

# Rimpiattino, l'iniziativa Fipe per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare

*C'è ancora imbarazzo nel chiedere la doggy bag, anche se il 74% degli italiani si è dichiarato favorevole* Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino. Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa. Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta. Ma la percezione dei consumatori sembra essere più che positiva. Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante. Sono questi alcuni dei numeri presentati oggi durante la conferenza stampa organizzata da FIFE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), dal titolo "Spreco alimentare: al ristorante la Doggy Bag si chiama rimpiaattino". L'evento ha l'obiettivo di favorire un confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "Doggy Bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge. Dopo la presentazione dell'indagine sono intervenuti Lino

Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio, Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco, Andrea Segrè, Direttore Scientifico Osservatorio Waste Watcher – Sprecometro, e Caterina Marchetti, Ristorante Al Ceppo, Roma. Nell'occasione FIPE e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino" – la versione italiana della "Doggy Bag" – attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città. In contemporanea viene presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. E' il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal Professore Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco sul progetto "Rimpiattino", per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE – Confcommercio. "Che il contrasto dello spreco alimentare, tema su cui la Federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di "Expo Milano 2015" ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per superare i tanti pregiudizi che ancora condizionano le scelte delle persone. Occorre, cioè, una "spinta gentile" che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza. La diffusione su base volontaria del Rimpiattino tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla diffusione dei comportamenti anti spreco", ha concluso Stoppani. "Il settore della ristorazione può rappresentare un canale di promozione importante per la

corretta gestione di cibo e vino non consumati attraverso l'adozione di buone pratiche" – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco. "Per questo insieme FIPE stiamo lavorando per rinnovare la fornitura di circa 20.000 Rimpiattini, che i ristoratori potranno richiedere su base volontaria. Una buona abitudine promossa già in occasione di Expo 2015 e che oggi consolidiamo, confermando anche il ruolo centrale dell'imballaggio in carta (riutilizzabile e riciclabile) come strumento di promozione e diffusione della cultura antispreco". «Più che di obbligatorietà, in rapporto alle food bag nei ristoranti, dovremmo parlare di prevenzione, sostenibilità, educazione alimentare. Il "Rimpiattino" lanciato già da tempo da Fipe e Comieco restituisce molto bene il senso della prevenzione dello spreco – osserva il direttore scientifico Waste Watcher e professore di Economia circolare Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco – Il prossimo 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in occasione dell'evento ufficiale a Roma lanceremo un 'Osservatorio' sugli sprechi nella ristorazione italiana grazie alla nuova funzione dell'app istituzionale Sprecometro».

---

## **Forme Cult, dal 20 al 22 ottobre Bergamo capitale dei formaggi in Città Alta**

*Da Piazza Vecchia al Circolino, dal Sole a Palazzo Terzi: convegni, lab eventi e mercati per celebrare il formaggio in tutte le sue Forme*



Dal 20 al 22 ottobre Bergamo omaggia i suoi formaggi e le cheese valleys con l'ottava edizione di Forme. Il concept dell'edizione targata 2023 è "Forme Cult": l'obiettivo è quello di sottolineare come la cultura sia alla base del

progetto, ma anche evidenziare il valore emblematico della manifestazione che è diventata un vero e proprio "cult event" per il settore e per il pubblico di appassionati di formaggio e food. Il naming dell'ottava edizione è inoltre un omaggio a Bergamo e Brescia nominate Capitale Italiana della Cultura 2023 e rappresenta l'occasione per valorizzare anche Bergamo come città creativa Unesco per la gastronomia, in gemellaggio e sodalizio con Alba e Parma, attraverso le tre associazioni Confcommercio dei territori. La manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura che si pone l'obiettivo di perseguire il progetto dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano, si snoda in Città Alta tra Piazza Vecchia, Circolino e Palazzo Terzi. Durante questi tre giorni, appassionati e intenditori avranno la possibilità di partecipare a numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario, in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Per questa ottava edizione sono diverse le novità: i Cheese Labs, ben 25 masterclass dedicate al formaggio, quest'anno guidate direttamente dai più autorevoli e pluripremiati professionisti del settore. Ulteriore novità la presenza di imperdibili labs internazionali, da Inghilterra, Francia, Spagna, Svizzera e Ucraina. Un'occasione unica per scoprire prodotti introvabili e abbinamenti sorprendenti, tra grandi formaggi, vini, birre, acque aromatizzate, sidri e prodotti agroalimentari d'eccellenza, in affascinanti location storiche in Bergamo Alta come il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole. Nei giardini del Circolino sarà

poi possibile degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) nel "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana". Non mancheranno poi convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, il concorso caseario internazionale "Stupore ed Emozione", la mostra organizzata con Coldiretti sulle grandi battaglie combattute a difesa del Made in Italy, i docufilm "I guardiani delle Cheese Valleys" di Ferdy Wild e "Living matter: Bergamo and the Cheese Valleys" a cura dell'Ufficio Unesco del Comune di Bergamo, il "Red Party", il talk "*Parole al vino*" di Ascovilo, l'evento di Charity organizzato da ARMR a favore della ricerca del Mario Negri, momenti didattici, l'iniziativa "FORME Cheese Ambassador" e la tradizionale Piazza Mercato del Formaggio nella meravigliosa cornice di Piazza Vecchia, con le degustazioni di prodotti tipici di Regione Lombardia, il laboratorio sensoriale di Slow Food e quello di caseificazione con la Scuola Casearia di Pandino e molto altro. "Quest'anno FORME ha un ruolo chiave non solo per la città di Bergamo ma anche a livello nazionale, essendo, insieme a Brescia, Capitale della Cultura 2023 – dichiara Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME – Partendo dalle nostre Cheese Valleys, FORME sta diventando sempre più un evento con risonanza nazionale e quest'anno ospiterà anche esperti europei provenienti da Regno Unito, Spagna, Francia, Svizzera e Ucraina. L'elemento davvero differenziante è rappresentato proprio dal fatto che le masterclass dei Cheese Labs di quest'anno saranno tenute dai veri e propri protagonisti dell'arte casearia italiana e europea: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai. Saranno quindi i veri protagonisti della filiera lattiero-casearia a tramandare ai nostri visitatori informazioni e curiosità. L'evento vuole rappresentare un processo dinamico che si fonda su conoscenze da condividere e rielaborare per far nascere continuamente nuovi stimoli e opportunità per tutti". "FORME CULT mutua il suo nome dalla radice della parola 'cultura', in un anno particolarmente importante in cui Bergamo è con Brescia

