

Niente alcol sopra i 5° e stop a vetro e lattine prima e dopo le partite dell'Atalanta: l'Ordinanza comunale penalizza i baristi Ascom

Definirlo un giro di vite è forse eccessivo ma poco ci manca. L'ultima ordinanza del Comune di Bergamo riguardo al divieto di vendita (asporto e somministrazione) di bevande alcoliche con gradazione superiore ai 5 gradi e bevande in contenitori di vetro e in lattina durante le partite dell'Atalanta che si svolgeranno presso il Gewiss Stadium non va proprio giù al Gruppo Caffè Bar di Ascom.

In vigore dal 27 ottobre fino al 19 gennaio del 2020 per tutte le partite di campionato, Coppa Italia e amichevoli giocate in casa, l'ordinanza pende infatti come una spada di Damocle sulla categoria. Anche se sono esclusi i ristoranti, dove è consentito il consumo di bevande alcoliche solo ed esclusivamente a tavola, l'ordinanza approvata nei giorni scorsi riguarda diverse attività: bar, circoli privati e ambulanti, ma anche alimentari con vendita al dettaglio, laboratori artigianali alimentari, distributori automatici di bevande. Niente vino, alcolici e birra sopra i 5 gradi, quindi, ma nemmeno bibite e bevande in vetro e lattina potranno essere vendute a partire da due ore prima l'inizio degli eventi sportivi fino ad un' ora dopo la conclusione delle partite.

“L'ordinanza è stata approvata sulla scia di un atteggiamento repressivo che vede l'Amministrazione comunale e le autorità

andare nella direzione sbagliata – sottolinea **Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom** -. Il vero problema, dentro e fuori da stadi e discoteche, non è sempre e solo l'alcool, o meglio non bisogna puntare il dito solo su chi alza troppo il gomito, su cosa ha bevuto e dove l'ha consumato. È ora di cercare di fare un passo avanti, cambiare prospettiva e guardare oltre: il provvedimento va infatti a danneggiare molte attività commerciali non proprio vicine allo stadio o che comunque non hanno a che fare con l'afflusso dei tifosi”.

“Sebbene diamo atto all'Amministrazione comunale di aver preso in considerazione gli interessi dei ristoranti, che durante la fascia oraria degli eventi sportivi potranno continuare a somministrare vino e alcolici fino a 21 gradi, e di aver consentito il consumo della birra entro i 5 gradi evitando una “stretta” totale, la nuova ordinanza danneggerà molti dei nostri associati – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Abbiamo raccolto diverse chiamate, soprattutto quelli di Borgo Santa Caterina già penalizzati dall'ordinanza estiva sugli orari di chiusura, che ora rischiano di subire un altro duro colpo sulla loro attività”.

L'area oggetto dei divieti non riguarda infatti solo le vie limitrofe allo stadio ma è compresa all'interno di un perimetro più ampio, di fatto un “quadrilatero” per i divieti compreso tra via Muraine, via Suardi, via Corridoni, (fino all'intersezione con la circonvallazione Plorzano), circonvallazione Plorzano, circonvallazione Fabriciano, (fino all'intersezione con via Pescaria), via Pescaria, via Baioni, (dall'incrocio con via Pescaria sino a via Nazario Sauro) via Nazario Sauro, piazzale Oberdan e via Cesare Battisti. Il divieto interessa anche via Spino, punto di partenza e arrivo dei pullman dei tifosi.

La violazione dell'ordinanza comporta una sanzione amministrativa compresa tra i 50 e i 500 euro e in caso di doppia violazione scatta la sospensione dell'attività per due

giorni (individuati dall'Amministrazione tra quelli in cui è prevista una partita di campionato presso lo stadio di Bergamo). Qualora venga contestata una ulteriore violazione si applica la sanzione della sospensione dell'attività per tutte le giornate di campionato successive e, comunque, con decorrenza dalla data indicata nel provvedimento di sospensione.

