



Ingredienti per 4 persone

250 g porri
700 g patate
500 ml brodo carne
300 g finferli
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
timo fresco qb
pepe bianco qb
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Pulire i funghi e metterli in padella con olio e aglio in camicia. Salare e fare rosolare, aggiungendo del timo fresco. Fare rosolare in una casseruola con olio i porri tagliati a rondelle e fare appassire, aggiungendo un mestolo di brodo. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e coprire le verdure a filo con il brodo, aggiustando di sale e pepe e

cuocere 20 minuti. Frullare e mescolare. Servire nei piatti, aggiungendo i funghi e un rametto di timo fresco.

Zuppa di pesce con crostini all'aglio



Ingredienti per 4 persone

500 g fumetto di pesce
500 g salsa di pomodoro fresco
300 g rana pescatrice
300 g calamari
300 g moscardini
300 g filetto di merluzzo
300 g gallinella di mare
150 g cozze
150 g vongole
200 g vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
1 cipolla bianca
1 pane casereccio di grano duro

3 rametti di prezzemolo
6 cucchiaini olio extra vergine di oliva
sale e pepe qb

Per il fumetto di pesce:

1 gambo di sedano
1 carota
 $\frac{1}{2}$ cipolla
2 litri acqua
3 cucchiaini olio extra vergine di oliva

Procedimento

Sfilettare la gallinella di mare. Pulire i moscardini e i calamari, tagliare a fette la coda di rana pescatrice e in piccoli tranci il merluzzo. Mettere tutti gli scarti di pesce (incluse le lisce e la testa della gallinella) a soffriggere con l'olio in una pentola insieme a sedano, carota, cipolla. Aggiungere l'acqua e far bollire per almeno mezz'ora. A parte fare soffriggere con olio extra vergine e uno spicchio d'aglio la cipolla tritata fino a farla dorare. Aggiungere i calamari, i moscardini, la gallinella di mare e la rana pescatrice. Sfumare con il vino bianco. Unire il pomodoro e il fumetto di pesce. Dopo 15 minuti di cottura aggiungere il merluzzo. Portare a cottura altri 15 minuti. Nel frattempo fare aprire le cozze e le vongole- dopo averle accuratamente pulite- in una casseruola con olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Filtrare parte del sugo delle cozze e delle vongole e unire alla zuppa, assieme al prezzemolo tritato. Servire nei piatti, aggiungere le cozze e le vongole per ultimo, un piccolo ciuffo di prezzemolo e accompagnando la zuppa con fette di pane che avrete unto con olio e sfregato con aglio e fatto grigliare.

Prodotti tipici lombardi. Dalla Regione 13 nuovi riconoscimenti

Regione Lombardia ha riconosciuto 13 nuovi 'Prodotti agroalimentari tradizionali' (Pat) lombardi. Tra le new entry ci sono 6 prodotti bergamaschi: aranciata, aranciata amara, bibita al chinotto, ginger, bitter e limonata, tutti prodotti per una delle più grandi aziende di bibite vendute sul territorio nazionale.

Con i nuovi riconoscimenti l'elenco sale a 264 prodotti raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Dei 264 Pat lombardi, 21 riguardano tutta la regione, 26 sono comuni a diverse province. Sul podio c'è Sondrio con 42, di seguito Pavia con 39 e Mantova con 28. Quarto posto per Bergamo e Brescia entrambe con 26 prodotti. In coda Cremona con 19, Como con 12, Varese con 11, Lecco con 8, Milano con 3, Monza e Brianza con 2.

L'inserimento nell'elenco permette di salvaguardare la tradizione dei processi produttivi, di preservare una sapienza spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendo il legame con il territorio e con le comunità locali, le hanno generate.

