

# Mais “Nostrano Isola Bergamasca”, anche l’Ascom in campo per il rilancio



È  
gia  
llo  
e  
luc  
ent  
e  
com  
e  
l’o  
ro,  
ma  
val  
e

molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais “Nostrano Isola Bergamasca” è infatti una varietà tipica dell’Isola, nato più di cento anni fa grazie all’introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell’area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vennero premiate per la qualità del “Nostrano dell’Isola”, che divenne poi oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato.

Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell’Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con

un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità DOP.



L'idea è partita da PromoIsola sulla spinta di Expo, che ha acceso i riflettori sul tema dell'alimentazione: ne è nato un protocollo d'intesa con Engim Lombardia, Scuola di formazione professionale con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra. Gli studenti del corso di

Operatore agricolo, sotto la supervisione di un esperto ricercatore, si sono impegnati a coltivare il mais conservandone la purezza e migliorandone geneticamente la varietà, mentre con il sostegno di Ascom e della Camera di Commercio sono state coinvolte le aziende agricole operanti nell'Isola per la semina, la coltivazione e la raccolta della varietà, che attualmente viene trasformata in farina nel mulino Pennati di Medolago.

Infine la creazione del marchio ha visto il coinvolgimento di un'altra scuola professionale e cioè la Scuola d'Arte Applicata Andrea Fantoni, attraverso un concorso tra gli studenti del 3° anno del Liceo Artistico che ha portato alla scelta del marchio e le classi 5° del Centro Formazione Professionale per la creazione di manifesti e spot. Ora è in via di costituzione l'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà di mais dell'Isola Bergamasca.

PromoIsola sta lavorando anche con gli operatori del commercio alimentare e della ristorazione per la definizione di accordi mirati alla definizione di "alimenti" realizzati con questa farina, al fine di individuare "piatti tipici con farina Nostrano Isola Bergamasca" e "dolci con farina di Nostrano

Isola Bergamasca". Oltre alla classica polenta fatta con farina integrale e farina bramata, infatti, dal mais Nostrano Isola bergamasca si ottiene anche la farina fioretto che viene utilizzata per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci, gelati e altro ancora.



Il Mais Nostrano  
Isola Bergamasca

“Siamo felici di ospitare e di aver collaborato, tramite il nostro ufficio Marketing territoriale, alla presentazione di questa eccellenza bergamasca – dichiara il presidente della Provincia Matteo Rossi -. Il mais Nostrano dell’Isola è un prodotto significativo non soltanto per la sua particolare storia, ma anche perché rappresenta alla perfezione Bergamo nel principale cibo che viene creato con il mais, la nostra amata polenta. Da Expo in poi abbiamo lavorato moltissimo sul tema dell’agricoltura sostenibile come via per lo sviluppo territoriale; fondamentale è la capacità di mettere in rete tutti i soggetti, dai giovani studenti agli agricoltori, dai commercianti fino ai ristoratori, il che ha consentito a PromoIsola di dare vita a un progetto vincente”.

---

# **Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York**

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

---

# **Fare la birra in casa, a Osio Sotto il corso con tanto di produzione**

All'Accademia del Gusto l'11 marzo un maestro birraio mostrerà in diretta tutte le fasi del processo. Al via anche il corso professionalizzante di caffetteria e quello di cucina naturale con Sauro Ricci

---

# **Identità Golose, l'alta cucina torna di scena a Milano**



Identità Golose. La tredicesima edizione della rassegna gastronomica milanese torna dal 4 al 6 marzo al Mi.Co Milano Congressi di via Gattamelata. Il Congresso, padre di ogni avvenimento successivo a Londra, San Marino, Shanghai e New York,

ha mosso i primi passi a Palazzo Mezzanotte nel gennaio del 2005. Il suo ideatore e curatore Paolo Marchi ama ancora ricordare come è nata l'avventura: «Tornando dalla manifestazione Lo Mejor de La Gastronomía mi sono chiesto: perché i nostri cuochi devono andare in pellegrinaggio a San Sebastian, nei Paesi Baschi, per scambiarsi – e spesso copiare – idee con gli altri cuochi del mondo? Mettiamo in piedi anche noi un congresso di cucina». Detto fatto. Identità Milano da allora accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, tra i quali molti italiani: da Carlo Cracco a Massimo Bottura, da Massimiliano Alajmo a Davide Scabin, Nadia Santini e Heinz Beck. Cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività. «L'Italia della gola vanta una straordinaria capacità di produrre beni che, per originalità e stile, raramente trovano eguali nel mondo. Un momento di cui essere orgogliosi», spiega Marchi, «il che non ci deve autorizzare a credere di essere i migliori in assoluto». Ecco giustificata la presenza di una buona percentuale di cuochi stranieri: nella prima edizione, accanto agli italiani, hanno tenuto lezione Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz e Quique Dacosta dalla Spagna, Wylie Dufresne dagli Stati Uniti e Jean-Luc Fau dalla Francia. E tutt'attorno, da subito, quegli artigiani della gola senza il cui lavoro sulle materie prime nessun piatto di uno chef sarebbe possibile.

