

Osio Sotto, il ristorante “La Braseria” diventa anche macelleria



Lo chef Luca Brasi

Raccogliendo la sfida di una proposta gastronomica quanto più al passo con i tempi, cioè versatile e personalizzata, ma sempre condotta sotto l'insegna della qualità, la Braseria di Osio Sotto ha inaugurato la nuova macelleria – posta all'ingresso della sala del ristorante – dove proporre alla clientela l'acquisto delle sue carni pregiate. Chianina, Blonde d'Aquitaine, Fassona, Aberdeen Angus, 100% Wagyu, Scottona Bavarese: queste le pregiate razze bovine, che rappresentano il fiore all'occhiello delle carni servite al ristorante e che da oggi sono in vendita alla Braseria. Si tratta di carni che provengono da allevamenti prevalentemente biologici, con capi allevati al 90% in Italia e carni fatte frollare per un minimo di 60 giorni direttamente nelle due grandi celle frigorifere, che rappresentano l'indimenticabile biglietto da visita della Braseria. Di queste carni in vendita saranno disponibili i tagli più prestigiosi: tra i quali la Costata, la bistecca Fiorentina, il Filetto e il Controfiletto. Ad ampliare l'offerta, lo chef Luca Brasi – cuoco già insignito della stella Michelin con La Lucanda – propone numerosi piatti che verranno da lui cucinati e che saranno disponibili attraverso un servizio d'asporto in grado

di restituire nelle case, in famiglia o tra amici, tutto il sapore di quei piatti di carne che hanno reso celebre il suo ristorante. Disponibili in pratiche confezioni sottovuoto, la Fracosta di Wagyu laccato, il Reale di Fassone all'extravergine di oliva, l'Ossobuco in gremolada, la celebre Tartare della Braseria rigorosamente battuta al coltello. Oltre al Bollito misto che si cucina su prenotazione e insieme a tanti altri piatti proposti a rotazione o cucinati su richiesta del cliente.



Anche i salumi di qualità costituiscono una delle novità dell'offerta della Macelleria della Braseria. Tra questi la bresaola di Wagyu, il Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, il Salame Nostrano Bergamasco (e a completare il tutto anche gli eccellenti formaggi Fantino). La

Macelleria della Braseria è aperta tutti i giorni – 7 giorni su 7 – all'interno del ristorante. Ed è a disposizione dei clienti con orari quantomai flessibili: dalle 9 alle 14.30. E dalle 17.30 alle 23.00. Mentre solo il sabato dalle 16 alle 23. I cuochi della Braseria, sempre presenti, presiederanno le operazioni di taglio e raccoglieranno le ordinazioni dei clienti. Illustreranno i piatti disponibili e le novità che costantemente ampliano la carta della cucina d'asporto; e al tempo stesso sono disponibili per realizzare i desideri dal cliente. «Voglio cucinare i piatti che amo e che fanno parte della nostra storia e tradizione – dichiara lo chef Luca Brasi – ma che difficilmente oggi si riescono ancora a preparare a casa. Si tratta di piatti che necessitano di cotture lunghe o di un impegno forse eccessivo per i nostri tempi frenetici. Ma proprio per questo un vero bollito o un buon brasato riescono ancora a scaldare il cuore. Credo nelle carni che seleziono,

conosco l'intera filiera produttiva e intendo offrire a ogni cliente curioso, ma soprattutto goloso, quella gioia che provo io stesso a casa, quando con la mia famiglia gusto una carne eccezionale cucinata come si deve».

La Braseria

Tel: 035.808692

info@la-braseria.com

via Risorgimento 17

Osio Sotto (Bergamo)

Vini e bevande, per Quattroerre 35 anni da protagonista

Le tappe e le immagini più significative dell'azienda di Torre de' Roveri, fondata nel 1982 dai fratelli Rota

Sigep, Val Seriana sul podio

con pane e pasticceria

Giacomo Zucca di Casnigo ha vinto il concorso nazionale "Il pane di Alex e Sylvia", mentre Mattia Cortinovis di Ranica ha sfiorato di un soffio il titolo mondiale juniores di pasticceria

Latte: è ufficiale, via libera all'etichetta Made in Italy



Storico via libera all'indicazione di origine obbligatoria per il latte e i prodotti lattiero-caseari che pone finalmente fine all'inganno del falso Made in Italy con tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia che sono

stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, senza che questo sia stato fino ad ora riportato in etichetta. E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nell'annunciare la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017 del decreto "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 firmato dai ministri delle Politiche Agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda. Un

provvedimento – sottolinea Moncalvo – fortemente sostenuto dalla Coldiretti che rappresenta un importante segnale di cambiamento a livello nazionale e comunitario. Il via libera – continua Moncalvo – risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero delle politiche agricole, in più di 9 casi su 10, considerano molto importante che l’etichetta riporti il Paese d’origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione.