L'ordinanza però, secondo Pappi, va in controtendenza con i servizi offerti dai nuovi impianti sportivi, compreso il Gewiss Stadium, che prevedono la spillatura di birra dentro lo stadio. "È un paradosso – conferma Pappi -. Da una parte si libera il tabù della birra leggera (4,8°) dentro gli stadi dall'altra si chiudono le spine e si vietano le birre poco più alcoliche nei bar. E chi ci rimettono sono i commercianti senza di fatto garantire nessun giovamento all'ordine pubblico".

Ordine pubblico che chiama in causa i commercianti proprio in merito alla sicurezza di tutti. "Negli ultimi anni il concetto di responsabilità oggettiva è stato esteso e molto spesso noi esercenti ci troviamo a gestire fatti di ordine pubblico come risse e schiamazzi che avvengono fuori dal locale e dei quali spesso non siamo nemmeno responsabili, mettendo a rischio anche la nostra incolumità – osserva Pappi -. Siamo infatti già caricati di tante responsabilità all'interno del locale e anche se ben venga un atteggiamento preventivo non siamo tenuti a fare i "gendarmi" ma i gestori".

"Sappiamo che il tema della sicurezza è una delle priorità che sta a cuore al Comune e a tutti i cittadini ma l'estensione della responsabilità oggettiva verso i gestori dei locali segnala una volontà precisa di penalizzare l'intrattenimento e lo svago nei locali – conclude Fusini -. Ci auspichiamo che a livello nazionale prima ancora che nell'interpretazione che viene data a livello locale, questa tendenza non sacrifichi ancora di più un settore che è fondamentale per l'economia del territorio ed in difficoltà. Se il problema è l'abuso di alcol

allora occorre fermare la vendita parallela e l'accessibilità all'alcol in ogni angolo ed esercizio. Occorre tornare alla possibilità del consumo nei soli pubblici esercizi, dove le norme anche penali, la formazione e il presidio dei titolari costituiscono una sicurezza per tutti".



Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Aprea il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.

Bolle Restaurant, ristorante e showroom insieme

Ristorante e show room sono una cosa sola e ben visibile. Obiettivo raggiunto per Pentole Agnelli – azienda leader in Italia nella produzione di strumenti di cottura – che, sempre a Lallio dove ha sede, ma sulla provinciale per Dalmine, ha aperto un nuovo ristorante di livello con lo chef Filippo Cammarata. Di origini siciliane e nato a Bergamo, Cammarata ha frequentato anche le cucine di grandi chef come Niko Romito e Massimo Bottura: qualità delle materie prime e maestria nell'abbinamento dei piatti sono assicurati. Il nome scelto per la nuova location in via Provinciale 30 fornisce un'immagine di qualcosa sempre in movimento e in evoluzione.

“Bolle è una grossa pentola nella quale mettiamo gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente, che pian piano si amalgamano creando qualcosa di sublime”. Il vecchio edificio è stato ristrutturato dall'architetto bergamasco Marco Acerbis con la particolarità di aver studiato luci e sfere metalliche girevoli che creano ambiente e privacy tra i commensali.

Menù degustazione da 55 a 75 euro, vini esclusi. Business lunch da 25 euro.

Il locale è aperto tutti i giorni, tranne sabato a pranzo e domenica.

I migliori pasticceri del mondo sono giapponesi

L'Oriente batte l'Occidente. Per la seconda volta il Giappone è campione del mondo nell'arte della pasticceria, bissando il titolo conquistato nella prima edizione del 2015. Al secondo posto la Cina, mentre l'Italia, detentrici del titolo, si piazza al terzo posto.