Capitale Italiana della Cultura. FORME è infatti soprattutto un prodotto culturale, e dalla cultura, che diventa conoscenza diffusa e quindi valore vogliamo partire per promuovere un prodotto straordinario come il formaggio, con il suo sapere millenario, il radicamento sul territorio, il gusto che non è mai uguale perché contiene tutta la ricchezza della sua terra, le erbe, i fiori, l'acqua, il respiro delle stagioni. – afferma Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME – Formaggio come cultura quindi, ma anche come opportunità economica e occasione per fare networking: questo è FORME e ogni anno ci impegniamo a fare di questa manifestazione un appuntamento unico per appassionati e professionisti del settore. E a ogni edizione il programma di FORME si arricchisce e siamo orgogliosi che istituzioni e associazioni di categoria supportino il progetto. Ci tengo quindi a ringraziare Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per l'importante supporto e tutte le associazioni di categoria, quest'anno con una menzione particolare per Coldiretti che ha prodotto la mostra “Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy”, i consorzi e gli enti territoriali che da sempre sostengono il progetto”. **Carlo Mazzoleni**, Presidente Camera di Commercio di Bergamo, sede scelta per presentare l'iniziativa, ha ribadito il valore della manifestazione: “FORME è diventata un prodotto culturale, frutto di un processo dinamico di studio e condivisione delle conoscenze. Per la Camera di commercio, che la sostiene fin dalla sua prima edizione, rappresenta un'occasione concreta di sostenere gli operatori della filiera casearia e di favorire il consolidamento dell'attrattività del territorio. La consapevolezza di possedere in questo ambito un punto di forza e una caratteristica identitaria arricchisce i motivi per cui celebriamo quest'anno Bergamo Brescia Capitale italiana della cultura 2023”. Il sindaco **Giorgio Gori** ha sottolineato l'unicità del territorio: “In Italia esistono 53 Dop per quanto riguarda i formaggi. A Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un

simile primato. Per questo credo che l'appuntamento di Bergamo sia di grande importanza: perché consente alla nostra terra di valorizzare quel che di importante sa produrre. Da anni lavoriamo perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è e farsi conoscere non solo in ambito nazionale, ma anche internazionale. Aumentare la consapevolezza tra i cittadini, gli operatori e i visitatori dello straordinario patrimonio che questo territorio sa offrire è di fondamentale importanza. Lo è anche in ottica di creazione di una rete di istituzioni che collaborano insieme per valorizzare il territorio e il patrimonio della città. Tra questi vi sono, appunto, i formaggi. I nostri, frutto di un sapere antico di secoli, rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. Lo abbiamo fatto con FORME, lo abbiamo fatto ottenendo il riconoscimento UNESCO Città Creative per la Gastronomia e con molto lavoro e impegno da parte di tante persone". **Roberto Amaddeo**, consigliere Provinciale con delega al Turismo ha aggiunto: "Il progetto FORME rappresenta il modo migliore per qualificare e approfondire il valore dell'enogastronomia italiana. Parlare di formaggi significa parlare di montagna, di transumanza, di dialetti, di abbigliamento, di canti, di antiche pratiche che trovano in questo vero e proprio festival un'espressione moderna della connessione tra terre alte e città. Bergamo è la città dei formaggi ed è grazie a questo che UNESCO ha voluto premiarci come Città creativa per la gastronomia, titolo che condividiamo con città come Parma e Alba con le quali abbiamo stipulato un protocollo d'intesa. E se di UNESCO dobbiamo parlare ricordo che oramai quasi tutto il menù italiano è diventato patrimonio UNESCO a partire dalla dieta mediterranea, alle colline del Barolo e del Monferrato, all'arte di fare la pizza, alle colline del Prosecco, alla vite ad alberello del Passito di Pantelleria. Mancavano giusto

i formaggi”.

## **Bergamo città creativa Unesco, con Alba e Parma al Circolino**

A Forme Cult 2023 non poteva mancare il progetto “Tipicamente uniche”, nato dalle tre [città creative Unesco per la gastronomia](#): Alba, Bergamo Parma. L’iniziativa è il frutto di un protocollo sottoscritto nel gennaio del 2022 dalle Confcommercio delle tre città con l’intento di realizzare iniziative ed eventi che uniscano i tre territori italiani a partire dalle loro vocazione enogastronomica, nell’ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario. A Forme cult “Tipicamente Uniche” troverà spazio al “Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana” nell’inedito market che si terrà nei giardini del Circolino di Citta`Alta. Lì troveranno casa i prodotti più identitari e profondamente legati alla cultura e alla storia delle tre province; video e pannelli illustrativi racconteranno i luoghi, i consorzi e i prodotti stessi. Spazio ai prodotti e ai consorzi delle tre città verrà dato anche in Piazza mercato del Formaggio. I visitatori potranno cogliere in unico spazio i sapori delle Langhe, della “Food valley” parmense e della provincia orobica, terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire insieme alla storia di ogni prodotto, delle persone che lo lavorano e del territorio in cui è nato. “Tipicamente Uniche” è un progetto triennale che ha fatto il suo esordio nell’edizione 2022 di Forme, quest’anno parteciperà il 4 e 5 novembre alla 93a Fiera internazionale del Tartufo Bianco di Alba e il prossimo anno sarà protagonista di un evento dedicato all’enogastronomia che si svolgerà a Parma Fiore all’occhiello del progetto è la realizzazione di un itinerario comune che vede nelle tre città una vera unica attrattiva destinazione enogastronomica. Un itinerario che si snoda tra Bergamo, Alba e Parma costituita da un pacchetto turistico che comprende pernottamenti in ogni città, visite ai borghi



storici, paesaggi, castelli, incontri con i produttori e approfondimenti sulla conoscenza dei prodotti, degustazioni e cene, oltre che le più rappresentative esperienze nei vari territori.