Il provvedimento riguarda – sottolinea la Coldiretti – l’indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari e prevede l’utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:

1. a) “Paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
2. b) “Paese di condizionamento o di trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l’indicazione di origine può essere assolta con l’utilizzo della seguente dicitura: “origine del latte”: nome del Paese. Se invece le operazioni indicate avvengono nel territorio di più Paesi membri dell’Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate – precisa la Coldiretti – le seguenti diciture: “latte di Paesi UE” per l’operazione di mungitura, “latte condizionato o trasformato in Paesi UE” per l’operazione di condizionamento o di trasformazione. Infine qualora le operazioni avvengano nel territorio di più Paesi situati al di fuori dell’Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «latte di Paesi non UE» per

l'operazione di mungitura, «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE» per l'operazione di condizionamento o di trasformazione. Per le violazioni si applicano le sanzioni di cui all'art. 4, comma 10, della legge 3/2/2011, n. 4. Il provvedimento è scaturito dalla guerra del latte scatenata lo scorso anno dalla Coldiretti contro le speculazioni insostenibili sui prezzi alla stalla e sta portando ad un sostanziale aumento dei compensi riconosciuti agli allevatori senza oneri per i consumatori. 1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia ma anche pecore e capre possono finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt che – sottolinea la Coldiretti – è garantita da livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d'Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con la leadership europea con 49 formaggi a denominazione di origine realizzati sulla base di specifici disciplinari di produzione. L'obbligo di indicare l'origine in etichetta – continua la Coldiretti – salva dall'omologazione l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali censiti a livello regionale territoriale e tutelati perché realizzati secondo regole tramandate da generazioni che permettono anche di sostenere la straordinaria biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale.

Il provvedimento entrerà in vigore pienamente dopo novanta giorni dalla pubblicazione avvenuta il 19 gennaio anche se sarà possibile, per un periodo non superiore a 180 giorni, smaltire le scorte delle confezioni con il sistema di etichettatura precedente. L'obbligo di indicare in etichetta l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che con la raccolta di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare ha portato all'approvazione della legge n.204 del 3 agosto 2004. Da allora molti risultati sono stati ottenuti anche in Europa ma – continua la Coldiretti – l'etichetta resta anonima per circa 1/3 della spesa dai salumi ai succhi di frutta, dalla pasta al latte a lunga conservazione, dal

concentrato di pomodoro ai sughi pronti fino alla carne di coniglio. Due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche un pacco di pasta su tre è fatto con grano straniero senza indicazione in etichetta, come pure i succhi di frutta o il concentrato di pomodoro dalla Cina i cui arrivi sono aumentati del 379% nel 2015 per un totale di 67 milioni di chili, secondo la Coldiretti. L'Italia sotto il pressing della Coldiretti ha fatto scattare il 7 giugno 2005 l'obbligo di indicare la zona di mungitura o la stalla di provenienza per il latte fresco e il 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy mentre a partire dal 1° gennaio 2008 l'obbligo di etichettatura di origine per la passata di pomodoro. A livello comunitario – continua la Coldiretti – il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza nel 2002, mentre dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto. Il prossimo passo – conclude la Coldiretti – è l'entrata in vigore dell'obbligo di indicare l'origine del grano impiegato nella pasta come previsto nello schema di decreto che introduce l'indicazione obbligatoria dell'origine del grano impiegato nella pasta condiviso dai Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda e già inviato alla Commissione Europea.

Mantova, scoprire i piatti tipici in otto weekend

Dal 21 gennaio al 26 marzo il “Festival della cucina mantovana” permette di assaggiare, una settimana dopo l'altra, le specialità del territorio. Ecco il calendario

A Bergamo è boom di allevamenti caprini da latte: +28 % negli ultimi 10 anni



Negli ultimi 10 anni, nella Bergamasca si è verificato un vero e proprio boom di allevamenti caprini da latte, che sono passati dai 75 del 2006 ai 104 del 2016 (+28%). Il fenomeno è messo in evidenza da un'analisi di Coldiretti Bergamo

su dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica. Secondo la Coldiretti provinciale il ritorno alla terra dei giovani si concretizza spesso proprio nell'allevamento caprino, che non è più confinato solo nelle aree montane ma è abbastanza diffuso anche in collina e in pianura. Molte aziende si sono dotate di caseificio aziendale per la produzione diretta di formaggi, altre invece consegnano il latte direttamente all'industria. Sono aumentate anche le realtà legate all'agriturismo. L'allevamento di capre da latte un tempo era considerato un comparto minore, di nicchia e praticato solo

in zone marginali, oggi invece rappresenta un tassello di tutto rispetto dell'agricoltura provinciale. Il trend in crescita della provincia di Bergamo è in controtendenza con quanto sta accadendo a livello regionale. Infatti nel 2006 in Lombardia gli allevamenti di capre da latte erano 1.080, nel 2016 sono invece scesi a 710 (- 35%).