Di seguito l'elenco dei 'Prodotti agroalimentari tradizionali' bergamaschi e bresciani

PROVINCIA DI BERGAMO

Analcolico al gusto ginger
Aranciata
Aranciata amara
Bibita analcolica con estratto di chinotto
Bitter analcolico
Limonata
Cotechino della bergamasca
Pancetta della bergamasca
Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
Salame della bergamasca
Agri di Valtorta
Bernardo
Branzi
Formaggella della Val Brembana
Formaggella della Val di Scalve
Formaggella della Val Seriana
Formaggio Val Seriana
Latteria
Stracchino bronzone
Stracchino orobico
Torta orobica
Farina per polenta della bergamasca (con province LC e CR)
Tartufo nero (con altre province)
Bertu'
Casoncelli della bergamasca
Polenta e uccelli dolce
Scarpinocc
Torta del Donizetti

PROVINCIA DI BRESCIA

Cuz
Manzo all'olio di Rovato
Salame cotto di Quinzano d'Oglio
Salame di Montisola
Salsiccia di castrato ovino
Soppressata bresciana
Violino

Bagoss
Cadolet di capra
Casatta di Corteno Golgi
Casolet (con territorio provincia BG)
Fatuli'
Fiuri' o fiurit (con territorio provincia BG)
Formaggella della Val Sabbia
Formaggella della Val Trompia
Formaggella della Valcamonica
Formaggella Tremosine
Garda Tremosine
Lattecrudo di Tremosine
Moteli'
Robiola bresciana (con provincia BG)
Rosa camuna
Sta'el
Strachet
Tombea
Canünsei de Sant'Antone
Casoncello di Barbariga
Alborelle essiccate in salamoia
Tinca al forno di Clusane

A Natale regala un corso di cucina

Per Natale l'idea salva regalo è un corso di cucina. L'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone un calendario ricchissimo. Basta scegliere il corso giusto e la scuola invierà il biglietto regalo personalizzato al destinatario.

Libri. Mille modi per parlare di cucina, mille cucine di cui parlare

Lorenzo Biagiarelli, food blogger originario di Cremona ha una missione “rivoluzionaria”: far conoscere le cucine non italiane. Le assaggia, le prepara e poi le racconta “per mostrare a tutti quanta bontà c’è là fuori”.

Nel suo libro, da poco sbarcato nelle librerie, non si limita a parlare di cibo: racconta le storie di chi lo produce, di chi lo vende, di chi lo mangia. Perché la parte più affascinante della cucina è il rapporto con la cultura e con la gente: la frittata della nonna, il momento in cui una mamma insegna per la prima volta come fare una cheesecake al suo bambino. O il curry preparato da un napoletano per festeggiare l’amicizia tra due padri separati, che diventa quasi una parentela. O il primo kebab, lezione di vita e di apertura al mondo. Il risultato sono 9 racconti e 26 ricette da preparare ai fornelli di casa o semplicemente da leggere per viaggiare dal divano, gustandosi la storia e ordinando un take-away.

Una curiosità: il libro è dedicato alla sua compagna, Selvaggia Lucarelli.