Dal 2005, il congresso milanese è cresciuto ogni anno: si sono moltiplicati i produttori di giottonerie che espongono, il numero di lezioni e le giornate. E' cambiata la sede – da

Palazzo Mezzanotte al più spazioso Mi.Co. In 12 edizioni si sono alternati sul palco oltre 500 cuochi, pizzaioli e pasticciieri da più di 20 Paesi del mondo, sono fiorite iniziative collaterali come Milano FOOD&WINE Festival e Ristoranti Fuori Congresso. Tutti fattori che elevano il congresso Identità Milanoa momento irrinunciabile per tutti gli attori della gastronomia d'autore, italiana e mondiale.

[Identità Golose Milano – Il Programma](#)

---

## **Dal “Senatore Cappelli” al mais bianco, a Calvenzano la sfida è bio**

L'Azienda agricola Fontana produce cereali selezionati che si trovano solo al mercato. Fiore all'occhiello sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra, privi di bucce e ideali per vellutate da preparare in tempi rapidi. Il tutto senza l'utilizzo di sostanze chimiche

---

## **L'allarme di Coldiretti:**

# “Italia invasa dal riso straniero”



Dall'aumento del 489% degli arrivi dal Vietnam al 46% dalla Thailandia, mai così tanto riso straniero è arrivato in Italia come nel 2016, con una vera invasione da Oriente da cui proviene quasi la metà delle importazioni. E' quanto emerge

da un'analisi della Coldiretti su dati Istat dalla quale si evidenzia che, nell'anno appena trascorso, è stato registrato un aumento record del 21% delle importazioni che ha fatto scattare ben 12 allerte sanitarie da contaminazione per il riso e i prodotti a base di riso da Paesi extracomunitari in Europa secondo i dati del sistema di allarme rapido comunitario (RASFF). Le partite “fuorilegge” pericolose per la salute dei cittadini – sottolinea la Coldiretti – riguardano la presenza irregolare di residui antiparassitari, di aflatossine cancerogene o altre tossine oltre i limiti, infestazioni da insetti, livelli fuori norma di metalli pesanti o la presenza di OGM proibiti in Italia e in Europa. Un pericolo per i consumatori che si estende a livello comunitario dove nell'ultima campagna di commercializzazione – precisa la Coldiretti – è stato raggiunto il record di importazioni con l'ingresso in Europa di 1.380.000 tonnellate di riso lavorato, di cui 370.000 dai Paesi Meno Avanzati. Ormai i due terzi delle importazioni – precisa la Coldiretti – non pagano più dazi a causa dell'introduzione da parte dell'Ue del sistema tariffario agevolato per i Paesi che operano in regime EBA (tutto tranne le armi) a dazio 0. Una misura che finisce in realtà per favorire le multinazionali del commercio senza ricadute concrete sugli agricoltori locali che subiscono peraltro lo sfruttamento del lavoro anche minorile e danni

sulla salute e sull'ambiente provocati dall'impiego intensivo di prodotti chimici vietati in Europa.

L'Italia – sottolinea la Coldiretti – è ancora il primo produttore europeo di riso su un territorio di 237mila ettari con un ruolo ambientale insostituibile e opportunità occupazionali, ma la situazione sta precipitando e a rischio c'è il lavoro per oltre diecimila famiglie tra dipendenti e imprenditori di lavoro nell'intera filiera. Le importazioni sconosciute di riso lavorato Indica dall'Oriente stanno facendo crollare la produzione in Italia dove – spiega ancora la Coldiretti – le semine si spostano sulla varietà japónica con gravi squilibri di mercato che spingono nello stato di crisi anche questo segmento produttivo. Il riso Made in Italy è una realtà da primato per qualità, tipicità e sostenibilità che va difesa – secondo la Coldiretti – con l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza, la pubblicità dei nomi delle industrie che utilizzano riso straniero e attraverso interventi comunitari tempestivi ed efficaci nei confronti delle importazioni incontrollate, che prevengano il rischio di perdite economiche per i nostri risicoltori e non agiscano quando i danni si sono già verificati. In tal senso, la clausola di salvaguardia, già rifiutata dalla Ue senza una quantificazione evidente dei danni, dovrebbe essere applicata con una procedura più efficace dalla Ue.

---

## **Birra dell'Anno, due premi per Bergamo**

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa

# Perché Bergamo è la culla della pasta ripiena



Celestino Colleoni

Qualche peccatuccio di cui fare ammenda il vescovo-conte Attone, reggente di Bergamo dal 1058 al 1075, doveva con certezza averlo sulla coscienza. Fu così che nel settembre del 1072, preavvertendo forse l'incombente epilogo delle sue vicende terrene, il prelado decretò che i canonici delle due cattedrali di cui la città era dotata – quella di San Vincenzo, all'epoca la più cospicua, e la prepositurale di Sant'Alessandro – ad ogni anniversario della sua scomparsa fossero tenuti a recitare l'ufficio dei morti. Oltre che con la celebrazione del mattutino, del vespro e della *missa pro defunctis*, i religiosi dovevano onorare la ricorrenza imbandendo un lauto banchetto cui avrebbe preso parte anche un centinaio di poveri. Non facendo cieco affidamento sulle benemerienze morali acquisite e sulla postuma gratitudine del

clero locale, Attone si premurò di assicurare alle proprie volontà un quanto più diligente adempimento disponendo nel testamento che le rendite dei possedimenti avuti ubicati in Romano, Martinengo e Brembate Superiore fossero da destinarsi ai sacerdoti in forza alle due pievi. Confidando ancor meno nel disinteresse dei pari grado verso la sfera dei benefici temporali, il metropolita elevò divieto ai suoi successori al seggio vescovile di Bergamo, nonché all'arcidiacono di San Vincenzo ed al prevosto di Sant'Alessandro, di allungare le mani sulle prebende contemplate nel lascito. A punizione di chi avesse trasgredito le sue disposizioni, il morituro evocava l'eterna dannazione in compagnia di Giuda traditore, combinata alle iatture enumerate nel salmo 108. Incombendo queste ultime per lo più sulla discendenza, v'è per giunta da presumere che il disponente nutrisse più di un dubbio a riguardo dell'inappuntabile osservanza del voto di castità da parte dei destinatari delle sue ammonizioni.

Dalla fin eccessiva foga dell'anatema del prelado, di cui tutto si può affermare tranne che non conoscesse i suoi polli, traspare un moto di impotente rassegnazione. E poco sorprende leggere nella *Historia quadripartita di Bergomo*, pubblicata all'inizio del seicento da Celestino Colleoni, che più di un vescovo, nei decenni successivi alla morte di Attone, trovò il modo di arraffare i benefici devoluti in lascito ai canonici di San Vincenzo e di Sant'Alessandro. Le volte in cui non si ritrovavano con un pugno di mosche in mano, questi ultimi si vedevano assegnare, ad indennizzo dell'indebita sottrazione, una dozzina di castrati – ovini le cui carni godettero di grande popolarità lungo l'intero corso dell'età di mezzo – o una fornitura di generi di prima necessità tra i quali, come attestato da un documento del 1187, *farina e oua per far rafioli*. Se di trascurabile importanza nella ricostruzione delle vicende di Bergamo, gli episodi riferiti da fra' Celestino rivestono un interesse straordinario per la storia della gastronomia. Quella risalente alla fine del XII secolo è infatti una delle più antiche testimonianze medievali che

attestano la preparazione di paste ripiene in Europa. Dalle carte del cronista non è purtroppo dato di apprendere con quale denominazione fossero originariamente designati gli antichi tortelli, e se l'appellativo evidenziasse alcun legame lessicologico con il termine *casoncello* – il cui utilizzo è ampiamente documentato due secoli più tardi. Non pare comunque del tutto casuale che le prime evidenze (a.d. 1170) d'esistenza del *calisone* – probabile progenitore del raviolo bergamasco (vedasi [Affari di Gola del luglio 2016](#)) – risalgano giusto agli anni nei quali le dispense dei complessi prepositurali di San Vincenzo e di Sant'Alessandro venivano rifornite di farina ed uova per preparare la sfoglia.

Grazie alla compunzione del vescovo Attone ed alla cupidigia dei suoi successori, si rendono dunque disponibili elementi in forza dei quali la data di nascita del *casoncello* potrebbe essere riaggiornata dall'anno 1386, contemplato nelle cronache di Castello Castelli, al 1187 indicato da fra' Celestino. Quel che è ancor più certo, vagliando le note del meticoloso cappuccino, è che la città di Bergamo sia irrefutabilmente da ascrivere fra le storiche culle della pasta ripiena.

---

## **Ristoranti italiani all'estero, l'albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso**

Aperto da un solo anno, il suo locale a Oakland sta facendo incetta di riconoscimenti

---

# **Prodotti tipici e cucine del mondo in passerella in Fiera**

Il cibo tra i protagonisti del salone dedicato turismo rurale e slow, in programma fino al 19 febbraio.