È questo il verdetto del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Fipgc, che si è tenuto lunedì 21 e martedì 22 presso Host Milano, il salone internazionale dell'ospitalità. 17 squadre provenienti dai 5 continenti si sono sfidate per vincere l'ambito trofeo: per dimostrare alla scrupolosa giuria le proprie abilità tra glassa, zucchero e cioccolato, ogni nazionale si è dovuta cimentare in tre diverse categorie, ovvero: praline, monoporzioni gelato, torta moderna e vere e proprie sculture da fare invidia a un museo. Il tema di quest'anno è stato "Arte e tradizione nazionale": ogni team ha dovuto realizzare dolci e sculture in grado di rappresentare la storia, l'arte e la cultura del proprio Paese.



La squadra cinese

Il podio: terzo posto per l'Italia

Il team giapponese, già vincitore del M0ondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC nel 2015 così ha realizzato una scultura in zucchero che riproduce con un affascinante color vermiglio il tradizionale portale giapponese di accesso a un'area sacra – Torii – con accanto un Wagasa, ombrello tipico nipponico. La scultura in pastigliaggio riproduce invece un'affascinante Geisha, mentre quella in cioccolato è un fantastico Samurai, il guerriero simbolo della cultura giapponese. In più, il Giappone vince anche il premio "Miglior Torta Moderna".

Al secondo posto il team cinese, con delle opere alte ben 180 cm che riprendono i personaggi più rappresentativi di uno dei grandi classici della letteratura del Celeste Impero, ovvero "Viaggio in Occidente" (Xiyou Ji). I protagonisti dell'opera,

Sun Wukong, il Re Toro e il Bimbo Rosso, sono ritratti in zucchero e in cioccolato in un'entusiasmante lotta. La Cina vince anche il "Miglior Pezzo Artistico" e il premio della critica giornalistica Pastry Magazine.



Il team dell'Italia

Il team italiano, composto da Gianluca Cecere, Umberto Soprano e Barbara Borghi, ha conquistato il terzo posto grazie a delle opere che riprendono invece il cinema, la musica, e le tradizioni del nostro bel paese. Così vediamo un'aerografia di Sofia Loren, del Leone di Venezia, ma anche pellicole e cineprese in finissimo cioccolato lavorato. A rappresentare la musica italiana nel mondo, il maestro Luciano Pavarotti riprodotto in cima a una colonna del teatro greco di Taormina, l'interno della Scala completamente aerografato e uno Stardivari interamente edibile, con delle finissime corde in gelatina. Per finire, vediamo un'opera in isomalto che riproduce le maschere dell'Ottocento di Venezia, i suoi canali e le gondole.

Infine, il premio “Miglior pralina” va alla Romania, e il premio “Miglior Monoporzione Gelato” va alla nazionale thailandese.

A decretare i vincitori una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che sono stati presi in considerazione, l'attinenza al tema, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Ma anche l'originalità nell'accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici hanno valutato attentamente anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

Corrispettivi telematici, la scadenza si avvicina. Al via gli incontri Ascom

Dal 1 gennaio 2020 entra in vigore l'obbligo dell'invio telematico dei corrispettivi per tutte le attività. In quest'ottica Ascom ha organizzato una serie di incontri sul territorio per offrire agli imprenditori una panoramica sul nuovo adempimento e presentare le convenzioni che consentiranno agli associati di usufruire di sconti per l'adeguamento tecnologico dei registratori di cassa

Forme: vince un americano ma Bergamo si conferma la capitale mondiale dei formaggi

Il formaggio più buono del mondo? È l'Organic Blue Cheese Rogue River Blue, vincitore dei World Cheese Awards, le «olimpiadi del formaggio» andate in scena alla Fiera di Bergamo nell'ambito di Forme, manifestazione che fino a domenica ha portato in città il meglio dell'arte casearia di ogni latitudine. Bergamo capitale internazionale del formaggio, quindi, e nella prestigiosa competizione mondiale al suo debutto in Italia, l'erborinato prodotto dall'azienda casearia statunitense Rogue Creamery ha sbaragliato il numero record di 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi diversi, esaminati da una giuria internazionale di esperti.