QUALCUNO DA AMARE E QUALCOSA DA MANGIARE. RICETTE, STORIE E INCONTRI DI PURA FELICITÀ

di Lorenzo Biagiarelli, De Agostini 2019



Cucina e dintorni. Calusco d'Adda

Fotografie di Stefano Genco

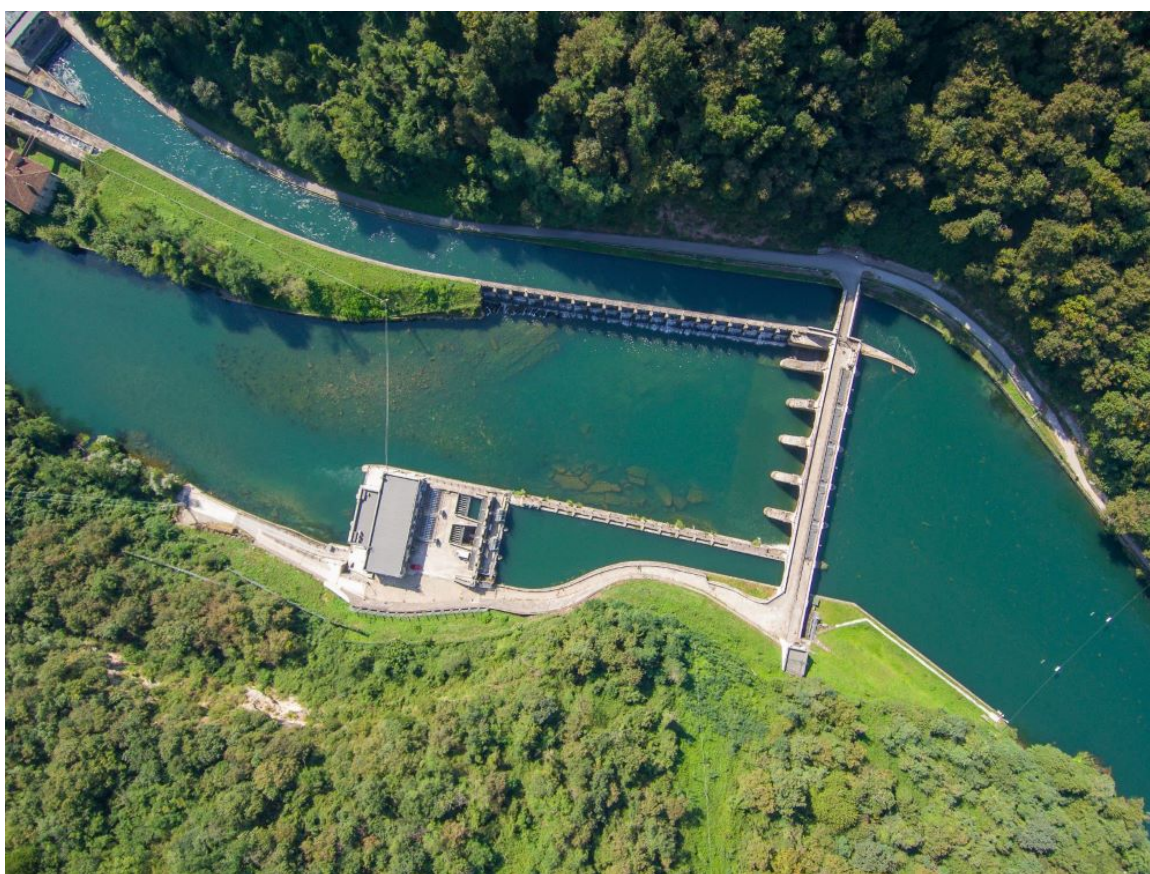
Sulle rive del fiume Adda, nell'Isola bergamasca, Calusco d'Adda è un paese in cui convivono un'anima antica e una moderna. Merita visita l'imponente Ponte di San Michele, un ponte in ferro che collega il paese con Paderno d'Adda e lascia senza fiato con i suoi 85 metri di altezza e i 266 metri di larghezza.

Da vedere anche le Chiuse dell'Adda, progettate nel XVI secolo da Leonardo da Vinci e le famose centrali idroelettriche sul fiume, come quella di Semenza (1920).

Per un tour artistico e religioso meritano visita la vecchia chiesa di San Fedele, costruita a più riprese fra l'XI e il XVII secolo e oggi sconsacrata, con i suoi affreschi di buona fattura tra i quali spiccano quelli di Antonio Cifrondi; la

chiesa parrocchiale, del XIX secolo, ricca di opere di artisti locali come le sculture di Antonio Maria Pirovano, gli affreschi di Luigi Galizzi e un monumentale organo di Adeodato Bossi del 1885, con due tastiere; il convento di Santa Maria Assunta in località Baccanello (XVI secolo), con la sua piccola e intima cappella in legno e la stanza che ospitò il cardinale Roncalli nei suoi momenti di preghiera prima di diventare Papa Giovanni XXIII; la chiesa di Santa Maria Bambina in località Vanzone (XIII secolo) per le opere pittoriche di Gaetano Peverada.

Per ritrovare il volto medievale di Calusco consigliamo di addentrarvi nella borgata di Torre, dove fra edifici di origine medievale spicca la torretta che faceva parte del vecchio castello di Trussardo Colleoni (1280), nonno del grande Bartolomeo. Quando il tempo è clemente, nei dintorni si possono fare piacevoli passeggiate a piedi o in bicicletta e scoprire le bellezze dell'Adda.





Per gli amanti della buona tavola

Al ristorante Gusto 86 preparano un'ottima pizza napoletana e piatti tipici campani. Da provare il crostone e, tra i dolci, il babà e la torta caprese. Pizza Leggera in via Marconi propone anche hamburger fatti con carni italiane, menù veg e

per intolleranze e la 'pizza kids' a forma di animali per i più piccoli. Per chi ama sushi e sashimi c'è il ristorante giapponese Yama

Sushi. Eat Saperi di Sicilia è una rosticceria ristorante con piatti dolci e salati tipici. Per colazione e aperitivo Bar Divino e Zoom Cafè, per il dopo cena, Neroopaco in viale dei Pioppi.

Lo shopping

Omar Dadi è la merceria storica del paese, premiata da Regione Lombardia per gli 88 anni di attività. Da Hansel&Gretel si trova abbigliamento per bambini e mamme, mentre Welcomestyle ha abbigliamento moda uomo e donna, accessori e calzature. Per chi ha voglia di golosità c'è il CentroDolce Calusco. Mentre per chi desidera farsi un regalo originale Natalia Vavassori, designer di gioielli.

Manifestazioni

Ricordiamo il tradizionale palio delle contrade "La Bora", appuntamento che si tiene l'ultima domenica di settembre e mette in sfida dal 1969 tutti gli abitanti delle contrade del paese. Un altro evento da segnare in agenda è la Notte Bianca: l'edizione 2020 è in programma il 18 luglio 2020.

Dormire

L'Albergo Etrusco, a conduzione familiare, è affacciato sul fiume e vicino al Ponte San Michele. In centro al paese l'Hotel Romanì ha una ricca colazione e una cucina di piatti locali.

A Calusco d'Adda se hai un'attività nei settori commercio, turismo e servizi hai a disposizione gli uffici Ascom che possono rispondere a ogni tua esigenza. Li trovi in via Monte Grappa 56/c, tel. 035.799700 fax 035.799890, mail: calusco@ascombg.it da lunedì a venerdì ore 8.45/12 e 14.15/17 (chiuso il martedì).

Gli indirizzi

Albergo Etrusco
Via Monastero Dei Verghi, 166
Tel. 035.791589

Bar Divino
Via A. Volta, 141
Cell. 333.7211674

CentroDolce Calusco
Via Vittorio Emanuele II, 1131
Tel. 035.794190

Dadi Omar
Via Vittorio Emanuele II, 61
Tel. 035.791030

Eat Sapori di Sicilia
Via Guglielmo Marconi, 56
Cell. 392.168 3023

Gusto 86
Via Vittorio Emanuele II, 1263
Tel. 035.4360294

Hansel&Gretel
Via Guglielmo Marconi, 402
Tel. 035.791336

Hotel Romanì
Via Santa Maria, 73
Tel. 035.791029

Natalia Vavassori
Via Donizetti, 65
Tel. 035.4380217

Neroopaco
Viale dei Pioppi, 377

Tel. 342.644 6946

Pizza Leggera

Via Guglielmo Marconi, 1459

Tel. 035.791852

Welcomstyle Abbigliamento & Co.

Via Nullo, 42

Tel. 035.436 2490

Yama Sushi

Via S. Rocco, 808

Tel. 035.791473

Zoom Cafè

Via Vittorio Emanuele II, 1123

Tel. 035.791256