---

## **Sorbetto alle more di gelso, omaggio alla storia di Trevigliglio e della Bassa**

*Il nuovo gusto creato da Paolo Riva esalta i frutti succosi e dal sapore unico degli alberi delle filande*

Paolo Riva, titolare dell'omonima pasticceria trevigliese, omaggia il territorio con un sorbetto preparato con un frutto dimenticato, le more di gelso, fresco di produzione nel suo laboratorio artigianale. La storia di Trevigliglio è, infatti, intrecciata a quella dei gelsi: due esemplari di morus alba (gelso bianco), nell'aia di Cascina Battaglie, sono gli alberi più antichi del territorio: piantati tra il 1620 e il 1670, secondo una perizia botanica fatta da Legambiente, hanno dunque vissuto l'epoca della peste; hanno una circonferenza di 3,5 metri e sono cresciuti in media 2 millimetri e mezzo all'anno.

«Conoscevo i gelsi per le gite da bambino con le maestre che ci spiegavano la storia dei filatoi – racconta Riva -. Le

foglie di gelso erano, infatti, utilizzate per nutrire i bachi da seta, indispensabili per le filande della Bassa Bergamasca. Un giorno, facendo jogging al Cerreto, ho scoperto i loro frutti, succosi, particolarmente buoni e zuccherini, meno aspri rispetto alle more di bosco».

Proprio i frutti dei gelsi di Castel Cerreto, simili a delle more allungate e dal sapore delicato e zuccherino, sono l'ingrediente principale per il nuovo sorbetto della Pasticceria Paolo Riva. Il prodotto, a base di frutta e zucchero, è creato, come per gli altri gusti, in piccole quantità ogni giorno per garantirne la freschezza. «Ho scelto le more di gelso – commenta Riva – come ingrediente perché sono dei frutti che affondano letteralmente le loro radici nella storia di Treviglio. Cerco sempre nuovi modi per riportare questo territorio che tanto mi ha dato all'interno delle mie

creazioni. Il richiamo ai gelsi, testimoni secolari della nostra storia locale, mi sembrava un buon modo per farlo. Inoltre, le more di gelso sono buonissime, genuine e molto fresche, quindi perfette per l'estate».

---

## **Bergamasco Experience, tour gourmet per strade secondarie**

*La Fiaschetta La Cave Bohemienne di Borgo Santa Caterina lancia un itinerario turistico di due giorni*



Un viaggio slow tra degustazioni e strade poco battute alla scoperta del nostro territorio e di alcune eccellenze gastronomiche. La Fiaschetteria, locanda alpina in Borgo Santa Caterina, lancia un pacchetto turistico gourmet alla scoperta di tradizioni e gesti antichi e prodotti unici, che oltre a vedere nascere, crescere o affinarsi in loco, si caricano in auto per rivivere e prolungare a casa il piacere dell'esperienza in loco. Il pacchetto "Bergamasco Experience" si

articola in due giorni in cui mettersi al volante, dimenticando cellulare e navigatore per affidarsi a un Road Book in pieno stile gara di regolarità, rigorosamente in carta e illustrato con gusto dall'illustratore Alessandro Adelio Rossi. I ritmi sono tanto slow quanto serrati: 160 chilometri da percorrere al giorno per circa 4 ore d'auto tra vie e valli secondarie, da San Gallo alla Val Brembilla e Val Taleggio, dalla Valle Rossa e quella di Endine.

"La Bergamasco Experience è una giustificazione poetica alla geografia, un percorso a tappe, diluito su due giorni, pensato per viaggiatori che vorranno perdersi nelle nostre vallate per scoprirne sapori e colori- spiega Gianni Danesi, patròn de La Fiaschetteria- . Si viaggia a ritmi lenti, su strade secondarie per andare



a scovare persone e luoghi dove nascono eccellenti prodotti enogastronomici, da portare a casa come un bottino goloso".

Tra questi, vini dalla Valcalepio, formaggi della Val Taleggio, il salame bergamasco, ragù e stracotto di pecora gigante bergamasca, farina, biscotti e gallette di mais rostrato rosso di Rovetta, olio del Lago d'Iseo e "Scarpinocc di Parre" fatti a mano". L'idea di un percorso particolare in

cui fare scoprire la bellezza e ricchezza del nostro territorio è nata durante il primo lockdown: “In quelle giornate buie e di chiusura ho iniziato a immaginare un percorso fuori dalle principali rotte turistiche che fosse in grado di raccontare al meglio il nostro territorio e portasse con sé il ritorno della voglia di viaggiare, spostando anche l’anima e condividendo la strada con un compagno- navigatore, pronto a seguire nei dettagli il road book (e a lasciarsi incuriosire da deviazioni e itinerari secondari proposti)- continua Danesi- Ora il percorso, diventato finalmente realtà, conquista soprattutto italiani. Ma non mancano i primi



stranieri. C'è chi ha scelto di percorrere il percorso su due ruote e chi lo farà con auto d'epoca: a breve l'itinerario sarà battuto da una bellissima Morgan”.

La “Bergamasco experience” è prenotabile in due giorni settimanali che vanno dal martedì al sabato e non per forza consecutivi , oltre a (giorno 1 da martedì a venerdì mentre giorno 2 da martedì a sabato). Nel roadbook sono indicati suggerimenti su dove fermarsi a mangiare o su luoghi di visita extra per chi,

nonostante le giornate piene, avesse un po' di tempo in più a disposizione.

Sono sei (tre al giorno) le visite garantite: nel primo giorno si scoprono Bonaldi Cascina del Bosco, Casarrigoni e Cà del Botto; nel secondo giorno Frantoio del Sebino, Azienda Agricola Cà di Lene e Azienda agricola Massimo Balduzzi.

Il bottino goloso prevede una bottiglia di Valcalepio bianco e una di rosso di Bonaldi Cascina del Bosco, una box di formaggi tipici di Casarrigoni, due salami bergamaschi Cà del Botto, due bottiglie d'olio del Sebino, farina di mais rostrato rosso di Rovetta, biscotti e gallette di mais Rostrato rosso, un vasetto di ragoût di Pecora Gigante Bergamasca e una confezione in vasocottura di stracotto di bocconcini di agnellone di Pecora Gigante Bergamasca Massimo Balduzzi;

ravioli artigianali Scarpinocc di Parre Famiglia Scainelli.

Il costo de l'experience è di 250 euro. La dimensione ideale per la condivisione del viaggio è la coppia, dove chi naviga diventa fondamentale per chi guida, ma nulla esclude di condividere allo stesso prezzo l'esperienza in famiglia o con amici (fino a 4 persone), a patto di accontentarsi di un bottino goloso più risicato.

