

E nell'ex manicomio arrivò il bistrò

Inaugurato a maggio, il bar tavola calda ha un obiettivo speciale: offrire opportunità di inserimento lavorativo alle persone fragili. «Un locale aperto alla città, con piatti di stagione, biologici e a chilometro zero»

Clusone, nel fine settimana maxi strudel e casoncelli

Sabato 26 novembre merenda solidale con un dolce di 30 metri, domenica itinerario nel centro storico con showcooking e degustazione

Marone in festa per l'olio novello

Sabato 26 e domenica 27 novembre sulla sponda bresciana del lago d'iseo si celebra la nuova spremitura con una kermesse che permette di conoscere da vicino il territorio ed i suoi prodotti

Re Panettone, a Milano in passerella le creazioni di 40 pasticciieri

Sabato 26 e domenica 27 novembre, nella grande sede dello Spazio MegaWatt, i migliori pasticciieri italiani offrono assaggi gratuiti e vendono i loro prodotti al prezzo di 25 euro al chilo

A Dossena una domenica al sapor di cioccolato



A Dossena torna l'ora del cioccolato. Tra le iniziative che il vivace Gruppo Giovani organizza per animare e promuovere il paese puntando sul richiamo indiscutibile del gusto, c'è infatti Ciccolandossena, seconda edizione di una giornata "da leccarsi i baffi", dedicata alle mille forme, sapori e colori del cioccolato: bianco, al latte, fondente, dolce o amaro. Domenica 27 novembre si potranno assaggiare le creazioni e le variazioni sul tema del cioccolato proposte dalle

pasticcerie e delle caffetterie della Valle e non solo. La manifestazione sarà accompagnata dai mercatini di Natale, aperti dalle 10 alle 18, mentre la festa del cioccolato

scatterà dalle 14 tra tavolette, bicchierini di cioccolata, oggetti e creme al cioccolato, la presenza di un artista del cioccolato che realizzerà una scultura, laboratori per bambini e fontana di cioccolato.

Info: gruppogiov.dossena@libero.it

Appassionati e professionisti della cucina, in fiera c'è il corso che fa per voi

Dal 26 al 28 novembre l'Accademia del Gusto si trasferisce a Gourmarte e propone dieci incontri con grandi chef ed esperti di lievitati, pasticceria, drink e ristorazione. C'è anche il critico mascherato

In 380 al Natale del cuoco, ecco le immagini

A Curno l'evento dell'Associazione cuochi bergamaschi, tra prodotti del territorio, lo show del macellaio Cecchini e impegno solidale. La galleria fotografica

Capel de Monega, un raviolo “brevettato” in omaggio alla Val Brembana



Andrew Regazzoni e il collega Ludovico Pozzi, ideatore del primo Capel de Monega

Una valle racchiusa in un raviolo! È la sfida di Andrew Regazzoni, chef 4lenne di San Pellegrino, che, convinto dell'importanza della gastronomia per raccontare e promuovere un territorio, ha voluto offrire alla sua Val Brembana un nuovo biglietto da visita goloso. Per farlo non ha lasciato nulla al caso. Ha infatti registrato all'Ufficio brevetti e marchi della Camera di Commercio di Bergamo nome, forma e ingredienti del piatto, lo ha corredato di tabella nutrizionale, curata dal nutrizionista Vito Traversa, e di un'immagine firmata dall'illustratore Stefano Torriani.

Si chiama “Capel de Monega”, tradotto dal dialetto “cappello

di monaca". È una pasta ripiena che, come dice il nome, ricorda nella forma i copricapi dalle larghe falde di alcuni ordini religiosi. All'interno un cuore di magro fatto di patate, barbabietole, formaggio di monte stagionato, mostarda di Cremona (unico sconfinamento fuori provincia per trovare la nota acida necessaria a chiudere il gusto) e burro di malga. «È un omaggio alle produzioni e tradizioni del territorio – spiega Regazzoni -. Le patate, un tempo tipiche delle nostre montagne, di Carona in particolare, sono quelle della cooperativa sociale Ca' Al del Mans di Serina, le barbabietole, che danno il caratteristico colore rosa al ripieno, vengono dalla Valle di Astino, il formaggio di monte è quello stagionato tre anni della latteria sociale di Valtorta e la pasta è fatta con poche uova, secondo l'uso bergamasco. Il mio consiglio è di servirlo su una fonduta di Taleggio o Branzi, anche aromatizzata con erbe».