Chi è il formaggio americano vincitore dei Wca 2019

Prodotto annualmente con latte biologico di mucca proveniente dalla Rogue Valley, Sud dell'Oregon, il Rogue River Blue viene invecchiato in delle grotte per un periodo tra i nove e gli 11 mesi e, successivamente, avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah che sono impregnate di liquore alla pera.

Al termine dell'esame della giuria, il formaggio americano aveva ottenuto 100 punti esattamente come il Nazionale del Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, lasciando così il compito di assegnare il voto decisivo a Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico.

Al terzo posto, con 92 punti, si è classificato il Torta del Casar Dop Virgen Del Prado, un formaggio realizzato con latte crudo di pecora, proveniente dalla Spagna e prodotto da Queseria Doña Francisca.



Bergamo: 38 medaglie in 32 edizioni

E Bergamo? Il formaggio che si è piazzato meglio nella classifica mondiale assoluta con un sesto posto, è stata la Via Lattea di Brignano con il suo «Quintano». Via Lattea ha poi bissato le sue «Supergold» con una vecchia conoscenza del medagliere Wca come il caprino «Morla», portando a casa anche un argento e due bronzi. Supergold anche per il «Bontaleggio» della Mauri di Treviglio e il «Barba blu» della Arnoldi Valtaleggio. Complessivamente la nostra provincia rivaleggia con le province emiliane (Parma, Reggio e Modena, con Mantova le patrie del Parmigiano) per numero di medaglie complessive conquistate nelle 32 edizioni dei Wca: ben 38, con 4 Supergold », 9 «Gold», 7 «Silver» e 18 «Bronze».

Il bilancio della manifestazione

Il successo di Forme 2019 lo confermano i numeri: circa 50.000 visitatori, di cui più di 15.000 nel padiglione nella fiera e numerosissimi alla mostra And the winner is... i città Alta che per la prima vedeva esposti tutti i gioielli caseari campioni del mondo in un gustoso red carpet di tutti i premiati, anno dopo anno.

E ancora 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione, con una stima di 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



E il pubblico in fiera? Oltre 420 partecipanti ai Cheese Lab, le degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale in collaborazione con ONA, e 480 ai Cheese Tour a conferma che attorno al sistema lattiero caseario italiano ruota un interesse economico ma anche culturale che può fare la differenza.

In questo slancio di forza e qualità Forme si candida a essere un punto di riferimento mondiale e un momento di riflessione e condivisione dell'intero settore.



L'inaugurazione del Cheese Festival in Città Alta

Il supporto del mondo pubblico e privato

Anche il mondo istituzionale ha fatto da traino: Progetto Forme è patrocinato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria. Il risultato è un evento di sistema, un progetto di rete che unisce imprese ed enti pubblici e rivolto a consumatori e operatori del settore con un solo obiettivo: far conoscere lo spettacolare patrimonio caseario bergamasco, regionale e italiano e promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia.

Dati e curiosità dei World Cheese Awards 2019:

- 32a edizione
- Record di 3.804 candidati (10% in più del record precedente raggiunto nel 2018)

- 6 continenti e 42 Paesi rappresentati
- Caseifici candidati fondati a partire dal 1225
- 260 giudici provenienti da 35 Paesi diversi



Curiosità sui formaggi in gara

- 42 candidati dal Giappone. Per la prima volta i formaggi giapponesi saranno giudicati ai WCA
- 845 candidati dall'Italia, nel suo primo anno come Paese ospitante (aumento del 102% rispetto al 2018)
- Formaggi messicani che comprendono sia prodotti tradizionali come il Queso Chihuahua e il Queso Panela sia quelli più internazionale come il Gouda, la Mozzarella e il Manchego
- Un formaggio di pecora della tipologia dei pecorini da

Israele

- Formaggi del Sud Africa dalle note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa
- Un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto in foglie di vite di un vigneto locale



Bergamo e il pane di Aspan: vince la generosità

Il sostegno di Forme a Banco Alimentare della Lombardia ha prodotto risultati importanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, recuperati al termine della manifestazione in Fiera e immediatamente inviate al punto di smistamento della squadra bergamasca di Banco Alimentare. Tante anche le mele offerte da Bergamo Mercati, il pane de panificatori di Aspan, riso, grissini e cracker donati da Esselunga. Ultimo, ma non meno importante, quanto raccolto attraverso la vendita dei CD Verdi's Mood, della cantante

Cinzia Tedesco Music Page al concerto offerto nella serata "Buono come il formaggio" nella Sala Capriate di Palazzo Ragione.

Le iniziative Ascom per tutto il mese

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi sono stati protagonisti dentro e fuori Forme. E lo saranno ancora fine a fine mese. Ciascuna categoria ha infatti reso omaggio ai prodotti caseari: i gastronomi salumieri con «Il tagliere di Forme» (due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf), i fioristi con «Il centrotavola di Forme» a uso domestico e professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non è mancata la proposta della ristorazione e i ristoranti con «Il formaggio al ristorante». Infine, è stata presentata la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.

Foraging, quando la spesa si fa nel bosco

Avete mai sentito parlare di tarassaco, silene, acetosa, crescione, borragine? Sono tutte erbe spontanee commestibili che si possono trovare – naturalmente – in natura: in montagna, in pianura, nei boschi o lungo i fiumi. Tutti ottimi ingredienti per la preparazione di minestre, salse e insalate ma anche per accostamenti insoliti, marinature, cotture a freddo, fermentazioni. Provare per credere recita il detto e che il foraging sia un trend del momento è un dato di fatto.

Ma non pensiate sia una moda radical-chic, semmai è una filosofia «eco-friendly», una vera e propria frontiera di sperimentazione culinaria per proporre ricette dai contorni nuovi e piatti all'insegna della stagionalità, quella vera. La raccolta, l'utilizzo in cucina e la valorizzazione delle piante spontanee commestibili, il foraging appunto, è infatti il fenomeno gastronomico del momento che mira a contrastare l'omologazione del gusto, dei sapori e delle esperienze.

Tutto merito della nuova cucina nordica, quella del Noma di Copenhagen (più volte in cima alla classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo) e dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina ma anche dell'effetto della crisi economica e della ricerca di nuove tendenze più sostenibili. Gli chef scandinavi hanno infatti scosso l'universo della gastronomia e se là si perlustrano le spiagge nebbiose dei mari del Nord, da noi ritornano nel piatto fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumati e dolci foglie di acetosella. Già perché il foraging porta con sé un approccio alla cucina che si basa su una gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire. Nuovi, si fa per dire. Pensiamo, infatti, alle ortiche tanto care alle nostre nonne o all'aglio orsino, versione selvatica dell'aglio comune.

«Siamo di fronte a un trend che di fatto è un ritorno alle origini – sottolinea lo chef Simone Tognetti, docente dell'Accademia del Gusto e chef giramondo guidato proprio dalla passione per il foraging -. I nostri nonni erano abituati a raccogliere erbe spontanee commestibili e la stessa fermentazione è stato il primo metodo di conservazione del cibo». Da cinque anni esperto raccoglitore di erbe e radici in tutta la Lombardia ma anche in Australia e in Portogallo, Tognetti ha ri-scoperto il foraging dopo aver assaggiato un quadrifoglio la cui esplosione organolettica simile al limone ha aperto allo chef lecchese un mondo di sapori nuovi: «Da allora ho cominciato a sperimentare in cucina riscoprendo tutto il valore del sapore primitivo che, di fatto, è quello

essenziale – conferma Tognetti -. Gli ingredienti selvatici sono una parte importante della nostra identità culturale e della nostra tradizione culinaria. Per questo “ci azzeccano” in pieno con la ristorazione. Recuperare queste tecniche e questi ingredienti di origine selvatica, anche nuovi sotto il punto di vista nutrizionale, può essere una scelta contemporanea di recupero dell’identità territoriale e di valorizzazione di concetti attuali come la sostenibilità alimentare, la tutela dell’ambiente e il sapore primordiale degli ingredienti».