---

## Un mondo di pomodori

*Emblema della cucina italiana, hanno una storia centenaria. In Italia si contano almeno 116 varietà. A Caravaggio un gruppo di pensionati coltiva 30 tipi di pomodori provenienti da sementi antiche*

Il pomodoro ha percorso un lunghissimo cammino dalle antiche civiltà azteche fino a diventare onnipresente nelle nostre tavole. Originario delle regioni andine, veniva coltivato in Messico: gli aztechi usarono il nome tomatl per indicare vari frutti di solanacee simili tra loro, mentre il pomodoro era chiamato xitomatl, che significa "frutto polposo". Il pomodoro, insieme al mais, la patata, il peperone, il peperoncino e la patata dolce è arrivato in Spagna all'inizio del 1500 grazie a Cristoforo Colombo. Da Siviglia è approdato in Italia. Ma solo due secoli dopo, una volta superate diffidenze e paure, è stato utilizzato come ingrediente in cucina. La ricetta napoletana più antica di cui si è a conoscenza è la salsa di pomodoro alla spagnola e risale al 1692.

**Dal Liberty bell al San Marzano: la**

## **classificazione**

Classificare i pomodori non è proprio facilissimo. Se ne contano almeno 116 varietà in Italia, mentre nel mondo ne esistono migliaia. Si differenziano per il colore: ne esistono di gialli, verdi e addirittura neri. Il licopene, il carotenoide, che gioca un ruolo importante nella prevenzione dei tumori e che dà il nome scientifico alla pianta (*Solanum lycopersicum*), è presente in concentrazione maggiore proprio nel classico pomodoro rosso. E variano per la morfologia: tonda, allungata, a pera, a corno, ciliegino, costoluto, pizzutello, datterino. A volte il nome della cultivar, pur designando una provenienza, sottintende una forma. È il caso del San Marzano, dal nome del paese campano dove è dop, che costituisce categoria a sé con numerose sottospecie. «Un esempio di conformazione particolare è il Liberty bell, un pomodoro vuoto, dalla forma a campana, che si consuma ripieno di riso, cotto nel forno, come fosse un peperone – afferma Graziano Rossi, professore ordinario di Botanica ambientale e applicata nel Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente all’Università di Pavia -. In Italia è arrivato dagli Stati Uniti a inizio ‘900. Lo si trova citato nel 1900 sul catalogo della ditta sementiera “Livingston’s Seed Annual”». E poi c’è la destinazione finale. «Una pubblicazione del 1958 classifica i pomodori in tre categorie: da mensa o insalata, ovvero da gustare crudi, da conserva, dunque destinati all’industria – prosegue l’esperto – e da serbo, legati alla cultura alimentare del Sud Italia che, conservati, potevano essere consumati nel periodo autunnale e invernale per arrivare fino alla primavera, grazie alla buccia più dura e a una speciale genetica che non li fa marcire».

### **Blush, Lidi, Coyote: ecco il “Pomo d’Oro”**

Uno dei migliori è l’Aunt gertie, grosso, dorato, che deriva da un’antica varietà proveniente dallo Stato della Virginia, negli Stati Uniti. Il Blush è giallo con strisce rosse e si distingue per il sapore fruttato; somiglia al Lidi, ciliegino

a grappolo, dolce e succoso. Il Coyote, selezionato in Messico, è quasi bianco. Il Dottore Carolyn è di color avorio e, maturo, diventa paglierino: è dolce e delizioso. «Il termine italiano “pomodoro” si deve al medico naturalista senese Pier Andrea Mattioli, al quale, verso la metà del '500, capitò di esaminare alcuni esemplari appena arrivati dall'America, che erano gialli, dunque in origine il frutto era di quel colore – spiega l'esperto -. Quelle varietà, scomparse dalla grande distribuzione, stanno tornando in commercio». Tra queste spiccano l'Azoichka, antica varietà russa dal colore limone brillante e gusto agrumato. E il Brandywine giallo platfoot con frutti grandi, dorati e leggermente a coste.

## **Zebra verde e cherokee nocivi? No, una delizia se fritti**

I pomodori, con le melanzane, i peperoni e le patate, appartengono alla famiglia delle solanacee. Come dice il nome, foglie, radici e frutti contengono un alcaloide, la solanina, che è un glicosidico tossico perché rappresenta una difesa naturale per la piantina e il suo frutto da insetti e funghi. La sostanza, che tende a scomparire con la cottura, è contenuta in quantità più elevate nei frutti verdi come il Verde tedesco, la Zebra verde, il Cherokee. La solanina può causare un'intossicazione solo se assunta in quantità superiore a 20 milligrammi per 100 grammi di prodotto fresco. «In Europa arrivarono varietà già selezionate da Inca e Aztechi che le mangiavano, ma, nonostante ciò, per due secoli, il pomodoro fu utilizzato esclusivamente come pianta ornamentale e veniva studiato dai botanici poiché lo si riteneva velenoso – racconta il professor Rossi -. Mia moglie, quando rimase incinta, 21 anni fa, chiese al ginecologo il permesso di mangiare le patate. Oggi, come ci ha insegnato il film “Pomodori verdi fritti alla fermata del treno”, i pomodori verdi sono buonissimi. Anche in Romagna è tradizione gustare infarinati e fritti quei frutti che, arrivati a fine

stagione, non maturano. Senza dimenticare la marmellata di pomodori verdi». Sempre all'origine dell'introduzione del pomodoro in Europa, non mancarono credenze bizzarre: al pomodoro venivano attribuiti poteri afrodisiaci e veniva utilizzato per le pozioni magiche. Questo spiega i nomi dati a questa pianta in varie lingue, ricordati da Leopoldo Tommasi nel suo testo, "Vecchie e inconsuete varietà di pomodori": Pomme d'amour in francese, Love apple in inglese, Libesapfel in tedesco, pumu d'amuri in Sicilia.