Il raviolo brembano Ccapel
de Monega

Il Capel de Monega è già nella carta di alcuni ristoranti e rifugi, ma verrà presentato ufficialmente venerdì 25 novembre nella serata "Convivium" organizzata da Regazzoni all'albergo Papa di San Pellegrino, dove lavora e dove per l'occasione ha riunito aziende, anche piccolissime, della Valle Brembana con i loro prodotti ed un gruppo di chef del territorio che li elaboreranno sul momento in versione finger food, prima di passare a tavola e gustare il raviolo.

«La ricetta risale ai primi anni Novanta – racconta lo chef -. L'ha messa a punto un amico e collega, Ludovico Pozzi, che

oggi lavora al Niniva di Almè. Quando l'ho assaggiato, circa cinque anni fa, mi è sembrato un buon prodotto ed ho cercato, d'accordo con lui, un modo per valorizzarlo». «La scelta di tutelarlo con un marchio non è legata a fini commerciali – precisa -, ma alla volontà di fissare in maniera precisa come è fatto e come è nato. Sino ad ora lo abbiamo lasciato volentieri “in eredità” nei locali dove siamo passati e potrà anche darsi che verrà copiato. Non ci importa. Per noi quest'operazione serve ad affermare che in Val Brembana ci sono prodotti di eccellenza ma anche idee, professionalità e determinazione per farli apprezzare. Un modo per dare una mano al territorio con ciò che noi cuochi sappiamo fare».

Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un'arte sarà domani all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all'ordine del giorno

Agroalimentare, in forte

crescita l'export bergamasco



A
g
r
o
a
l
i
m
e
n
t

are “made in Italy nel mondo? Vale 36,7 miliardi di euro all’anno e cresce del 7,4%. Ma per sapere dove va e da dove parte l’export, quali sono i maggiori mercati di sbocco e i prodotti più apprezzati arriva la mappa: “L’agroalimentare italiano nel mondo”, realizzata dalla Camera di commercio di Milano e Coldiretti, con Promos, azienda speciale della Camera di commercio per le Attività Internazionali. La mappa, disponibile in italiano e inglese, è scaricabile in internet (<http://www.promos-milano.it/Informazione/Note-Settoriali/Export-Agroalimentare-Nel-Mondo.kl>).

Germania, Francia, Stati Uniti, Regno Unito e Svizzera concentrano la metà del nostro export. Tutte le principali destinazioni sono in crescita, in particolare Stati Uniti (+19,7%) e Regno Unito (+8,6%). Ma i prodotti “made in Italy” raggiungono anche Giappone (al 10° posto), Canada (11°), Australia (16°) e Cina (17°). E se la Germania e la Francia sono i primi acquirenti per quasi tutti i prodotti, gli Stati Uniti eccellono per vini, acque minerali e olii, la Spagna per pesce fresco, la Grecia e le Filippine per alimenti per animali. In forte crescita Cina per latte, amidi, tè, caffè e vini, Arabia Saudita per frutti e prodotti da forno, Australia per pasta e piatti pronti, Turchia per cioccolato, Ungheria

per carne lavorata e conservata, Polonia per pesce conservato, gelati e condimenti, Belgio per acque minerali. Emerge da elaborazioni della Camera di commercio di Milano su dati Istat, anni 2015 e 2014.

I prodotti "made in Italy" più esportati? I vini raggiungono i 5,4 miliardi di euro, vengono poi pane, pasta e farinacei con 3,6 miliardi ma anche frutta e ortaggi lavorati e conservati con 3,4 miliardi. Gli aumenti più consistenti si registrano per acque minerali (+21,1%), alimenti per animali (+20%), prodotti non lavorati da colture non permanenti tra cui cereali, riso, ortaggi (+15,5%), tè e caffè (+11,2%). I maggiori esportatori italiani: Verona con 2,7 miliardi, Cuneo con 2,5 miliardi e Parma con 1,6 miliardi, Milano è quarta con 1,5 miliardi, il 4,1% del totale. Seguono Bolzano, Salerno e Modena. Tra le prime venti posizioni la maggiore crescita a: Napoli (+24,6%), Firenze (+23,4%) e Bergamo (+22,7%). La Lombardia con 5,6 miliardi di export rappresenta più di un settimo del totale italiano. Oltre a Milano, 4° in Italia, tra le prime 20 ci sono anche Bergamo 12° e Mantova 17°. La Lombardia per peso sul totale nazionale si distingue in prodotti lattiero-caseari dove rappresenta il 36,4% con Mantova 3°, Pavia 4°, Cremona 6°, Brescia 7°, Bergamo 9°, Milano 10° e Lodi 18° e in pesci, crostacei lavorati e conservati, 31% del totale, con Como leader italiana (27,8%, +13,1%) e Brescia 10°. Pavia è invece al primo posto per granaglie, amidi e prodotti amidacei (17,6% nazionale, +3%).