Ma fare foraging non è un hobby: bisogna conoscere bene il territorio e qualcuno che ne capisca. Insomma serve un “know how”: sapere cosa raccogliere è ovviamente il punto di partenza e ben vengano corsi, libri, figure professionali come l’etnobotanico e, addirittura, un laboratorio di ricerca e sperimentazione, il Wild Food-Lab di Wood*ing. Cosa serve per il foraging? «Bastano una cassetta, una forbicetta e qualcosa per scavare le radici – conclude Tognetti -. Il foraging vero non vuol dire infatti acquistare germogli in serra ma andare sul territorio: in questi anni sono riuscito a catalogare oltre 700 erbe spontanee e il mio obiettivo è proseguire ancora».



All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Peperoncino che passione: torna il Bergamo Pica Festival

Anche quest'anno ritorna l'appuntamento autunnale con Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, giunto alla sua quinta edizione, si svolgerà dal 25 al 27 ottobre nella bellissima cornice di Piazza Vecchia, sotto il portico di Palazzo della Ragione, nel cuore pulsante di Città Alta, organizzato dall'associazione di promozione sociale Maite in collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente, Politiche energetiche e Verde pubblico del Comune di Bergamo.

L'iniziativa è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del piccante, con l'immane sfida del mangiafuoco, testa a testa tra mangiatori di peperoncino, e per chi vuole conoscere più da vicino i tanti usi e proprietà della canapa. Peperoncino e canapa infatti, essenze naturali che qui dialogano e si incontrano, sono i protagonisti del festival, in un percorso di scoperta culturale. La coltivazione è raccontata in diversi ambiti e modalità, dallo sviluppo economico al recupero e salvaguardia della tradizione, dalla promozione del benessere alla buona gastronomia, dal senso di condivisione comunitaria fino alla promozione turistica, per un'accoppiata di prodotti che affascina e incuriosisce e che, nelle edizioni passate, ha richiamato centinaia di visitatori.

Il mangiatore di peperoncino più piccante del mondo vincitore del Guinness World Record

Quest'anno le attività si aprono venerdì 25 alle 18.30 con un ensemble di percussioni artigianali di Niya Strumenti Musicali e degli studenti e studentesse del Liceo Musicale Secco Suardo. Dopo la presentazione della mostra mercato e i saluti degli organizzatori, alle 20.30 verrà proiettato un

documentario sulla canapa che, partendo dalla storia della canapa nel nostro Paese, passando attraverso gli usi terapeutici, fino a fare una panoramica sulla situazione attuale, racconta l'antico legame con questa pianta.

Sabato 26 la mostra mercato con le bancarelle apre dalla mattina alle 10, il primo appuntamento della giornata è alle 15 con l'incontro conferenza "Il viaggio del peperoncino" con Peppe Udine e Jack Pepper, quest'ultimo vincitore del Guinness World Record di mangiatore di peperoncino più piccante del mondo. Alle 16.30 in ExSA, Ex Carcere di Sant'Agata, i più piccoli possono partecipare al Pink Lab workshop sul colore (per bambini a partire dai 5 anni). Alle 19.30 è la volta dell'attesissima Sfida del mangiafuoco, la gara senza esclusione di colpi fra mangiatori di peperoncino, un'escalation di piccantezza per i più coraggiosi e impavidi. Per chi non avesse ancora visto abbastanza, dopo la gara sarà proiettata una selezione di video delle più spettacolari gare con il peperoncino.

Domenica, ultima giornata del festival, apertura delle bancarelle alle 10 in Piazza Vecchia mentre in ExSA appuntamento di Yoga per bambini, un workshop per genitori e figli dai 3 ai 9 anni per una mattinata di gioco, sperimentazione, movimento e creatività. La mostra mercato prosegue per tutta la giornata fino alle 20, con un momento di saluto finale e degustazioni alle 18.



Gli stand presenti

- Agricola Il Frutteto: frutta e peperoncini
- WeedaLoca: azienda agricola
- Azienda agricola Impizzicando: peperoncini dal mondo
- Goloserie di Sasà: peperoncini, creme e marmellate
- LikeWeed: hemp shop
- Davide Stella: superfood e linea benessere
- Birreria e Birrificio Green People: tipologie diverse di birre alla canapa
- La cucina di Mexico nel cuore: cucina tipica messicana
- The Dispensary: hemp shop
- Niya strumenti musicali: strumenti musicali artigianali
- Soul Flower hemp shop
-

Piatti a tema

Anche quest'anno gli esercenti della città sostengono

l'iniziativa accompagnando le attività con piatti a tema durante il fine settimana del festival. I sostenitori di questa edizione sono: Bar Flora, Da Mimmo, Pub Tucans, Ristorante Cece & Simo, Pub dell'Angelo, Chotto Gastronomia Conviviale, Lorto e Habanero's Farm.

Tutte le iniziative in programma sono a ingresso gratuito.

Per informazioni e per prenotarsi alle attività:
bergamo.pica.festival@gmail.com

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 25 OTTOBRE

17.00 Apertura mostra mercato

18.30 Ensemble di percussioni artigianali made in Bergamo a cura di Niya Strumenti Musicali e studenti del Liceo Musicale Secco Suardo

19.30 Presentazione mostra mercato e saluti con interventi degli organizzatori

20.30 videoproiezione documentario sulla canapa

SABATO 26 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

15.00 Incontro "Il viaggio del peperoncino" con Peppe Udine e Jack Pepper (Guinness World Record mangiatore peperoncino più piccante al mondo)

16.30 Pink Lab workshop sul colore per bambini dai 5 anni – in ExSA (Ex Carcere di Sant'Agata)

19.00 Sfida del mangiafuoco – gara spettacolo tra mangiatori

di peperoncino

21.00 Videomatch di peperoncino

DOMENICA 27 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

10.00 Yoga Bimbi – Workshop genitori e figli dai 3 ai 9 anni. Gioco, sperimentazione, creatività e movimento – in ExSA (Ex Carcere di Sant'Agata)

18.00 Degustazione e saluti finali degli organizzatori

20.00 Chiusura stand

Pasta lovers: 130 ricette del futuro al centro del World pasta day 2019

Cosa mangeremo tra 30 anni? Quasi sicuramente un piatto di pasta. È la domanda a cui prova a dare risposta la 21ma edizione del World Pasta Day. manifestazione, ideata e curata da Unione Italiana Food (già Aidepi) e IPO-International Pasta Organization che ogni 25 ottobre celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea. E quest'anno si concentra su gusto, creatività, attenzione al benessere e passione per il buon cibo che contraddistinguono il modo tutto italiano di mangiarla e condividerla.

Nel mondo il suo crescente successo è un dato di fatto – in 10 anni il suo consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15

milioni di tonnellate. E in Italia, dove la pasta è solida tradizione, il nostro rapporto con fusilli e maccheroni non mostra cedimenti. 9 italiani su 10 (88%) mangiano pasta regolarmente e 1 su 3 (36%) la porta in tavola tutti i giorni, nel segno di un approccio curioso verso le novità del mercato – il 10% degli italiani cambia pasta e passa a sperimentare quella integrale, al farro, al kamut, con farine di legumi, anche se la pasta “gialla” continua a vincere alla prova del gusto e della preparazione. Ma c’è di più: secondo la ricerca “Il futuro della pasta”, commissionata da Unione Italiana Food (già AIDEPI) a Eumetra, per gli italiani la pasta è “il vero piatto tipico italiano”, “sazia” ed è “simbolo della buona e sana dieta mediterranea”.