## **Gli antiossidanti nel Nero di Crimea e di Kiss the Sky**

Anche in Italia si comincia sempre più spesso a vedere in tavola il pomodoro nero. La varietà più nota è il Nero di Crimea, che ha origine nell'isola di Krim, in Ucraina. I semi sono arrivati in Italia proprio grazie ai soldati di ritorno dalla guerra di Crimea nella prima metà dell'800. Esiste anche il Ciliegino nero, dal sapore intenso, che esplose in bocca, il Nero cinghiale con strisce verdi, dal sapore ricco, Kiss the sky, dolce come il ciliegino, ma più grande e rarissimo. Oltre a essere buono, il pomodoro nero possiede proprietà interessanti dal punto di vista nutritivo: è, infatti, ricco di antociani, sostanze dal forte potere antiossidante, che gli fanno assumere un colore nero bluastro intenso. Nel 2009, da un incrocio di specie, è nato il Sun Black. In quell'anno, un consorzio di atenei, costituito dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, la Tuscia di Viterbo e le università di Modena, Reggio Emilia e Pisa, misero in piedi il progetto di ricerca ed è attualmente sul mercato. Particolare il Nero del Canada, inizialmente chiamato P20 o Osu Blue, è un ibrido tra un pomodoro e una solanacea selvatica peruviana, ottenuto dall'Oregon State University dal professor Jim Myers, che da anni porta avanti interessanti lavori di ibridazione.

**A Caravaggio si coltivano Mirtillo e Cornu del**



## Tempesti

Il Pisanello, il Principe borghese, l'Ottombrino, il Canestrello di Lucca, il Cherokee purple, il Cornu del Tempesti sono nomi che non sentirete in un supermercato. Sono alcuni dei 30 tipi di pomodori, coltivati dal gruppo di pensionati, che hanno dato vita agli Orti Biodiversi Caravaggini, guidati dal presidente Adalberto Sironi. L'associazione si è formalizzata nel 2010 e si dedica con passione alla coltivazione di verdura e frutta, riscoprendo sementi antiche che altrimenti andrebbero perse. Gli orti sono affiliati dell'associazione nazionale Civiltà Contadina. Sironi prepara le sementi e le conserva in un barattolo a chiusura ermetica in armadio: la banca dei semi. «Tra le più particolari il Mirtillo, il cui diametro varia dai 4 agli 8 millimetri, e il Cornu del Tempesti o Corno delle Ande, che si pela e gusta come una banana – racconta Sironi -. Il Tempesti era il soprannome di Luigi Legramandi, che non c'è più, coltivava questa varietà a forma di corno portata decenni prima dal Sud della Francia, dove aveva lavorato». La sua filosofia si ispira al motto «senza cultura non si semina più». «La caratteristica comune non è la provenienza, ma che siano semi non ibridati, questo vuol dire antichi – spiega -. La biodiversità è curare varietà che magari non sono autoctone ma si sono mostrate adatte a un microclima, nel nostro caso quello della Bassa, e vi si sono stabilizzate. La prova del nove non è solo che diano un buon raccolto, ma che siano buone in tavola».

---

**Alla Trattoria Visconti il**

# premio Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella

*Primo posto assoluto tra i premi internazionali alla Slow Wine Fair di Bologna*

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il premio speciale "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella", tra i 24 premi assegnati alla Slow Wine Fair di Bologna, ieri, lunedì 27 febbraio. Un nuovo riconoscimento per la storica insegna bergamasca, gestita con passione da quattro generazioni dalla famiglia Visconti, sempre attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze

di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele, sommelier, in sala e in cantina, Roberto ai fornelli. Il locale fa parte delle 18 Premiate Trattorie Italiane, locali con gestione della stessa famiglia da 50 anni, disposte su tutto il territorio nazionale premiate da clienti, stampa e critica.

Punti di forza della cucina della Trattoria Visconti sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



Il premio va a un lavoro, portato avanti da anni con investimenti importanti, sulla selezione di etichette in cantina. “L’idea di disporre di una cantina



Daniele Caccia

showroom è diventata un vero e proprio progetto della famiglia nel 2019- spiega Daniele Caccia-. Sotto la nostra casa vi sono due antiche ed ottime cantine, ma sono di difficile accesso ed era impossibile accompagnarvi i clienti, quindi abbiamo deciso di ristrutturare due locali seminterrati e adiacenti alla sala ristorante. La ristrutturazione è avvenuta durante la pandemia, nel mezzo del lockdown, e le difficoltà sono state molte, anche per l’incertezza che la COVID-19 ha gettato sulle prospettive di investimento del settore della ristorazione. Nelle nostre cantine sono stoccate oltre 15.000 bottiglie delle quali

8.000 sono posizionate nella nuova cantina. I clienti che lo desiderano possono custodire le loro bottiglie negli appositi “mini caveau” della nuova cantina, vani a temperatura e umidità controllate e dotati di chiusura con chiave personale.

Ogni caveau può ospitare fino a 18 bottiglie". Il Riconoscimento di Slow Food Miglior Carta dei Vini della Guida Osterie d'Italia 2020, arrivato durante l'ideazione della nuova cantina, sancisce l'importanza del progetto e rappresenta una grande soddisfazione, il premio miglior selezione Mosella tra tutte le carte vini d'Italia da Slow Wine Fair è motivo di grande orgoglio per continuare ad approfondire le grandi zone vinicole del mondo: "Sono nato e cresciuto nella nostra trattoria, che in passato era anche bar con gioco della morra, delle carte e delle bocce- racconta Daniele Caccia-. Da piccolo gattonavo tra i tavoli dei clienti in una nuvola di fumo di sigari e sigarette, ben presto cominciai a servire all'avventore la "tazza mista" ovvero vino con gassosa e poi il "calice di rosso". Col tempo è stato naturale occuparmi della cantina e del servizio bevande; la passione per l'enologia via via mi ha conquistato. Oggi posso dire di conoscere personalmente quasi tutti i produttori di cui abbiamo le bottiglie in carta perché ho visitato la loro cantina oppure perché li ho conosciuti negli eventi dedicati al vino." Un patrimonio enoico costruito anno dopo anno: "Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 1780 le etichette presenti, suddivise in 300 bollicine, 300 vini bianchi di cui 70 riesling tedeschi dalla Mosella, 1000 vini rossi, 50 vini da dessert e 100 formati speciali per un totale complessivo di più di 15.000 bottiglie. Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punto d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 180 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di bianchi

e rossi francesi ma soprattutto 70 diverse etichette di Riesling di Germania dalla Mosella, meritevoli del premio assegnato "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"



## **I riconoscimenti della Slow Wine Fair**

24 riconoscimenti sono stati attribuiti a quei ristoranti ed enoteche che vantano una selezione particolarmente forte su 8 terroir scelti.

Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d'Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l'Austria e la Slovenia.

Per tutto gennaio 2023, il pubblico ha candidato i ristoranti e le enoteche del cuore sul sito dell'evento. Dal 1° al 15 febbraio si è effettuata una prima scrematura con dieci nomination per ogni categoria, che è stata affidata al voto degli appassionati. Subito dopo sarà giuria di esperti ha decretato i 3 indirizzi per ogni tematica, che sono stati infine premiati lunedì 27 febbraio 2023.

La Trattoria Visconti di Ambivere si è aggiudicata il 1 posto assoluto nella categoria "Miglior carta dei vini d'Italia, Selezione Mosella"

Credit photo. Immagini, rispettivamente di Eva Arioli, Gianpaolo Ciceri e Riccardo Melillo

---

## **Turismo invernale sempre più gourmet: il 90% cerca degustazioni e prodotti tipici in quota**

*Gastronomia, ristorazione e produzioni tipiche di qualità. Fabbriche di cioccolato per lei, i birrifici per lui*

Sci, escursioni ed esperienze gourmet: nelle località di montagna è tornato il turismo. Siamo nel pieno della stagione invernale, le piste da sci dell'arco alpino sono state prese d'assalto già prima di Natale e ora a febbraio, il mese più importante per le settimane bianche, si conferma il trend positivo. Nella scelta della vacanza invernale, oggi non conta soltanto la qualità dell'offerta sciistica ma anche, e sempre di più, quella legata alla gastronomia, alla ristorazione e alla produzione di cibi che rappresentano l'espressione del territorio. È quanto emerge dall'anticipazione dell'edizione 2023 del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, a cura di Roberta Garibaldi e realizzato sotto l'egida dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, che sarà presentato a maggio. La nuova edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano di Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE-

Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico e professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, analizza la volontà di unire la vacanza in alta quota con la scoperta delle produzioni locali e della ristorazione. Oltre il 90% degli intervistati vuole partecipare a degustazioni in montagna e i due terzi intende visitare i luoghi di produzione del cibo. La popolazione femminile è particolarmente attratta dalle fabbriche di cioccolato, quella maschile dai birrifici. Il fine dining seduce soprattutto i più giovani. Per la prima volta, il Rapporto ha analizzato le attese e le propensioni di spesa del turista che sceglie la montagna come destinazione per le proprie vacanze e il risultato non lascia spazio al dubbio: oltre il 90% degli intervistati, senza distinzione tra la popolazione femminile e quella maschile, ha intenzione di unire l'esperienza in montagna con le degustazioni che si possono provare nel territorio. In particolare, il 68% circa vuole degustare in un ristorante locale i piatti tipici del luogo prescelto e più di un intervistato su quattro ha previsto la visita a un ristorante o un bar storico durante la permanenza in montagna. L'esperienza di fine dining tra i monti tenta soprattutto la parte maschile e ancor più la fascia di età 18-24 anni, dove si supera il 27%.

E se la cucina tipica di montagna resta il punto di riferimento per la maggioranza degli intervistati, va segnalato come il turista enogastronomico contemporaneo sia sempre più aperto a nuove esperienze. Al di là della ristorazione, una vacanza in montagna offre la possibilità di visitare tanti luoghi di produzione del cibo e questo aspetto sta diventando particolarmente interessante per una piena immersione nel mood territoriale. Due turisti su tre manifestano la volontà di approfondire questa conoscenza organizzando attività di vario tipo. La più "gettonata" è la visita a un'azienda agricola (24%) e a seguire troviamo i caseifici (23%) e le cantine (22%). Tra i maschi si nota una particolare predisposizione a organizzare visite nei birrifici, mentre le donne sono attratte in maggior misura

dalle fabbriche di cioccolato.

Tra le altre esperienze da provare compaiono la visita a un mercato locale, scelta da oltre il 40% del campione, e alle attività di piccole botteghe artigiane del gusto con oltre il 37%. E più del 57% degli intervistati punta a partecipare a un evento legato all'enogastronomia, meglio se focalizzato sul cibo e a seguire sul vino e sulla birra. Tra le esperienze di turismo attivo, invece, svettano quelle dei trattamenti di benessere (SPA, massaggi, ...) a tema vino, birra e olio. Tra i più giovani (età 18-24) è particolarmente alta l'intenzione di partecipare ad attività sportive all'aria aperta come trekking del gusto, tour in bicicletta o mountain bike tra i luoghi di produzione del cibo.

“Il binomio enogastronomia e montagna si conferma essere di grande appeal tra i turisti italiani, l'interesse è forte e si traduce nel desiderio di partecipare ad una pluralità di proposte, dalle più tradizionali ai nuovi format tra sport e gusto”, afferma Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. “Valorizzare l'enogastronomia nelle aree montane del Belpaese contribuisce ad arricchire l'offerta, la diversifica e la destagionalizza. È certamente un'opzione percorribile per slegarsi dai tradizionali modelli turistici ed orientarsi verso forme di sviluppo più sostenibili e in grado di generare benefici diffusi per le filiere dell'agroalimentare e del turismo”.

---



# A spizzichi e bocconi: il menù che fa tendenza

*Accanto alla gestione del servizio a portate classico, stanno nascendo nuove formule per il pasto al ristorante. Proposte innovative e curiose che attirano l'attenzione dei clienti più esigenti*