“La riscossa del comparto sul nostro territorio – spiega Lucia Morali allevatrice di capre di San Giovanni Bianco e vice presidente di Assonapa (Associazione Nazionale Pastorizia) – è dovuta oltre che alla necessità di individuare nuovi ambiti produttivi anche alla capacità degli imprenditori di intercettare le nuove tendenze alimentari. Oggi il consumatore riserva un'attenzione particolare al latte e ai formaggi caprini, che sono facilmente digeribili e meglio tollerati dalle persone allergiche alle proteine del latte vaccino. Questo ha permesso agli allevamenti di avere più spazio di mercato e quindi di migliorare la propria redditività. Per la tutela e la valorizzazione delle nostre produzioni possiamo ora contare anche sul recente decreto che ha introdotto l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del latte, mettendoci al riparo dalla concorrenza sleale di chi sfrutta impropriamente il valore del made in Italy”. Nella Bergamasca la crescita dell'allevamento caprino si è incrociata con la radicata tradizione casearia e da questo incontro è nata una gamma di prodotti ampia e variegata, che comprende sia quelli a coagulazione acida, come i caprini freschi e le croste fiorite, sia quelli a coagulazione presamica, come gli stracchini e le formagelle. I formaggi caprini si prestano anche ad essere arricchiti con spezie ed erbe aromatiche. Negli ultimi tempi stanno incontrando il favore dei consumatori anche lo yogurt e il gelato realizzati con latte di capra.

“Ho avviato la mia azienda nel 2012 – racconta Federica Cornolti di Ponteranica – mentre stavo frequentando l'università. Pur non essendo figlia di agricoltori ho sempre

avuto una grande passione per questa attività. Ho però capito che questa era la mia strada durante il tirocinio richiesto dal mio corso di studi e che ho fatto proprio in un allevamento di capre. E nata così la mia avventura imprenditoriale. Con la stalla ho costruito anche il caseificio e oggi ho 40 capi di razza Saanen in lattazione e faccio la vendita diretta dei formaggi che produco. E' un lavoro molto impegnativo e i problemi non mancano, ma mi appassiona e mi dà anche soddisfazioni". Francesca Bellooli di Calcio ha invece iniziato la sua scommessa nel 2007 con 20 capre da latte razza Saanen. "Ho adottato la politica dei piccoli passi però mi sono da subito appassionata a questo mondo. Pian piano ho implementato i capi e così sono arrivata ad avere un allevamento ben strutturato. Ho chiuso il 2016 con 180 capi in lattazione, il mio obiettivo per il 2017 è di arrivare a 230 capi. Il latte che mungo non lo trasformo direttamente ma lo conferisco a un caseificio. Sono abbastanza soddisfatta perché c'è una buona richiesta di questo prodotto".

Olio d'oliva, quattro incontri per conoscerlo e degustarlo

Organizzati dalla Comunità montana dei Laghi bergamaschi nelle sedi di Lovere, Casazza e Villongo

InGruppo, entra Ezio Gritti. E al ristorante si va con l'autista



Dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, gli chef dei più rinomati locali bergamaschi danno vita alla quinta edizione di InGruppo, il progetto che mette insieme ambienti, gusto, tradizione e innovazione. Diciannove

professionisti della ristorazione bergamasca, con due "escursioni" nelle province di Lecco e Milano, uniranno le forze per rimarcare la loro appartenenza ad un progetto volto alla valorizzazione del moderno ristorante. Lo faranno con prezzi accessibili. Perché il vero obiettivo di InGruppo è portare nei propri ristoranti quella parte di clientela intimorita dalla spesa eccessiva e la clientela più giovane con l'augurio d'educarla al piacere di una sosta che generi una felicità a tutto tondo.

Le novità

La nuova edizione di InGruppo si avvale di alcune importanti novità. A unirsi ai ristoratori che da tempo animano InGruppo (i titolari di A'Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Casual Ristorante, Colleoni & Dell'Angelo, Collina, Nuova Trattoria Dac A Trà, Da Vittorio, Ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, Loro, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden Restaurant, Villa Patrizia Ristorante) quest'anno vi sarà Ezio

Gritti, col suo ristorante omonimo inaugurato recentemente sul Sentierone, nel cuore di Bergamo. Una new entry attesissima, che fa già gola a tutti gli appassionati di alta cucina e che con le sue ricette, intrise di tradizione e autenticità, darà nuova energia a tutta l'iniziativa.

Ma non è tutto: per la nuova, attesissima, stagione, Ingruppo ha deciso di attivare una speciale convenzione che darà la possibilità agli avventori dei propri ristoranti di lasciare a casa l'auto. Ingruppo, infatti, ha voluto fare sistema con il territorio, contribuendo alla promozione dell'eccellenza enogastronomica locale su strade più sicure, attraverso una mobilità più efficiente e sostenibile: per questo, i clienti di Ingruppo potranno evitare corse e code per i parcheggi e affidarsi ad autisti professionisti, evitando di mettersi alla guida al termine della cena. Il tutto, ad un prezzo speciale.

La formula

Per il quinto anno consecutivo Ingruppo conferma la sua formula: dal 16 gennaio al 30 aprile 2017, con l'esclusione del 14 febbraio e del 16 aprile (giorno di Pasqua), i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menù completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce con, c'è da scommettere, golose sorprese degli chef) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 55 euro a persona per 16 dei 19 ristoranti coinvolti. Mentre il costo sarà di 110 euro a persona per tre di loro (A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec). La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menù "Ingruppo".

Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

L'inno alla "ciccìa" del macellaio-poeta

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte dignitosa, più compassionevole possibile»