“Al Dente – The Italian way of Pasta”

Per questo la Giornata della Pasta 2019 regala ai pasta lovers di tutto il mondo un appuntamento imperdibile: la kermesse “Al Dente – The Italian way of Pasta” offrirà l’occasione di sperimentare per una settimana (18-25 ottobre) gusti e consistenze della pasta del futuro: 130 ristoranti in Italia e nel mondo proporranno in menù un piatto di pasta ispirato al tema #pasta2050, esplorando le 6 principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni.

Gli appassionati che desiderano sperimentare l’interpretazione d’autore del piatto potranno consultare la lista dei ristoranti che aderiscono all’iniziativa sulla piattaforma digitale <http://aldente.worldpastaday.org>, che fin dal nome racconta la passione italiana per la cottura perfetta.

Pasta, ecco come la mangeremo nel 2050: le 6 tendenze secondo gli esperti

Da un momento di confronto di un panel interdisciplinare di esperti sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, Unione Italiana Food ha identificato 6 tendenze che caratterizzeranno il consumo di pasta nei prossimi decenni: Io Mangio Classico (La pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo), Io Mangio Etico (pasta, verdure e sostenibilità), Io Mangio Globale (Pasta fusion, un mondo di contaminazioni), Io Mangio Diverso (Pasta con ingredienti tutti da scoprire), Io Mangio Semplice (La pasta sempre più essenziale e salutare), Io Mangio Consapevole (La sfida della corretta informazione). Le tendenze sono state la mappa che gli chef hanno preso come riferimento per interpretare ai fornelli il tema #pasta2050.



In 130 ricette d'autore un assaggio del futuro della pasta nei ristoranti di 4 continenti

Roma, Milano, Londra, Berlino, New York, Shanghai, Parigi,

Tokyo, Dubai: sono solo alcune delle “capitali della pasta” dove per una settimana sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d’autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay. Un giro del mondo attorno allo spaghetti a cui hanno aderito molti giovani cuochi accanto a pesi massimi della cucina come Heinz Beck, i Fratelli Alajmo, Rosanna Marziale. A dimostrare che la “sfida della pasta tra 30 anni” piace. Con una curiosità: la maggior parte degli chef che hanno aderito a “Al Dente” crede che la tradizione sarà protagonista del futuro della pasta. E infatti tra le tendenze del futuro a cui si ispirano molti dei piatti che verranno cucinati, le reinterpretazioni di un grande “classico” come la pasta al pomodoro sono le più gettonate.

L’invito di Unione Italian Food e IPO è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una “spaghattata virtuale” con gli hashtag #pasta2050 e #WorldPastaDay. Tutti potranno postare foto e video della loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment.



Il senso degli italiani per la pasta: ne mangiamo 1,4 milioni

di tonnellate all'anno. e quasi 2 milioni vanno all'estero

L'Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale. Secondo i dati elaborati dai Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, nel 2018 i nostri pastifici ne hanno prodotto 3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017). Siamo il Paese che ne consuma di più (con 23 kg di pasta pro capite) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana. I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia. “Dopo cinquanta anni di lavoro con gli industriali pastai italiani, europei ed a livello internazionale posso affermare con assoluta convinzione che la pasta è stata e continuerà ad essere la regina della tavola – afferma Raffaello Ragaglino, Segretario Generale International Pasta Organization e Segretario Generale Onorario Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA). La pasta è il prodotto che meglio interpreta una cultura alimentare salutare, sicura, consapevole e attenta alle tematiche della sostenibilità ambientale. Possiamo così riassumere la vera essenza della pasta: passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. Il grande regista Federico Fellini amava dire che la vita è una combinazione di magia e pasta. Aggiungo io che questi due elementi si portano dietro il sogno di un futuro migliore per l'intera umanità”.