Il menù degustazione: c'è chi lo ama e chi lo odia. Questo tra i clienti e i commensali, ma anche tra brigate di cucina e ristoratori. Questo tipo di formula possiede indiscutibilmente dei vantaggi, ma anche degli svantaggi. Ma laddove è proposto come valida alternativa e come percorso tematico tutti gli ospiti vengono sicuramente accontentati. Il menù degustazione può essere un'opportunità per l'ospite più curioso, che avrà così la possibilità di assaggiare buona parte della proposta e avere un quadro di quello che il ristorante serve ai propri clienti. Ma forse la ristorazione si sta spingendo un poco più in là? Non sono infatti ormai così rari i locali in cui viene fatta una proposta composta da un numero di portate a scelta. Ovvio che è necessaria una buona dose di coraggio, perché sicuramente le persone meno curiose non apprezzeranno facilmente la scelta. Sono comunque possibilità da tenere in considerazione, che possono aprire le porte a diverse tipologie di clientela, anche per quei ristoranti che propongono una cucina più classica, ma che vogliono differenziarsi e accogliere anche l'appassionato curioso, che potrebbe aver la voglia di assaggiare più piatti, ma senza l'onere di dover mangiare porzioni normali. In questo senso, sono altrettanto le strutture che propongono i propri piatti in mezza porzione. Infine, forse **la soluzione più innovativa e contemporanea è quella di proporre tanti piccoli assaggi golosi, senza abbandonare tecnica e lavorazioni complesse**, da poter gustare a scelta oppure organizzati in cucina in menù degustazione da più portate. L'approccio alla ristorazione,

soprattutto a quella di alta qualità e ricerca, sta cambiando. Si avvicinano sempre più persone molto giovani, che non vanno alla ricerca dell'abbondanza, ma dell'esperienza. Disposti a spendere anche cifre consistenti. Se le generazioni con un'età più alta apprezzano meno questa direzione, non è altrettanto vero per le persone più giovani. Forse questa potrebbe essere un'opportunità per ripensare alcune parti della propria proposta anche per la ristorazione più classica e tradizionale? C'è chi l'ha già fatto, e con soddisfazione!

### **Bites, a Milano un menu a piccoli morsi**

Un piccolo locale, una piccola cucina e tanta soddisfazione. Bites si trova nel cuore di Milano, a pochi passi da Porta Venezia. Un luogo contemporaneo sia per l'ambiente che per la proposta. Andrea Baita e Pietro Zamuner hanno osato, senza fare sconto alcuno, optando per una scelta coraggiosa: quella di stravolgere la consuetudine, soprattutto nella formula. In cucina i due giovani si divertono tra marinature, lavorazioni e cotture alla brace. La carta si compone di tanti piccoli assaggi, che poi così piccoli non sono, almeno nella complessità concettuale con cui ogni piccola portata è pensata e preparata. Tecniche differenti, materie prime tra le più disparate, usi e culture che provengono da ogni parte del mondo. I piatti sono composti al momento e, se la scelta ricade su un menu da sei o dieci portate, vengono serviti con un ritmo ben preciso, anch'esso parte del gioco. Tra le proposte ostriche al burro acido, nori arrosto e olio d'oliva; anguilla alla brace; pollo ripieno con zabaione di miso, fegato grasso; sgombro in saòr. Al Bites puoi assaggiare tutto, in poco tempo, senza appesantirti. Piccoli morsi dalla grande cultura.

### **"Fa mia ol fighet", la tradizione in degustazione**

Proporre un menù degustazione della tradizione non è cosa affatto semplice, ma Claudio Rubis alla Staletta di Zogno ci ha provato con "Fa mia ol fighet": una proposta per chi non sa

mai cosa scegliere. Vengono infatti serviti assaggi di alcuni degli antipasti, a seguire alcuni primi, poi i secondi e infine i dolci. Salumi locali (con il salame intero da tagliare a fette: ne mangi quanto ne vuoi!), polpettine, formaggi, le paste fresche e ripiene, e lunghe cotture. Per i più curiosi e goduriosi: un menu da non lasciarsi sfuggire, per assaporare la cucina locale bergamasca a tutto tondo.

### **Momento Clu e i suoi cluetti**

Lo chef Edo Codalli non è nuovo nel panorama della ristorazione bergamasca, ma con Momento Clu si è messo personalmente in gioco (insieme a due soci, tra cui in sala Marco Cavadini) e ha aperto un ristorantino in un luogo meraviglioso, il Castello di Clanezzo, con una proposta particolare. Il menù si compone di tanti "Cluetti", tanti assaggi che possono essere gustati nel menu degustazione "Cluettata" dove si può scegliere, per esempio, tra Kebab di pecora gigante bergamasca, fungo porcino, ravioli di melanzana, cervo marinato, insalata di baccalà. Una cucina essenziale, che in parte pone le basi su una selezione di materie prime agricole locali e non, interpretate magistralmente dallo chef. Non c'è un menu a portate: ti siedi e assaggi un piatto dopo l'altro. Un'esperienza di gusto e cultura.

---

## **Andamento lento, il bello e il buono della cottura slow**

*La cottura a bassa temperatura in sottovuoto nasce in Francia agli inizi degli anni Settanta, lo chef Giovanni Rota spiega i*

*vantaggi di cuocere i cibi sottovuoto e senza fretta*



Giovanni Rota

Agli inizi dell'età moderna erano i pentolini lasciati sulle stufe in ghisa dalle donne che uscivano per lavorare nei campi o in fabbrica per ore. Nella storia della cucina contemporanea tutto iniziò negli anni Settanta dal foie-gras: Georges Pralus del Troisgros a Roanne, in Francia, era in cerca di una tecnica che consentisse di ottimizzare conservazione, gusto e ridurre la perdita di peso in cottura di una materia prima così pregiata. Scoprì così che, cuocendolo a bassa temperatura e sottovuoto (sous-vide), a migliorare era non solo il sapore, ma anche la conservazione e gli aromi. Lo chef-scienziato Bruno Gossault e Juan Roca e Narcis Caner misero a punto la tecnica, creando un'attrezzatura ormai irrinunciabile per molti locali come il Roner (nome nato per crasi tra le iniziali dei cognomi dei fondatori Roca e Caner). Dagli albori del foie-gras la cottura a bassa temperatura ha conquistato un numero crescente di consensi e oggi i vantaggi del sous vide ad andamento lento tornano alla ribalta per ottimizzare la gestione del ristorante. E, in tempi in cui i rincari energetici diventano insopportabili, la tecnologia può ridurre – a sorpresa – nonostante le lunghe cotture, i consumi. Giovanni Rota, chef per professione e docente per passione, dall'Accademia del Gusto all'Accademia Gualtiero Marchesi, dal

2019 executive chef de La cucina italiana, invita a guardare alle vasche di cottura con una nuova prospettiva: «Il Roner come altri macchinari per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura hanno consumi decisamente inferiori, attorno ai 2 kilowatt, rispetto a un forno professionale che ne richiede in media 18. È errato pensare che sia una tecnologia dispendiosa. Senza contare i vantaggi indiretti che porta con sé, a partire da quello più evidente di triplicare se non quadruplicare la vita dei prodotti». Con una buona organizzazione i costi si abbattano ulteriormente, per non parlare dell'annullamento pressochè totale degli sprechi: «Si possono concentrare gli acquisti, con un risparmio notevole sulla spesa e organizzare il lavoro in cucina in modo di avere pronte salse, porzioni di pesce o carne, basi per dolci... Non ci sono limiti alle preparazioni: dalla salsa alla carbonara alla base per gelati, dal pollo succulento al punto giusto per una Ceasar's salad a un arrosto di vitello». Oltre al miglioramento della gestione di acquisti e dispensa, a trarre enormi vantaggi è la programmazione del lavoro: «Si possono ottimizzare i tempi, programmando la cottura quando la cucina non è operativa, oltre a sfruttare al meglio gli spazi- continua Rota-. Si migliorano i tempi di servizio grazie alla diminuzione dei vari passaggi se possiamo contare su una buona "scorta" di basi pronte o cotture solo da ultimare o, ancora, rigenerare. Non mancano i vantaggi indotti, dal minor quantitativo di attrezzature da lavare alla migliore salubrità dell'aria e dell'ambiente in cucina». La cottura avvenendo per conduzione e in sottovuoto, con un'ulteriore garanzia rispetto alla prevenzione di possibili contaminazione batteriche e in atmosfera modificata, esalta in particolare le carni ricche di collagene o a muscolatura mista: «Tagli come la spalla o il reale stupiscono in morbidezza- continua-. La cottura lentissima fa coagulare lentamente le proteine e rende morbido il collagene. Si esaltano così anche tagli meno pregiati che, grazie a questa tecnica, nulla hanno da invidiare alle parti più nobili. Si possono quindi ampliare le scelte all'interno del menù con tagli desueti ed economici, difficili da lavorare

con tecniche tradizionali». La cottura a bassa temperatura può essere sostitutiva e migliore rispetto alle tecniche tradizionali per arrostiti o bolliti, alternativa per la preparazione di alcune verdure o ricette di mare, con i vantaggi però di una maggiore vita e conservazione perfetta: «L'ossidazione è azzerata e i colori risultano così vivi e brillanti, una vera gioia per gli occhi- continua lo chef-. Non si disperdono i profumi che sprigioneranno tutta la loro invitante carica quando si aprirà il sacchetto. A essere garantita è anche la compattezza degli alimenti. Il mantenimento dei succhi del pesce sorprende il palato e, tra i plus, c'è la possibilità di cotture confit o in liquidi di governo. Nel caso delle verdure si può andare a migliorare la texture, oltre al taglio e al colore; è particolarmente interessante anche l'aromatizzazione con l'osmosi». I vantaggi sono considerevoli sul fronte della sicurezza alimentare: «Viene totalmente inibita la proliferazione batterica aerobica e si azzerano anche i rischi di contaminazione incrociata». Per arrivare a ottenere il meglio da questa tecnica di cottura serve però investire tempo e risorse in sperimentazioni: «Il superamento del punto di cottura è difficile con questa tecnica, ma non impossibile- spiega il docente-. Può capitare più frequentemente con le carni bianche o grigie che in overcooking subiscono in modo deciso la denaturazione delle proteine, risultando spappolate al palato. La conoscenza della materia prima è fondamentale, penso all'età dell'animale, al tipo di allevamento e alla frollatura nel caso delle carni. Ad essere insostituibile è però la bilancia oltre al metro: va sempre valutata con cura la pezzatura che si va a cuocere, non solo in termini di peso, ma, ovviamente di spessore. Una volta messi a punto tempi e modalità non resta che vivere in un certo senso di rendita, perché si possono avviare con successo diverse preparazioni incrementando in modo considerevole l'efficienza in cucina». Molta attenzione va prestata nella preparazione che precede il tuffo in vasca in sottovuoto: via libera quindi a marinature, affumicature e all'utilizzo di grassi neutri o

aromatizzati: «Un limite, se così lo si può definire, della cottura a bassa temperatura è che le spezie per esprimersi al meglio vanno tostate: un escamotage di successo può essere il ricorso a oli speziati- precisa Rota-. Anche vini e altri alcol vanno de-alcolati preventivamente tramite bollitura, per scongiurare il rischio di trasmettere aromi amari o sgradevoli. Vanno usati con cura anche succhi ricchi di enzimi, in particolare zenzero, kiwi e ananas, che possono andare ad alterare o scomporre le fibre proteiche». La stessa cura della preparazione va posta nella conservazione: «Una volta che il nostro alimento è stato cotto se non viene consumato immediatamente si può scegliere se cuocere e abbattere a temperature positive (comprese tra 0 e 2 gradi), abbattere e freeze a 18 o 20 gradi sottozero oppure decidere dopo opportuna abbattitura di lavorare l'alimento a freddo e successivamente congelare (cook, chill and freeze)». Nonostante i benefit superino di gran lunga le difficoltà, non manca ancora una certa resistenza da parte della ristorazione: «Persuadere gli chef a volte non è semplice- allarga le braccia Rota-. Sono comunque sempre più i cuochi ad annoverare la tecnica tra quelle insostituibili. Fatta eccezione per i cereali e i suoi derivati che non risultano così gradevoli cotti a bassa temperatura e tagli di carne che richiedono cotture rapide e ad elevate temperature, i plus sono davvero tanti. E non solo per il gusto, ma per la resa, l'azzeramento degli sprechi, il miglioramento di spesa e dispensa e un notevole risparmio sul combustibile».

---

**Vincanto, una targa in**

# ricordo di Gian Battista Bolognini, patròn della “Trattoria Bolognini”

*Omaggio al ristoratore, promotore della tipicità e ambasciatore dei prodotti locali, scomparso all'improvviso*



«A ricordo di Gianbattista Bolognini. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio»: è questo il messaggio inciso sulla targa alla memoria del ristoratore Bolognini che sabato

25 giugno è stata consegnata alla famiglia nella Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, in occasione della manifestazione “Vincanto – Percorso d’avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto”. La manifestazione , nata con l’obiettivo di valorizzare l’enogastronomia locale, è stata l’occasione per rendere omaggio al ristoratore Gian Battista Bolognini scomparso nei mesi scorsi all’età di 72 anni. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell’Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

«Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**,



direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo».